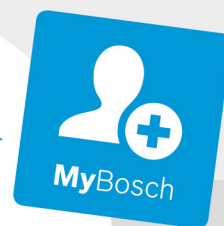




**BOSCH**



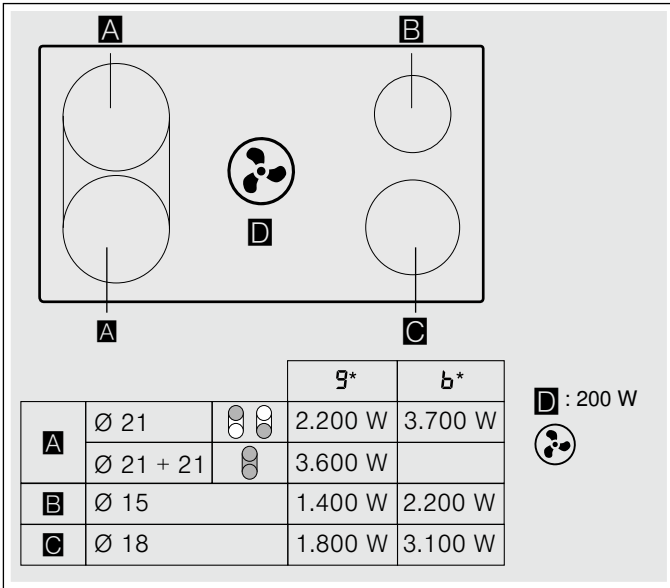
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Placa de cozinhar por indução com sistema de ventilação integrado

**PVS8..F2.E**

**[pt]** Instruções de serviço

Placa de cozinhar por indução com sistema de ventilação integrado



# 59624Índice

|  |  |    |   |   |    |
|--|--|----|---|---|----|
|    | <b>Utilização adequada</b> . . . . .                 | 4  |  | <b>Sistema de sensores de fritura</b> . . . . .                         | 22 |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> . . . . . | 5  |   | As vantagens ao fritar . . . . .  | 22 |
|    | <b>Causas de danos</b> . . . . .                     | 8  |   | Frigideiras para o sensor de fritura . . . . .                          | 22 |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> . . . . .          | 8  |   | Níveis de temperatura . . . . .   | 22 |
|  | Poupar energia . . . . .                             | 8  |  | Tabela . . . . .  | 23 |
|  | Eliminação ecológica . . . . .                       | 8  |   | Como regular . . . . .  | 24 |
|    | <b>Cozedura por indução</b> . . . . .                | 9  |  | <b>Fecho de segurança para crianças</b> . . . . .                       | 25 |
|  | Vantagens de cozinhar por indução . . . . .          | 9  |   | Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças . . . . . | 25 |
|  | Recipientes . . . . .                                | 9  |   | Dispositivo de segurança automático para crianças . . . . .             | 25 |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> . . . . .                 | 11 |  | <b>Protecção contra anulação accidental</b> . . . . .                   | 25 |
|  | O seu novo aparelho . . . . .                        | 11 |  | <b>Corte automático de segurança</b> . . . . .                          | 25 |
|  | Acessórios especiais . . . . .                       | 11 |  | <b>Regulações base</b> . . . . .  | 26 |
|  | O painel de comandos . . . . .                       | 12 |   | Aceda assim às regulações base: . . . . .                               | 27 |
|  | Indicação de calor residual . . . . .                | 12 |  | <b>Indicação do consumo de energia</b> . . . . .                        | 28 |
|  | Modos de funcionamento para a ventilação . . . . .   | 13 |  | <b>Teste do recipiente para cozinhar</b> . . . . .                      | 28 |
|   | <b>Antes da primeira utilização</b> . . . . .        | 13 |  | <b>PowerManager</b> . . . . .   | 29 |
|  | Primeira colocação em funcionamento . . . . .        | 13 |  | <b>Limpeza</b> . . . . .  | 29 |
|  | <b>Utilizar o aparelho</b> . . . . .                 | 14 |   | Produtos de limpeza . . . . .   | 29 |
|  | Ligar e desligar a placa de cozinhar . . . . .       | 14 |   | Para componentes a serem limpos . . . . .                               | 30 |
|  | Regular a zona de cozinhar . . . . .                 | 14 |   | Aro da placa (apenas em aparelhos com aro da placa) . . . . .           | 30 |
|  | Ligar e desligar a ventilação . . . . .              | 15 |   | Placa de cozedura . . . . .   | 31 |
|  | Fase intensiva . . . . .                             | 15 |   | Ventilação . . . . .  | 31 |
|  | Arranque automático . . . . .                        | 16 |   | Limpar o recipiente de transvazamento . . . . .                         | 33 |
|  | Função de avanço . . . . .                           | 16 |  | <b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ)</b> . . . . .                 | 34 |
|  | Recomendações para cozinhar . . . . .                | 16 |  | <b>Defeito: O que fazer?</b> . . . . .                                  | 36 |
|  | <b>CombiZone</b> . . . . .                           | 19 |  | <b>Serviços Técnicos</b> . . . . .                                      | 37 |
|  | Indicações sobre o recipiente . . . . .              | 19 |   | Número E e número FD . . . . .  | 37 |
|  | Ativar . . . . .                                     | 19 |  | <b>Refeições de teste</b> . . . . .                                     | 38 |
|  | Desativar . . . . .                                  | 19 |   |   |    |
|  | <b>Função Move</b> . . . . .                         | 19 |   |   |    |
|  | Conselhos para a utilização de recipientes . . . . . | 19 |   |   |    |
|  | Ativar . . . . .                                     | 20 |   |   |    |
|  | Desativar . . . . .                                  | 20 |   |   |    |
|  | <b>Funções de tempo</b> . . . . .                    | 20 |   |   |    |
|  | Programação do tempo de cozedura . . . . .           | 20 |   |   |    |
|  | O temporizador . . . . .                             | 21 |   |   |    |
|  | <b>Função PowerBoost</b> . . . . .                   | 21 |   |   |    |
|  | Ativar . . . . .                                     | 21 |   |   |    |
|  | Desativar . . . . .                                  | 21 |   |   |    |

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



## Utilização adequada

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

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

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

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

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠️ Instruções de segurança importantes**

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

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

Não podem ser aspirados substâncias e vapores perigosos ou explosivos.

Não permita a entrada de partículas ou líquidos no aparelho.

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

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

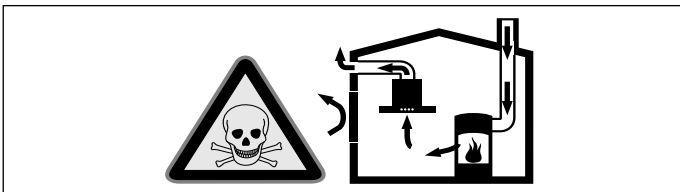
### **⚠️ Aviso – Perigo de asfixia!**

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

### **⚠️ Aviso – Perigo de morte!**

Os gases de combustão aspirados podem ser tóxicos.

Certifique-se que existe arejamento suficiente, quando o aparelho estiver a ser utilizado no funcionamento por exaustão de ar simultaneamente com instalações de aquecimento não estanques.



As instalações de aquecimento não estanques (p. ex. aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras) retiram ar de combustão do compartimento de instalação e conduzem os gases de exaustão através de um sistema de exaustão (p. ex. chaminé) para o exterior.

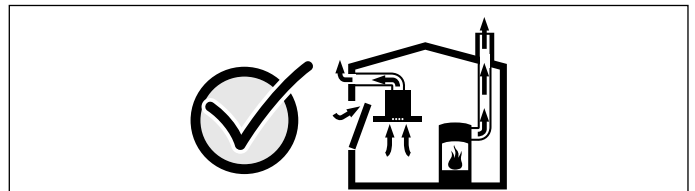
Quando o exaustor está ligado, é retirado ar ambiente à cozinha e aos espaços adjacentes - sem ar suficiente é criada uma depressão. Os gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração voltam a ser aspirados para os espaços habitacionais.

- Por isso tem de ser garantido um arejamento suficiente.
- Uma caixa de ventilação/exaustão por si só, não garante o cumprimento do valor-limite.

