

SIEMENS

## Placa de cozinhar

EZ9..KZ...

[pt] Instruções de serviço



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)






The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Índice

	<b>Utilização adequada</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Sensor de temperatura sem fios</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Instruções de segurança importantes</b> . . . . .	<b>6</b>	Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios . . . . . 23		
	<b>Causas de danos</b> . . . . .	<b>8</b>	Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos. . . . . 23		
Visão geral . . . . .		8	Limpeza . . . . . 24		
	<b>Protecção do meio ambiente</b> . . . . .	<b>9</b>	Substituição da pilha . . . . . 24		
Sugestões para poupar energia. . . . .		9	Declaração de conformidade . . . . . 25		
Eliminação ecológica . . . . .		9		<b>Sensor de cozedura</b> . . . . .	<b>26</b>
	<b>Cozedura por indução</b> . . . . .	<b>9</b>	Processos de cozedura com o sensor de cozedura . 26		
Vantagens de cozinhar por indução . . . . .		9	Vantagens . . . . . 27		
Recipientes . . . . .		9	Dicas para cozinhar com o sensor de cozedura . . . 27		
	<b>Conhecer o aparelho</b> . . . . .	<b>11</b>	Regular o ponto de ebulição . . . . . 27		
Superfície de cozedura . . . . .		11	Como regular . . . . . 28		
O painel de comandos. . . . .		11	Pratos recomendados . . . . . 29		
Visão geral dos menus . . . . .		12	Assistente de pratos. . . . . 32		
Campo de indicação das zonas de cozinhar. . . . .		13		<b>powerMove Pro</b> . . . . .	<b>33</b>
Ativar a iluminação activeLight. . . . .		14	Ativar . . . . . 33		
Indicação do calor residual . . . . .		14	Desativar . . . . . 33		
	<b>Utilizar o aparelho</b> . . . . .	<b>14</b>		<b>Fecho de segurança para crianças</b> . . . . .	<b>34</b>
Primeira utilização . . . . .		14	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças . 34		
Ligar e desligar a placa de cozinhar . . . . .		14	Dispositivo de segurança automático para crianças . 34		
Regular a zona de cozinhar . . . . .		15		<b>Pausa</b> . . . . .	<b>34</b>
Recomendações para cozinhar . . . . .		15	Ativar . . . . . 34		
	<b>Funções de tempo</b> . . . . .	<b>18</b>	Desativar . . . . . 34		
Temporizador de cozedura . . . . .		18		<b>Corte automático de segurança</b> . . . . .	<b>34</b>
O alarme de curta duração . . . . .		19			
Função de cronómetro. . . . .		19	<b>Regulações base</b> . . . . .		
	<b>Função PowerBoost</b> . . . . .	<b>20</b>	Relativamente às regulações base: . . . . . 35		
Ativar . . . . .		20	Menu Regulações base . . . . . 35		
Desativar . . . . .		20	Sair das regulações base. . . . . 35		
	<b>Função panBoost</b> . . . . .	<b>21</b>	Guardar ou rejeitar alterações . . . . . 35		
Recomendações de utilização . . . . .		21		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>36</b>
Ativar . . . . .		21	Configurar. . . . . 36		
Desativar . . . . .		21	Regulações Home Connect . . . . . 38		
	<b>Função Manter quente</b> . . . . .	<b>22</b>	Atualização do software . . . . . 40		
Ativar . . . . .		22	Diagnóstico remoto . . . . . 40		
Desativar . . . . .		22	Nota sobre a proteção de dados . . . . . 40		
	<b>Transferência de regulações</b> . . . . .	<b>22</b>	Declaração de conformidade . . . . . 40		
Ativar . . . . .		22		<b>Comando da ventilação</b> . . . . .	<b>41</b>
			Configurar. . . . . 41		
			Desligar da rede. . . . . 42		
			Controlar o exaustor através da placa de cozinhar . 42		
			Regulações no comando do exaustor . . . . . 43		

 <b>Consumo de potência máximo</b> . . . . .	<b>44</b>
 <b>Limpeza</b> . . . . .	<b>44</b>
Placa de cozedura . . . . .	44
Aro da placa de cozinhar . . . . .	44
 <b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ)</b> . . . .	<b>45</b>
 <b>Defeito: O que fazer?</b> . . . . .	<b>48</b>
Indicações, avisos e mensagens de erro . . . . .	48
Sugestões . . . . .	48
Modo Demo . . . . .	49
 <b>Serviços Técnicos</b> . . . . .	<b>50</b>
Número E e número FD . . . . .	50

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ao utilizar o sensor de cozedura, certifique-se de que a zona de cozinhar regulada coincide com a zona de cozinhar na qual se encontra o recipiente para cozinhar com o sensor de temperatura sem fios.

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

## **Instruções de segurança importantes**

### **Aviso – Perigo de incêndio!**

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

### **Aviso – Perigo de queimaduras!**

- As zonas de cozinhar e as zonas adjacentes, sobretudo o aro da placa de cozinhar (se existir) ficam muito quentes. Nunca tocar 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. Informe a assistência técnica.
- Os objetos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca pouse objetos de metal, como facas, garfos, colheres, tampas ou outros objetos com metal na placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

### **Aviso – Perigo de choque eléctrico!**

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

### **Aviso – Perigo devido a magnetismo!**

O sensor de cozedura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, p. ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem por isso trazer o sensor de cozedura nos bolsos da roupa e devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao pacemaker ou dispositivo médico semelhante.

### **Aviso – Perigo de avaria!**

Esta placa de cozinhar possui um ventilador no lado inferior. Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não guarde aí quaisquer objetos pequenos ou pontiagudos, papel ou panos de cozinha. Estes podem ser aspirados e danificar o ventilador ou afetar a refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador é necessário respeitar uma distância mínima de 2 cm.

** Aviso – Perigo de ferimentos!**

- O sensor de cozedura sem fios dispõe de uma bateria que pode ficar danificada se for submetida a temperaturas elevadas. Retire o sensor de cozedura do recipiente e guarde-o longe de quaisquer fontes de calor.
- O sensor pode estar muito quente quando o retira do tacho. Use uma pega ou um pano de cozinha para o retirar.
- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre o fundo do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e o fundo do recipiente sempre secos.

## Causas de danos

### Atenção!

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

### Visão geral

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

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



## Protecção do meio ambiente

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

### Sugestões para poupar energia

- Utilize sempre uma tampa adequada ao seu recipiente para cozinhar. Cozinhar sem tampa consome significativamente mais energia. Utilize uma tampa de vidro. Assim poderá ver o interior do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Use recipientes com fundo totalmente plano. Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.
- Pouse sempre o recipiente dentro dos limites da superfície de cozedura usada.
- Para pequenas quantidades utilize recipientes pequenos. Um recipiente grande pouco cheio consome mais energia.
- Cozinhe os seus alimentos com pouca água. Isso poupa energia e, no caso de legumes, preserva as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente para um nível de potência inferior. Caso contrário, desperdiçará energia.

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

O sensor de cozedura sem fios dispõe de uma bateria. Elimine a bateria usada de forma ecológica.

## Cozedura por indução

### Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere substancialmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente. Isto 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. Se o recipiente for removido, a zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a transmissão de calor, sem que tenha sido desligada previamente.

### Recipientes

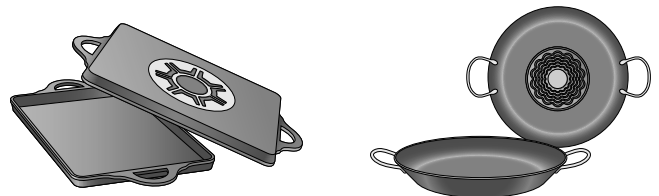
Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

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

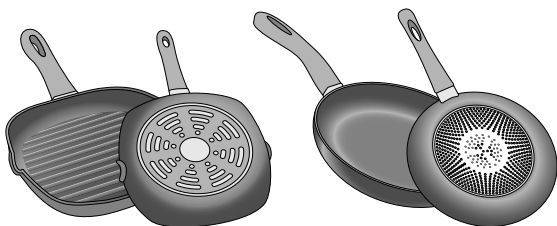
Para determinar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, verifique se o fundo do recipiente é atraído por um ímã ou consulte as indicações do fabricante.

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

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



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



### Recipientes não apropriados

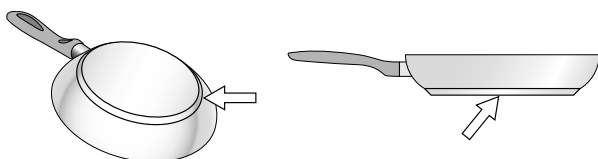
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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


### Propriedades do fundo do recipiente

A qualidade do fundo do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Recipiente em metal, que distribui o calor de forma uniforme, por ex. tachos com fundo de Sandwich em aço inoxidável, poupam tempo e energia.

O melhor será usar recipientes com fundo totalmente plano. Fundos irregulares ou fundos com relevos diminuem a transmissão de calor.



### Recipiente em falta ou tamanho inadequado

Pouse sempre o recipiente dentro dos limites da superfície de cozedura usada. Se o recipiente não for colocado corretamente ou se não for composto por um material apropriado ou não tiver o tamanho certo, surge o símbolo  junto do campo de indicação das zonas de cozinhar. Desloque o recipiente ou experimente usar outro recipiente.

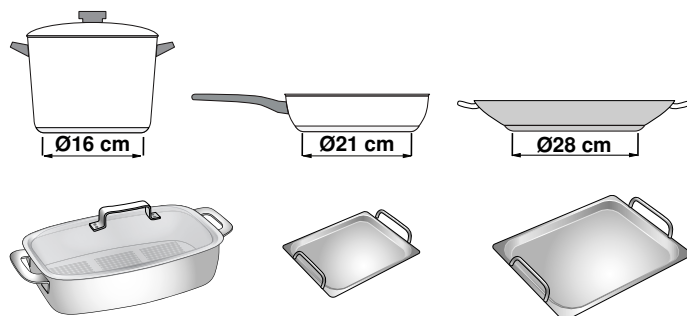
Se retirar o recipiente mais de 30 segundos da placa, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente.

### Recipiente vazio ou recipiente com fundo fino

Não aqueça um recipiente vazio e não utilize recipientes com fundo fino. A placa de cozinhar está equipada com um sistema de segurança interno. No entanto, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função de desconexão automática não tem tempo para reagir, permitindo que se alcance uma temperatura demasiado elevada. O fundo do recipiente pode derreter e danificar a placa de vidro. Nunca toque no recipiente e desligue a placa de cozinhar. Se não voltar a funcionar após ter arrefecido, contacte a assistência técnica.

### Deteção de recipiente

A placa de cozinhar deteta automaticamente a posição, o tamanho e a forma do recipiente utilizado, conforme o diâmetro ferromagnético e o material do fundo do recipiente. Podem ser usados recipientes com um diâmetro de fundo entre 90 e 340 mm.



**Conselho:** As indicações da zona de cozinhar podem divergir do tamanho e da forma real do recipiente. Isso é normal e não prejudica o funcionamento da placa de cozinhar. Para mais informações, ver capítulo → "Perguntas frequentes e respostas (FAQ)"

## Conhecer o aparelho

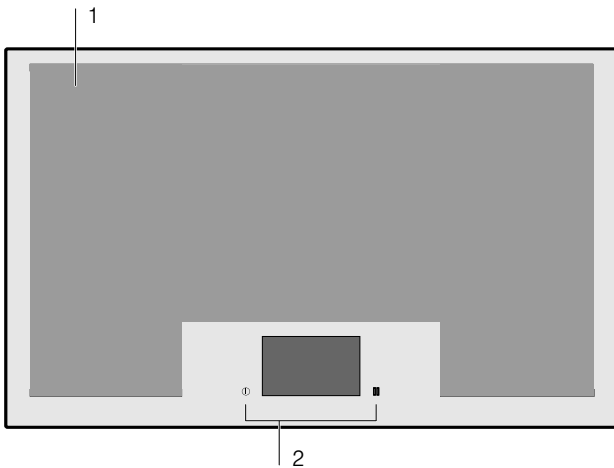
Neste capítulo explicamos a superfície de cozedura, o painel de comandos e as diferentes funções do aparelho.

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

### Superfície de cozedura

A placa de cozinhar disponibiliza toda a superfície de cozedura em indução. Pouse sempre o recipiente onde desejar, dentro dos limites da superfície de cozedura usada. Posição, tamanho e formato do recipiente são detetados automaticamente.

**Conselho:** Na superfície de cozedura pode cozinhar simultaneamente com 6 recipientes.



#### Placa de cozinhar

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Superfície de cozedura utilizável |
| 2 | Painel de comandos                |

### O painel de comandos

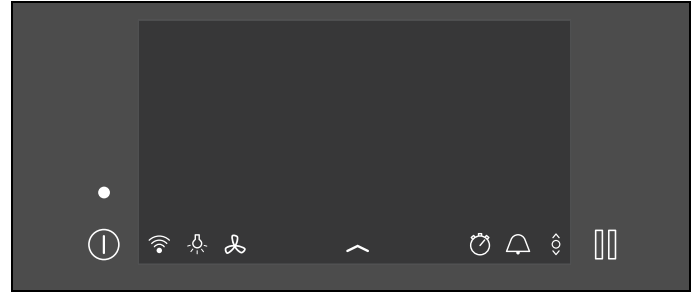
O painel de comandos possui campos de sensores e o ecrã táctil.

