

SIEMENS



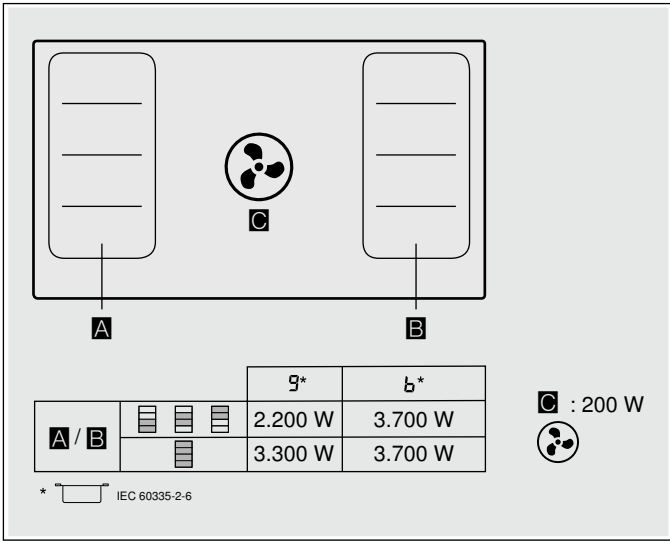
Placa de cozinhar por indução Flex com sistema de ventilação integrado

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome





pt Instruções de serviço

Register
your
product
online



Índice

	Utilização adequada	5		Função ShortBoost	23
	Instruções de segurança importantes	6		Recomendações de utilização	23
	Causas de danos	8		Ativar	23
	Protecção do meio ambiente	9		Função Manter quente	23
	Poupar energia	9		Ativar	23
	Eliminação ecológica	9		Desativar	23
	Cozedura por indução	9		Transferência de regulações	24
	Vantagens de cozinhar por indução	9		Ativar	24
	Recipientes	9		Funções de assistência para cozinhar	25
	Conhecer o aparelho	11		Tipos de funções do assistente de cozinha	25
	O seu novo aparelho	11		Recipientes para cozinhar adequados	25
	Acessórios especiais	11		Sensores e acessórios especiais	26
	O painel de comandos	12		Funções e potências de cozedura	26
	Indicação de calor residual	12		Pratos recomendados	30
	Função Sensor de cozedura (opcional)	13		Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios	34
	Tipos de funcionamento	13		Fecho de segurança para crianças	37
	Antes da primeira utilização	13		Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	37
	Primeira colocação em funcionamento	13		Dispositivo de segurança automático para crianças	37
	Utilizar o aparelho	14		Proteção contra anulação acidental	37
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	14		Corte automático de segurança	37
	Regular a zona de cozinhar	14		Regulações base	38
	Ligar e desligar a ventilação	15		Aceda assim às regulações base:	40
	Fase intensiva	15		Indicação do consumo de energia	40
	Arranque automático	15		Teste do recipiente para cozinhar	41
	Arranque automático com comando de sensores	16		PowerManager	41
	Função de avanço	16		Limpeza	42
	Recomendações para cozinhar	16		Produtos de limpeza	42
	Zona flexível	19		Para componentes a serem limpos	43
	Conselhos para a utilização de recipientes	19		Aro da placa (apenas em aparelhos com aro da placa)	43
	Como zona de cozinhar única	19		Placa de cozedura	43
	Como duas zonas de cozinhar independentes	19		Ventilação	43
	Função Move	20		Limpar o recipiente de transvazamento	46
	Ativar	20		Sensor de temperatura sem fios	46
	Desativar	20			
	Funções de tempo	21			
	Programação do tempo de cozedura	21			
	O temporizador	21			
	Função de cronómetro	22			
	Função PowerBoost	22			
	Ativar	22			
	Desativar	22			

	Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	47
	Defeito: O que fazer?.....	49
	Serviços Técnicos	51
	Número E e número FD.....	51
	Refeições de teste	52

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

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 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

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

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

Não podem ser aspirados substâncias e vapores perigosos ou explosivos.

Não permita a entrada de partículas ou líquidos no aparelho.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

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

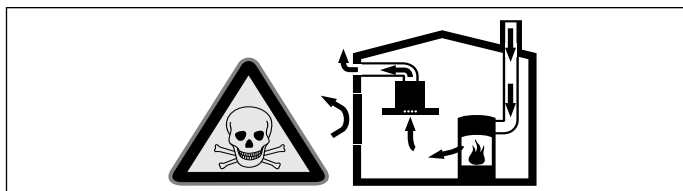
Aviso – Perigo de asfixia!

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

Aviso – Perigo de vida!

Os gases de combustão aspirados podem levar a intoxicação.

Certifique-se de que há sempre reposição de ar fresco suficiente quando o aparelho é utilizado no modo de exaustão em conjunto com equipamentos de aquecimento que consomem o ar ambiente.

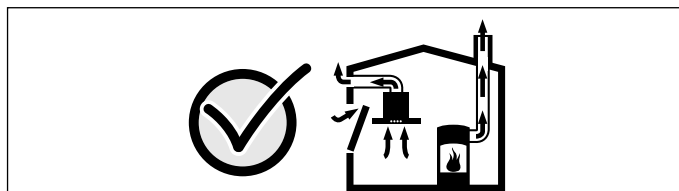


Os equipamentos de aquecimento que consomem o ar ambiente (p.ex. sistemas de aquecimento a gás, óleo, lenha ou carvão, esquentadores, cilindros) utilizam para a combustão o ar do local de montagem e transportam os gases de combustão para o exterior através de um sistema de exaustão (p.ex. uma chaminé).

Quando o exaustor está ligado, retira o ar ambiente à cozinha e aos espaços adjacentes - sem ar suficiente é criada uma pressão negativa. Os gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração voltam a ser aspirados para os espaços de habitação.

- Por isso, tem que existir sempre a reposição de ar fresco suficiente no local da instalação.
- Uma caixa de entrada/exaustão de ar, só por si, não garante a manutenção do valor limite.

O funcionamento sem perigos só é possível se a pressão negativa no local da instalação do fogão não ultrapassar os 4 Pa (0,04 mbar). Isto pode ser conseguido se o ar necessário para a combustão puder ser repostado através de aberturas que não fechem (p. ex. portas, janelas), em ligação com uma caixa de entrada/exaustão de ar, que permitam uma circulação de ar suficiente para a combustão.



Consulte sempre a entidade responsável para avaliar a interligação da ventilação de toda a casa e sugerir as medidas adequadas de ventilação.

Se o exaustor funcionar exclusivamente em circulação de ar, não existe qualquer limitação na sua utilização.

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.

- A gordura acumulada no filtro pode incendiar-se.

Limpar o filtro de gorduras pelo menos uma vez por mês.

Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

- A gordura acumulada em filtros pode incendiar-se. Limpe o aparelho da forma descrita. Respeitar o intervalo de limpeza. Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.
- Com a ventilação ligada, os depósitos de gordura no filtro de gordura podem incendiar-se. Nunca trabalhe na proximidade do aparelho com chamas abertas (p. ex., flamejar). Instalar o aparelho próximo de uma instalação de aquecimento de combustíveis sólidos (p. ex., madeira ou carvão) apenas se dispuser de uma cobertura fechada, não removível. Não pode haver produção de faíscas.

⚠ 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.
- A cobertura do filtro fica rapidamente quente sobre a placa de cozinhar. Nunca deixe a cobertura do filtro sobre a placa de cozinhar. Não coloque tachos sobre a cobertura do filtro ou outros objetos quentes.
- 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.

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Caso sejam derramados líquidos quentes sobre o aparelho, deixar arrefecer o aparelho pelo menos durante duas horas antes de remover a tampa do filtro, o filtro metálico de gorduras, o recipiente, o reservatório ou a cobertura.

⚠ 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 – Perigos electromagnéticos!

- Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Contudo, todos os portadores de pacemakers ou bombas de insulina devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

- 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 ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.
- Os recipientes para cozinhar e as placas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque a mão sobre a placa de cozinhar quente ou sobre recipientes para cozinhar quentes.
- O sensor de cozedura sem fios possui uma bateria que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas. Retire o sensor do recipiente para cozinhar e guarde-o longe de qualquer fonte 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.
- Os woks inadequados podem causar acidentes. Utilize apenas o wok que pode adquirir como acessório especial junto do fabricante.

⚠ Aviso – Perigo de avaria!

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

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

Causas de danos

Atenção!

- Risco de danificação provocada por objetos duros e afiados. Não deixar cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.
- Risco de danificação provocada por recipientes a cozinhar em vazio. Nunca deixar os recipientes cozinhar em vazio.
- Risco de danificação devido a tachos ou frigideiras quentes. Nunca coloque tachos ou frigideiras quentes sobre o painel de comandos, as indicações, a moldura da placa ou a tampa do filtro.
- Risco de danificação provocada por folhas de alumínio ou recipientes de plástico. Nunca colocar folhas de alumínio e recipientes de plástico em zonas de cozinhar quentes. Não utilizar folhas de proteção para fogões.
- Risco de danificação. Risco de quebra da cobertura do filtro. Retire a cobertura do filtro com cuidado. Não deixa cair a cobertura o filtro.
- Danificação da superfície, descoloração e manchas provocadas por produtos de limpeza inadequados. Utilizar apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
- Danificação da superfície e descoloração provocadas por fricção dos tachos. Levantar tachos e frigideiras e não arrastá-los.
- Danificação da superfície e manchas provocadas por alimentos queimados. Remover imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
- Danificação da superfície provocada por sal, açúcar e areia. Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
- Danificação da superfície provocada por bases de recipientes ásperas. Testar o recipiente antes da utilização.
- Danificação da superfície ou o denominado lascas provocado por açúcar e alimentos muito açucarados. Remover imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

Protecção do meio ambiente

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

Poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Cozinhar sem tampa consome significativamente mais energia. Utilize uma tampa de vidro para poder ver o interior da panela, sem que tenha de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Observe o seguinte: o fabricante indica frequentemente o diâmetro do tacho, que na maioria das vezes é superior ao diâmetro do fundo do tacho.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia. Os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo. Assim, poupará energia.
- Quando cozinhar deve garantir uma entrada de ar suficiente, para que o ventilador funcione de forma eficiente e sem muito ruído de funcionamento.
- Adapte o nível de ventilação à intensidade dos vapores produzidos ao cozinhar. Utilize o nível intensivo apenas em caso de necessidade. Um nível de ventilação inferior provoca um menor consumo de energia.
- Em caso de vapores intensos, selecione previamente um nível de ventilação superior. Os vapores já espalhados pela cozinha tornam necessário um funcionamento mais prolongado do ventilador.
- Desligue o aparelho quando já não for necessário.
- Limpe ou substitua o filtro nos intervalos indicados, para aumentar a eficiência da ventilação e evitar o perigo de incêndio.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

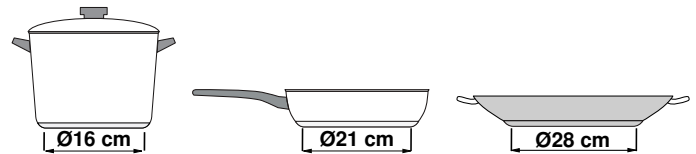
Recipientes

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

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

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

Para um bom resultado de cozedura, a parte ferromagnética da base do tacho deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente não for reconhecido numa das zonas de cozinhar, tente novamente numa zona de cozinhar com um diâmetro mais pequeno.

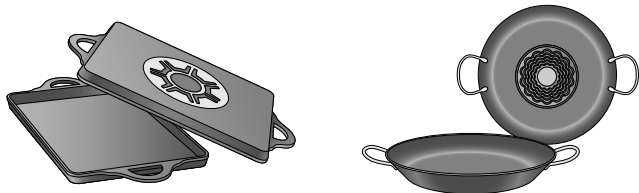


Se a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível" na página 19.