Um funcionamento isento de perigos apenas é possível, se a pressão negativa no compartimento da instalação de aquecimento não for inferior a 4 Pa (0,04 mbar). Isto é possível, se o ar necessário para a combustão poder entrar por entradas não herméticas, p. ex., portas, janelas, em conjunto com caixas de ventilação/exaustão ou outras medidas técnicas.

O ar de exaustão não pode ser desviado para uma chaminé de combustão ou exaustão em funcionamento, nem para uma conduta destinada à ventilação de espaços com instalações de aquecimento.

Se o ar de exaustão for desviado para uma chaminé de combustão ou exaustão que não esteja em funcionamento, tem de ser obtida a aprovação do limpa-chaminés responsável.



Consulte sempre um limpa-chaminés competente que possa avaliar o conjunto da ventilação da casa e sugerir as medidas corretas para a ventilação.

Se o exaustor for utilizado unicamente no modo de funcionamento com recirculação de ar, pode ser utilizado sem restrições.

### **Aviso – Perigo de incêndio!**

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- A gordura acumulada no filtro pode incendiar-se.

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

Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

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

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

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- A cobertura do filtro fica rapidamente quente sobre a placa de cozinhar. Nunca deixe a cobertura do filtro sobre a placa de cozinhar. Não coloque tachos sobre a cobertura do filtro ou outros objetos quentes.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Caso sejam derramados líquidos quentes sobre o aparelho, deixar arrefecer o aparelho pelo menos durante duas horas antes de remover a tampa do filtro, o filtro metálico de gorduras, o recipiente, o reservatório ou a cobertura.

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

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

**⚠️ Aviso – Perigos electromagnéticos!**

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

**⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!**

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.
- Os recipientes para cozinhar e as placas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque a mão sobre a placa de cozinhar quente ou sobre recipientes para cozinhar quentes.
- Os woks inadequados podem causar acidentes. Utilize apenas o wok que pode adquirir como acessório especial junto do fabricante.

**⚠️ Aviso – Perigo de avaria!**

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

## Causas de danos

### Atenção!

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

## Protecção do meio ambiente

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

### Poupar energia

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

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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



## Cozedura por indução

### Vantagens de cozinhar por indução

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

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

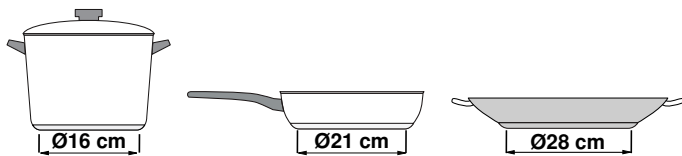
### Recipientes

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

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

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

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

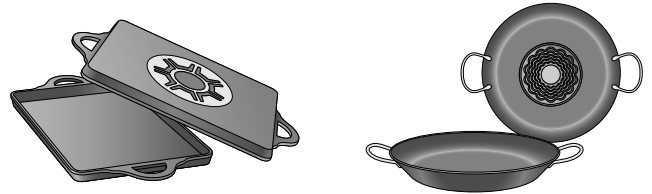


Se a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser utilizados recipientes maiores particularmente adequados para esta zona. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "CombiZone" na página 19.

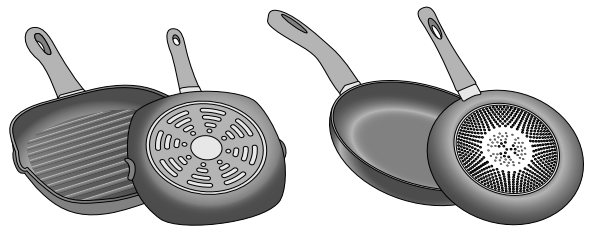


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



### Recipientes não apropriados

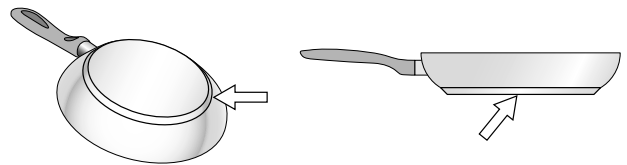
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

### Propriedades da base do recipiente

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

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



### **Ausência de recipiente com o tamanho adequado**

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

### **Recipientes vazios ou com base fina**

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

### **Deteção de recipiente**

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

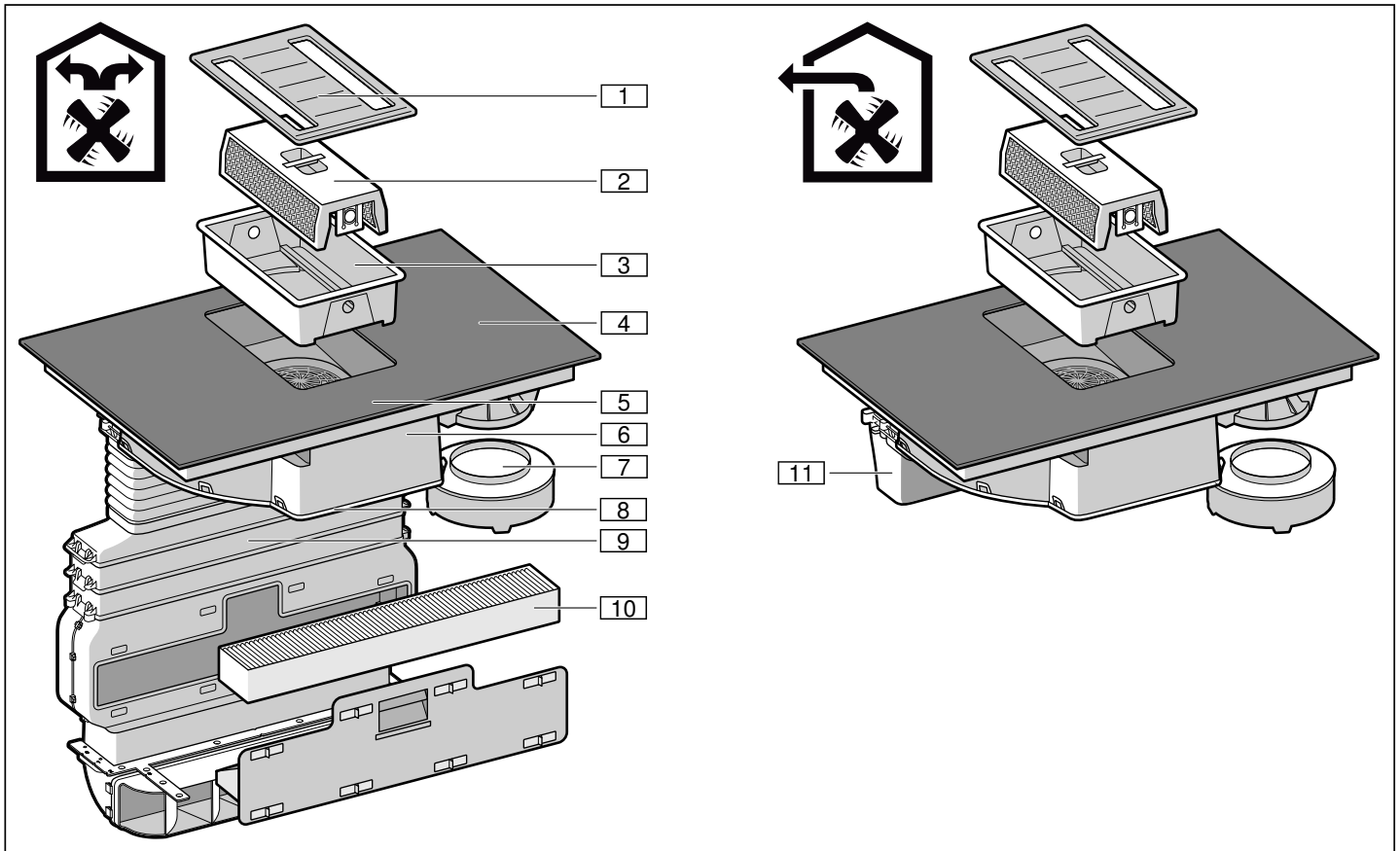
## Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte

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

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

### O seu novo aparelho



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

\*apenas para modo de funcionamento da circulação de ar

\*\*apenas para modo de recirculação de ar

### Acessórios especiais

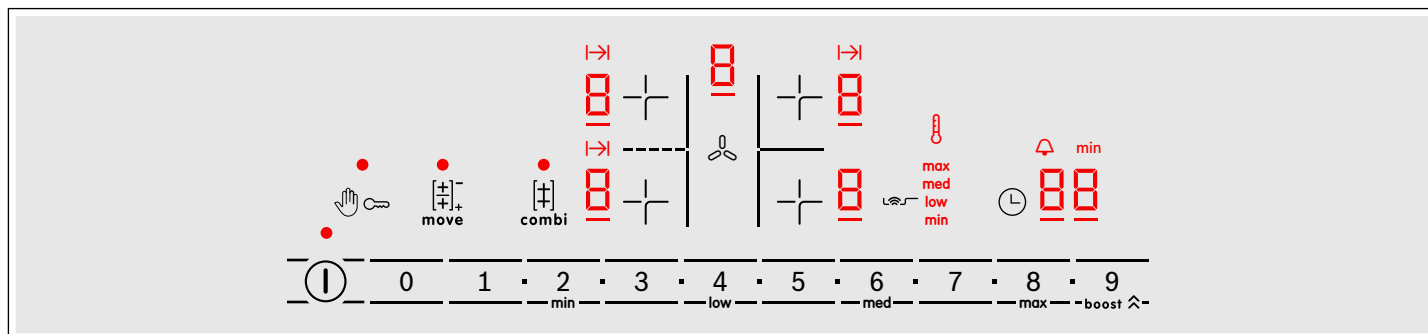
|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Conjunto de ar de recirculação | HEZ381400 |
| Conjunto de ar de circulação   | HEZ381500 |
| Filtro de carvão ativo         | HEZ381700 |

### Recipientes para cozinhar adequados

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

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Frigideira com 15 cm de diâmetro | HZ390210 |
| Frigideira com 19 cm de diâmetro | HZ390220 |
| Frigideira com 21 cm de diâmetro | HZ390230 |

## O painel de comandos



| Zonas de comandos   |  |
|---------------------|--|
| I                   | Ligar e desligar o aparelho  |
| hand                | Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza   |
| key                 | Ativar o fecho de segurança para crianças  |
| +                   | Selecionar a zona de cozinhar  |
| 0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9 | Definir potências de cozedura / regular a ventilação   |
| fritura             | Mudar entre a zona de regulação da placa de cozinhar e a ventilação / repor as indicações de saturação |
| move                | Ativar a função Move   |
| combi               | Ativar a função CombiZone  |
| fritura             | Ligar o sensor de fritura  |
| min, low, med, max  | Regular os níveis de temperatura   |
| boost ^             | Ativar a função Powerboost para potências de cozedura / o nível intensivo para a ventilação            |
| L                   | Programar o tempo de cozedura e o temporizador   |

| Indicações         |  |
|--------------------|--|
| ●                  | Estado operacional   |
| 1-9                | Potências de cozedura / níveis do ventilador                         |
| H/h                | Calor residual   |
| fritura            | Temperatura do sensor de fritura                                     |
| min, low, med, max | Níveis de temperatura:   |
| L                  | Temporizador   |
| I→I                | Desativação automática da zona de cozinhar / temporizador automático |
| 00                 | Função do temporizador   |
| min                | Indicações do temporizador   |
| F10                | Indicação de saturação do filtro metálico de gorduras                |
| F11                | Indicação de saturação do filtro de carvão ativo                     |

### Zonas de comandos

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

### Conselhos

- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não puxe recipientes para cozinhar para perto das indicações e sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

### Indicação de calor residual

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

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

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

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

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

## Modos de funcionamento para a ventilação

Pode utilizar este aparelho no modo de funcionamento com exaustão ou recirculação do ar.

### Função com exaustão de ar



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

Se o ar de exaustão for conduzido para a parede exterior, deve ser utilizada uma caixa de exaustão telescópica.

### Funcionamento por recirculação de ar



O ar aspirado é limpo por um filtro de gorduras e um filtro de carvão ativo e reconduzido para a cozinha.

**Conselho:** Tem de montar um filtro de carvão ativo para absorver os cheiros no modo de funcionamento por recirculação de ar. Consulte as várias possibilidades de utilizar o aparelho no modo de funcionamento por recirculação de ar no folheto ou pergunte ao distribuidor. Pode adquirir os acessórios necessários junto do distribuidor, da assistência ao cliente ou na loja online.



## Antes da primeira utilização

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

Limpe o aparelho e os acessórios muito bem.

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

### Primeira colocação em funcionamento

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

Possíveis regulações:

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

Para comutar o aparelho para o modo de funcionamento em recirculação de ar, ver → *"Regulações base" na página 26.*

## Utilizar o aparelho

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

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



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


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

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

## Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal. A indicação por cima do interruptor principal e as indicações das zonas de cozinhar  acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo  até a indicação se apagar. 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 de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 30 segundos e a ventilação estiver desligada.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

## Regular a zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada com os símbolos **1** a **9**.

Potência de cozedura **1** = potência mínima

Potência de cozedura **9** = potência máxima




Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este nível intermédio está identificado pelo símbolo  na zona de regulação.

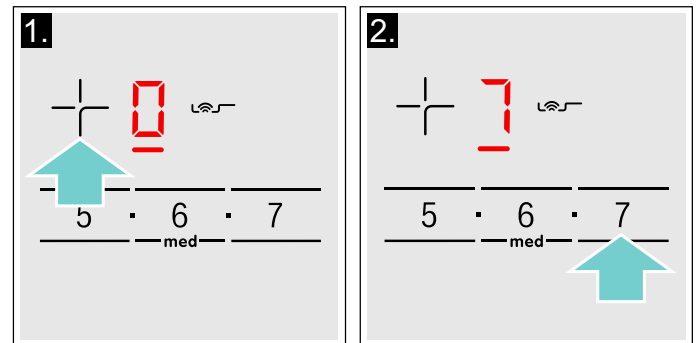
### Conselhos

- 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. Toque no símbolo  da zona de cozinhar pretendida.  
Acende-se o símbolo  e por baixo o símbolo .
2. Em seguida, seleccione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.




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 cozedura

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

### Notas

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


## Ligar e desligar a ventilação

### Notas

- Adeque sempre a potência às condições atuais. No caso de muito fumo, selecione também um nível de potência elevado.
- Se não existir nenhum filtro metálico de gorduras, não é possível ligar a ventilação. Coloque o filtro metálico de gorduras. As funções das placas de cozinhar também estão disponíveis sem o filtro metálico de gorduras. → "Limpeza" na página 29
- Não tape as aberturas de ventilação com objetos. Não coloque objetos na tampa do filtro. Caso contrário, a potência da ventilação irá diminuir.
- No caso de recipientes para cozinhar altos, não pode ser garantida uma potência de exaustão otimizada. A potência de exaustão pode ser melhorada com uma tampa colocada na diagonal.

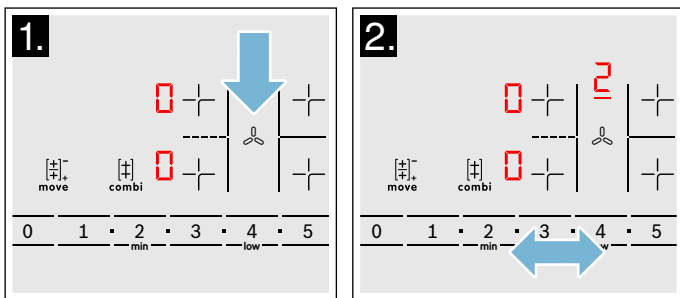
### Ligar a ventilação


Caso não seja possível ligar a ventilação, insira corretamente o filtro metálico de gordura.

1. Toque no símbolo .  
A ventilação começa no nível de potência 2. O nível de potência regulado é indicado no visor.


#### Conselhos




- Os níveis de potência não podem ser alterados durante o ajuste do nível de potência da ventilação.
  - Durante um intervalo de alguns segundos é possível selecionar um nível de potência para a ventilação. Em seguida, a zona de regulação para a definição dos níveis de cozedura pode ser utilizada novamente.
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.  
O nível de potência regulado é indicado no visor.



3. Para regular outro nível de potência, toque no símbolo  e selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.  
O nível de potência regulado é indicado no visor.