#### Campos de sensores





















Os campos de sensores são campos tácteis. Para seleccionar uma função toque no símbolo correspondente. No visor surgem as funções disponíveis.

### Conselhos

- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.
- Nunca coloque recipientes quentes por cima do ecrã táctil. O sistema electrónico pode sobreaquecer.



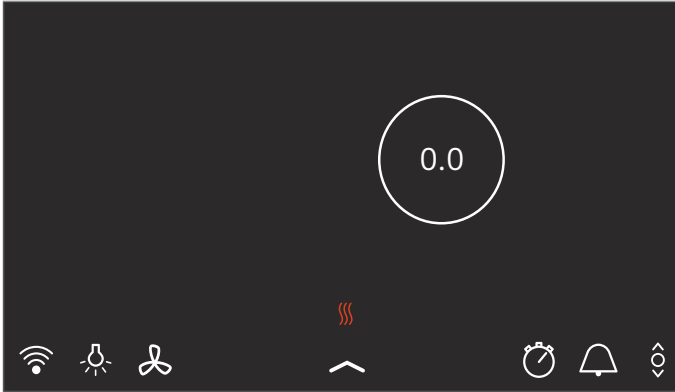
#### Sensores de seleção

	Interruptor principal
	WLAN
	Função de pausa
	Luminosidade do comando da ventilação
	Comando da ventilação
	Menu de ligação
	Menu Info
	Fecho de segurança para crianças
	Regulações base
	Cronómetro
	Temporizador
	powerMove Pro
Menu de modos de cozedura	
	Níveis de potência
	PowerMove Pro
	Sensor de cozedura
	Assistente de pratos
Zona de cozinhar	
1.0 - 9.0	Níveis de potência
	Função PowerBoost
	Função ShortBoost
	Função de manter quente
	Temporizador de cozedura

## Ecrã tátil

No ecrã tátil tem uma visão geral sobre o recipiente colocado na superfície de cozedura e os campos dos sensores para ativar as diversas funções.

Se for colocado um recipiente sobre a superfície de cozedura, no ecrã surge a indicação da zona de cozinhar para esse recipiente.



## Visão geral dos menus

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

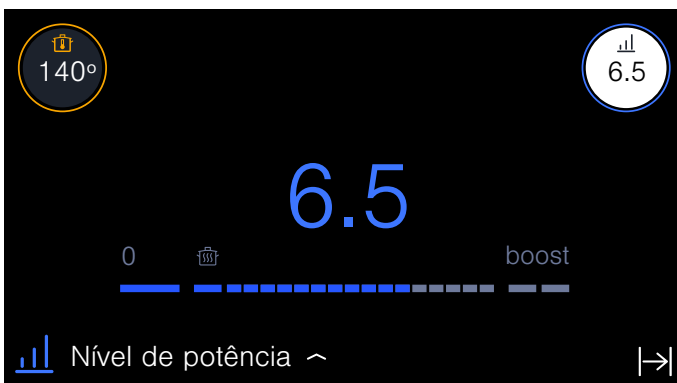
### Vista principal

Na indicação principal obtém uma visão geral sobre as indicações dos recipientes para cozinhar que se encontram sobre a zona de cozinhar. Esta indica o modo de cozinhar, níveis de potência e funções do temporizador definidas para a zona de cozinhar ligada.

### Zona de regulação

Na zona de regulação de uma zona de cozinhar pode configurar potências de cozedura, tempos de cozedura e diferentes modos de cozedura para esta zona de cozinhar.

Para aceder à zona de regulação, toque na zona de cozinhar pretendida.



## Barra de estado

Através da barra de estado pode aceder a algumas funções e outros menus.

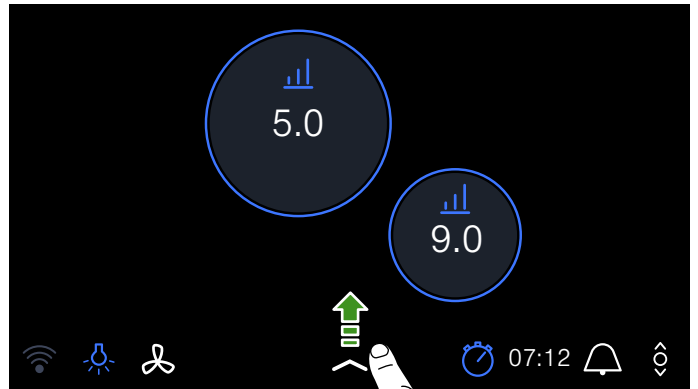
A barra de estado mostra as seguintes opções:

- WLAN
- Luz do comando da ventilação
- Comando da ventilação
- Menu de ligação
- Cronómetro
- Regulações base
- powerMove Pro

## Menu Docking

Através do menu de ligação pode aceder a determinadas funções e outros menus.

Para aceder ao menu de ligação, na margem central inferior da vista principal, toque no símbolo e arraste para cima.



O menu de ligação mostra as seguintes opções:

- Menu Info
- Fecho de segurança para crianças
- Regulações base

Para fechar o menu Docking, toque novamente no símbolo e arraste para baixo.

## Menu Info

No menu Info pode aceder a informações sobre o aparelho.

Para aceder ao menu Info, abra o menu de ligação e toque no símbolo . As opções disponíveis são mostradas.

Para sair do menu Info, toque no símbolo .

Além disso, pode aceder a informações sobre funções atuais. Para isso, toque no símbolo ou nome da função pretendida durante alguns segundos. No visor surge uma janela de informações, que descreve a função atual.





## Mensagens e indicações

Apresentam informações sobre uma alteração do estado do aparelho, ou indicam quando é necessária uma ação pelo utilizador.

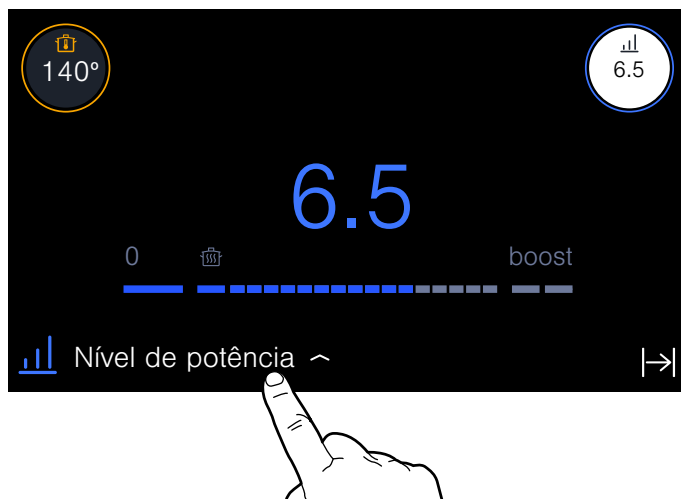
Respeitar as indicações no campo de indicações.

## Menu de modos de cozedura

A sua placa de cozinhar dispõe de diferentes modos de cozedura.

Modo de cozedura	Função
 Níveis de potência	Para selecionar o nível de potência para cada recipiente.
 powerMove Pro	Desta forma, pode controlar um determinado nível de potência conforme a posição do recipiente, deslocando-o sobre a superfície de cozinhar, da frente para trás.
 Sensor de cozedura	Com o sensor de cozedura fixado no exterior do recipiente, a temperatura pode ser automaticamente mantida. Estas funções são adequadas para alimentos que necessitam de muita água, óleo ou gordura para cozer ou fritar. <b>Conselho:</b> A função só está operacional quando está estabelecida a ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comando.
 Assistente de pratos	Cozinhar com pré-seleção dos alimentos

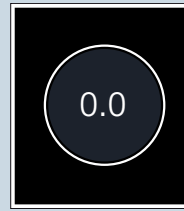
Para aceder ao menu de modos de cozedura, seleccione a zona de cozinhar e toque no modo de cozedura ativo.



## Campo de indicação das zonas de cozinhar

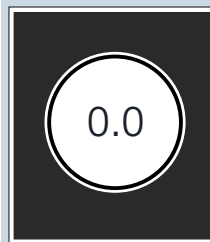
Se colocar um recipiente na superfície de cozedura, a indicação com a zona de cozinhar correspondente acende-se no ecrã tátil.

### Zona de cozinhar reconhecida



O recipiente na superfície de cozedura foi reconhecido. A indicação da zona de cozinhar acende-se. Toque na indicação para seleccionar a zona de cozinhar.

### Zona de cozinhar selecionada



A zona de cozinhar indicada foi selecionada. Pode regular o nível de potência.

### A zona de cozinhar está ativada



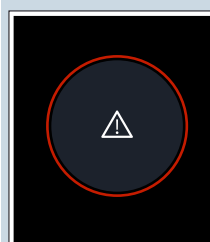
A zona de cozinhar indicada foi ativada. No visor acende o nível de potência regulado.

### Na zona de cozinhar não se encontra nenhum recipiente




O recipiente foi removido da zona de cozinhar. O nível de potência selecionado muda de cor.

### Outras indicações



Não é possível programar a zona de cozinhar selecionada.

Para obter mais informações, toque no símbolo  na barra de estado.

Causas possíveis:

- Pode cozinhar com um máximo de 6 recipientes para cozinhar distribuídos uniformemente na superfície de cozedura.
- O recipiente não é adequado para placas de cozinhar por indução.
- O consumo de potência máximo do aparelho foi ultrapassado.

## Ativar a iluminação activeLight.

A superfície de cozedura dispõe de linhas de luzes interativas, do lado esquerdo e direito da placa. As linhas de luzes indicam a posição do recipiente sobre a placa e o estado da zona de cozinhar correspondente.

Veja no capítulo → *"Regulações base"* como ativar ou desativar as linhas de luzes

A seguinte tabela mostra o significado das várias cores:

Cor	Significado
Branco	O recipiente na superfície de cozedura foi reconhecido.
Azul	O segmento da superfície de cozedura está ativado.
Zona de cor azul	A função powerMove Pro está ativada. Pode deslocar o recipiente ao longo da linha de luz azul.
Laranja	Sensor de cozedura
Vermelho	Indicação do calor residual <b>Conselho:</b> Se as listas de luz vermelhas piscarem em ambos os lados da superfície de cozedura, ocorreu um erro.

## Indicação do calor residual

A placa dispõe de duas indicações de calor residual:

- Toque no símbolo na vista principal. Conforme a intensidade do calor residual, acendem uma, duas ou as três linhas.
- À direita e à esquerda da placa encontram-se listas de luz vermelhas. Conforme a intensidade do calor residual, as listas de luz vermelhas ficam mais intensas ou mais fracas.

Estas indicam que a superfície de cozedura ainda está quente. Não toque na superfície de cozedura, se estas indicações estiverem acesas ou imediatamente após se apagarem.

Quando a placa já está desligada, as indicações de calor residual ficam acesas enquanto a superfície de cozedura estiver quente.



## 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.

### Primeira utilização

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, no visor surge o menu para efetuar a seleção das primeiras definições. Selecionar as definições pretendidas.

Depois de confirmar as definições, surge a vista principal.

**Conselho:** É possível alterar as definições em qualquer altura. Para informações sobre a seleção destas definições consulte o capítulo → *"Regulações base"*.

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

**Ligar:** toque no símbolo . A indicação por cima do interruptor principal acende. Após um breve tempo de ligação, a placa de cozinhar está pronta a funcionar.

**Desligar:** toque no símbolo . A indicação apaga-se. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.

A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

### Conselhos

- A placa desliga-se automaticamente se as zonas de cozinhar estiverem desligadas mais de 30 segundos.
- As definições ficam memorizadas os 10 primeiros segundos após desligar a placa de cozinhar. Se a placa for novamente ligada dentro deste período de tempo, na vista principal surge a possibilidade de confirmar as definições anteriores. Para informações sobre esta definição, ver capítulo → *"Regulações base"*.

## Regular a zona de cozinhar

O nível de potência pretendido é selecionado na zona de regulação.

Nível de potência 1.0	= nível mais baixo
Nível de potência 9.0	= nível mais alto

Cada nível de potência tem um nível intermédio, que está assinalado com .5.

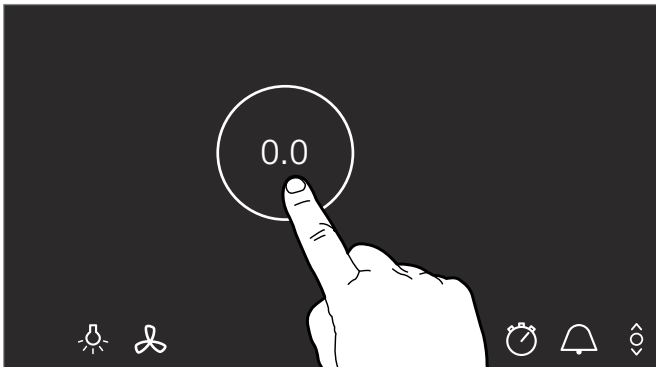
### Conselhos

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

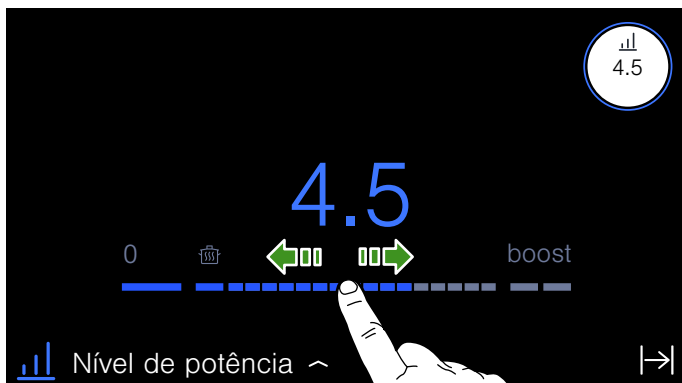
### Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Coloque o recipiente na superfície de cozedura.
2. Selecione a zona de cozinhar pretendida tocando na respetiva indicação. No painel de indicações surge a zona de regulação da zona de cozinhar selecionada.