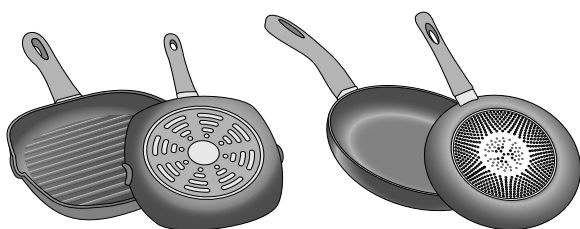


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- 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

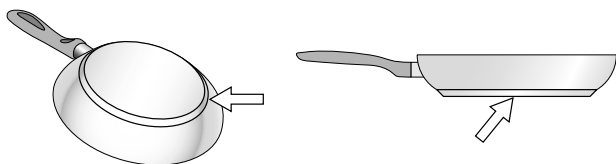
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- 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.



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

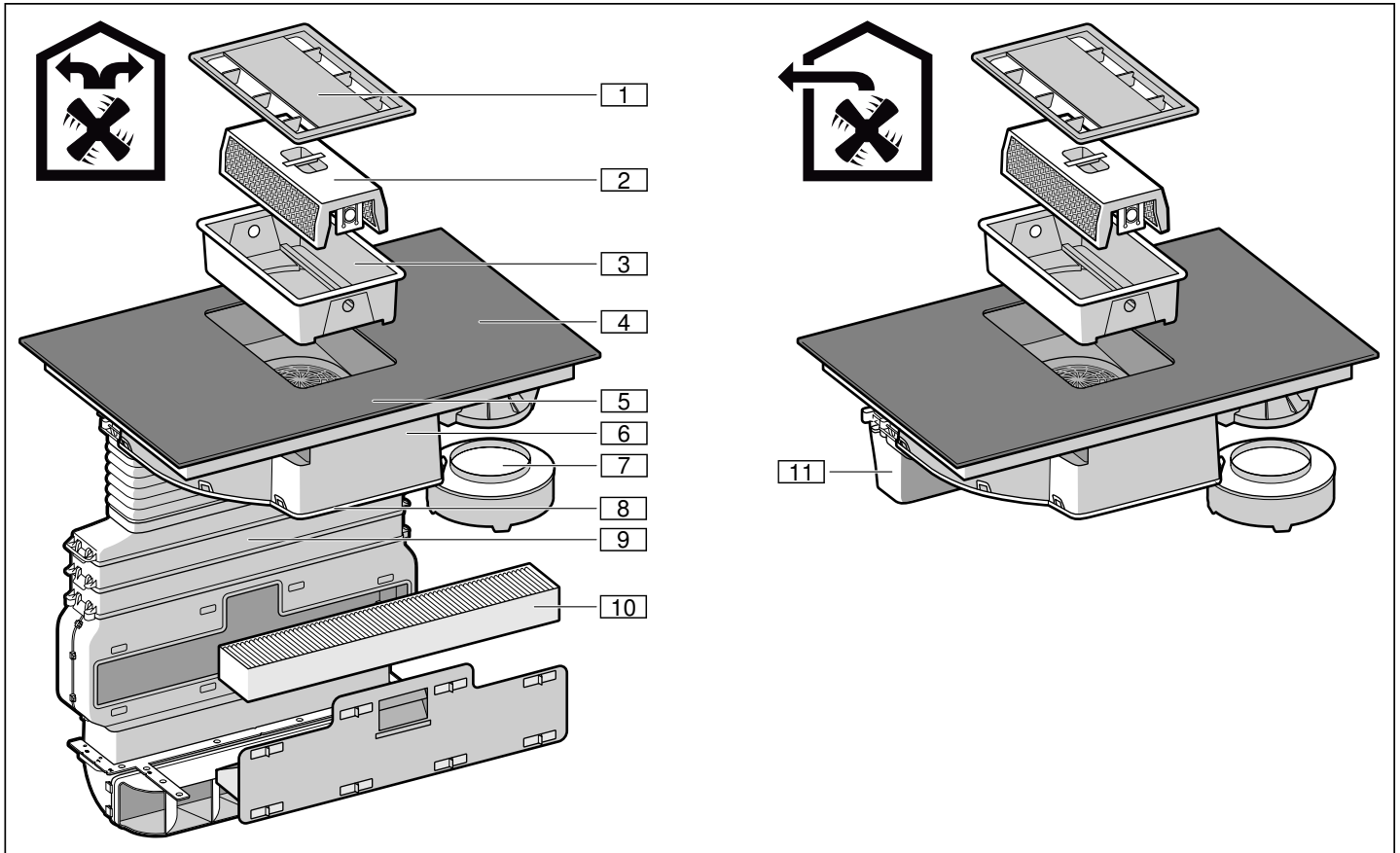
Deteção de recipiente

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

Conhecer o aparelho

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

O seu novo aparelho



N.º	Designação
1	Tampa do filtro
2	Filtro metálico de gorduras
3	Recipiente
4	Placa de cozinhar
5	Painel de comandos
6	Caixa do ventilador
7	Recipiente de transvazamento
8	Tampa da caixa
9	Tubagem*
10	Filtro de carvão ativo*
11	Tubo de extração de ar**

*apenas para modo de funcionamento da circulação de ar
 **apenas para modo de recirculação de ar

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

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Acessórios especiais

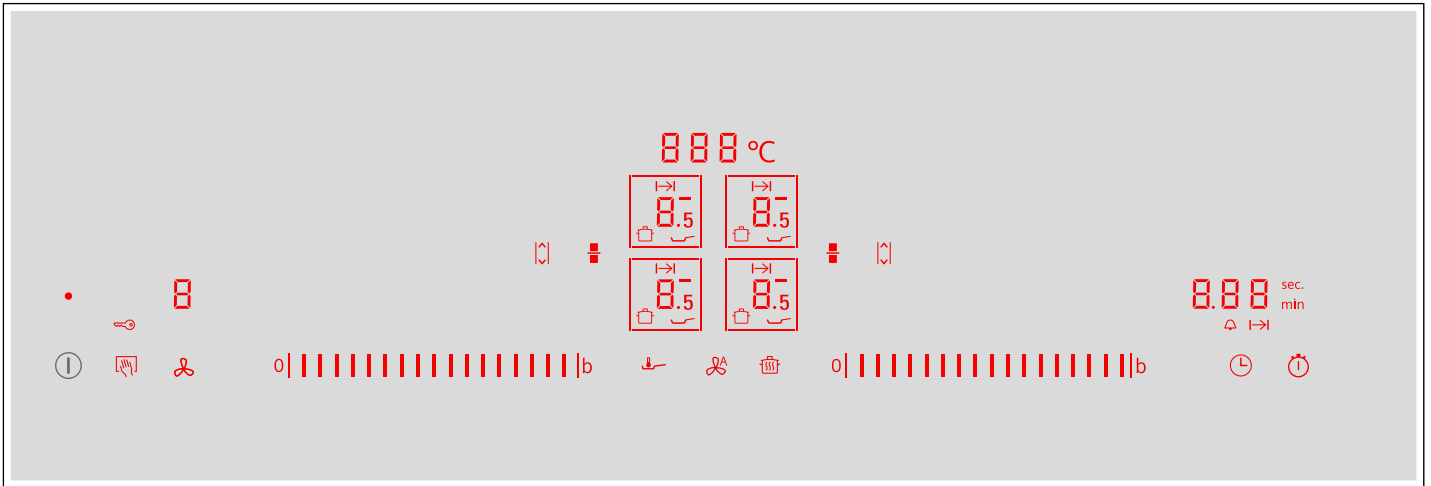
Conjunto de ar de exaustão	HZ381400
Conjunto de ar de circulação	HZ381500
Filtro de carvão ativo	HZ381700

Recipientes para cozinhar adequados

Existem frigideiras que foram perfeitamente concebidas para a função Sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique sempre os respetivos números de referência.

Frigideira com 15 cm de diâmetro	HZ390210
Frigideira com 19 cm de diâmetro	HZ390220
Frigideira com 21 cm de diâmetro	HZ390230
Teppan Yaki. Recomendado apenas para o disco flexível.	HZ390512
Chapa de grill. Recomendado apenas para o disco flexível.	HZ390522

O painel de comandos



Zonas de comandos	
	Ligar e desligar o aparelho
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza e ativar fecho de segurança de crianças
	Mudar entre zona de regulação da placa de cozinha e ventilação / repor indicações de saturação
	Selecionar a zona de cozinhar
	Definir potência de cozedura / níveis do ventilador 1-9 na zona de regulação do lado esquerdo
	Ligar função Powerboost e Shortboost para potências de cozedura / nível intensivo para ventilação
	Ligar sensor de fritura
	Ligar o funcionamento automático para ventilação
	Ligar função Manter quente
	Programar tempo de cozedura e alarme de cozinha
	Ligar função de cronómetro
	Ativar função Move
	Ligar zona de cozinhar flexível

Indicações	
	Indicações do temporizador
	Modo automático para ventilação
	Indicação de saturação do filtro metálico de gorduras
	Indicação de saturação do filtro de carvão ativo

Zonas de comandos

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

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a disponibilidade. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem-se com uma cor mais clara.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.
- Não puxe recipientes para cozinhar para perto das indicações e sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Indicação de calor residual

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

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

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

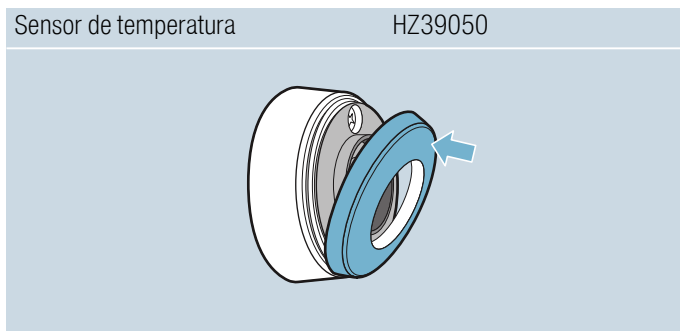
Se retirar o recipiente da zona de cozinhar, durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente.

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

Indicações	
	Estado operacional
	Potências de cozedura / níveis do ventilador
	Calor residual
	Função PowerBoost / nível intensivo para ventilação
	Função ShortBoost
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Funções para cozinhar
	Temperatura das funções para cozinhar
	Fecho de segurança para crianças
	Função do temporizador
	Regulação do tempo de cozedura
	Temporizador de curta duração
	Transmissão da regulação

Função Sensor de cozedura (opcional)

Em função da versão do aparelho, o sensor de temperatura encontra-se no aparelho como acessório ou pode ser encomendado como acessório especial com o seguinte n.º de referência.



Tipos de funcionamento

Este aparelho pode ser utilizado em modo de exaustão ou de recirculação de ar.

Função com exaustão de ar



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

Conselho: O ar evacuado não pode ser encaminhado por uma chaminé de exaustão de fumos ou de gases queimados em funcionamento, nem por uma caixa de ar que sirva de ventilação de locais com lareiras instaladas.

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

Função com recirculação de ar



O ar aspirado é limpo através da sua passagem pelo filtro de gorduras e pelo filtro de carvão activo e conduzido, de novo, para a cozinha.

Conselho: Para se poder eliminar os odores na função com recirculação de ar, tem que ser montado um filtro de carvão activo. Para poder tirar proveito das diversas possibilidades de utilização do aparelho em circulação de ar, leia os prospectos anexos ou consulte o seu agente especializado. Os acessórios necessários para o efeito podem ser adquiridos no comércio especializado, nos Serviços Técnicos ou na loja Online.

Antes da primeira utilização

Tenha em atenção o seguinte antes de usar o aparelho pela primeira vez:

Limpe o aparelho e os acessórios muito bem.

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações.

Primeira colocação em funcionamento

Conselho: Quando é fornecido, o aparelho está no modo de funcionamento da circulação de ar.

Possíveis regulações:

- No modo de funcionamento da circulação de ar e na indicação **[17]** está regulado o valor **0** (definição de fábrica).
- No modo de funcionamento em recirculação de ar e na indicação **[17]** está regulado o valor **1**.