### Desligar a ventilação

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



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

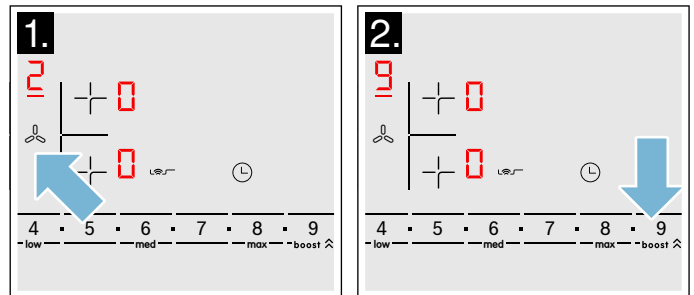
**Conselho:** Em função das regulações base selecionadas o funcionamento por inércia começa após a desconexão do aparelho.


### Fase intensiva

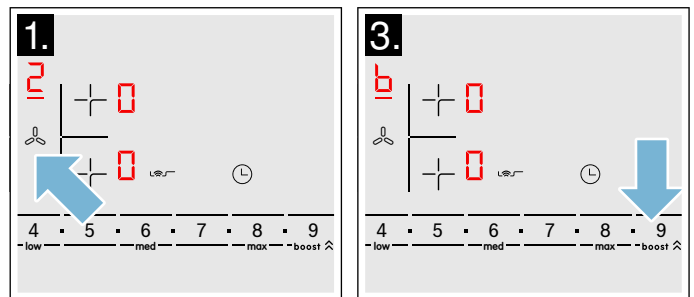
No caso de fumos e odores fortes, ative o nível intensivo. Neste caso, o ventilador funciona durante breves momentos na potência máxima. Pouco tempo depois, regressa automaticamente a um nível inferior.

### Ligar

1. Toque no símbolo .  
No painel de indicações é exibido 2, a linha por baixo do nível de potência 2 fica iluminada.
2. Toque no símbolo **boost** .  
No painel de indicações aparece 9. A linha por baixo do símbolo 9 acende-se. O nível de potência 9 está ativado.





3. Ou: toque no símbolo **boost**  duas vezes.  
No painel de indicações aparece b. A linha por baixo do símbolo b acende-se. O nível intensivo está ativado.



**Conselho:** Após aprox. 8 minutos, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência 9.

### Desligar

1. Toque no símbolo .
2. Na zona de regulação defina o nível de potência  ou outro nível de potência.

## Arranque automático

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

- A ventilação não arranca.
- A ventilação inicia-se num determinado nível de potência.

Nas regulações base seleccione a opção pretendida.  
→ "Regulações base" na página 26

## Função de avanço


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

Nas regulações base ( → *Página 26*) pode seleccionar as seguintes opções para o funcionamento por inércia:

- Desativar o funcionamento por inércia
- Ativar o funcionamento por inércia para uma determinada duração num determinado nível de potência

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

## Desligar

Toque no símbolo .

O funcionamento por inércia é terminado imediatamente.

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

- O tempo de inércia chega ao fim.
- O aparelho é ligado novamente.

## 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"



**Tabela de cozedura**

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

|   | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| <b>Derreter</b>   |                      |                          |
| Chocolate, cobertura                                    | 1 - 1.               | -                        |
| Manteiga, mel, gelatina                                 | 1 - 2                | -                        |
| <b>Aquecer e manter quente</b>                          |                      |                          |
| Guisado, p. ex., guisado de lentilhas                   | 1. - 2               | -                        |
| Leite*  | 1. - 2.              | -                        |
| Aquecer salsichas em água*                              | 3 - 4                | -                        |
| <b>Descongelar e aquecer</b>                            |                      |                          |
| Espinafres, ultracongelados                             | 3 - 4                | 15 - 25                  |
| Carne de vaca estufada, ultracongelada                  | 3 - 4                | 35 - 55                  |
| <b>Escaldar, cozer em lume brando</b>                   |                      |                          |
| Bolinhos de batata*                                     | 4. - 5.              | 20 - 30                  |
| Peixe*  | 4 - 5                | 10 - 15                  |
| Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel                  | 1 - 2                | 3 - 6                    |
| Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês | 3 - 4                | 8 - 12                   |
| <b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>                 |                      |                          |
| Arroz (com o dobro da quantidade de água)               | 2. - 3.              | 15 - 30                  |
| Arroz doce***   | 2 - 3                | 30 - 40                  |
| Batatas cozidas, com pele                               | 4. - 5.              | 25 - 35                  |
| Batatas cozidas   | 4. - 5.              | 15 - 30                  |
| Massas alimentícias, massa*                             | 6 - 7                | 6 - 10                   |
| Guisado   | 3. - 4.              | 120 - 180                |
| Sopas   | 3. - 4.              | 15 - 60                  |
| Legumes   | 2. - 3.              | 10 - 20                  |
| Legumes, ultracongelados                                | 3. - 4.              | 7 - 20                   |
| Cozinhar em panela de pressão                           | 4. - 5.              | -                        |
| <b>Estufar</b>  |                      |                          |
| Rolinhos de carne                                       | 4 - 5                | 50 - 65                  |
| Carne para estufar                                      | 4 - 5                | 60 - 100                 |
| Carne de vaca estufada***                               | 3 - 4                | 50 - 60                  |

\* Sem tampa

\*\* Virar várias vezes

\*\*\* Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

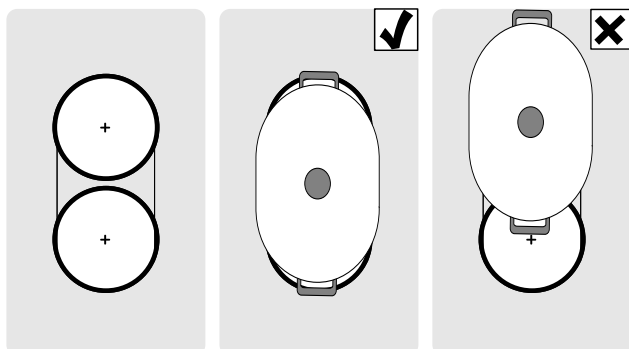
|   | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| <b>Estufar / assar com pouco óleo*</b>                                |                      |                          |
| Escalopes, simples ou panados   | 6-7                  | 6-10 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

## CombiZone

Com esta função, pode combinar as duas zonas de cozinhar à esquerda com as mesmas dimensões. É selecionada a mesma potência de cozedura para as duas zonas de cozinhar. Esta é especialmente adequada para cozinhar com recipientes para cozinhar oblongos.

### Indicações sobre o recipiente


Para um resultado ideal, utilize um utensílio de cozinha oval adequado na área das duas zonas de cozinhar. Coloque o utensílio de forma centrada sobre as zonas de cozedura.



Se utilizar um utensílio de cozinha apenas numa das duas zonas cozinhar, pode deslocá-lo para a segunda zona de cozinhar. Neste caso, são assumidas a potência de cozedura e as definições selecionadas.

### Ativar


A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à função CombiZone e regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação ● acende-se. A potência de cozedura aparece no visor da zona de cozinhar inferior. A função está ativada.

### Alterar a potência de cozedura

Selecione uma das duas zonas de cozinhar da CombiZone e altere a potência de cozedura na zona de regulação.

### Desativar

Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes a esta função e toque no símbolo .

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

## Função Move

Esta função permite-lhe combinar as duas zonas de cozinhar esquerdas do mesmo tamanho e selecionar diferentes potências de cozedura para as duas zonas de cozinhar. Potências de cozedura pré-ajustadas:

Zona de cozinhar dianteira = potência de cozedura 9

Zona de cozinhar traseira = potência de cozedura 1.

As potências de cozedura podem ser ajustadas individualmente para cada zona de cozinhar.