3. Passe o dedo por cima da zona de regulação e toque na potência de cozedura pretendida.



A potência de cozedura está regulada.

### Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, ajuste a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

## Desligar a zona de cozinhar

Toque na indicação das zonas de cozinhar no visor principal as vezes necessárias, até que o nível de potência **0.0** seja mostrado. A zona de cozinhar desliga-se.

**Conselho:** Se antes de ligar a placa tiver sido colocado um recipiente sobre a superfície de cozedura, este é reconhecido depois de tocar no interruptor principal e o campo de indicação das zonas de cozinhar surge no ecrã tátil.

## 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"

## Pratos recomendados

Na tabela encontra a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Potência de continuação de cozedura	Tempo (min.)
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1.0 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1.0 - 2.0	-
<b>Aquecer ou manter quente</b>		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2.0	-
Leite <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Salsichas cozidas <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres, ultracongelados	3.0 - 4.0	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Cozer em lume brando, cozer lentamente</b>		
Bolinhas de batata no vapor <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1.0 - 2.0	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Guisado na panela de pressão	4.5 - 5.5	-
<b>Estufar</b>		
Rolo de carne	4.0 - 5.0	50 - 65
Carne estufada	4.0 - 5.0	60 - 100
Carne de vaca estufada <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60
<sup>1</sup> Sem tampa		
<sup>2</sup> Virar várias vezes.		
<sup>3</sup> Pré-aquecer no nível 8.0 - 8.5.		



	Potência de continuação de cozedura	Tempo (min.)
<b>Estufar / assar com pouco óleo <sup>1</sup></b>		
Escalopes, simples ou panados	6.0 - 7.0	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6.0 - 7.0	6 - 12
Costeletas, simples ou panadas <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7.0 - 8.0	6 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Peito de aves, ultracongelado <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Bolinhos de carne (3 cm de espessura) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5.0 - 6.0	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6.0 - 7.0	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6.0 - 7.0	8 - 15
Camarão e caranguejo	7.0 - 8.0	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, frescos	7.0 - 8.0	10 - 20
Pratos salteados à oriental (legumes e carne em tiras)	7.0 - 8.0	15 - 20
Pratos ultracongelados, p. ex. pratos salteados	6.5 - 7.5	6 - 10
Crepes (confeccionar sucessivamente)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (confeccionar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovo estrelado	5.0 - 6.0	3 - 6
<b>Fritar <sup>1</sup> (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)</b>		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8.0 - 9.0	-
Croquetes, ultracongelados	7.0 - 8.0	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6.0 - 7.0	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6.0 - 7.0	-
Legumes, cogumelos, panados, em massa de cerveja ou tempura	6.0 - 7.0	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	5.5 - 6.5	-
<sup>1</sup> Sem tampa		
<sup>2</sup> Virar várias vezes.		
<sup>3</sup> Pré-aquecer no nível 8.0 - 8.5.		

## Funções de tempo

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


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

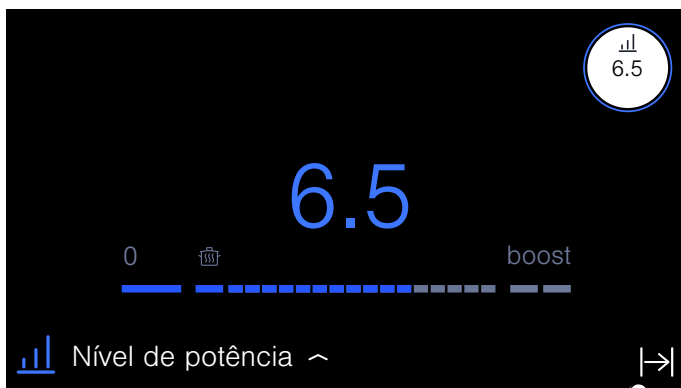
### Temporizador de cozedura

A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de decorrido o tempo regulado.

Pode definir um tempo de duração até 12 horas e 59 minutos.


#### Como regular:

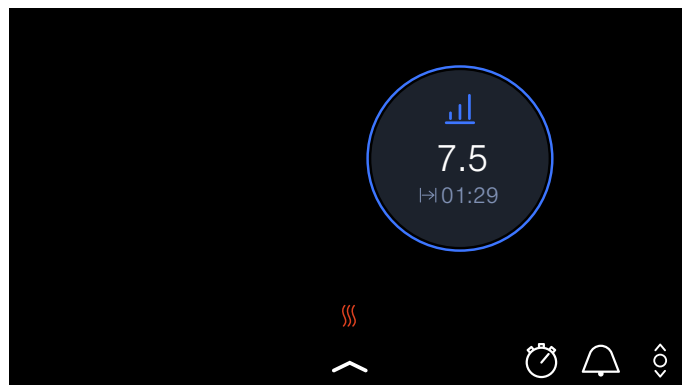
1. Selecione a zona de cozinhar e o nível de potência pretendido.
2. Na zona de regulação do disco, toque no símbolo .



3. Regule o tempo pretendido.  
Para acertar as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.  
Para acertar os minutos, toque em 00 min e selecione o tempo na zona de regulação.  
Os segundos surgem no indicador dos minutos.  
Pode regular intervalos de 30 segundos até 5 minutos.



4. Toque no símbolo , para confirmar o tempo selecionado. O tempo programado surge na indicação das zonas de cozedura.





Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

### Sensor de cozedura

Se definir um tempo de duração para uma zona de cozinhar com sensor de cozedura ativado, a contagem do tempo de duração começa apenas quando o nível de temperatura selecionado for alcançado.

### Alterar ou apagar o tempo

Para aceder ao tempo de cozedura, toque na indicação da zona de cozinhar e, em seguida, selecione .

Para modificar o tempo de cozedura, selecione um novo tempo de cozedura e toque em  Iniciar.

Para apagar o tempo, toque em .

Toque em  para regressar à vista principal.

### Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se. Soa um sinal e o nível de potência é colocado em 0.0.

Ao tocar na zona de cozinhar apaga a indicação do tempo e desliga o sinal sonoro.

## O alarme de curta duração

Com o alarme de curta duração pode definir um tempo de duração até 9 horas, 59 minutos e 59 segundos.

Pode ativá-lo com a placa ligada ou desligada.

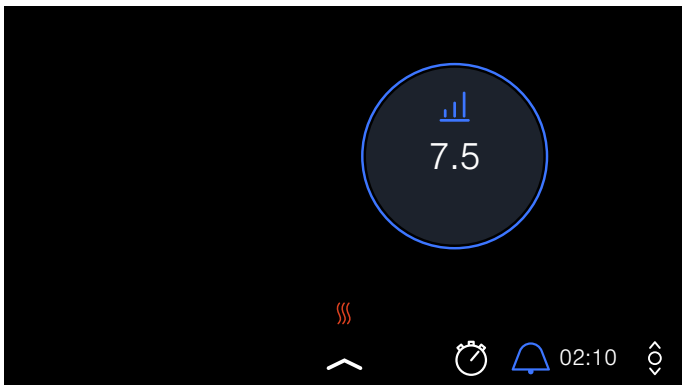
Este funciona de forma independente das zonas de cozinhar e outras definições. Esta função não desliga uma zona de cozinhar automaticamente.

### Como regular

1. Toque no sensor 🔔.
2. Regule o tempo pretendido.  
Para acertar as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.  
Para acertar os minutos, toque em 00 min e selecione o tempo na zona de regulação.  
Os segundos surgem no indicador dos minutos.  
Pode regular intervalos de 30 segundos até 5 minutos.
3. Toque no símbolo ▶.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Após alguns segundos, o tempo surge na indicação principal.



### Alterar ou apagar o tempo

Para ativar ao temporizador de curta duração, toque no sensor 🔔

Para modificar o tempo de cozedura, selecione um novo tempo de cozedura e toque em ▶ Iniciar.

Para apagar o tempo, toque em ⏸.

Toque em ✕ para regressar à vista principal.

### Terminado o tempo

Terminado o tempo soa um sinal e a indicação do tempo acende-se 00:00.

Ao tocar no sensor 🔔 apaga a indicação do tempo.

## Função de cronómetro

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

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

### Ativar

Na área principal, toque no símbolo ⌚.

O tempo começa a correr.

### Desativar

Para ativar ao temporizador de curta duração, toque no sensor ⌚.

Para apagar o tempo, toque em ⏸ Repor.

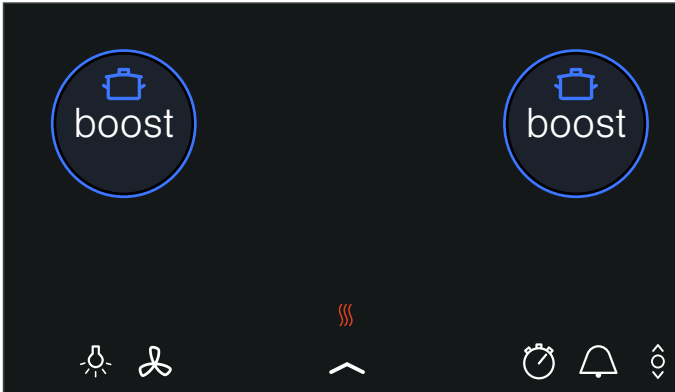
Para voltar à vista principal, toque no símbolo ←.

## Função PowerBoost

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

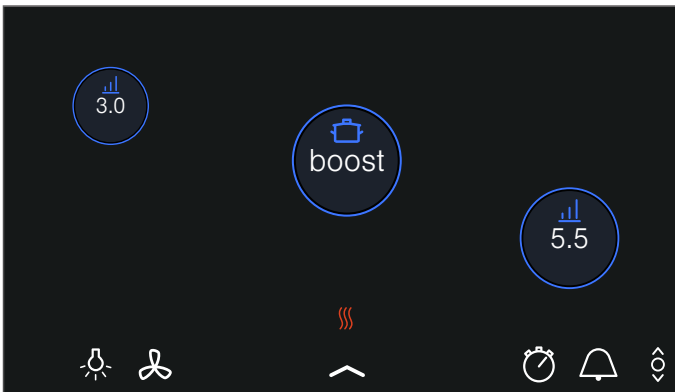
Esta função está disponível, se a opção Boost for exibida na zona de regulação do recipiente para cozinhar.

A função powerBoost só está disponível para um recipiente de cada vez em cada lado da placa.





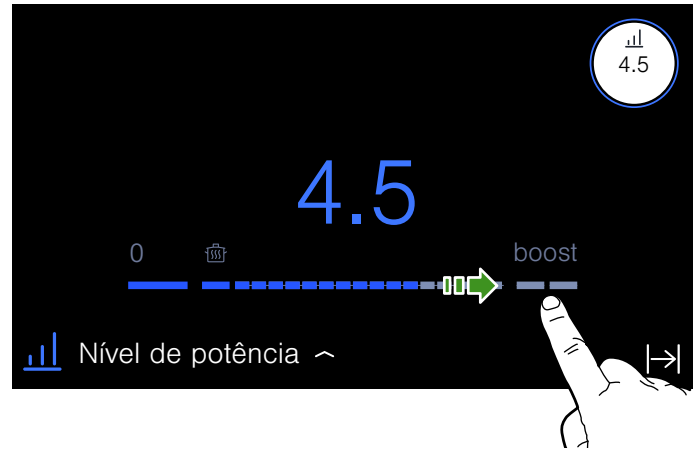
Se a função powerBoost estiver ativada e selecionar definições para outra zona de cozinhar no mesmo lado da placa, a função powerBoost é desativada e regulado automaticamente o nível de potência 9.0.


Se a função powerBoost estiver ativada no centro da superfície de cozedura, pode efetuar definições para outros recipientes que se encontram em ambos os lados da placa.



### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Regule boost na zona de regulação. Os símbolos  e  acendem-se.



3. Selecione o símbolo .



A função está ativada.

### Desativar

Selecione a zona de cozinhar e regule outra potência de cozedura na zona de regulação.

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.

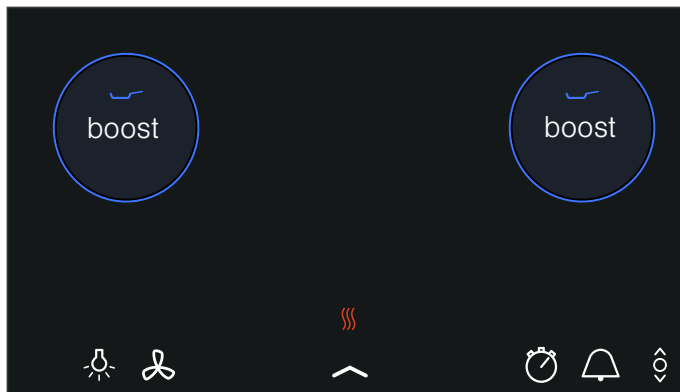
## Função panBoost

Com a função panBoost é possível aquecer o recipiente para cozinhar com maior rapidez do que no nível de potência 9.