Para comutar o aparelho para o modo de funcionamento em recirculação de ar, ver → "Regulações base" na página 38.

Utilizar o aparelho

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

Aviso – Perigo de queimaduras!


A cobertura do filtro fica rapidamente quente sobre a placa de cozinhar. Nunca deixe a cobertura do filtro sobre a placa de cozinhar. Não coloque tachos sobre a cobertura do filtro ou outros objetos quentes.


Conselho: Ligue a ventilação no início da cozedura e desligue-a apenas após passados alguns minutos da cozedura terminar. O vapor da cozinha é, desta forma, eliminado com maior eficácia.

Conselho: Nunca utilize o aparelho sem recipientes, o filtro metálico de gorduras e a tampa do filtro.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal. Os símbolos pertencentes às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: toque no símbolo , até as indicações se apagarem. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Conselhos


- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 30 segundos e a ventilação estiver desligada.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos 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

Na zona de regulação, regule a potência de cozedura desejada.

Potência de cozedura 1 = potência mínima.

Potência de cozedura 9 = potência máxima.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um .




Conselhos

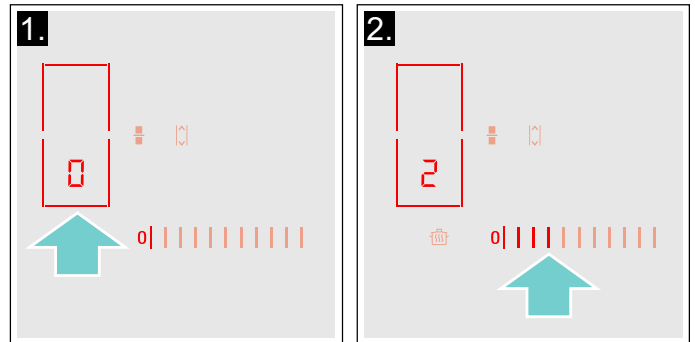
- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque elétrico, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.

Conselho: As zonas de cozinhar esquerdas são ajustadas na zona de regulação esquerda e as zonas de cozinhar direitas na zona de regulação direita.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque nos símbolos  e  da zona de cozinhar pretendida.
A indicação  acende-se com uma cor mais clara.
2. Passe o dedo por cima da zona de regulação correspondente até a potência de cozedura se acender.




A potência de cozedura está regulada.

Alterar o nível de potência

Selecione a zona de cozedura e regular o nível de potência pretendido na zona de programação.

Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Notas

- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.
- Se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura antes de ligar a placa, este será detectado nos 20 segundos seguintes, depois de pressionar o interruptor principal e a zona de cozedura será seleccionada automaticamente. Uma vez detectado, seleccionar o nível de potência nos 20 segundos seguintes; se não o fizer, a zona de cozedura desliga-se.
- A ventilação deve ser desligada separadamente.
→ "Desligar a ventilação" na página 15

Ligar e desligar a ventilação

Conselho: Adeque sempre a potência às condições atuais. No caso de muito fumo, selecione também um nível de potência elevado.





Conselho: Se não existir nenhum filtro metálico de gorduras, não é possível ligar a ventilação. Coloque o filtro metálico de gorduras. As funções das placas de cozinhar também estão disponíveis sem o filtro metálico de gorduras. → "Limpeza" na página 42



Conselho: Não tape as aberturas de ventilação com objetos. Não coloque objetos na tampa do filtro. Caso contrário, a potência da ventilação irá diminuir.

Conselho: No caso de recipientes para cozinhar altos, não pode ser garantida uma potência de exaustão otimizada. A potência de exaustão pode ser melhorada com uma tampa colocada na diagonal.

Conselho: Assim que a ventilação estiver ligada, a zona de regulação do lado direito deixa de estar disponível. Com a zona de regulação do lado esquerdo altera o nível de potência da ventilação.

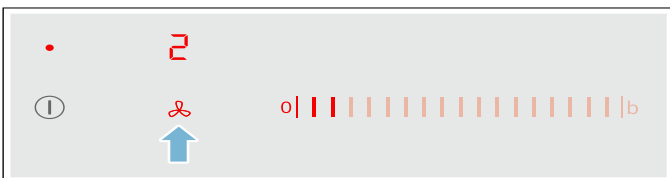
Ligar a ventilação


Conselho: Caso os símbolos  e  não estejam disponíveis, colocar corretamente o filtro metálico de gorduras. Os símbolos  e  estão disponíveis. A ventilação pode ser ligada.

1. Toque no símbolo .
A ventilação começa no nível de potência . O nível de potência definido é indicado no painel de indicações e na zona de regulação do lado esquerdo. A zona de regulação do lado direito não está disponível.


Conselhos




- Os níveis de potência não podem ser alterados durante o ajuste do nível de potência da ventilação.
 - Durante um intervalo de alguns segundos é possível selecionar um nível de potência para a ventilação. Em seguida, a zona de regulação para a definição dos níveis de cozedura pode ser utilizada novamente.
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.
O nível de potência definido é indicado na zona de regulação do lado esquerdo.



3. Para regular outro nível de potência, toque no símbolo  e selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.
O nível de potência definido é indicado na zona de regulação do lado esquerdo.

Desligar a ventilação

Se desejar desligar o aparelho, toque no símbolo . Se desejar desligar apenas a ventilação, proceda da seguinte forma:



1. Toque no símbolo .
2. Na zona de regulação selecione o símbolo .
3. Toque no símbolo  para mudar para a zona de regulação da placa de cozinhar.



Conselho: Em função das regulações base selecionadas o funcionamento por inércia começa após a desconexão do aparelho.

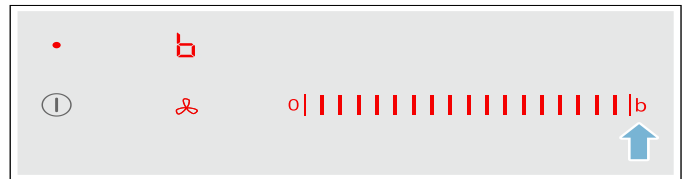
Fase intensiva


No caso de fumos e odores fortes, ative o nível intensivo. Neste caso, o ventilador funciona durante breves momentos na potência máxima. Pouco tempo depois, regressa automaticamente a um nível inferior.

Ligar

1. Toque no símbolo .
2. Toque no símbolo .



O símbolo  e os símbolos da zona de regulação do lado esquerdo acendem-se. No painel de indicações aparece . O nível intensivo está ativado.



Conselho: Após aprox. 8 minutos, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência .

Conselho: Após alguns segundos é indicada novamente a zona de regulação para os níveis de cozedura.

Desligar

1. Toque no símbolo .
2. Nos segundos seguintes, deslize pela zona de regulação, até ser indicado o nível de potência  ou um outro nível de potência.

Arranque automático


Em função das regulações base selecionadas, são possíveis as seguintes opções, desde que seja selecionado um nível de potência numa zona de cozinhar:


- A ventilação não arranca.
- A ventilação começa no nível de potência, que o sensor selecionou.
- A ventilação inicia-se num determinado nível de potência.

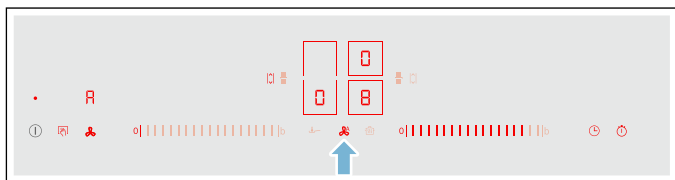
Nas regulações base, selecione a opção pretendida. Além disso, nas regulações base também pode adaptar a sensibilidade do sensor. → "Regulações base" na página 38

Arranque automático com comando de sensores


Ligar

Toque no símbolo .

O nível de potência ideal é regulado automaticamente com a ajuda de um sensor. No painel de indicações aparece .



Desligar

Toque no símbolo .

No painel de indicações é indicado o último nível de potência definido pelo sensor. O funcionamento automático está desativado.

Função de avanço

O funcionamento por inércia deixa o sistema de ventilação a trabalhar durante alguns minutos após a desconexão. Assim, é removido o fumo ainda existente na cozinha. Em seguida, o sistema de ventilação desliga-se automaticamente.

Nas regulações base pode seleccionar as seguintes opções para o funcionamento por inércia:

- Desativar o funcionamento por inércia
- Ativar função automática com inércia controlada por sensores
- Ativar funcionamento por inércia para uma determinada duração num determinado nível de potência

Conselho: O funcionamento por inércia apenas se liga, se, pelo menos, uma zona de cozinhar tiver estado ligada durante no mínimo, um minuto.




Caso a função automática com inércia controlada por sensor esteja ativada, acendem-se durante a inércia os símbolos  e .

Tabela de cozedura

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

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1,5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

Desligar

Toque no símbolo .

O funcionamento por inércia é terminado imediatamente.

Se uma das seguintes condições se aplicar, a função de funcionamento por inércia é desligada:

- O tempo de inércia chega ao fim.
- O aparelho é ligado novamente.
- O sensor determina uma qualidade do ar ambiente correspondente com a função automática ativada com funcionamento por inércia controlado por sensor.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

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

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongela e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4.5 - 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	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	6-12
Costeletas, simples ou panadas**	6-7	8-12
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5-6	10-20
Peito de ave, ultracongelado**	5-6	10-30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5-5.5	20-30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6-7	10-20
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-15
Gambas, camarão	7-8	4-10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7-8	10-20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7-8	15-20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6-7	6-10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5-7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5-4.5	3-10
Ovos estrelados	5-6	3-6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6-7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6-7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

Zona flexível

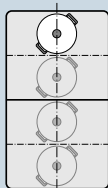
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

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

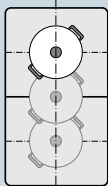
Conselhos para a utilização de recipientes

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

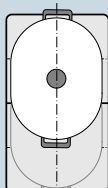
Como zona de cozinhar única



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

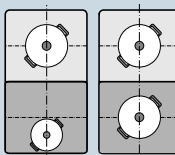


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



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

Como duas zonas de cozinhar independentes




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

Como zona de cozinhar única

A zona de cozinhar flexível é ativada como zona de cozinhar única.

Ativar


1. Selecione a zona de cozinhar flexível com o símbolo .
2. Na zona de regulação, selecione a potência de cozedura correspondente.

A zona de cozinhar flexível está ativada.

Alterar a potência de cozedura


Selecione a zona de cozinhar e altere a potência de cozedura na zona de regulação correspondente.

Adicionar um novo recipiente

Coloque o novo recipiente na zona de cozinhar e toque duas vezes no símbolo . O novo recipiente é detetado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

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

Desativar



Toque no símbolo .

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

Como duas zonas de cozinhar independentes

Utilize a zona de cozinhar flexível como duas zonas de cozinhar independentes.


Separar as zonas de cozinhar

1. Toque no símbolo .
 2. Selecione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo .
 3. Na zona de regulação, selecione a potência de cozedura correspondente.
- A zona de cozinhar está ativada.

Conselhos

- Quando a placa de cozinhar se desliga e e volta a ligar, a zona de cozinhar flexível é utilizada novamente como zona de cozinhar única.
- Para alterar a configuração da zona flexível, consulte o capítulo → "Regulações base".

Ligar as duas zonas de cozinhar

Toque no símbolo .

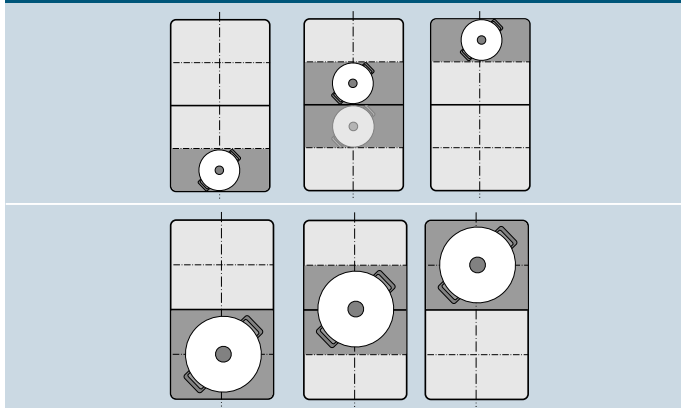
A zona de cozinhar flexível está ativada.