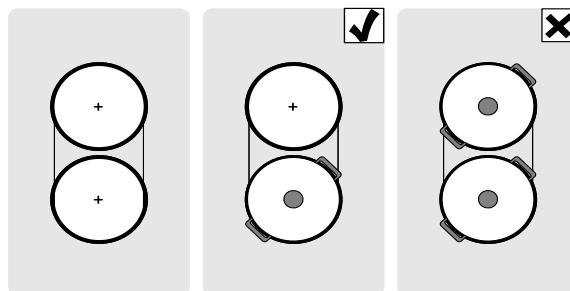
### Conselhos

- Coloque o recipiente apenas sobre uma das zonas de cozinhar. A função não é ativada, caso se encontre um recipiente para cozinhar sobre cada uma das zonas de cozinhar.
- No visor da zona de cozinhar sobre a qual não se encontra qualquer recipiente para cozinhar, a potência de cozedura acende-se com menor intensidade. Esta só é ativada se o recipiente for deslocado para esta zona de cozinhar e identificado.
- Se a função já estiver ativada e um segundo recipiente for colocado sobre a zona de cozinhar livre, a indicação continua a acender com menor intensidade. A zona de cozinhar não está ativa. A zona de cozinhar ativa-se quando o primeiro recipiente é removido.

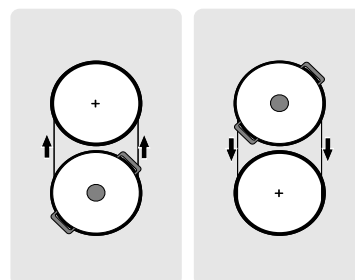
### Conselhos para a utilização de recipientes

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

Utilize um único recipiente, que cubra apenas uma zona de cozinhar.




Deslocar o recipiente de uma zona de cozinhar para outra:



## Ativar

Combine as duas zonas de cozinhar com a respetiva potência de cozedura distinta.

1. Selecionar uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à função Move.
2. Toque no símbolo . A indicação ● acende-se. As potências de cozedura aparecem nas indicações das duas zonas de cozinhar.

A função está ativada.

### Conselhos


- A indicação da zona de cozinhar sobre a qual se encontra o recipiente para cozinhar acende-se com uma cor mais clara.
- Na indicação da zona de cozinhar que continua selecionada acende-se a indicação \_.

### Alterar a potência de cozedura


Selecionar uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à função Move e alterar a potência de cozedura na zona de regulação.

**Conselho:** Se a função for desativada, as potências de cozedura regressam aos valores predefinidos

## Desativar

Toque no símbolo .

A função está desativada.

**Conselho:** Se uma das duas zonas de cozinhar for colocada em , a função desativa-se num espaço de aprox. 10 segundos.

## Funções de tempo




A sua placa de cozinhar dispõe de duas funções do temporizador:

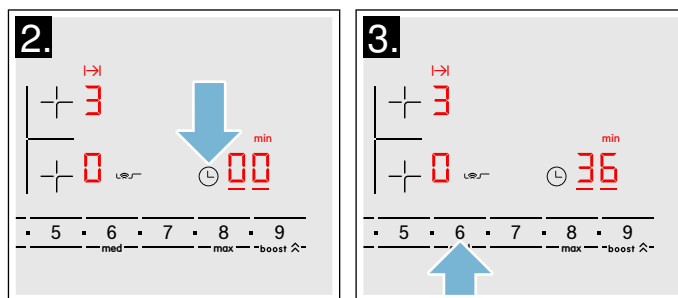
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador

### Programação do tempo de cozedura

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

#### Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Acende-se  no visor da zona de cozinhar. Na indicação do temporizador, acende-se .
3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


### Conselhos


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

### Sensor de fritura

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

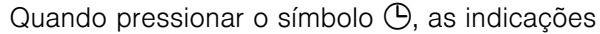
### Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar o símbolo .

Alterar o tempo de cozedura na zona de programação ou regular para , para cancelar o tempo.

### Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, **00** acende-se durante 10 segundos.

Quando pressionar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

### Conselhos

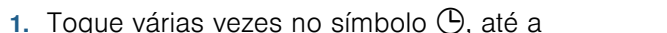

- Para regular um tempo de cozedura inferior a 10 minutos, toque sempre em **0**, antes de seleccionar o valor desejado.
- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador a indicação do tempo da zona de cozinhar seleccionada.
- Para consultar o tempo de cozedura restante, selecione a zona de cozinhar correspondente.
- Pode regular um tempo de cozedura de até **99** minutos.

### O temporizador



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

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

### Regular

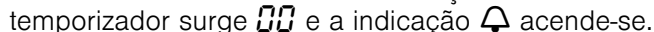
1. Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  se acender. Na indicação do temporizador acende-se **00**.
2. Regule o tempo pretendido na zona de regulação. Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

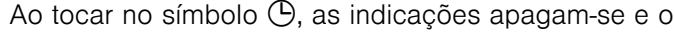
### Alterar ou apagar o tempo

Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  se acender.

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

### Terminado o tempo

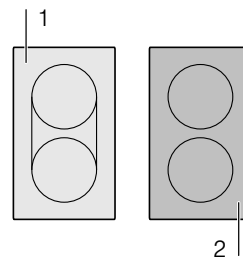
Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador surge **00** e a indicação  acende-se. Decorridos 10 segundos, as indicações apagam-se.

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

## Função PowerBoost

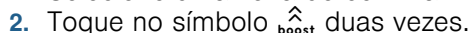
A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura). Caso contrário, no visor da zona de cozinhar seleccionada, piscam **b** e **9**; seguidamente, a potência de cozedura **9** é regulada automaticamente, sem ativar a função.

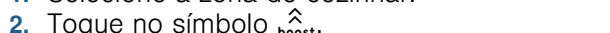


**Conselho:** Na área da zona combinada, a função Powerboost só pode ser ativada se as duas zonas de cozinhar forem utilizadas de forma independente uma da outra.

### Ativar

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

### Desativar

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

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

## Sistema de sensores de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas pelo símbolo da função de fritura.

### As vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar só aquece se tal for necessário para manter a temperatura. Deste modo, poupa-se energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A função de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

### Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma proteção contra salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, regule o nível de temperatura **min**.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

### Níveis de temperatura

| Nível de temperatura | Adequado para   |
|----------------------|---|
| <b>min</b>           | baixa<br>Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.   |
| <b>low</b>           | média - baixa<br>Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas.   |
| <b>med.</b>          | média - elevada<br>Assar bifos, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes. |
| <b>máx.</b>          | elevada<br>Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifos, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.                            |

### Frigideiras para o sensor de fritura

Existem frigideiras específicas para esta função. Pode adquiri-las no comércio especializado ou junto da nossa Assistência técnica. Indique sempre o respetivo número de referência.

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

As frigideiras são antiaderentes, pelo que quase não é necessário utilizar óleo para fritar.

### Conselhos

- A função de fritura foi especificamente regulada para este tipo de frigideira.
- Outras frigideiras podem sobreaquecer. É possível regular uma temperatura mais alta ou mais baixa. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.

**Tabela**

A tabela indica o nível de temperatura apropriado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada.

Pré-aqueça a frigideira vazia e adicione óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

|  | Nível de temperatura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.) |
|--|----------------------|---|
| <b>Carne</b>   |                      |   |
| Escalopes, simples ou panados                                | med                  | 6 - 10  |
| Filete   | med                  | 6 - 10  |
| Costeletas*  | low                  | 10 - 15   |
| Cordon bleu, escalopes de Viena*                             | med                  | 10 - 15   |
| Bife, mal passado (3 cm de espessura)                        | max                  | 6 - 8   |
| Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)            | med                  | 8 - 12  |
| Peito de aves (2 cm de espessura)*                           | low                  | 10 - 20   |
| Salsichas, cruas ou cozidas*                                 | low                  | 8 - 20  |
| Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*         | low                  | 6 - 30  |
| Ensopados, "Gyros"   | med                  | 7 - 12  |
| Carne picada   | med                  | 6 - 10  |
| Toucinho   | min                  | 5 - 8   |
| <b>Peixe</b>   |                      |   |
| Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta                        | low                  | 10 - 20   |
| Filete de peixe, simples ou panado                           | low - med            | 10 - 20   |
| Camarão, caranguejo  | med                  | 4 - 8   |
| <b>Pratos de ovos</b>  |                      |   |
| Crepes**   | max                  | -   |
| Omeleta**  | min                  | 3 - 6   |
| Ovos estrelados  | min - med            | 2 - 6   |
| Ovos mexidos   | min                  | 4 - 9   |
| "Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar) | low                  | 10 - 15   |
| Rabanadas**  | low                  | 4 - 8   |
| <b>Batatas</b>   |                      |   |
| Batatas fritas (depois de cozidas com pele)                  | max                  | 6 - 12  |
| Batatas fritas (de batatas cruas)                            | med                  | 15 - 25   |
| Bolinhos de batata**   | max                  | 2,5 - 3,5   |
| Batatas caramelizadas  | low                  | 15 - 20   |
| <b>Legumes</b>   |                      |   |
| Alho, cebolas  | min                  | 2 - 10  |
| Curgetes, beringelas   | low                  | 4 - 12  |
| Pimentos, espargos verdes                                    | low                  | 4 - 15  |
| Cogumelos  | med                  | 10 - 15   |
| Legumes caramelizados  | low                  | 6 - 10  |

\* Virar várias vezes.