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

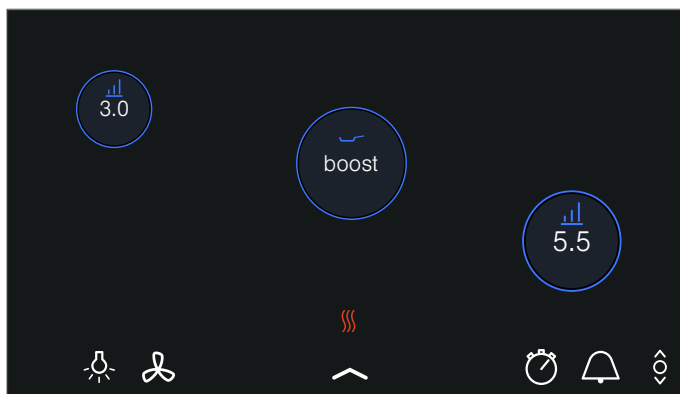
Esta função está disponível, se a opção Boost for exibida na zona de regulação do recipiente para cozinhar.

A função panBoost só está disponível para um recipiente de cada vez em cada lado da placa.



Se a função panBoost estiver ativada e selecionar definições para outra zona de cozinhar no mesmo lado da placa, a função panBoost é desativada e regulada automaticamente o nível de potência 9.0.



Se a função panBoost estiver ativada no centro da superfície de cozedura, pode efetuar definições para outros recipientes que se encontram de ambos os lados da superfície de cozinhar.

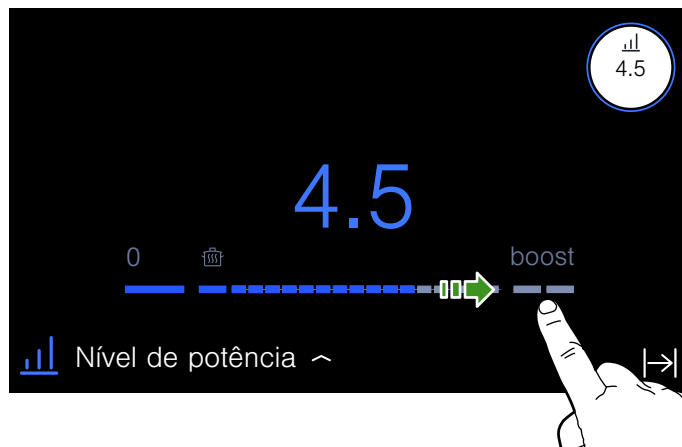


### Recomendações de utilização

- Utilize sempre recipientes para cozinhar frios.
- Use recipientes para cozinhar com fundo totalmente plano. Não use recipientes com fundo fino.
- Nunca deixe um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha a aquecer sem supervisão.
- Não coloque nenhuma tampa no recipiente para cozinhar.
- Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte o capítulo → "Cozedura por indução"

### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Regule boost na zona de regulação. Os símbolos  e  acendem-se.



3. Selecione o símbolo .



A função está ativada.

### Desativar

Toque na indicação da zona de cozinhar e selecione o nível de potência pretendido na zona de regulação.

A função foi desativada.


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

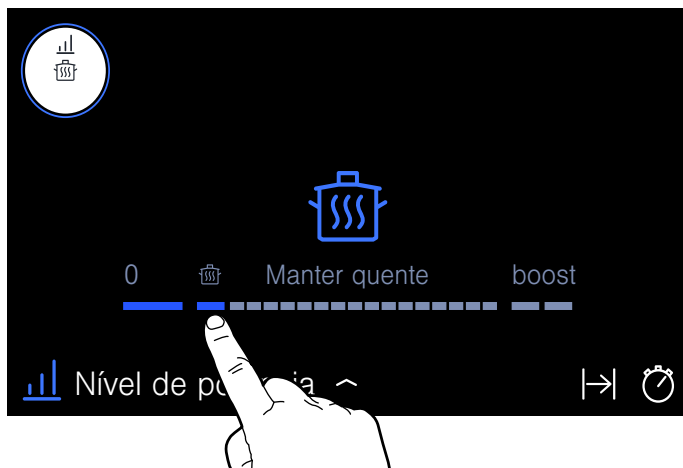
A zona de cozinhar volta automaticamente para o nível de potência 9.0.

## Função Manter quente

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


### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Selecione o primeiro nível na zona de regulação. A indicação  acende-se.



A função está ativada.

### Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Selecione outro nível de potência desejado na zona de regulação. A indicação  apaga-se. A função está desativada.

## Transferência de regulações

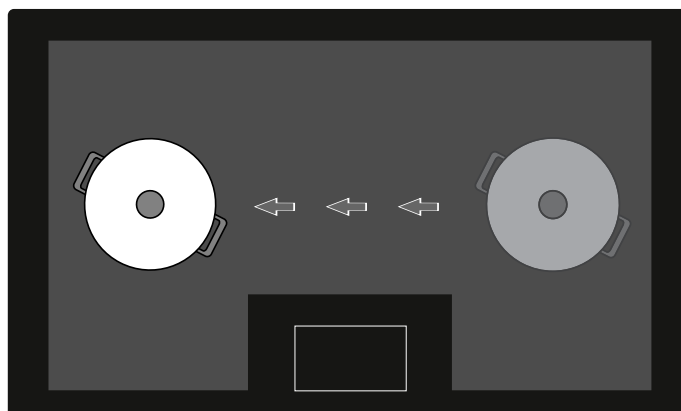
Com esta função pode transferir o nível de cozedura ou de temperatura e o tempo de duração, caso o recipiente seja deslocado para outra superfície de cozedura.

Se retirar o recipiente da superfície de cozedura ou o deslocar na mesma, a zona de cozinhar deixa de aquecer. As definições da zona de cozinhar são mantidas durante 30 segundos.

Se voltar a colocar o recipiente na mesma posição, as definições são mantidas.

### Ativar

1. Coloque o recipiente para cozinhar por cima da superfície de cozedura.



A indicação das zonas de cozinhar indica a nova posição do recipiente com o nível de potência.

2. Para confirmar a transferência das definições, toque em Assumir.



As definições foram transpostas para a nova zona de cozinhar.

## Sensor de temperatura sem fios

Antes de utilizar as funções do sensor de cozedura pela primeira vez, ligue o sensor de cozedura sem fios ao painel de comandos.

### Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção pode obter as seguintes informações:

- Fixar o adesivo de silicone
- Fixar o sensor sem fios
- Limpeza
- Substituir a bateria

O adesivo de silicone e o sensor de temperatura podem ser adquiridos posteriormente numa loja especializada, junto da nossa assistência técnica ou no nosso website oficial. Indique a respetiva referência:

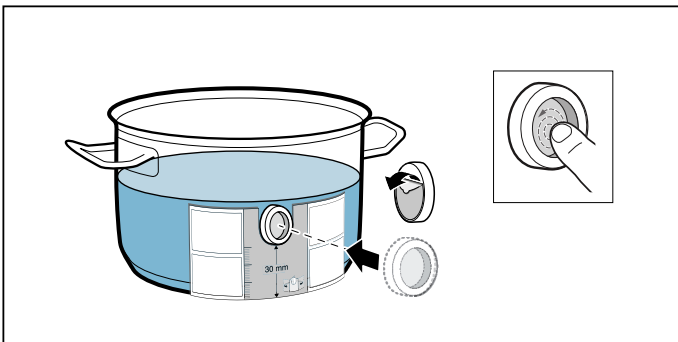
00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HZ39050	Sensor de temperatura e conjunto com 5 adesivos de silicone

#### Colar adesivos de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de cozedura sem fios ao recipiente para cozinhar.

Se utilizar um recipiente pela primeira vez com as funções do sensor de cozedura, coloque o adesivo de silicone diretamente no recipiente. Para o efeito:

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.

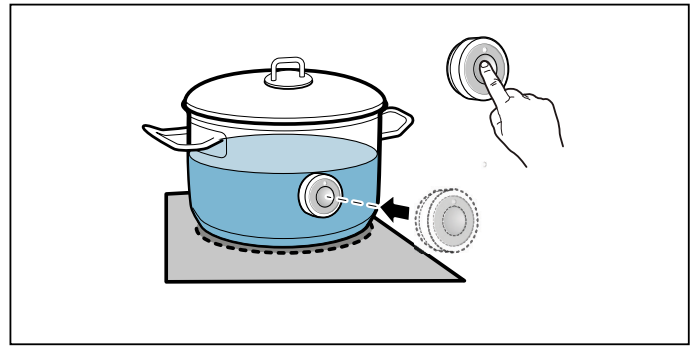
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe a panela.

#### 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 que o adesivo de silicone está completamente seco, antes de fixar o sensor de cozedura.
- Encha o tacho de forma que o conteúdo chegue a uma altura que dê para tapar o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Não fixe o sensor de cozedura noutra recipiente quente, para evitar um sobreaquecimento.
- Quando terminar de cozinhar retire o sensor do tacho. Guarde-o num local limpo, seguro e longe de fontes de calor.
- Pode utilizar até três sensores simultaneamente.

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

Assim que o sensor de cozedura sem fios estiver corretamente ligado ao painel de comandos, as funções do sensor de cozedura ficam disponíveis.

#### Conselhos

- Uma ligação não estabelecida devido a um sensor de cozedura sem fios não reconhecido pode surgir pelas seguintes razões:
  - Erro de comunicação de Bluetooth.
  - Não pressionou o símbolo no sensor de cozedura sem fios no espaço de 30 segundos.
  - A pilha do sensor de cozedura sem fios está gasta.
 Reponha o sensor de cozedura sem fios e volte a efetuar o processo de ligação.
- Se a ligação não tiver sido estabelecida devido a um erro de transmissão, volte a efetuar o processo de ligação. Se a ligação continuar a não ser estabelecida, informe a assistência técnica.

## Repor o sensor de temperatura sem fios

1. Toque no símbolo  do sensor de cozedura durante aprox. 8-10 segundos. Enquanto isso, a indicação LED do sensor de temperatura acende-se três vezes. Quando o LED se acende pela terceira vez, inicia-se a reposição. Nesse momento, deixe de tocar no símbolo. Assim que o LED se apaga, o sensor de temperatura sem fios está reposto.
2. Repita o processo de ligação.

## Limpeza

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

### 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.

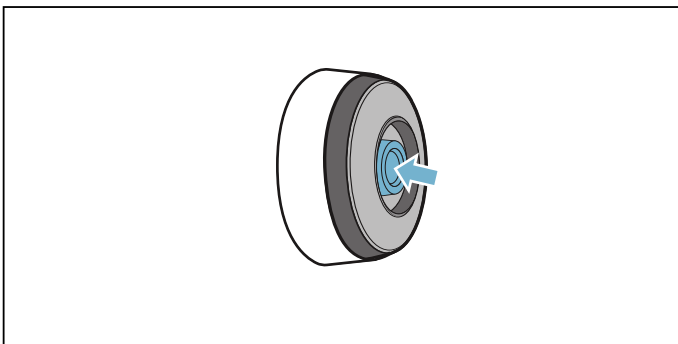
### Conselho:

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

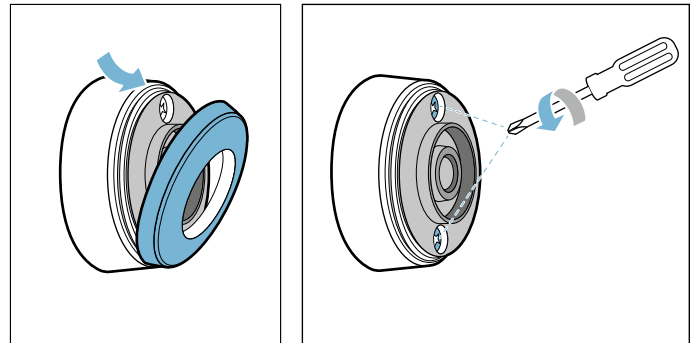
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

## Substituição da pilha

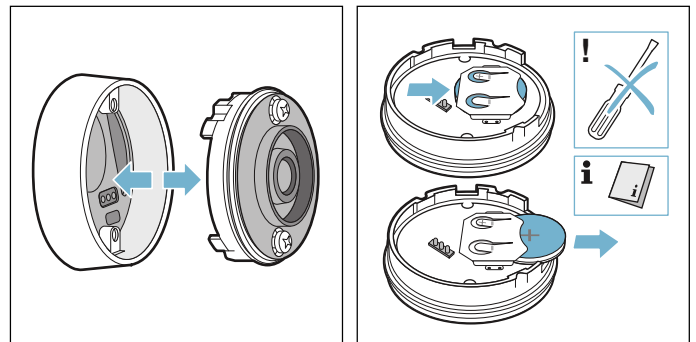
Se o sensor de temperatura não acender quando o símbolo for pressionado, isso quer dizer que a pilha está gasta.

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.

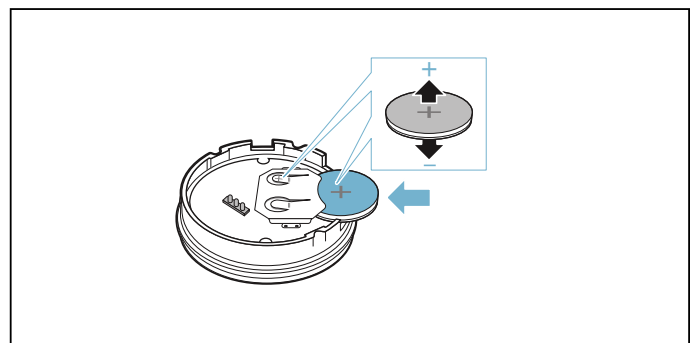


2. Abra o fecho do sensor de temperatura. Remova a pilha da parte inferior da caixa e coloque uma pilha nova (respeitando o alinhamento correto do polo da pilha).