Função Move

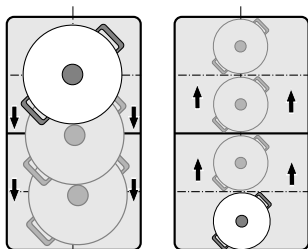
Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível, que está dividida em três zonas de cozinhar e cujas potências de cozedura estão pré-reguladas.

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

Zonas de cozinhar



Deste modo, é possível deslocar um recipiente para outra zona de cozinhar com outra potência de cozedura, durante o processo de cozedura:



Potências de cozedura pré-reguladas:

Zona dianteira = potência de cozedura **9**

Zona central = potência de cozedura **5**

Zona traseira = potência de cozedura **1.5**

As potências de cozedura pré-reguladas podem ser alteradas de forma independente umas das outras.


Para saber como alterá-las, 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 para cozinhar for deslocado ou levantado dentro da zona de cozinhar flexível, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura da zona, na qual o recipiente foi identificada, é regulada.
- 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. Toque no símbolo , ele acende-se num tom mais forte. A zona de cozinhar flexível é ativada como zona de cozinhar única. Na indicação da zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente para cozinhar se encontra.

A função está ativada.

Alterar a potência de cozedura

É possível alterar as potências de cozedura de cada uma das zonas de cozinhar durante o processo de cozedura. Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar e altere a potência de cozedura na zona de regulação.


Conselhos

- É apenas alterada a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente se encontra.
- Se a função for desativada, as potências de cozedura das três zonas de cozinhar são repostas nos valores pré-regulados.

Desativar

Toque no símbolo . Acende-se num tom mais fraco.

A função foi desativada.

Conselho: Se uma das zonas de cozinhar for colocada em , a função desativa-se no espaço de poucos segundos.

Funções de tempo





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

- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro


Programação do tempo de cozedura

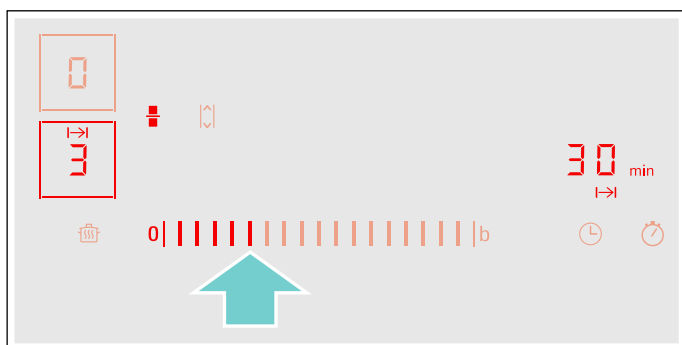
A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.

Como regular:

1. Toque no símbolo  duas vezes. Na indicação do temporizador acendem-se  e a indicação  acende-se.
2. Selecione a zona de cozinhar. A indicação  acende-se.
3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



4. Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.
5. Selecione a potência de cozedura desejada.



Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Conselhos

- O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo → "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura
- Se a zona de cozinhar flexível for selecionada como zona de cozinhar única, o tempo regulado é igual para toda a zona de cozinhar.

- Se, na zona de cozinhar combinada, for selecionada a função Move, o tempo regulado é igual para as três zonas de cozinhar.


Sensor de fritura


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


Funções para cozinhar

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e uma das funções para cozinhar estiver ativa, o tempo de cozedura definido só começa quando a temperatura da zona selecionada for atingida.



Alterar ou apagar o tempo

Toque duas vezes no símbolo  e selecione, em seguida, a zona de cozinhar.


Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.


Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a zona de cozinhar exibe . Ouve-se um sinal.

No visor do temporizador piscam  e a indicação .

Ao tocar no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Conselhos





- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador o tempo de cozedura menor.
- Para consultar o tempo de cozedura restante de uma zona de cozinhar, toque duas vezes no símbolo  e selecione a zona de cozinhar.
- Pode regular um tempo de cozedura de até **99** minutos.

O temporizador

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

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

Como regular

1. Toque no símbolo . No visor do temporizador acendem-se  e a indicação .
2. Selecione o tempo desejado na zona de regulação e confirme esta regulação tocando no símbolo  para confirmar.

Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo ⏸.

Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule **00**, para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo ⏸ para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador piscam **00** e o símbolo 🔔.

Depois de tocar no símbolo ⏸, as indicações apagam-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

Toque no símbolo ⏸. No visor do temporizador acendem-se **00**.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Desativar

Toque no símbolo ⏸. No visor do temporizador são indicados **00** e depois apagam-se.

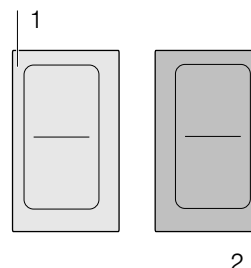
A função está desativada.

Conselho: Para a desativação do cronómetro é necessário selecionar esta função.

Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

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



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

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b**.
A indicação **b** acende-se.
A função está ativada.

Desativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b**.
O visor **b** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura **9**.
A função está desativada.

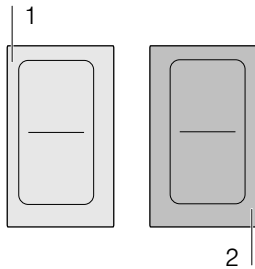
Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Função ShortBoost

A função ShortBoost permite aquecer o recipiente para cozinhar mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

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

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



Conselho: Na zona de cozinhar flexível, a função Shortboost também pode ser ativada, se for utilizada como zona de cozinhar única.

Recomendações de utilização

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

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b** duas vezes.

A indicação **b** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
 2. Toque no símbolo **b**.
- A indicação **b** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura **9**.


A função está desativada.

Conselho: Esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.

Função Manter quente

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


Ativar

1. Toque no símbolo .
2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a zona de cozinhar desejada.

A indicação **L** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

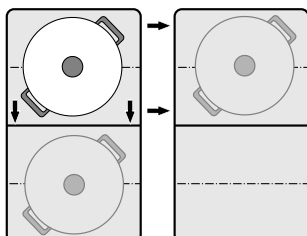
1. Toque no símbolo .
 2. Selecione a zona de cozinhar.
- A indicação **L** apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se e acende-se a indicação de calor residual.

A função está desativada.

Transferência de regulações



Esta função permite transmitir a potência de cozedura e o tempo de cozedura programado e a função de cozedura selecionada de uma zona de cozinhar para outra.

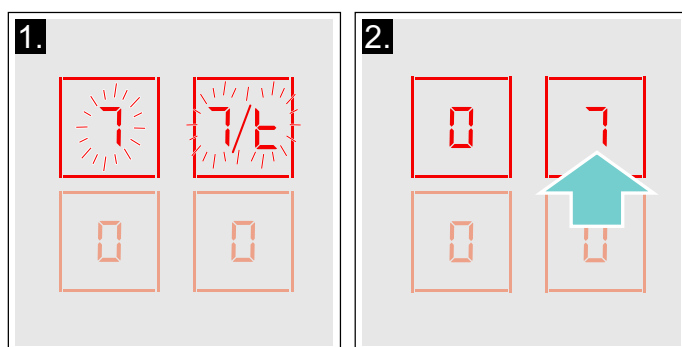
Para transmitir as regulações, passe o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.



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

Ativar

- Desloque o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.
A potência de cozedura pisca na zona de cozinhar original.
O recipiente é identificado e no visor da nova zona de cozinhar piscam a potência de cozedura previamente selecionada e o símbolo .
- Selecione a nova zona de cozinhar para confirmar as regulações.
A potência de cozedura da zona de cozinhar original é regulada para .



As regulações foram transmitidas para a nova zona de cozinhar.

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 funções PowerBoost ou ShortBoost apenas podem ser alteradas da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda, se não estiver ativa qualquer zona de cozinhar.
- Se um novo recipiente para cozinhar for colocado sobre outra zona de cozinhar, esta função está novamente operacional para ambos os recipientes, antes da confirmação das regulações.
- Se forem deslocados vários recipientes, a função só está operacional para o último recipiente deslocado.

Funções de assistência para cozinhar

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

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

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

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

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

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




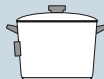



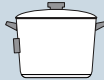



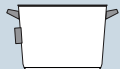

Neste capítulo irá obter informações sobre

- Tipos de funções do assistente de cozinha
- Recipientes para cozinhar adequados
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e potências de cozedura
- Pratos recomendados

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			
Funções para cozinhar				
Aquecer / manter quente	1/70 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar lentamente	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.

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

Existem frigideiras que são ideais para o sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Indique 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.
- Teppan Yaki HZ390512. Recomendado apenas para o disco flexível.
- Chapa para grelhar HZ390522. Recomendado apenas para o disco flexível.

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 frigideiras.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto podem fazer com que o sensor de fritura não seja ativado nas zonas de cozinhar flexíveis. Consulte o capítulo → "Zona flexível".
- 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 durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com muita precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

A sua placa de cozinhar possui dois sistemas diferentes para a medição da temperatura, para poder obter os melhores resultados:

- Sensores de temperatura, que se encontram no interior da placa de cozinhar e controlam a temperatura do fundo do recipiente. Adequado para o sensor de fritura.
- Sensor de cozedura sem fios, que transmite informações sobre a temperatura do recipiente para cozinhar ao painel de comandos. Adequado para as funções de cozinhar.

O sensor de cozedura é indispensável para a utilização das funções para cozinhar.

Níveis de temperatura

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

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

Encontra informações sobre o sensor de cozedura 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.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Isso ajuda a poupar 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.

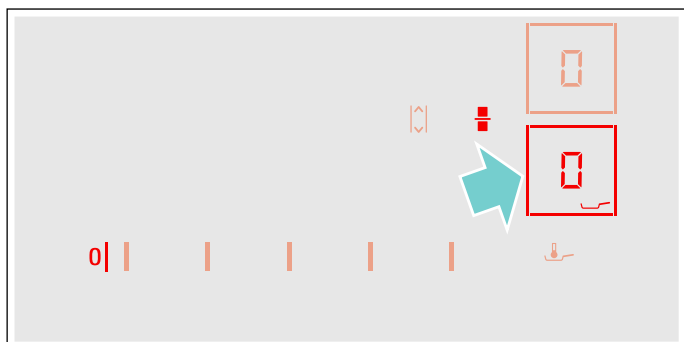
Conselhos

- Não colocar 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 gordura ou óleo sem vigilância.
- 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.

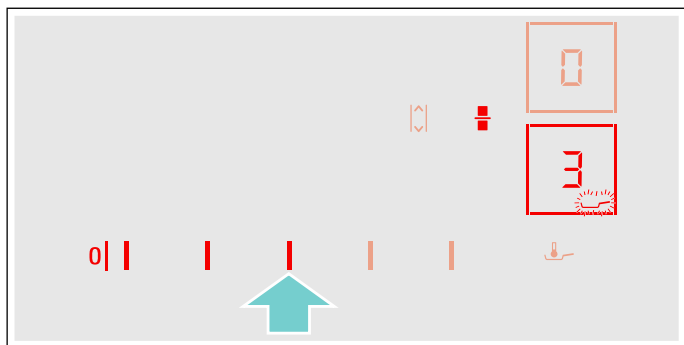
Como regular

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

1. Toque no símbolo .
2. Selecione a zona de cozinhar. No visor da zona de cozinhar acende-se a indicação .



3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura desejado na zona de regulação.



A função está ativada.

O símbolo de temperatura pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

4. 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.