\*\* Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

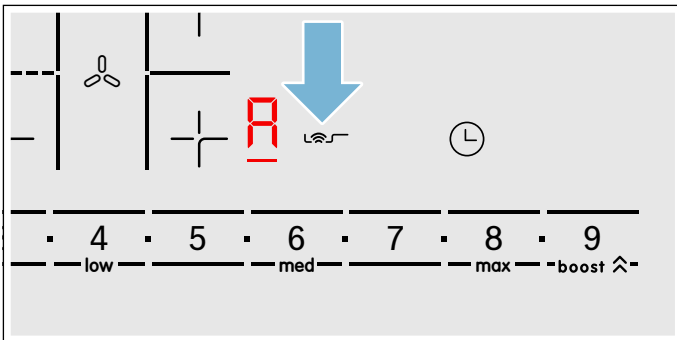
|  | Nível de temperatura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.) |
|--|----------------------|---|
| <b>Produtos ultracongelados</b>  |                      |   |
| Escalopes  | med                  | 15-20   |
| Cordon bleu*   | med                  | 10-30   |
| Peito de aves*   | med                  | 10-30   |
| Nuggets de frango  | med                  | 10-15   |
| "Gyros", "Kebab"   | low                  | 5-10  |
| Filete de peixe, simples ou panado   | low                  | 10-20   |
| Barrinhas de peixe   | med                  | 8-12  |
| Batatas fritas   | max                  | 4-6   |
| Salteados, p. ex., de legumes com frango                                   | low                  | 6-10  |
| Crepes primavera   | med                  | 10-30   |
| Camembert/queijo   | low                  | 10-15   |
| <b>Outros</b>  |                      |   |
| Camembert/queijo   | low                  | 7-10  |
| Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias | min                  | 5-10  |
| Croûtons   | low                  | 6-10  |
| Amêndoas/nozes/pinhões   | med                  | 3-15  |

\* Virar várias vezes.  
 \*\* Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

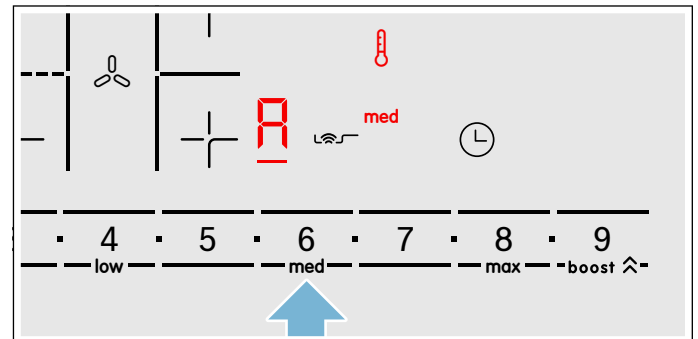
## Como regular

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


1. Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se **A**.




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




A função está ativada.

O símbolo de temperatura  fica aceso até a temperatura de fritura ser atingida. Em seguida, soa um sinal e o símbolo de temperatura apaga-se.

### Conselhos

- Vire os alimentos, para que não queimem.
- Uma zona de cozinhar tem de estar selecionada para que seja apresentada a indicação da temperatura  e o nível de temperatura.

### Desativar o sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A função está desativada.






## Fecho de segurança para crianças

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

### Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante 4 segundos, aproximadamente. O indicador que está perto do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante 4 segundos, aproximadamente. O bloqueio é desactivado.

### Dispositivo de segurança automático para crianças

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


#### Ligar e desligar


O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo

→ "Regulações base"

## Proteção contra anulação acidental

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

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

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

#### Conselhos

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

## Corte automático de segurança

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

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

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

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









## Regulações base

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

| Indicação | Função   |
|-----------|--|
| c 1       | <b>Fecho de segurança para crianças automático</b><br>0 Manual*.<br>1 Automático.<br>2 Função desativada.  |
| c 2       | <b>Sinais sonoros</b><br>0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados.<br>1 Apenas o sinal de falha está ativado.<br>2 Apenas o sinal de confirmação está ativado.<br>3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*  |
| c 3       | <b>Visualizar o consumo de energia</b><br>0 Desligado.*<br>1 Ligado.   |
| c 5       | <b>Programação automática do tempo de cozedura</b><br>00 Desligado.*<br>0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.  |
| c 6       | <b>Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador</b><br>1 10 segundos.*<br>2 30 segundos.<br>3 1 minuto.   |
| c 7       | <b>Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar</b><br><b>As regulações disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar.</b><br>0 Desativada. Potência máxima da placa de cozinhar. */**<br>1 1000 W de potência mínima.<br>1. 1500 W<br>...<br>3 3000 W recomendado para 13 Ampere.<br>3. 3500 W recomendado para 16 Ampere.<br>4 4000 W<br>4. 4500 W recomendado para 20 Ampere.<br>...<br>9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.** |
| c 9       | <b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b><br>0 Ilimitado: a última zona de cozinhar regulada permanece selecionada.*<br>1 Limitado: a zona de cozinhar permanece selecionada apenas durante alguns segundos.   |
| c 12      | <b>Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura</b><br>0 Não adequado<br>1 Não ideal<br>2 Adequado   |

\* Regulações de fábrica

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


| Indicação   | Função   |
|-------------|--|
| <b>c 17</b> | <b>Regular o modo de funcionamento da circulação de ar ou modo de funcionamento em recirculação de ar</b><br> O modo de funcionamento da circulação de ar está regulado.*<br> O modo de funcionamento em recirculação de ar está regulado.   |
| <b>c 18</b> | <b>Regular arranque automático</b><br> Desligado.<br> Ligado: a ventilação inicia-se num determinado nível de potência.*   |
| <b>c 20</b> | <b>Regular o funcionamento por inércia</b><br> Desligado.<br> Ligado: a ventilação funciona no modo de funcionamento em recirculação de ar durante aprox. 6 minutos no nível de potência <b>3</b> e no modo de funcionamento da circulação de ar durante aprox. 30 minutos no nível de potência <b>1</b> e desliga-se automaticamente decorrido esse tempo.* |
| <b>c 0</b>  | <b>Repor as regulações de fábrica</b><br> Regulações individuais.*<br> Reponha as regulações de fábrica.   |

\* Regulações de fábrica



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

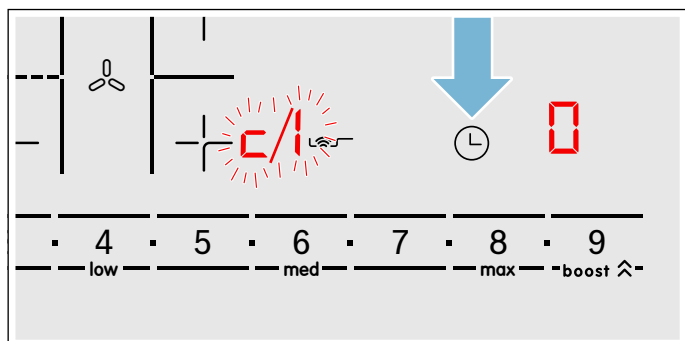
## Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

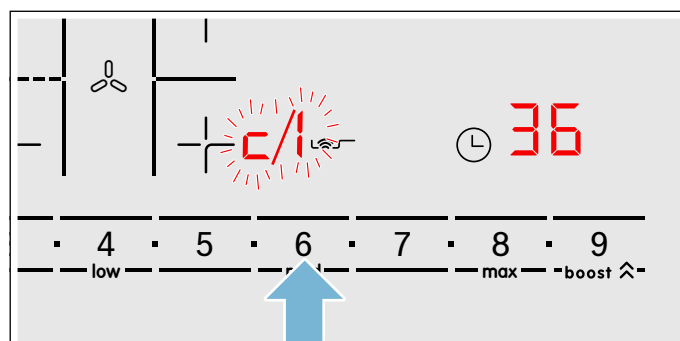
- Ligue a placa de cozinhar.
- Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.  
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

| Informações sobre o produto        | Indicação  |
|------------------------------------|------------|
| Índice da Assistência Técnica (KI) | <b>01</b>  |
| Número de série                    | <b>Fd</b>  |
| Número de série 1                  | <b>95.</b> |
| Número de série 2                  | <b>05</b>  |

- Se voltar a tocar no símbolo , aceda às regulações base.  
Nas indicações, **c** e **1** piscam alternadamente e surge  como pré-regulação.