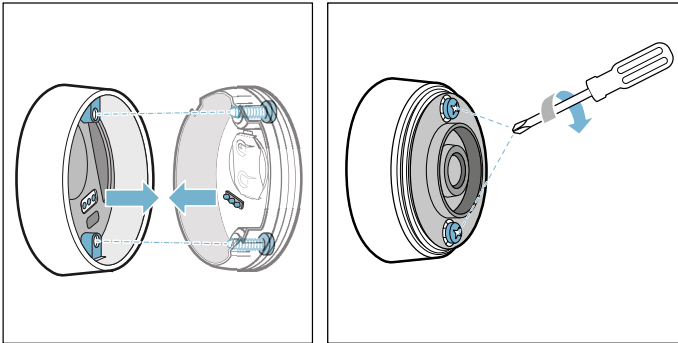
### Atenção!

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

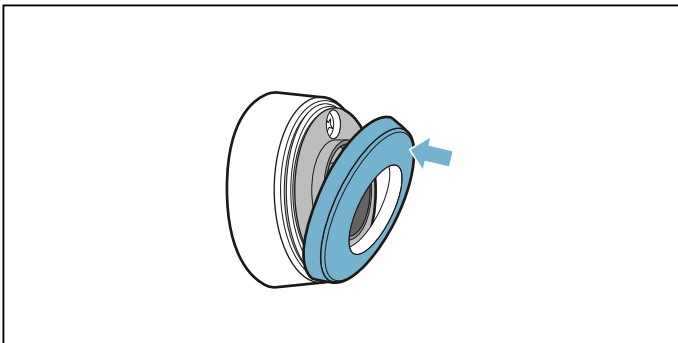




3. Feche o fecho do sensor de temperatura (os entalhes para os parafusos têm de coincidir com as fendas da parte inferior da caixa). Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.



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](http://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.

## Sensor de cozedura

O sensor de cozedura assegura um cozinhar simples e promete resultados de cozedura excelentes.

O sensor de cozedura sem fios mede permanentemente a temperatura do recipiente para cozinhar. Desta modo, a potência de cozedura é regulada de forma precisa e a temperatura certa é mantida continuamente, para impedir uma fervura demasiado alta e obter resultados de cozedura perfeitos.

Quando a temperatura seleccionada for atingida, deve adicionar os alimentos. A temperatura é mantida constante de forma automática, sem ter de alterar o nível de temperatura.

O sensor de cozedura está disponível em toda a superfície de cozedura, desde que exista um sensor de cozedura sem fios.

O sensor de cozedura sem fios transmite as informações sobre a temperatura do recipiente para cozinhar ao painel de comandos.

A placa dispõe de um sensor de cozedura. Se necessário, pode adquiri-lo posteriormente numa loja especializada, junto da nossa assistência técnica ou na nossa loja online. Pode usar até três sensores de cozedura simultaneamente.

**Conselho:** O sensor de cozedura pode ser encomendado com a referência HZ39050.

Pode consultar mais informações sobre o sensor de cozedura no capítulo → "Sensor de temperatura sem fios".

### Processos de cozedura com o sensor de cozedura

Com o sensor de cozedura é possível seleccionar o melhor tipo de preparação para qualquer prato.

Na tabela estão indicados os processos de cozedura disponíveis:

Processos de cozedura	Temperatura	Recipiente para cozinhar	Adequado para
Manter quente, aquecer	70 °C		p. ex. ponche, "goulash"
Cozinhar lentamente em leite	85 °C		p. ex. pannacotta, arroz doce
Cozinhar lentamente em água	90 °C		p. ex. arroz, quinoa
Cozer	100 °C		p. ex., massas alimentícias, gnocchi, legumes
Cozer na panela de pressão	115 °C		p. ex. caldos caseiros, leguminosas
Fritar a baixa temperatura*	160 °C		p. ex. donuts, bolas de Berlim
Fritar a temperatura moderada*	170 °C		p. ex. peixe panado, almôndegas
Fritar a alta temperatura*	180 °C		p. ex. batatas fritas, ultracongeladas

\*Pré-aquecer com tampa e fritar sem tampa.

## Vantagens

- A zona de cozinhar apenas aquece quando é necessário para manter a temperatura.
- A temperatura é permanentemente controlada. Desta forma evita-se um derramamento dos alimentos, não sendo necessário alterar o nível de temperatura.
- O sensor de cozedura avisa quando a água ou o óleo tiver atingido a temperatura ideal, para adicionar os alimentos (veja a tabela para alimentos que devem ser adicionados logo no início).

## Conselhos

- Use recipientes com fundo espesso e plano. Não use recipientes com fundo fino ou deformado.
- Encha o recipiente de modo a que o conteúdo atinja a altura necessária para cobrir o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Não retire o sensor de cozedura sem fios do recipiente durante o processo de cozedura.
- Depois de cozinhar, retire o sensor de cozedura sem fios do recipiente. Cuidado, pois o sensor de cozedura sem fios pode estar muito quente.

## Dicas para cozinhar com o sensor de cozedura


- Manter quente/aquecer: produtos ultracongelados em porções, p. ex. espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente. Adicione a quantidade de água indicada pelo fabricante. Feche o recipiente com uma tampa. Selecione a temperatura recomendada na tabela.
- Cozinhar lentamente: este processo de cozedura é adequado para cozinhar alimentos a baixas temperaturas, para engrossar molhos e guisados e para cozinhar com leite. Selecione a temperatura recomendada na tabela de acordo com o prato pretendido.
- Cozer: este processo de cozedura permite ferver água com o recipiente tapado, sem que derrame. Graças a este controlo da temperatura, pode cozinhar-se de forma mais eficiente. Selecione a temperatura recomendada na tabela.
- Cozinhar na panela de pressão: observar as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro continuar a cozinhar durante o tempo recomendado. Selecione a temperatura recomendada na tabela.
- Fritar: recomenda-se aquecer o óleo com a tampa fechada. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Selecione a temperatura recomendada na tabela de acordo com o prato pretendido.

## Conselhos

- Cozinhe sempre com a tampa, exceto quando utiliza a função Fritar.
- Se não soar qualquer sinal sonoro, certifique-se de que o tacho está tapado com uma tampa. Se ainda assim, não soar qualquer sinal, é possível que a potência máxima do aparelho tenha sido atingida ou a definição Potência máxima esteja ativada. O tempo necessário para atingir a temperatura selecionada pode ser influenciado. Desligue ou diminua os níveis de potência dos outros recipientes. Ver capítulo → *"Regulações base"*
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize apenas óleo adequado para fritar. Não utilize uma mistura de várias gorduras para fritar, p. ex. óleo com banha, pois as misturas de gorduras quentes podem formar espuma.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, 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 de ebulição da água depende da altitude do local de residência em relação ao nível do mar. Se a água ferver demasiado ou muito pouco, pode ajustar o ponto de ebulição. Proceda da seguinte forma:

- Abra o menu de ligação e toque no símbolo . Aceda à regulação base Ajustar o ponto de ebulição.
- A regulação base está definida por norma entre 200 - 400 m. Se o local de residência se situar a uma altitude entre 200 e 400 metros acima do nível do mar, não defina o ponto de ebulição. Caso contrário selecione a definição que corresponde à altitude do seu local de residência acima do nível do mar.

**Conselho:** O nível de temperatura 100 °C é suficiente para uma cozedura eficiente, mesmo que a água não ferva muito. Pode, no entanto, alterar o ponto de ebulição. Se, por exemplo, pretender uma fervura mais forte, selecione uma altitude mais baixa.

## Como regular

1. Como fixar o sensor de cozedura ao tacho, ver capítulo
2. Coloque o recipiente para cozinhar com líquido suficiente por cima da superfície de cozedura e cubra sempre com uma tampa. Ver secção → "*Montar um sensor de temperatura sem fios*".
3. Toque na indicação das zonas de cozinhar do recipiente.
4. Toque no modo de cozedura ativo e selecione a opção  Sensor cozedura.  
**Conselho:** O sensor de cozedura apenas está disponível, se o sensor de cozedura sem fios estiver ligado ao painel de comandos. Ver capítulo → "*Sensor de temperatura sem fios*".
5. Toque no símbolo  do sensor de temperatura sem fios.
6. Selecione o nível de temperatura.  
A função está ativada.  
A indicação da zona de cozinhar e a temperatura piscam até que a temperatura selecionada seja atingida. De seguida ouve-se um sinal sonoro.
7. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura deixar a tampa pousada.

**Conselho:** Caso pretenda regular a temperatura de forma mais precisa, pode aumentá-la ou reduzi-la em 1°C a 5°C. Para o efeito toque na temperatura pretendida e de seguida no símbolo .  
De seguida selecione a temperatura pretendida.  
Para cancelar e sair do menu, toque no símbolo .

## 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	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Salsichas <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Cozer</b>		
Almôndegas <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Galinha <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Carne de vitela <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
Galinha na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Carne de vitela na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Fritar</b>		
Fritar frango em pedaços <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Fritar almôndegas <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.		
<sup>2</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>3</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.		

Peixe	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Peixe estufado <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Fritar</b>		
Fritar peixe envolto em massa <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Fritar peixe panado <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.		
<sup>2</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.		

Pratos de ovos	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozer</b>		
Ovos cozidos <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Adicionar os alimentos no início		

Legumes e leguminosas	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozer</b>		
Brócolos <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Couve-flor <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Espinafres <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Couves-de-bruxelas <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Feijão verde <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Grão-de-bico <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Ervilhas <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Lentilhas <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
Legumes na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Grão-de-bico na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Feijão branco na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Lentilhas na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Fritar</b>		
Fritar legumes panados <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Fritar legumes envoltos em massa <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos panados <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos envoltos em massa <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.		
<sup>2</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>3</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.		

Batatas	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Cozer bolinhos de batata <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Cozer</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Cozer batatas <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Cozer batatas doces <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
Batatas na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Batatas doces na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Fritar</b>		
Batatas com molho picante <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.		
<sup>2</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>3</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.		

Massas alimentícias e cereais	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Papas de sêmola <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Arroz estufado <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Arroz integral <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
Arroz exótico (p. ex. Basmati, Thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Arroz selvagem <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8
<b>Cozer</b>		
Massa de trigo duro <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Massas alimentícias frescas <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Massa integral <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Massa de trigo duro, recheada <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Massa fresca, recheada <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
Arroz na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Arroz integral na panela de pressão <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.		
<sup>2</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>3</sup> Mexer regularmente.		

Sopas	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Sopas cremosas instantâneas <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
<b>Cozer</b>		
Caldos caseiros <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
Caldos caseiros na panela de pressão <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>2</sup> mexer regularmente.		

Sobremesa	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Arroz doce <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Papa de aveia <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Pudim de chocolate <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5
<sup>1</sup> Adicionar os alimentos no início.		
<sup>2</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa.		
<sup>3</sup> Mexer regularmente.		

Sobremesa	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Cozer</b>		
Compota <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
<b>Fritar</b>		
Fritar bolas de berlim <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Fritar donuts <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Fritar choux <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Adicionar os alimentos no início. <sup>2</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa. <sup>3</sup> Mexer regularmente.		

Produtos ultracongelados	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Manter quente, aquecer</b>		
Legumes em molho de natas <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Descongelar caldo <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Cozer</b>		
Feijão verde, ultracongelado <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Fritar</b>		
Fritar batatas fritas <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Pré-aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos. <sup>2</sup> Adicionar os alimentos no início. <sup>3</sup> Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sucessivamente e sem tampa. <sup>4</sup> Mexer com regularidade.		

Outros	Temperatura	Tempo (min.)
<b>Manter quente, aquecer</b>		
Aquecer sopa de goulash <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Aquecer vinho com especiarias <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Cozinhar lentamente</b>		
Aquecer leite <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Adicionar o alimento no início.		

## Assistente de pratos

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

### Ativarç

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no modo de cozedura ativo e selecione a opção Assistente de pratos.
3. Selecione a categoria de alimento pretendida.
4. Selecione o prato pretendido.

É conduzido ao longo de todo o processo de definição do prato selecionado e recebe indicações sobre a preparação.

### Desativar


Regule a temperatura para 0 ou selecione e outro modo de cozedura.



## powerMove Pro

Com esta função pode alterar o nível de potência durante o processo de cozedura, bastando deslocar o recipiente para a frente ou para trás.

Se ativar esta função, são apresentadas as potências de cozedura predefinidas para o recipiente. Conforme a posição do recipiente, pode selecionar uma das cinco potências disponíveis.


Níveis de potência predefinidos: , **3.0**, **5.0**, **7.0** e **9.0**.