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, p. ex., espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Deite a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e selecione o nível 1/70 °C. Mexa de vez em quando.

Desligar o sensor de cozedura

Toque no símbolo e selecione a zona de cozinhar. A zona de cozinhar desliga-se e acende-se 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. Isto permite poupar energia e o óleo e a gordura não sobreaquecem.
- A temperatura é controlada continuamente. Evita-se, deste modo, que os alimentos transbordem. Além disso, o nível de temperatura não precisa de ser alterado.
- Um sinal indica que a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para colocar os alimentos. Se um alimento tiver de ser adicionado logo no início, consulte a tabela.

Conselhos

- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano e grosso. Não utilize tachos e frigideiras com fundo fino ou deformado.
- Encha a panela de modo a que o conteúdo atinja a altura necessária para cobrir o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Para fritar com pouco óleo, utilize o sensor de fritura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma a que o sensor de cozedura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Não remova o sensor de cozedura da panela durante o processo de cozedura.
- Remova o sensor de cozedura da panela após a cozedura. Cuidado, o sensor de cozedura pode estar muito quente.

- Função Cozinhar lentamente: esta função é adequada para cozer alimentos a baixas temperaturas e para engrossar molhos e guisados. Selecione o nível 2 / 90 °C.
- Função Ferver: esta função permite ferver água com a tampa colocada, sem que ela transborde. O controlo da temperatura permite-lhe ferver de forma eficiente. Selecione o nível 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 4 / 120 °C.
- Função Filtrar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos (desde que nada em contrário esteja indicado na tabela Pratos recomendados). Selecione o nível 5 / 170 °C.

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

- Selecione Regulações base **4**, consulte o capítulo → "Regulações base"
- As regulações base estão definidas por norma em 3. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário ajustar o ponto de ebulição; caso contrário selecione o ajuste que é indicado na seguinte tabela relativo à altura correspondente:

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

Conselho: O nível de temperatura 3/100 °C é suficiente para uma cozedura eficaz, mesmo que água não ferva muito. Se, por exemplo, pretender uma fervura mais forte, pode seleccionar uma altitude inferior.

Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos

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

1. Selecione Regulações base **4**, consulte o capítulo → "Regulações base"
A indicação de uma das zonas de cozinhar e a indicação — acendem-se. As zonas de regulação desligam-se.
2. Selecione a zona de cozinhar, cujo visor se acende. Ouve-se um sinal. A indicação pisca.
3. Pressione num espaço de 30 segundos o símbolo no sensor de temperatura sem fios.
Após alguns segundos, surge no visor da zona de cozinhar o resultado da ligação do sensor de temperatura ao painel de comandos.

Resultado

	Ligação sem falhas
	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de temperatura.

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

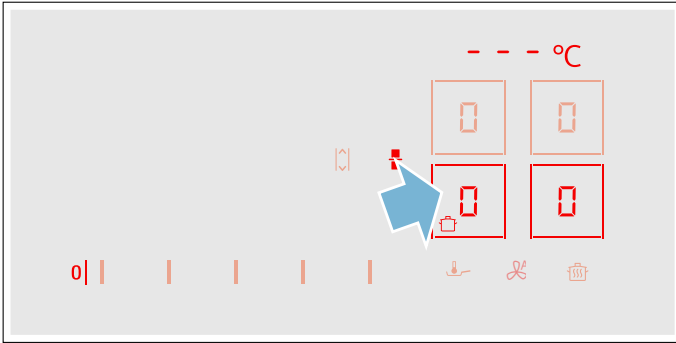
Repor o sensor de temperatura sem fios

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 reposto.
2. Repita o processo de ligação a partir do ponto 2.

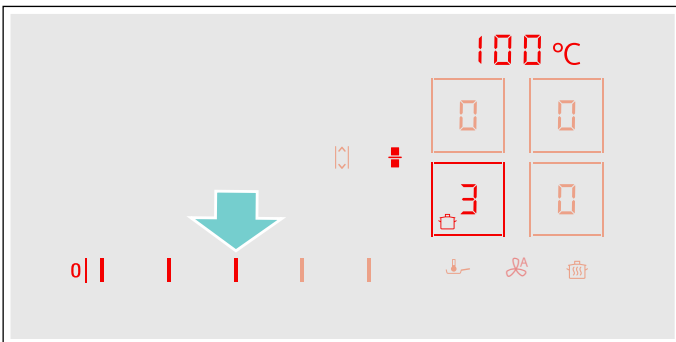
Como regular

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. Pressione o símbolo no painel de comandos acende-se a indicação para todas as placas de cozinhar.


4. Selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.



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 correspondente, para receber os alimentos. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

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 na zona de regulação prima . A zona de cozinhar desliga-se e surge a indicação de calor residual.

Conselho: Para ativar novamente as funções de cozinhar, aguarde aprox. 10 segundos.

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, simples ou panados	Sensor de fritura	4	6 - 10
Filetes	Sensor de fritura	4	6 - 10
Costeletas*	Sensor de fritura	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	Sensor de fritura	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	Sensor de fritura	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	Sensor de fritura	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	Sensor de fritura	3	6 - 30
"Leberkäse" (massa de carnes frias)	Sensor de fritura	2	6 - 9
Carne às tiras, "Gyros"	Sensor de fritura	4	7 - 12
Carne picada	Sensor de fritura	4	6 - 10
Toucinho	Sensor de fritura	2	5 - 8
Função Escalfar			
Salsichas	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 20
Função Cozer			
Almôndegas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	20 - 30
Frango	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Carne de vitela cozida ou estufada	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Função Cozer na panela de pressão			
Frango, vitela***	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	15 - 25
Função Fritar com muito óleo			
Frango em pedaços e almôndegas**	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	10 - 15
* Virar várias vezes.			
** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).			
*** Adicionar alimentos no início.			

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo			
Assar peixe inteiro, p. ex., truta	Sensor de fritura	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	Sensor de fritura	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	Sensor de fritura	4	4 - 8
Função Escalfar			
Estufar peixe, p. ex., pescada	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	15 - 20
* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (a tabela indica a duração por porção).			

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com muito óleo Peixe, em massa de cerveja ou panado*	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	10 - 15
* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (a tabela indica a duração por porção).			

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			
Crepes*	Sensor de fritura	5	-
Omeleta*	Sensor de fritura	2	3 - 6
Ovo estrelado	Sensor de fritura	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	Sensor de fritura	2	4 - 9
Panquecas	Sensor de fritura	3	10 - 15
Fatias douradas	Sensor de fritura	3	4 - 8
Função Cozer			
Cozer ovos**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	5 - 10
* Duração total por dose. Preparar sucessivamente.			
** 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, cebolas	Sensor de fritura	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	Sensor de fritura	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	Sensor de fritura	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	Sensor de fritura	1	10 - 20
Cogumelos	Sensor de fritura	4	10 - 15
Glacear legumes	Sensor de fritura	3	6 - 10
Função Cozer			
Legumes, frescos, p. ex., brócolos	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	10 - 20
Legumes, frescos, p. ex., couve-de-bruxelas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 40
Grão-de-bico*	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Ervilhas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 20
Guisado de lentilhas*	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	45 - 60
Função Cozer na panela de pressão*			
Legumes, p. ex., feijões verdes	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	3 - 6
Grão-de-bico, feijões	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	25 - 35
Guisado de lentilhas	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 20
Função Fritar com muito óleo			
Legumes e cogumelos panados ou em massa de cerveja**	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8
* Adicionar alimentos no início.			
** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).			

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 douradas (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 glaceadas	Sensor de fritura	3	15 - 20
Função Escalfar			
Bolinhos de batata no vapor	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	30 - 40
Função Cozer			
Batatas**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 45
Função Cozer na panela de pressão			
Batatas**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 12
* Duração total por dose. Preparar sucessivamente.			
** 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
Empanadas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	6 - 15
Função Cozer na panela de pressão			
Arroz**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	5 - 8
* Aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.			
** 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 instantâneas, p. ex., sopas cremosas*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 15
Função Cozer			
Caldos caseiros, p. ex., sopas de carne ou de legumes**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas, p. ex., sopa de massa	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	5 - 10
Função Cozer na panela de pressão			
Caldos caseiros, p. ex., sopa de legumes**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	3 - 6
* Mexer frequentemente.			
** Inserir os alimentos logo 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, p. ex., molho de Gorgonzola	Sensor de fritura	1	10 - 20
Redução de molhos, p. ex., molho de tomate, molho de bolonhesa	Sensor de fritura	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	Sensor de fritura	1	15 - 25

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
Papa de 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			
Padaria fina, p. ex., bolas de Berlim, donuts e bolos fritos****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	5 - 10
* Mexer com regularidade.			
** Adicionar alimentos no início.			
*** Aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.			
**** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (a tabela indica a duração por porção).			

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
Panados de frango	Sensor de fritura	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	Sensor de fritura	3	5 - 10
Filete de peixe, simples ou panado	Sensor de fritura	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	Sensor de fritura	4	8 - 12
Batatas fritas	Sensor de fritura	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	Sensor de fritura	3	6 - 10
Crepes primavera	Sensor de fritura	4	10 - 30
Camembert / queijo	Sensor de fritura	3	10 - 15
* Virar várias vezes.			
** Adicione líquido de acordo com as indicações do fabricante.			
*** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).			

Produtos ultracongelados	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Aquecer/Manter quente Legumes congelados com molho de natas, p. ex., creme de espinafres**	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	15 - 20
Função Cozer Legumes congelados, p. ex., feijões verdes**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 30
Função Fritar com muito óleo Batatas fritas congeladas***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8

* Virar várias vezes.
 ** Adicione líquido de acordo com as indicações do fabricante.
 *** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

Outros	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Função Fritar com pouco óleo Camembert / queijo	Sensor de fritura	3	7 - 10
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa pré-preparada	Sensor de fritura	1	5 - 10
Croûtons	Sensor de fritura	3	6 - 10
Amêndoas / nozes / pinhões	Sensor de fritura	4	3 - 15
Função Aquecer/Manter quente Conservas, p. ex., sopa de gulasch*	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein (vinho quente)**	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	-
Função Escalfar Leite**	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	-

* Adicionar alimentos no início e mexer com regularidade.
 ** Adicionar alimentos no início.

Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção irá obter informações sobre:

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

O adesivo de silicone e o sensor de cozedura podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Para o efeito, indique os respetivos números de referência:

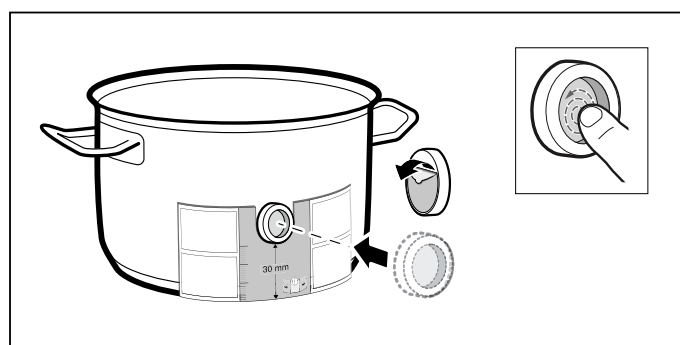
00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HZ39050	Sensor de cozedura e conjunto com 5 adesivos de silicone

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 as funções para cozinhar, o adesivo de silicone tem de ser colocado diretamente nesta panela. Importante para isso:

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



3. Pressione a superfície total do adesivo de silicone, até a parte interior.

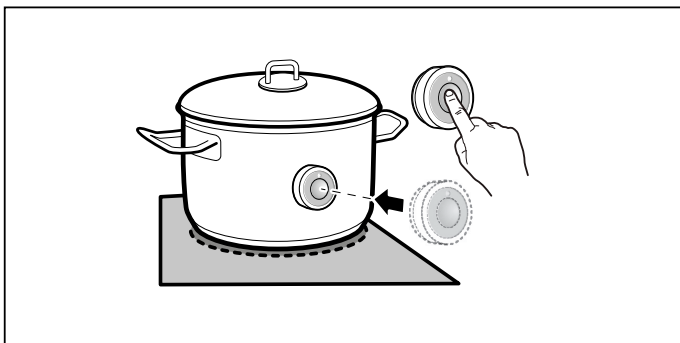
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe a panela.