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



- Toque no símbolo  durante, no mínimo, 4 segundos.

As regulações foram memorizadas.

## Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

## Indicação do consumo de energia

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

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

**1.08** kWh.

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

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

## Teste do recipiente para cozinhar

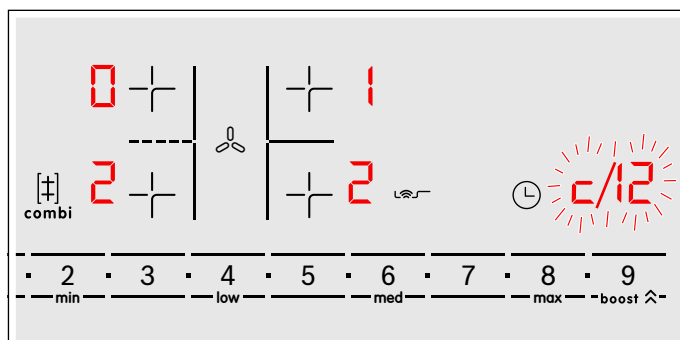
Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

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

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

A função está ativada.

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



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

| Resultado |   |
|-----------|---|
| 0         | O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*                             |
| !         | O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.* |
| 2         | O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.                                      |

\* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

### Conselhos

- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução".

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Limpeza

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

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

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

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

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

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

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

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

### **Aviso – Perigo de ferimentos!**

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

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

### **Conselhos**

- Antes da limpeza, remova qualquer sujidade presente nos braços e nas mãos.
- Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Remova, por completo, os resíduos do produto de limpeza utilizado.

## **Produtos de limpeza**

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

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

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

### **Atenção!**

#### **Danos na superfície**

Não utilize:

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

### Atenção!

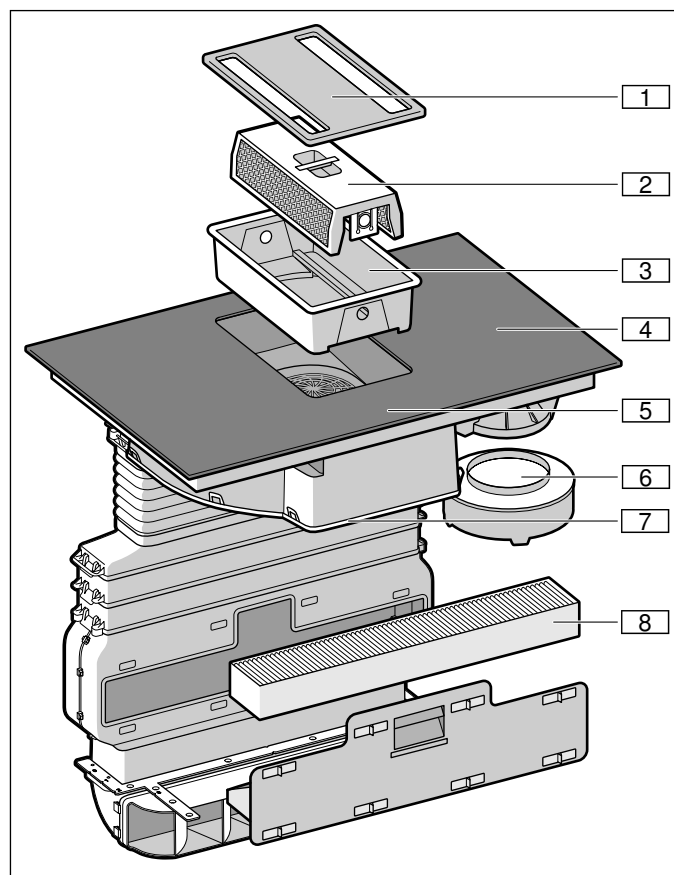
#### Danos na superfície

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

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

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

### Para componentes a serem limpos



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

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

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

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

## Placa de cozedura

Limpe a placa de cozinhar depois de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar. Remova sempre de imediato líquidos derramados, não deixando que os restos de alimentos sequem.

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

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

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas (n.º referência 00087670) através da nossa Assistência Técnica ou na nossa loja online.

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

## Ventilação

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

### Filtro metálico de gorduras

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

#### **⚠ Aviso – Perigo de incêndio!**

A gordura acumulada no filtro pode incendiar-se.

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

Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

### Filtros de carvão ativo

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

### Indicação de saturação

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



No painel de indicações acendem-se os seguintes símbolos:

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

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

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

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

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

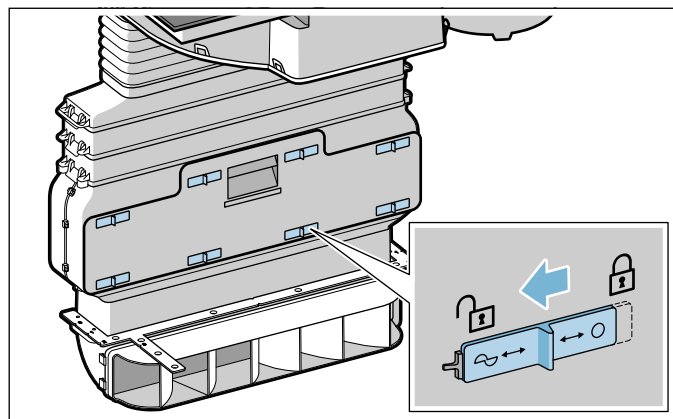
### Mudar o filtro de carvão ativo (só para funcionamento com recirculação de ar)

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

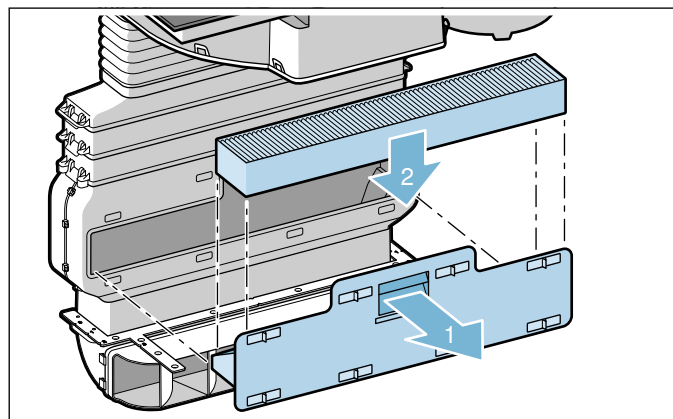
#### Conselhos

- O filtro de carvão ativo não está incluído no âmbito de fornecimento. Pode adquirir o filtro de carvão ativo (n.º referência HEZ381700) no comércio especializado, junto da assistência técnica ou na loja online.
- O filtro de carvão ativo não pode ser limpo ou ativado novamente.
- Utilize apenas filtros originais. Deste modo, é assegurado o funcionamento ideal.

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



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



3. Insira um filtro de carvão ativo novo.

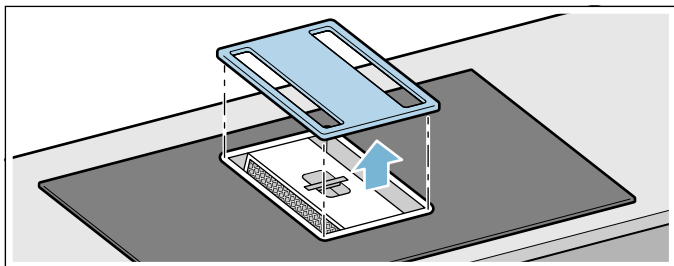
4. Feche a gaveta no canal pano e todos os dispositivos de fecho.