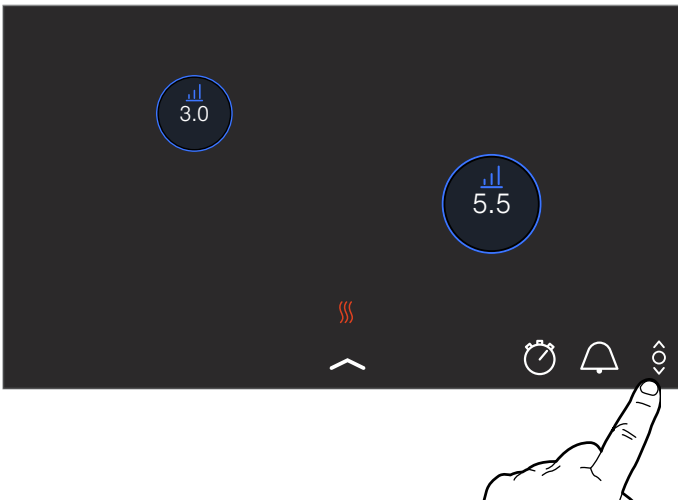
Vejo no capítulo → "Regulações base" como alterar os níveis de potência predefinidos.

**Conselho:** Se selecionar o nível de potência e a função não ficar ativada, a causa provável é o consumo de potência máximo do aparelho ter sido atingido. Veja no capítulo → "Regulações base", como definir a função Potência máxima.

### Ativar

Coloque o recipiente na superfície de cozedura.

1. Toque no símbolo  na vista principal.

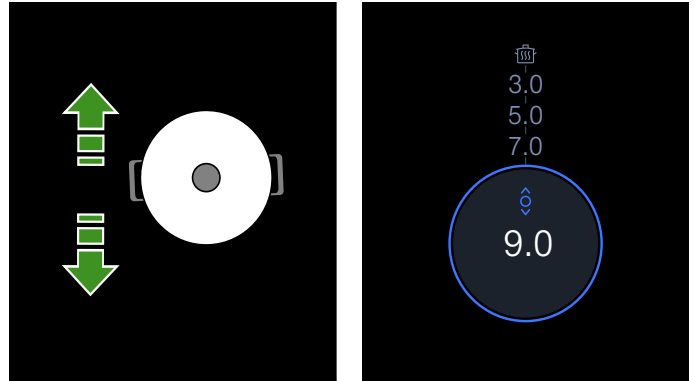


2. Toque na indicação das zonas de cozinhar pretendida.




A função foi ativada.

3. Mover o recipiente para a superfície de cozedura, até o nível de potência pretendido estar definido. Na indicação da zona de cozinhar é indicado o nível de potência selecionado.



### Conselhos

- Se a função para o recipiente pretendido não estiver disponível, soa um sinal sonoro e a função não é ativada.
- Se a função não estiver disponível para nenhum dos recipientes pousados na placa, o símbolo  não surge no visor principal.

### Alterar o nível de potência

As potências de cozedura podem ser alteradas durante o processo de cozedura. Toque na área cuja nível de potência pretende alterar, para selecionar outro nível de potência na área de programação.

**Conselho:** Se a função for desativada, os níveis de potência regressam aos valores predefinidos

### Desativar

Toque na indicação das zonas de cozinhar no visor principal as vezes necessárias, até que o nível de potência **0.0** seja mostrado. A zona de cozinhar desliga-se.

A função está desativada.


## Fecho de segurança para crianças

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

### Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

Todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

#### Ativar

1. Abra o menu docking.
2. Toque no símbolo .

O fecho de segurança para crianças está ativado. A placa de cozinhar está bloqueada.

#### Desativar

Siga as indicações no painel de indicações.  
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"


## Pausa

Enquanto a função de pausa estiver ativada, as definições selecionadas mantêm-se; no entanto, não é utilizado qualquer nível de potência e os tempos de cozedura regulados param.


Se tiver ativado o temporizador ou o cronómetro, estes continuam. Se a função de pausa tiver sido ativada, não pode alterar o tempo do temporizador.

O bloqueio não tem qualquer efeito no interruptor principal. Pode desligar a placa em qualquer momento.

#### Ativar

Toque no símbolo . A placa de cozinhar mantém-se bloqueada durante 30 minutos. Agora pode, por exemplo, limpar a superfície do ecrã tátil sem alterar as definições.

#### Desativar

Para desativar a função antes de decorridos os 30 minutos, toque no símbolo  e, em seguida, Continuar. Após 30 minutos, a placa de cozinhar desliga-se automaticamente.

**Conselho:** Se deslocar o recipiente na superfície de cozedura enquanto a função estiver ativa, pode perder todas as definições.

## Corte automático de segurança

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

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

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


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

## Regulações base

O aparelho oferece várias regulações base. Pode adaptar estas regulações às suas necessidades pessoais.


Regulações	Descrição e opções
Idioma	Pode alterar o idioma do aparelho.
Home Connect	Com ele pode ligar o aparelho à rede doméstica e a um aparelho móvel.
Com. exaustor cookConnect	Com ele pode comandar funções essenciais do exaustor através da placa de cozinhar, p. ex., o nível do ventilador e a luz.
Sinais sonoros	Pode escolher que sinais sonoros devem ser reproduzidos pelo aparelho.
Duração do sinal sonoro	Pode alterar a duração dos sinais sonoros.
Volume do sinal sonoro	Regular o volume dos sinais sonoros.
Som das teclas	Pode escolher se o aparelho deve reproduzir sons, tocando nos campos e símbolos presentes no ecrã tátil.
Volume de som do painel tátil	Defina o volume quando tocar num sensor.
Luminos. painel de comandos	Pode alterar a luminosidade do visor
activeLight	Ativar ou desativar o activeLight.
Fecho de segur. p/ crianças	Pode bloquear a placa de cozinhar com o fecho de segurança para crianças e impedir que seja usada indevidamente por crianças.
reStart	Pode regular quanto tempo depois da desconexão, o aparelho deve guardar as últimas regulações usadas.
Potência máxima	Pode limitar a potência total da placa de cozinhar e adaptá-la à ligação elétrica local.
Sensor de cozedura	Pode adicionar um novo sensor de temperatura.
Ajustar o ponto de ebulição	Pode introduzir a altura acima do nível do mar da sua localização, para que o sensor de cozedura possa funcionar de forma mais exata.
Níveis powerMove Pro	Os níveis pré-regulados da função powerMove Pro podem ser alterados.
Informações do aparelho	Pode obter informações sobre o aparelho.
Definições de fábrica	Pode repor todas as regulações no estado de fornecimento.

### Relativamente às regulações base:


Abra o menu de ligação e toque no símbolo . Todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

### Menu Regulações base

Arrastar o dedo para cima ou para baixo, para folhear pela regulações disponíveis. Toque numa regulação, para obter outras opções no seu submenu.

Dentro de um submenu toque no símbolo , para retroceder para o menu anterior.

### Sair das regulações base

Toque no símbolo  para sair do menu Regulações base.

### Guardar ou rejeitar alterações

Se forem efetuadas alterações, surge um ecrã de confirmação ao abandonar as regulações base, para guardar ou rejeitar as alterações efetuadas.

## Home Connect

Este aparelho pode ser utilizado através de uma ligação WLAN e as regulações podem ser enviadas ao aparelho através de um dispositivo móvel.

Se não for ligado à rede doméstica, o aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operada através do painel de controlo.

A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Os serviços Home Connect não estão disponíveis em todos os países. Para mais informações sobre este tema, visite [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Conselhos

- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância - o processo de cozedura tem de ser monitorizado.
- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas quando opera o aparelho através da aplicação Home Connect. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → *"Instruções de segurança importantes" na página 6*
- Com a aplicação Home Connect, pode enviar regulações ao seu aparelho, tendo de confirmá-las no mesmo. Uma operação remota do aparelho não é possível.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Nesse período, a operação através da aplicação Home Connect não é possível.

### Configurar

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

Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect.


Para efetuar as regulações, siga os passos predefinidos pela aplicação.

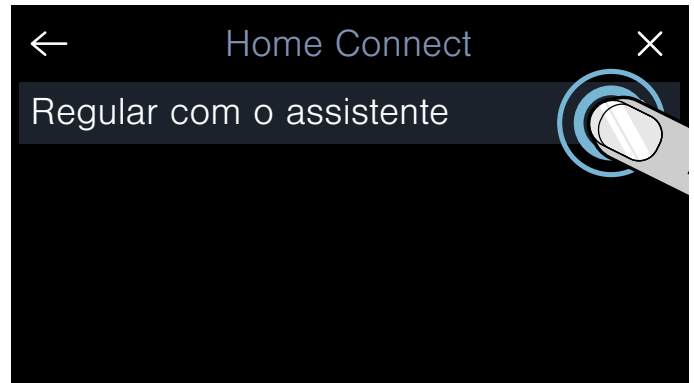
Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

### Registo automático na rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Registo manual na rede doméstica".



1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em "Regular com o assistente", para iniciar o assistente Home Connect.




Surge uma indicação para o dispositivo móvel.

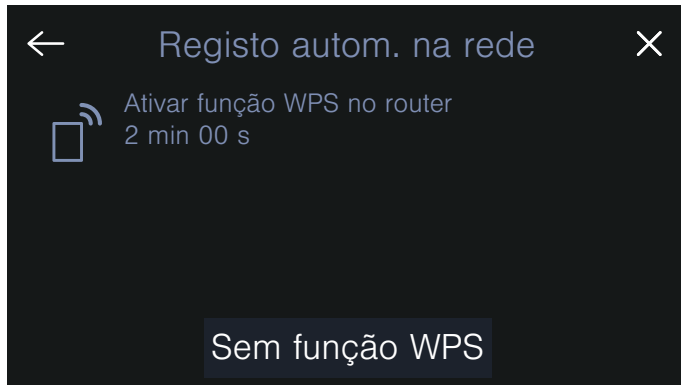
4. Toque em "Continuar" para avançar.
5. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.  
Se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica surge uma mensagem correspondente.  
**Conselho:**  
Se não for possível estabelecer uma ligação, volte a iniciar o assistente ou registe o aparelho manualmente na rede doméstica.  
Surge uma mensagem a indicar que o aparelho pode agora ser ligado com a aplicação.
6. Toque em "Continuar" para iniciar a ligação com a aplicação.



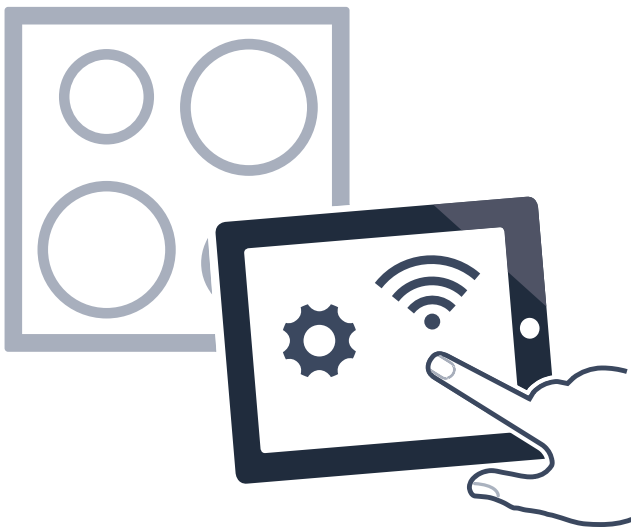
Se a ligação tiver sido estabelecida, surge uma mensagem nesse sentido. Na vista principal surge o símbolo . O símbolo  fica progressivamente iluminado, conforme a intensidade da ligação.

### Registo manual na rede doméstica

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em "Regular com o assistente", para iniciar o assistente Home Connect.  
É solicitado que prima a tecla WPS no seu router.
4. Selecione "Sem função WPS".



5. Observe a indicação e toque em Continuar para avançar.
6. Abra as definições de rede do dispositivo móvel e registe-o na rede da placa de cozinhar com o SSID "HomeConnect" com a chave "HomeConnect".

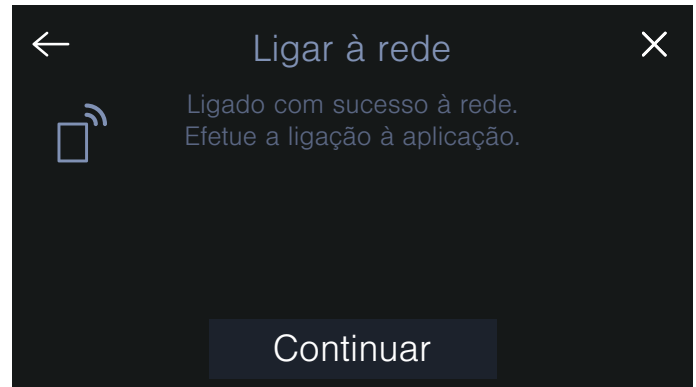




#### Conselho:

Se não for possível estabelecer uma ligação, volte a iniciar o assistente e registe o aparelho manualmente na rede doméstica.

7. Siga a solicitação na aplicação e insira o nome da rede e a palavra-passe da sua rede doméstica (WLAN).  
Surge uma mensagem a indicar que o aparelho pode agora ser ligado com a aplicação.

8. Toque em "Continuar" para iniciar a ligação com a aplicação.



Se a ligação tiver sido estabelecida, surge uma mensagem nesse sentido. Na vista principal surge o símbolo . O símbolo  fica progressivamente iluminado, conforme a intensidade da ligação.

## Regulações Home Connect

Pode adaptar o Home Connect às suas necessidades, a qualquer altura.

Navegue pelas regulações base da sua placa de cozinhar até às regulações Home Connect para visualizar as informações de rede e do dispositivo.