Conselhos

- Não deixe a panela 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.

Montar um 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 a 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.
- Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro e afastado de fontes de calor.

Limpeza

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

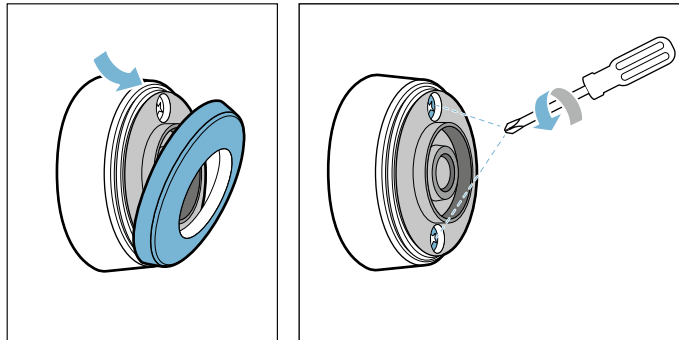
Consulte informações sobre a limpeza do sensor de temperatura no capítulo → "Limpeza"

Substituição da pilha

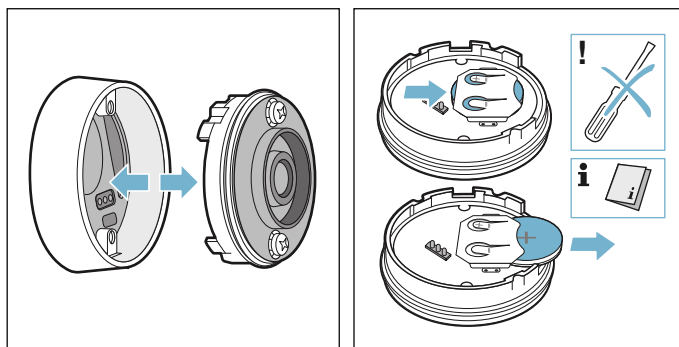
Se o sensor de temperatura não acender quando o símbolo for pressionado, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

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

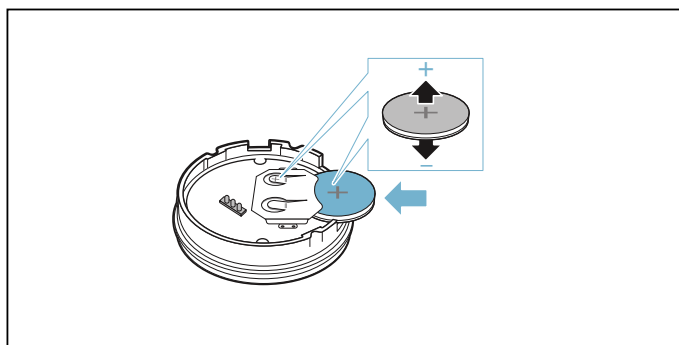


2. Abra o fecho do sensor de temperatura. Remova a pilha da parte inferior da caixa e coloque uma pilha nova (respeitando o alinhamento correto do polo da pilha).

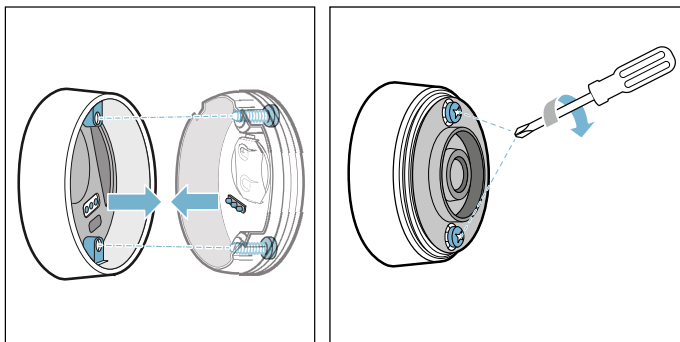


Atenção!

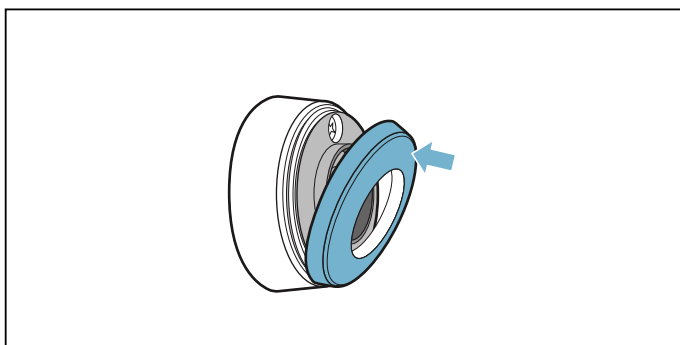
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não tocar nos pontos de conexão da pilha.



3. Feche o fecho do sensor de temperatura (os entalhes para os parafusos têm de coincidir com as fendas da parte inferior da caixa). Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.



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



Conselho: Usar exclusivamente pilhas de alta qualidade do tipo CR2032, para assegurar uma maior vida útil.

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 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.siemens-home.bsh-group.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

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desativado.

Dispositivo de segurança automático para crianças


Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é activado 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 isso, a placa de cozinhar tem uma função que bloqueia o painel de comandos durante a limpeza.

Para ativar: Toque no símbolo . É emitido um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

Para desativar: O painel de comandos desbloqueia após 35 segundos. Para desativar a função antecipadamente, toque no símbolo .

Conselhos

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

Corte automático de segurança

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

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente **F**, **B** e a indicação de calor residual **h** ou **H**.

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

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

Regulações base

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

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desligado.* 1 Ligado.
c 4	Regulação conforme a altura acima do nível do mar 1-2 Redução 3 Regulação base 4-9 Aumento
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar As regulações disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. 0 Desativada. Potência máxima da placa de cozinhar. */** 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W ... 3 3000 W recomendado para 13 Ampere. 3. 3500 W recomendado para 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W recomendado para 20 Ampere. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.**
c 11	Alterar as potências de cozedura predefinidas para a função Move -9 Potência de cozedura predefinida para o disco dianteiro. -5 Potência de cozedura predefinida para o disco central. -1.5 Potência de cozedura predefinida para o disco traseiro.

* Regulações de fábrica

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

Indicação	Função
c 12	Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura 0 Não adequado 1 Não ideal 2 Adequado
c 13	Configurar a ativação do disco flexível 0 Como duas zonas de cozinhar independentes. 1 Como zona de cozinhar única.*
c 14	Ligar o sensor de temperatura sem fios à placa de cozinhar 0 Ligação sem falhas 1 Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão. 2 Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de temperatura.
c 17	Regular o modo de funcionamento da circulação de ar ou o modo de funcionamento em recirculação de ar 0 O modo de funcionamento da circulação de ar está regulado.* 1 O modo de funcionamento em recirculação de ar está regulado.
c 18	Regular arranque automático 0 Desligado. 1 Ligado: funcionamento automático com comando de sensores.* 2 Ligado: a ventilação inicia-se num determinado nível de potência.
c 19	Regular a sensibilidade do sensor para a ventilação 1 Regulação mínima da sensibilidade do sensor. 2 Regulação média da sensibilidade do sensor.* 3 Regulação máxima da sensibilidade do sensor.
c 20	Regular o funcionamento por inércia 0 Desligado. 1 Ligado: função automática com inércia controlada por sensores. 2 Ligado: a ventilação funciona no modo de funcionamento em recirculação de ar durante cerca de 6 minutos e no modo de funcionamento da circulação de ar durante cerca de 30 minutos no nível de potência 1 e desliga-se automaticamente passado este tempo.*
c 0	Repor as regulações de fábrica 0 Regulações individuais.* 1 Reponha as regulações de fábrica.

* Regulações de fábrica

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

Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo ⏻ durante aprox. 4 segundos.

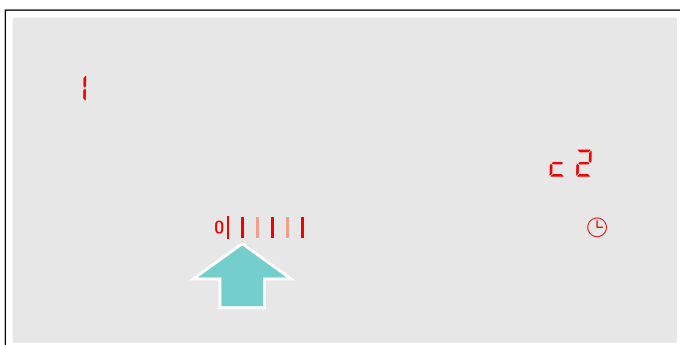
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

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

3. Se voltar a tocar no símbolo ⏻, aceda às regulações base.
Nas indicações, acendem o símbolo ⚡ e o símbolo ⏻ como pré-regulação.



4. Toque repetidamente no símbolo ⏻, até ser apresentada a função desejada.
5. Em seguida, selecione a regulação desejada na zona de regulação.



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

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

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

Depois de desligar a placa, o consumo é indicado durante 10 segundos em quilowatt-hora, p. ex.,

1.08 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.

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

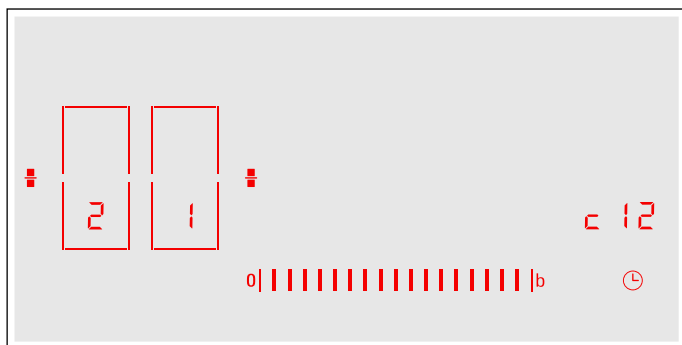
Teste do recipiente para cozinhar

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




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

1. Encha o recipiente com aprox. 200 ml de água à temperatura ambiente e coloque no centro do disco, cujo diâmetro melhor se adequa ao diâmetro do fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Nas indicações dos discos pisca **—**.
A função está ativada.

Após 10 segundos, surge na indicação dos discos o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.
* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.	

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

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".

PowerManager

Com a função Power Manager é possível configurar a potência total da placa de cozinhar.

A placa de cozinhar está predefinida de fábrica. A sua potência máxima está indicada na placa de características. Com a função Power Manager é possível alterar o valor de acordo com as exigências da instalação elétrica.

Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelos discos ligados.

Assim que a função Power Manager estiver ativada, a potência de um disco pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Se um disco estiver ligado e o limite de potência for atingido, na indicação da potência de cozedura surge brevemente **—**. O aparelho regula-se e seleciona autonomamente o nível máximo de potência possível.

Para mais informações sobre este assunto, tais como a potência total da placa de cozinhar, consulte o capítulo → "Regulações base"

Limpeza

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Caso sejam derramados líquidos quentes sobre o aparelho, deixar arrefecer o aparelho pelo menos durante duas horas antes de remover a tampa do filtro, o filtro metálico de gorduras, o recipiente, o reservatório ou a cobertura.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A penetração de humidade pode causar choque eléctrico. Limpar o aparelho apenas com um pano húmido. Antes da limpeza, retire a ficha da tomada ou o fusível da caixa de fusíveis.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Os componentes interiores do aparelho podem ter arestas vivas. Use luvas de protecção.

Conselho: Use apenas alguma água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.

Conselhos

- Antes da limpeza, remova qualquer sujidade presente nos braços e nas mãos.
- 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.

Produtos de limpeza

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

Tenha em atenção todas as instruções e advertências que acompanham os produtos de limpeza.

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

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize:

- detergente da louça não diluído
- produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- detergentes abrasivos
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor
- produtos limpa-fornos
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool
- esponjas, escovas ou esfregões duros, abrasivos

Atenção!

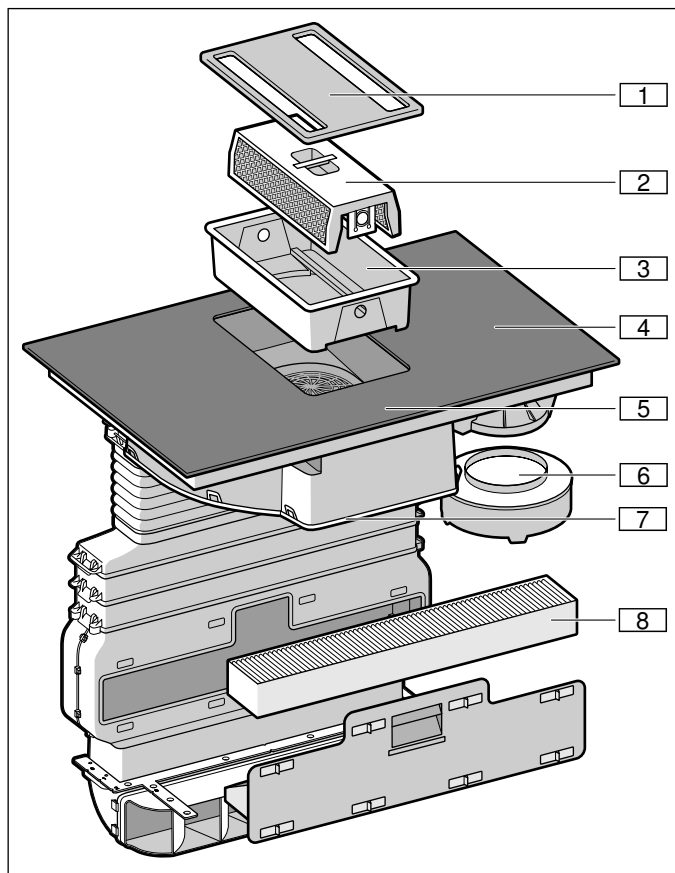
Danos na superfície

Lave sempre muito bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar!

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas por produtos de limpeza errados, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Zona	Produto de limpeza
Vitrocerâmica	<p>Limpa-vidros no caso de manchas provocadas por calcário ou resíduos de água: Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas de vitrocerâmica ou um produto limpa-vidros (n.º referência 00311499).</p> <p>Raspador para vidros (n.º referência 00087670) em caso de manchas de açúcar, arroz ou plástico: Limpe de imediato. Atenção: perigo de queimaduras.</p> <p>A seguir, limpe com um pano multiusos húmido e seque com um pano.</p> <p>Conselho: Não utilize produtos de limpeza para a máquina de lavar louça.</p>
Aço inoxidável	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Use pouca água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.</p> <p>Deixe os pontos secos a atuar com alguma água e um pouco de detergente, sem esfregar.</p> <p>Limpe as superfícies de aço inoxidável apenas no sentido do polimento.</p> <p>Através da Assistência técnica, na nossa loja online ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos de limpeza especiais para aço inoxidável (n.º referência 00311499). Aplique uma camada fina do produto de limpeza com um pano macio.</p> <p>Conselho: Não utilize raspadores para vidros para limpar o aro da placa de cozinhar.</p>
Plástico	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano macio ou na máquina de lavar louça.</p>
Elementos de comando	<p>Solução quente à base de detergente ou limpa-vidros adequado (n.º referência 00311499): Limpe com um pano multiusos húmido e seque com um pano macio.</p>
Tampa do filtro	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos húmido e seque com um pano macio.</p>

Para componentes a serem limpos



N.º	Designação
1	Tampa do filtro
2	Filtro metálico de gorduras
3	Recipiente
4	Placa de cozinhar
5	Painel de comandos
6	Recipiente de transvazamento
7	Tampa da caixa
8	Filtro de carvão ativo (apenas no funcionamento por circulação de ar)

Aro da placa (apenas em aparelhos com aro da placa)

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

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

Placa de cozedura

Limpe a placa de cozinhar depois 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. Remova sempre de imediato líquidos derramados, não deixando que os restos de alimentos sequem.

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

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

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas (n.º referência 00087670) 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.

Ventilação

Para garantir o grau de absorção de gorduras e de odores, é necessário trocar ou limpar regularmente aos filtros.

Filtro metálico de gorduras

É necessário limpar os filtros metálicos de gorduras após 30 horas de funcionamento ou, no mínimo, após um mês.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

A gordura acumulada no filtro pode incendiar-se.

Limpar o filtro de gorduras pelo menos uma vez por mês.

Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

Filtros de carvão ativo

O filtro de carvão ativo tem de ser trocado com regularidade. Para o efeito, observe a indicação de saturação no seu aparelho.

Indicação de saturação

Em caso de saturação do filtro metálico de gorduras ou do filtro de carvão ativo soa um sinal após a desconexão do aparelho.



No painel de indicações acendem-se os seguintes símbolos:

- **Filtro metálico de gorduras:** **F 10** aceso
- **Filtro de carvão ativo:** **F 11** aceso
- **Filtro metálico de gorduras e filtro de carvão ativo:** **F 10** e **F 11** acesos alternadamente

O mais tardar agora, limpe o filtro metálico de gorduras ou substitua o filtro de carvão ativo.

Se tiver limpo ou substituído o respetivo filtro, deve repor a indicação de saturação, para que as indicações **F 10** e **F 11** parem de piscar.

Após a desconexão do aparelho acende-se **F 10** ou **F 11**.

1. Toque no símbolo .
Soa um sinal sonoro. O indicador de saturação para o filtro metálico de gorduras está reposto.
2. Caso o **F 11** se acenda, toque novamente no símbolo .
Soa um sinal sonoro. O indicador de saturação para o filtro de carvão ativo está reposto.

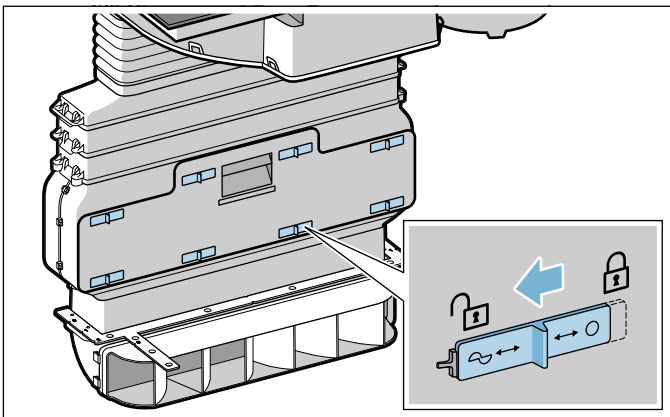
Mudar o filtro de carvão ativo (só para funcionamento com recirculação de ar)

Os filtros de carvão ativo captam os odores do ambiente da cozinha. São usados apenas no funcionamento por circulação de ar.

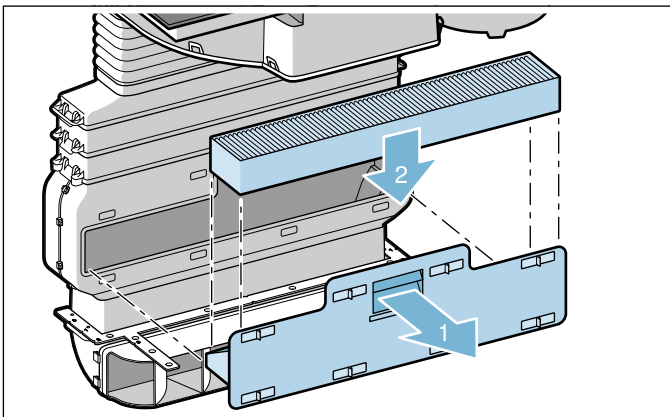
Conselhos

- O filtro de carvão ativo não está incluído no âmbito de fornecimento. Pode adquirir o filtro de carvão ativo (n.º referência HZ381700) no comércio especializado, junto da assistência técnica ou na loja online.
- O filtro de carvão ativo não pode ser limpo ou ativado novamente.
- Utilize apenas filtros originais. Deste modo, é assegurado o funcionamento ideal.

1. No móvel encastrado abra todos os dispositivos de fecho na gaveta no canal plano.



2. Abra a gaveta no canal plano e retire o filtro de carvão ativo.



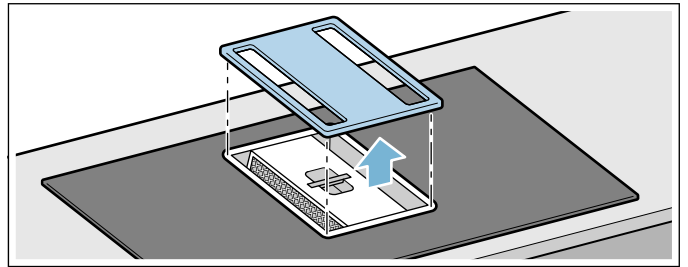
3. Insira um filtro de carvão ativo novo.
4. Feche a gaveta no canal plano e todos os dispositivos de fecho.

Conselho: Certifique-se de que todos os dispositivos de fecho estão bem fechados. Caso contrário, podem ocorrer ruídos e a potência da ventilação poderá diminuir.

Desmontar o filtro metálico de gorduras

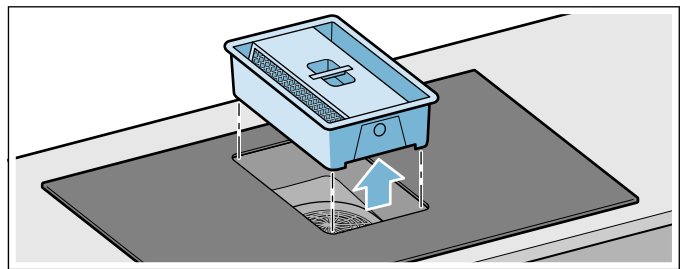
Os filtros metálicos de gorduras filtram a gordura dos odores da cozinha. Para garantir um funcionamento perfeito, é necessário limpar os filtros todos os um mês.

1. Remova a cobertura do filtro.



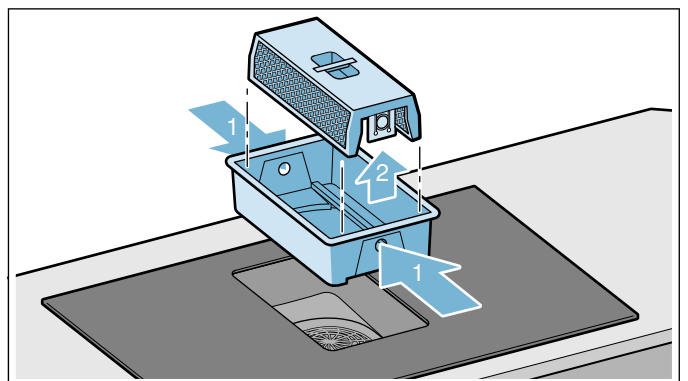
Conselho: Certifique-se de que a cobertura do filtro não cai nem danifica a placa de cozinhar.

2. Retire o filtro metálico de gorduras e o recipiente.



Conselho: Pode acumular-se gordura em baixo no recipiente. Não incline o filtro metálico de gordura para evitar que pingue gordura.

3. Pressione os dois dispositivos de fecho dos lados do recipiente, para separar o filtro metálico de gorduras do recipiente.



4. Esvazie o recipiente quando for necessário.
5. Limpe o filtro metálico de gorduras e a cobertura do filtro.
6. Após a desmontagem do filtro metálico de gorduras, limpe o aparelho por dentro.

Conselho: Podem formar-se gotículas na roda do ventilador. Isto é normal e forma-se pela condensação dos vapores da cozedura. Não constitui qualquer risco de segurança nem perigo de danificação. Os elementos elétricos do aparelho estão protegidos.