Definições	Descrição e opções
Regular com o assistente	A placa pode ser registada automaticamente ou manualmente na rede doméstica. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Definir com o assistente (ligação automática à rede doméstica)*.</li> <li>■ Definir com o assistente: nenhuma função WPS (registo manual na rede doméstica).</li> </ul> <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada, se a placa de cozinhar ainda não estiver ligada à rede doméstica.
Ligar à aplicação	A ligação pode ser estabelecida com uma ou várias contas do Home Connect. <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
Regulação através da aplicação	Pode definir se é permitido o envio de definições de cozedura. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado: na aplicação são indicados exclusivamente os estados atuais da placa de cozinhar.</li> <li>■ Ligado*: as definições de cozedura podem ser enviadas pela aplicação à placa de cozinhar. As definições enviadas têm de ser confirmadas na placa.</li> </ul> <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
Wi-Fi	Pode desligar o módulo sem fios da placa de cozinhar, desconectando assim a ligação à WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desativado: Módulo sem fios desligado.</li> <li>■ Ativado*: Módulo sem fios ligado.</li> </ul> <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
Separar a ligação à rede	As ligações à rede doméstica guardadas podem ser apagadas a qualquer momento. <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
Informações do aparelho	São apresentadas informações sobre a Home Connect e a rede. <b>Conselho:</b> A definição só é apresentada se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.
*Definições de fábrica	

### Conselho:

Regular com o assistente só é apresentado se ainda não houver uma ligação à rede doméstica. Todas as definições restantes só são mostradas se já houver uma ligação à rede doméstica.

### Símbolos WLAN


A indicação WLAN na vista principal altera-se em função do estado e da qualidade da ligação e da disponibilidade do servidor Home Connect.

### Desativar WLAN

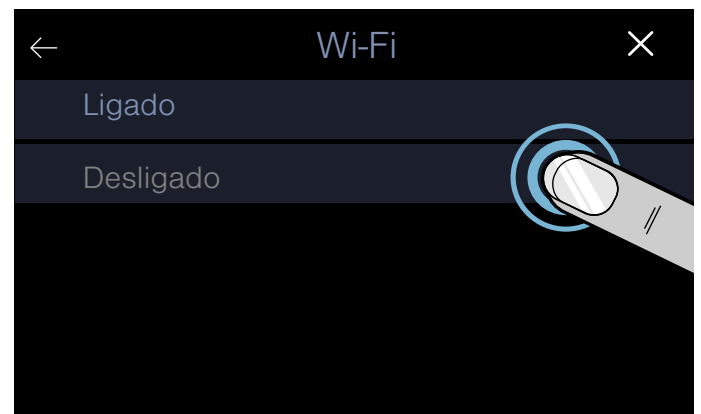
Se o Wi-Fi estiver ativado, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.


### Conselho:

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

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em "Wi-Fi".

### 4. Selecione Desligado.




A WLAN está desativada e o símbolo  apaga-se no painel de comando.

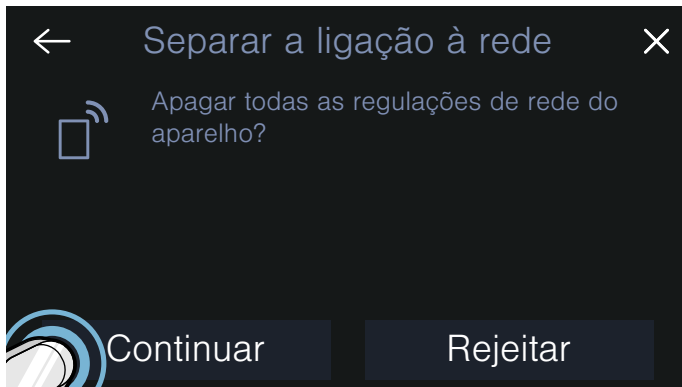
## Desligar da rede


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

### Conselho:

Se a sua placa de cozinhar estiver desligada da rede, não é possível operá-la com a Home Connect.

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em Separar a ligação à rede.
4. Confirme com "Continuar".




O aparelho está desligado da rede doméstica e o símbolo  apaga-se no painel de comando.

### Conselho:

A ligação à rede também é eliminada, se repuser o aparelho com as definições de fábrica.

## Ligar à rede


1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em "Regular com o assistente", para iniciar o assistente Home Connect.
4. Siga as instruções conforme → "Registo automático na rede doméstica" ou → "Registo manual na rede doméstica".

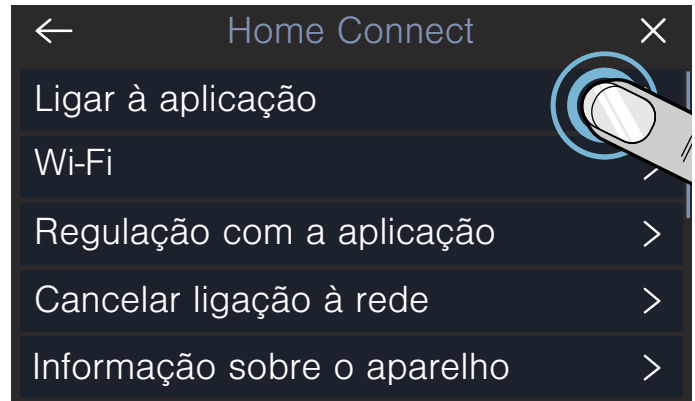
## Ligar a aplicação

Se a aplicação Home Connect estiver instalada no seu dispositivo móvel, pode ligá-la à sua placa de cozinhar.

### Conselhos

- O aparelho tem de estar ligado à rede.
- A aplicação tem de estar aberta e configurada.
- Se houver uma ligação direta a um exaustor, primeiro desligue a placa de cozinhar da rede doméstica e depois reinicie a ligação. → "Desligar da rede" na página 39 → "Ligar à rede" na página 39

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Seleccionar Ligar à aplicação.



Também pode ligar outra conta Home Connect à placa de cozinhar. Para tal, selecione novamente Ligar à aplicação.


4. Siga as instruções da aplicação para concluir o processo de ligação.

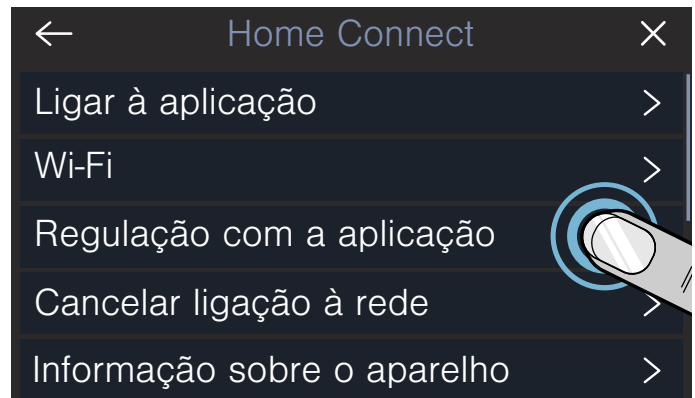
## Regulações através da aplicação

Com a aplicação Home Connect pode aceder facilmente às Regulações base e enviar as regulações para as zonas de cozinhar à placa de cozinhar.

### Conselhos

- A placa de cozinhar tem de estar ligada, mas todas as zonas de cozinhar têm de estar apagadas.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Se operar o aparelho diretamente, não o pode operar através da aplicação Home Connect.
- No estado de fornecimento, a transferência das definições está ativada.
- Se a transferência das definições estiver desativada, apenas são mostrados os estados de funcionamento da placa na aplicação Home Connect.

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Seleccionar Regulação através da aplicação.



4. Para ativar a transferência, toque em Ligado, para desativar a transferência, toque em Desligado.

### Confirmar as regulações de cozinhar

Assim que forem transmitidas regulações de cozedura a uma zona de cozinhar, surge um aviso na placa. Será questionado se as regulações devem ser aplicadas. Para confirmar as regulações, toque em "Assumir". Para rejeitar as regulações, toque em "Rejeitar".

### Atualização do software

Com a função Software-Update é atualizado o software da placa (p. ex. otimização, eliminação de erros, atualizações de segurança relevantes). Uma condição prévia para a utilização da aplicação é que esteja registado como utilizador da Home Connect e esta esteja instalada no dispositivo móvel e ligada o servidor da Home Connect.

Assim que esteja disponível uma atualização de software, é informado pela aplicação Home Connect sobre a mesma. Pode iniciar a atualização de software através da aplicação ou da placa. Observe as indicações no ecrã, para o efeito.

Após a transferência bem sucedida, pode efetuar a instalação através da aplicação Home Connect, se houver uma ligação à rede local.

Após a instalação bem sucedida, a aplicação Home Connect envia a informação correspondente.

#### Conselhos

- Pode continuar a utilizar a placa durante a transferência.
- Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- No caso de uma atualização de segurança relevante recomenda-se que a instalação seja efetuada o mais rápido possível.

### Diagnóstico remoto

Em caso de avarias, a Assistência Técnica tem a possibilidade de aceder ao seu aparelho através do diagnóstico remoto.

Contacte a Assistência Técnica e certifique-se de que o seu aparelho está ligado ao servidor Home Connect, verificando também se o serviço de diagnóstico remoto está disponível no seu país.

#### Conselho:

Para mais informações e a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página Web Home Connect do seu país: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

### Nota sobre a proteção de dados

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

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

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

#### Conselho:

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

### Declaração de conformidade

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

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com), nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.  
Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

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

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



## Comando da ventilação

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

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

### Home Connect

Se ambos os aparelhos forem compatíveis com o Home Connect, é possível uma ligação através da aplicação Home Connect.

Ambos os aparelhos podem ser operados com a aplicação e através do painel de comando.

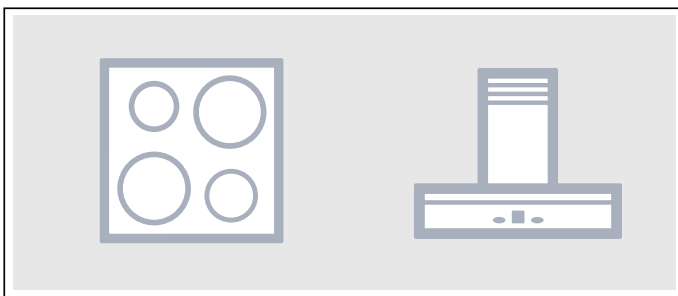
Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect e o capítulo do Home Connect.

→ "Home Connect" na página 36



### Ligar os aparelhos diretamente

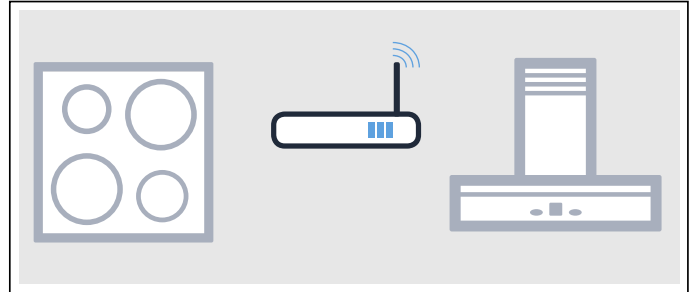
Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, o exaustor pode ser controlado através da placa de cozinhar. Deste modo, deixa de ser possível ligar os dois aparelhos à rede doméstica ou à aplicação. Ambos os aparelhos podem ser operados através do painel de comando.



### Ligar os aparelhos através da rede doméstica

Utilize este tipo de ligação se nenhum ou apenas um dos dois aparelhos estiver ligado à aplicação Home Connect.

Se os aparelhos forem ligados através da rede doméstica, tanto o comando do exaustor como o Home Connect poderão ser utilizados para a placa de cozinhar.



### Conselhos

- Tenha em atenção as indicações de segurança das instruções de utilização do seu exaustor e certifique-se de que estas também são respeitadas quando opera o aparelho através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar. → "Instruções de segurança importantes" na página 6
- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, a operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

### Configurar

Para configurar a ligação entre a placa de cozinhar e o exaustor, a placa de cozinhar tem de estar ligada.


#### Ligação direta

Certifique-se de que o exaustor está desligado.

Observe, para tal, o capítulo "Ligação da placa de cozinhar" nas instruções de utilização do seu exaustor.

#### Conselho:

Se ligar a sua placa de cozinhar diretamente ao exaustor, a ligação com a rede doméstica já não é possível e não poderá utilizar o Home Connect.

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Selecione a definição Comando do exaustor cookConnect.
3. Toque em "ligar diretamente".
4. No espaço de 2 minutos inicie a ligação no exaustor.


Se a placa de cozinhar estiver ligada ao exaustor, surge uma mensagem correspondente. Na vista principal são apresentados os símbolos para o comando do exaustor com base na placa.

## Ligação através da rede doméstica

Precisa de um router com funcionalidade WPS.

É necessário o acesso a um router. Caso contrário, siga os passos descritos em "ligação direta".

Antes de mais nada certifique-se que o exaustor está ligado à mesma rede doméstica.

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Selecione a definição Comando do exaustor cookConnect.
3. Toque em "Ligar à rede".
4. No espaço de 2 minutos prima a tecla WPS no router.  
Quando a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica surge uma mensagem correspondente.
5. No espaço de 2 minutos inicie a ligação no exaustor.


Se a placa de cozinhar estiver ligada ao exaustor, surge uma mensagem correspondente. Na vista principal são apresentados os símbolos para o comando do exaustor com base na placa.