Limpeza dos filtros metálicos de gorduras

Conselhos

- Não use produtos de limpeza agressivos, que contenham ácidos ou lixívia.
- O filtro metálico de gorduras pode ser lavado na máquina de lavar loiça ou manualmente.

À mão:

Conselho: No caso de sujidade grosseira, pode utilizar um desengordurante especial (n.º artigo 00311297). Este pode ser encomendado na loja online.

- Ponha o filtro metálico de molho numa solução à base de água quente e detergente.
- Para limpar o filtro metálico de gorduras utilize uma escova e, em seguida, enxague muito bem o filtro.
- Deixe o filtro metálico de gorduras escorrer.

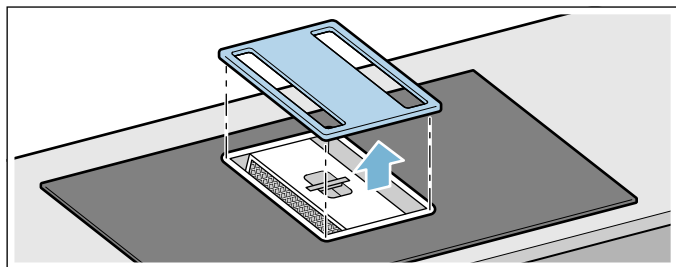
Na máquina de lavar loiça:

- Não limpe um filtro metálico de gorduras bastante sujo juntamente com a loiça.
- Coloque o filtro metálico de gorduras de modo folgado na máquina de lavar loiça. Não entale o filtro metálico de gorduras.
- Para obter um resultado de lavagem otimizado, coloque o filtro metálico de gorduras deitado sobre a parte do filtro na máquina de lavar loiça.

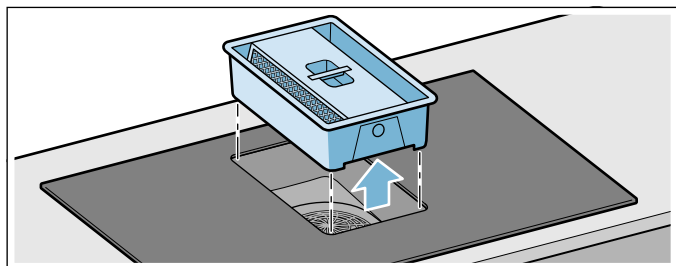
Desmontar e limpar outros componentes do aparelho

Limpe também o interior da ventilação de bancada regularmente. No caso de sujidade grosseira, pode utilizar um desengordurante especial (n.º artigo 00311297).

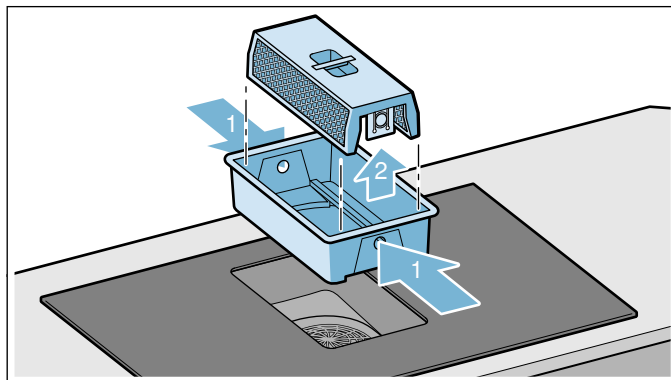
1. Retire a cobertura do filtro e limpe-a com um pano húmido.



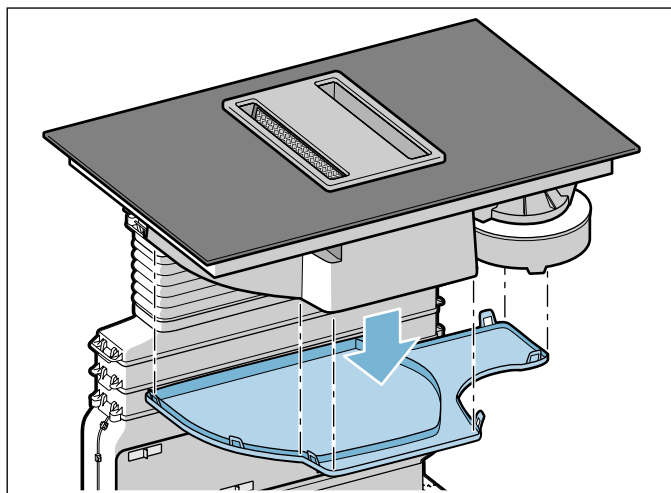
2. Retire o filtro metálico de gorduras e o recipiente.



3. Pressione ambos os elementos de fecho nas partes laterais do recipiente, para separar o filtro metálico de gorduras do recipiente.



4. Se necessário, esvazie o recipiente.
5. Limpe o filtro metálico de gorduras e o recipiente na máquina de lavar loiça.
6. Se necessário, retire a cobertura da caixa por baixo do aparelho e limpe-a.



7. Após a limpeza, volte a montar os componentes secos.



Inserir o filtro metálico de gorduras

1. Monte o recipiente.
2. Insira o filtro metálico de gorduras.
Conselho: Certifique-se de que o filtro metálico de gorduras está inserido corretamente. Caso contrário, a ventilação não funcionará.
3. Pouse a tampa do filtro.

Reposição das indicações de saturação

Se tiver limpo ou substituído o respetivo filtro, deve repor a indicação de saturação, para que as indicações **F 10** e **F 11** parem de piscar.

Após a desconexão do aparelho acende-se **F 10** ou **F 11**.

1. Toque no símbolo .
Soa um sinal sonoro. O indicador de saturação para o filtro metálico de gorduras está reposto.
2. Caso o **F 11** se acenda, toque novamente no símbolo .
Soa um sinal sonoro. O indicador de saturação para o filtro de carvão ativo está reposto.

Limpar o recipiente de transvazamento

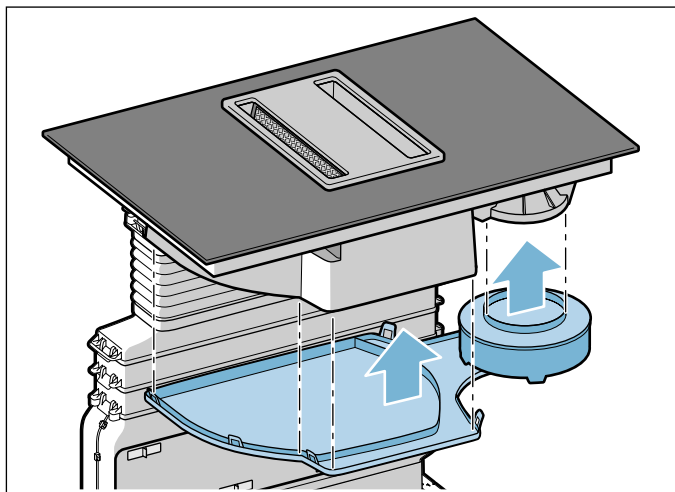
Conselhos

- Certifique-se de que o caminho para o recipiente de transvazamento não está bloqueado. Caso existirem objetos no aparelho, estes deverão ser removidos depois de o aparelho ter arrefecido. Para isso, remova a tampa do filtro, retire o filtro metálico de gorduras e o recipiente.
- Caso entre líquido no aparelho pela parte de cima, este acumula-se no recipiente de transvazamento. Desenrosque e esvazie o recipiente de transvazamento. Se necessário, remova a tampa da caixa.

1. Desenrosque o recipiente de transvazamento com as duas mãos.

Conselhos

- Não incline o recipiente de transvazamento, para evitar o derramamento de líquido.
- Se o filtro metálico de gordura e o recipiente estiverem desmontados e entrar líquido para o aparelho através da grelha de ventilação, retire a tampa da caixa.



2. Esvazie e passe por água o recipiente de transvazamento e eventualmente a tampa da caixa.
3. Após a limpeza, volte a apertar o recipiente de transvazamento.
4. Fixe novamente a tampa da caixa.

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 podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução e não indicam qualquer defeito.

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

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

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

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

Ruído do ventilador:

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

Recipientes para cozinhar

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

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

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

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

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

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

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

Recipientes para cozinhar

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

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

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução", → "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?

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

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.

Avaria / indicação	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona	A ficha não está ligada	Ligue o aparelho à corrente eléctrica
	Falha de corrente	Verifique se os outros eletrodomésticos funcionam
	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições
A iluminação dos símbolos não funciona.	Falha da unidade de comando.	Contactar a assistência técnica.
A ventilação não funciona.	O filtro metálico de gorduras não está inserido corretamente.	Inserir o filtro metálico de gorduras corretamente. → "Limpeza" na página 42
	O sensor de deteção do filtro não funciona.	Contactar a assistência técnica.
F 10	O filtro metálico de gorduras está saturado.	Limpar os filtros metálicos de gordura. → "Limpeza" na página 42
F 11	O filtro de carvão ativo está saturado.	Substitua o filtro de carvão ativo. → "Limpeza" na página 42
F 10 / F 11	A indicação de saturação acende, apesar de o filtro ter sido limpo ou substituído.	Reponha a indicação de saturação. → "Reposição das indicações de saturação" na página 46
Sem indicação	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação eléctrica.
	O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.	Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações.
	Avaria do sistema eletrónico.	Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
F 2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F 4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
F 5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Retire a panela. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F 5 e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Retire o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos à sua escolha. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.
F 1 / F 6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F 0	Não é possível ativar a função de transmissão da regulação	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar, tal como habitualmente, sem a função de transmissão da regulação. Contacte a Assistência Técnica.
F 9	A zona de cozinhar FlexPlus não se ativa	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar como habitualmente com as zonas de cozinhar restantes. Contacte a Assistência Técnica.
F 8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
E 8202	O sensor de temperatura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.

Não coloque panelas quentes sobre o painel de comandos.

E8203	O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
E8204	A pilha do sensor de temperatura está gasta.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> "
E8205	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Desligue a função e, em seguida, volte a ligá-la.
E8206	O sensor de temperatura está avariado/com defeito.	Contacte a Assistência Técnica.
O indicador do sensor de temperatura não acende	O sensor de temperatura não reage e o indicador não acende.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> " Se o problema persistir, mantenha o botão do sensor de temperatura premido durante 8 minutos e conecte novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
A indicação no sensor de temperatura pisca duas vezes.	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> "
A indicação no sensor de temperatura pisca três vezes.	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar.
E9000 E90 10	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de eletricidade.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.
dE	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração foi desativado.

Não coloque painelas quentes sobre o painel de comandos.

Conselhos

- Se na indicação surgir **E**, mantenha o campo do sensor da zona de cozinhar correspondente premido, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.
- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

Serviços Técnicos

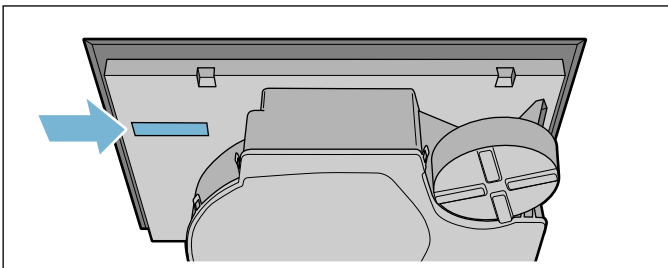
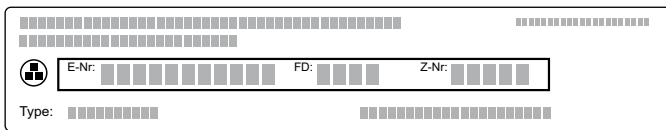
Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

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	Tampa	Cozinhar	Tampa
			Tempo de duração (Min:Seg)		Potência de cozedura	
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: 2 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.bsh-group.com

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



9001240928
981111(00)