### Conselho:

A ligação só pode ser estabelecida quando ambos os aparelhos estiverem ligados à rede doméstica e se encontrarem no processo de ligação. Se o tempo para o processo de ligação já tiver decorrido para um dos dois aparelhos, inicie novamente a ligação.

## Desligar da rede

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

1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na regulação "Comando do exaustor".
3. Toque em "Desconectar ligação".

A ligação foi restabelecida.


## Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de uma zona de cozinhar individual. → "Regulações no comando do exaustor" na página 43

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.


## Regular o ventilador

### Ativar

1. Na zona de regulação, toque no símbolo . No visor é indicado o nível do ventilador predefinido.
2. Selecione o nível do ventilador pretendido. Para selecionar o nível intensivo, toque em **int 1** ou **int 2**.


O ventilador foi ativado.

### Desativar

1. Toque no símbolo  na zona de regulação.
2. Selecione o nível do ventilador 0. O ventilador foi desativado.

## Regular o funcionamento automático


### Ativar

1. Toque no símbolo  na zona de regulação.
2. Selecionar **auto**.

O modo automático está ativado.

Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

### Desativar

1. Toque no símbolo  na zona de regulação.
2. Selecione o nível do ventilador 0. O modo automático está desativado.

## Regular a iluminação do exaustor

A luz do exaustor pode ser ligada e desligada através no painel de comandos da placa.

Toque no símbolo  na vista principal.

## Regulações no comando do exaustor

Pode adaptar o comando do exaustor com base na placa de cozinhar a qualquer momento às suas necessidades.

### Conselho:

As regulações só são apresentadas, se o aparelho estiver ligado com um exaustor.

Ajustes	Descrição e opções
Comando do ventilador	<p>Pode definir se e como o ventilador inicia após ligar a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado: tem de ligar o exaustor manualmente, caso seja necessário.</li> <li>■ Ligar no modo automático*: o exaustor liga-se depois de definir uma superfície de cozinhar independente no funcionamento automático.</li> <li>■ Ligar no modo manual*: o exaustor liga-se depois de definir uma superfície de cozinhar independente num nível fixo.</li> </ul>
Funcionamento posterior do ventilador	<p>O funcionamento por inércia do ventilador assegura a eliminação de odores residuais, desligando-se o ventilador autonomamente depois disso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado</li> <li>■ Ligar no modo automático.*</li> <li>■ Ligar no modo manual</li> <li>■ Nenhuma alteração: quando desliga a placa, as definições do ventilador não se alteram.</li> </ul>
Luz ligada automaticamente	<p>Pode definir se a luz do exaustor se deve ligar automaticamente com a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ligado* - a iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.</li> <li>■ Desligado</li> </ul>
Luz desligada automaticamente	<p>Pode definir se a iluminação do exaustor se deve desligar automaticamente com a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desativado*</li> <li>■ Ativado: a iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.</li> </ul>
Separar a ligação	As ligações memorizadas à rede doméstica e ao exaustor podem ser apagadas a qualquer momento.
*Definições de fábrica	

## Consumo de potência máximo

Com a função Potência máxima 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 dispõe de uma série de componentes, para distribuir de forma inteligente e automática a potência disponível pelas zonas de cozinhar ligadas.

Assim que a função Potência máxima estiver ativada, a potência de uma zona de cozinhar pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Se uma zona de cozinhar for ligada e atingir a potência máxima, surge uma mensagem correspondente no visor. O aparelho regula e seleciona automaticamente o nível de potência mais elevado possível.

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

## Limpeza

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

### Placa de cozedura

#### Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

#### Manchas possíveis

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

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

#### Conselho:

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

### Aro da placa de cozinhar

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

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

## Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

### Utilização

#### No visor não surge nenhuma indicação

Possivelmente a luminosidade não está corretamente regulada. Olhe para o visor de cima e regule a luminosidade através das regulações base.

Para mais informações sobre definições consulte o capítulo → "Regulações base"

#### No ecrã principal surge uma mensagem de aviso 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. Não são sinais de defeito.

#### Ruídos possíveis:

##### **Zumbido profundo tal como um transformador:**

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

##### **Zumbido baixo:**

O recipiente para cozinhar poderá ser demasiado pequeno ou não ser adequado para a indução. Deslocar o recipiente para uma outra posição ou usar um recipiente maior.

##### **Assobio baixo:**

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

##### **Apitos altos:**

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

##### **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 tipo de preparação dos alimentos.

##### **Ruído do ventilador:**

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

##### **Clique:**

O clique ocasional, quando um recipiente é ativado ou deslocado, é completamente normal.

Ocasionalmente podem ocorrer outros ruídos puramente acidentais, sem qualquer ligação com o recipiente.

## Recipiente

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

Para informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução, consulte o capítulo → *"Cozedura por indução"*

### Por que é que a placa de cozinhar não aquece?

Certifique-se de que o recipiente é adequado para a indução. Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte o capítulo → *"Cozedura por indução"*

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

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para a indução. Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte o capítulo → *"Cozedura por indução"*

### A apresentação do recipiente no ecrã tátil não corresponde ao tamanho nem à forma do recipiente

A apresentação do recipiente para cozinhar no ecrã tátil é apenas indicativa.  
Certifique-se de que o recipiente está totalmente dentro da superfície de cozedura.

### Na superfície de cozedura existe um recipiente que não é apresentado no ecrã tátil

Existem mais do que 8 recipientes para cozinhar na superfície de cozedura.  
O recipiente é demasiado pequeno: recomenda-se um diâmetro entre 90 e 340 mm.  
Use um recipiente maior ou um recipiente, que seja adequado para indução, ou altere a distribuição do recipiente de cozinhar na superfície de cozedura. Para informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução, consulte o capítulo → *"Cozedura por indução"*


### Existem mais do que dois recipientes para cozinhar na superfície de cozedura. No entanto, no ecrã tátil é apresentados um recipiente.

Se dois recipientes estiverem muito juntos na superfície de cozedura, pode acontecer que o ecrã tátil os represente apenas como um recipiente para cozinhar.  
Afastar um pouco os dois recipientes para cozinhar, até serem apresentados no ecrã tátil como dois recipientes individuais.

### Na superfície de cozedura não se encontra nenhum recipiente. No entanto, no ecrã tátil são apresentados dois ou mais.

Possivelmente, o fundo do recipiente está deformado ou apresenta relevo ou o recipiente não é adequado para indução.  
Verificar o nivelamento do recipiente e pousar novamente na superfície de cozedura. Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte o capítulo → *"Cozedura por indução"*

### Não podem ser ativados todos os recipientes que se encontram na superfície de cozedura.

Pode colocar até 8 recipientes na superfície de cozedura, mas cozinhar simultaneamente com um máximo de 6 recipientes distribuídos uniformemente.  
Pode consultar informações sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → *"Cozedura por indução"*.  
Pode cozinhar com um máximo de 3 recipientes em cada lado. Se um recipiente se encontrar no centro da superfície de cozedura ou se for muito grande, isso restringe o número de recipientes ativos.  
Pode consultar informações sobre o posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → *"Cozedura por indução"*.  
Um dos recipientes não é adequado para indução. No ecrã tátil surge o símbolo  junto do recipiente inadequado.  
Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para indução no capítulo → *"Cozedura por indução"*  
O consumo de potência máximo do aparelho foi superado ou a definição Potência máxima está ativada.  
Verifique a instalação e configure a definição Potência máxima corretamente. Veja o capítulo → *"Regulações base"*

### Não é possível aumentar o nível de potência.

O consumo de potência máximo do aparelho foi atingido ou a definição Potência máxima está ativada.  
Altere a distribuição dos recipientes na superfície de cozedura. Verifique a instalação e configure a definição Potência máxima corretamente. Veja o capítulo → *"Regulações base"*

### O sensor de cozedura não está disponível.

O consumo de potência máximo do aparelho foi atingido ou a definição Potência máxima está ativada.  
Desligue ou diminua os níveis de potência dos outros recipientes para que o sensor de cozedura fique operacional. Altere a distribuição dos recipientes na superfície de cozedura. Verifique a instalação e configure corretamente a definição Potência máxima. Ver capítulo → *"Consumo de potência máxima"*

**Durante uma utilização intensiva os tempos de cozedura prolongam-se.**

Isto pode dever-se a mecanismos de proteção que impedem que o fogão sobreaqueça.  
Experimente alterar a posição do recipiente.

**No interior do recipiente surge uma efervescência irregular.**

Pode ocorrer uma efervescência irregular conforme o nível de potência selecionado, o tipo de recipiente para cozinhar ou a combinação com outro recipiente para cozinhar. Isto não prejudica nem a temperatura bem o processo de cozedura.

Para informações sobre o tipo, o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar, consulte o capítulo → "*Cozedura por indução*"

**Limpeza****Como se limpa a placa de cozinhar?**

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos.

Para mais informações sobre a limpeza e conservação da placa de cozinhar, consulte o capítulo → "*Limpeza*"

**Rede doméstica****Por que motivo não é possível fazer a ligação da placa com a rede doméstica, depois de ter premido a tecla WPS do router?**

Depois de ter sido selecionada a opção Ligação automática, prima a tecla WPS do router nos próximos 2 minutos.

Decorrido este tempo, volte a iniciar o estabelecimento da ligação. Se os problemas persistirem, reponha as definições de fábrica, veja o capítulo → "*Regulações base*".

**Porque não é efetuado o registo na rede Home Connect a partir do dispositivo móvel?**

Ligar com a SSID "HomeConnect" e a password "HomeConnect".

Certifique-se de que todos os caracteres foram corretamente inseridos e respeitadas as maiúsculas e minúsculas.

## Defeito: O que fazer?

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

### Indicações, avisos e mensagens de erro

Caso surja um problema, serão automaticamente exibidos no visor avisos, indicações ou mensagens de erro. Siga as instruções no visor tátil, para resolver o problema.

#### Conselhos

- Em alguns avisos é exibido adicionalmente um código de erro. Se for necessário, comunique o código de erro à Assistência técnica.
- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

### Sugestões

Problema	Solução
Não é possível ligar a placa de cozinhar.	Verifique, testando outros aparelhos elétricos, se existe um curto-circuito na rede elétrica. Certifique-se que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Se não conseguir solucionar a avaria, informe a assistência técnica.
O display tátil não reage ou está bloqueado.	O painel de comandos está húmido ou há um objeto sobre o mesmo. Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A potência de cozedura da zona de cozinhar não pode ser aumentada.	A potência total da placa foi restringida. Adapte a potência total nas Regulações base em Consumo de potência máximo. Um recipiente muito grande pode influenciar o nível máximo de potência na mesma metade da placa. Volte a posicionar o recipiente.
Se um objeto se encontrar no display tátil, soa um sinal sonoro.	Retire o objeto e volte a regular a placa. Não coloque qualquer recipiente quente no painel de comandos.
A placa de cozinhar reage de forma estranha ou já não é possível utilizá-la de forma correta.	Desligue o aparelho através do quadro elétrico ou do disjuntor na caixa de fusíveis. Aguarde alguns segundos e volte a ligar o aparelho.
O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Retire o recipiente correspondente. Aguarde alguns segundos. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente. Depois volte a ligar a zona de cozinhar.
Não é possível ativar a função Atribuição de definições.	Removeu o recipiente ativo da sua posição e colocou um recipiente de outro tamanho. Faça o teste com o mesmo recipiente.
A placa esteve a funcionar durante um período longo e sem interrupção.	O bloqueio de segurança automático foi ativado. Ver capítulo → "Corte automático de segurança"
As faixas luminosas laterais activeLight não acendem.	Contacte a assistência técnica.
O sensor de cozedura sofreu um sobreaquecimento e a zona de cozinhar foi desligada. <b>E8202</b>	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente. Depois ative novamente a função.
O sensor de cozedura sobreaqueceu e as zonas de cozinhar adjacentes desligaram-se. <b>E8203</b>	Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
A bateria do sensor está quase gasta. <b>E8204</b>	Substitua a bateria 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha"
A ligação ao sensor de cozedura foi cancelada. <b>E8205</b>	Desligue a função e volte a ligá-la de seguida.
O sensor de cozedura está avariado/com defeito. <b>E8206</b>	Contacte a assistência técnica.
A indicação do sensor não acende e o sensor não reage.	Substitua a bateria 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha" Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido 8-10 segundos e volte a ligar o sensor com a placa de cozinhar. Ver capítulo → "Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos" Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a assistência técnica.



Problema	Solução
A indicação no sensor pisca duas vezes. A bateria do sensor está quase gasta. O próximo processo de cozedura pode ser interrompido devido a uma bateria gasta.	Substitua a bateria 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> "
A indicação no sensor pisca três vezes. A ligação ao sensor de cozedura foi cancelada.	Mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido 8-10 segundos e volte a ligar o sensor com a placa de cozinhar. Ver capítulo → " <i>Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos</i> "
A placa de cozinhar não consegue estabelecer uma ligação com a rede doméstica ou o exaustor. <b>E7010</b>	Desligue a placa e volte a ligá-la de seguida. Se a indicação voltar a aparecer, contacte a assistência técnica.
A corrente de funcionamento está com falhas e fora do âmbito de funcionamento normal. <b>E9000/E9010</b>	Contacte o fornecedor de energia.
A placa não está corretamente ligada <b>U400</b>	Desligue a placa da corrente. Certifique-se de que ligou a placa de acordo com o esquema de ligações.

## Modo Demo

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

## Serviços Técnicos

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

### Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços 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.
- na parte 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.



**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001384528 (991129)