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

### Desmontar o filtro metálico de gorduras

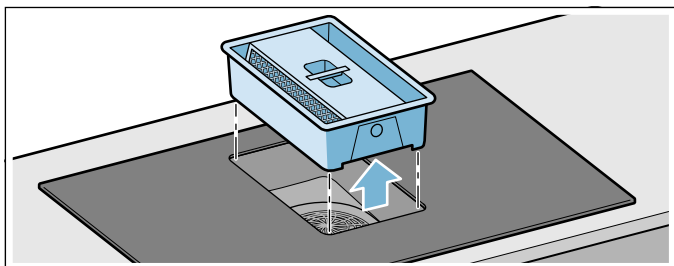
Os filtros metálicos de gorduras filtram a gordura dos odores da cozinha. Para garantir um funcionamento perfeito, é necessário limpar os filtros todos os um mês.

1. Remova a cobertura do filtro.



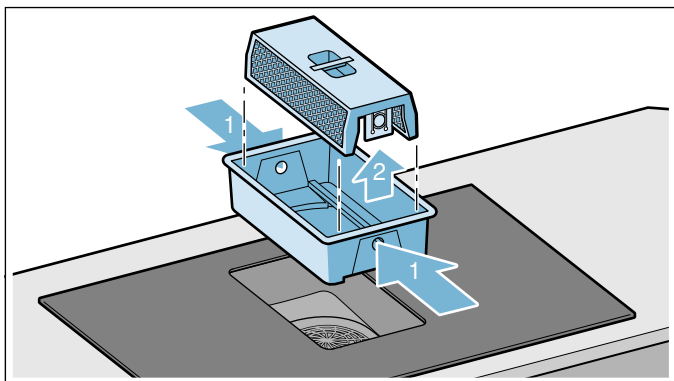
**Conselho:** Certifique-se de que a cobertura do filtro não cai nem danifica a placa de cozinhar.

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



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

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



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

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

### Limpeza dos filtros metálicos de gorduras

#### Conselhos

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

#### À mão:

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

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

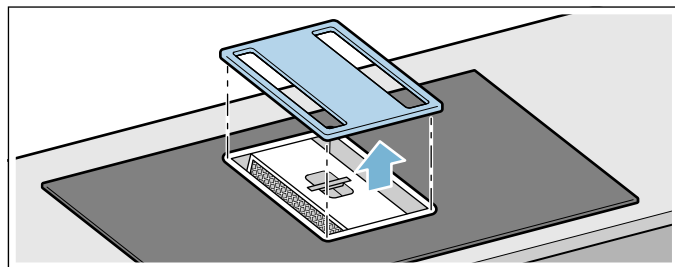
#### Na máquina de lavar louça:

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

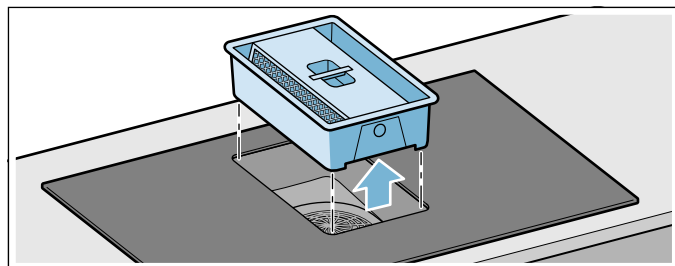
### Desmontar e limpar outros componentes do aparelho

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

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

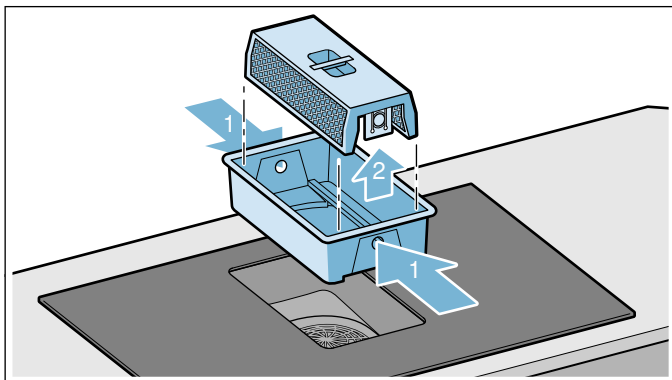


2. Retire o filtro metálico de gorduras e o recipiente.

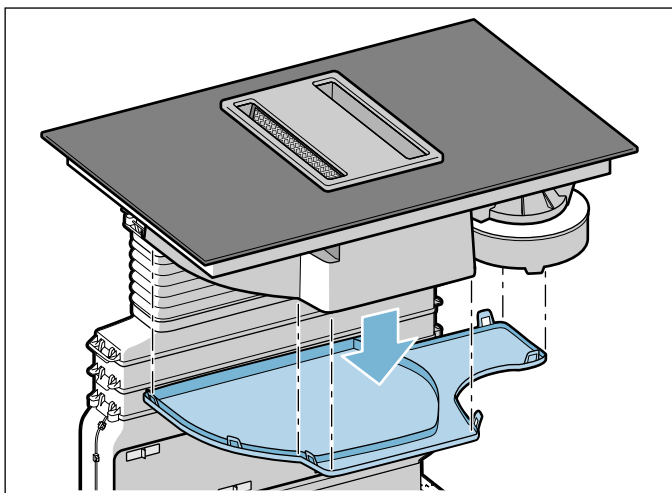




3. Pressione ambos os elementos de fecho nas partes laterais do recipiente, para separar o filtro metálico de gorduras do recipiente.



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



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

### Inserir o filtro metálico de gorduras

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

### Reposição das indicações de saturação

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

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

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

## Limpar o recipiente de transvazamento

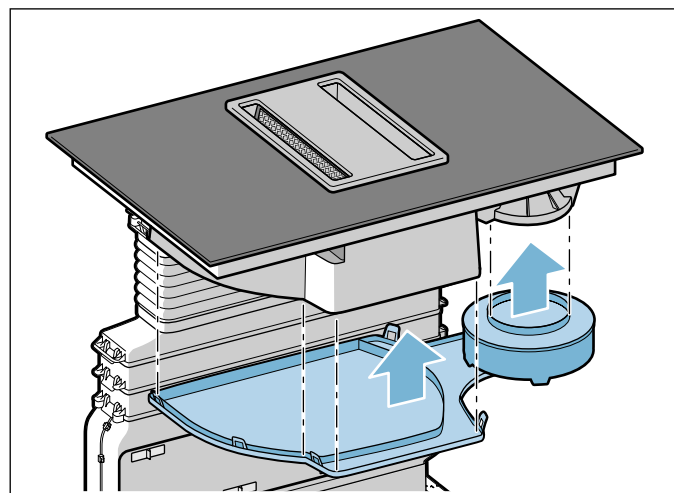
### Conselhos

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

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

### Conselhos

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



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

## Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

### Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

#### Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

### Ruídos

#### Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

#### Ruídos possíveis:

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

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

##### **Assobio profundo:**

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

##### **Estalos:**

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

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

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

##### **Ruído do ventilador:**

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

### Recipientes para cozinhar

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

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

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

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

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

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

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

## Recipientes para cozinhar

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

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

## Limpeza

### Como se limpa a placa de cozinhar?

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

## Defeito: O que fazer?

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

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

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

| Avaria / indicação                                       | Causa possível   | Solução   |
|--|--|---|
| O aparelho não funciona                                  | A ficha não está inserida  | Ligar o aparelho à corrente eléctrica   |
|  | Falha de corrente  | Verifique se os outros eletrodomésticos estão a funcionar   |
|  | Fusível com defeito  | Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em bom estado   |
| A iluminação dos símbolos não funciona.                  | A unidade de comando está avariada.  | Contacte a Assistência técnica.   |
| A ventilação não funciona.                               | O filtro metálico de gorduras não está inserido corretamente.  | Insira o filtro metálico de gorduras corretamente.  |
|  | O sensor de reconhecimento do filtro não funciona  | Contacte a Assistência técnica.   |
| <b>F 10</b>  | O filtro metálico de gorduras está saturado.   | Limpe o filtro metálico de gorduras. → "Limpeza" na página 29   |
| <b>F 11</b>  | O filtro de carvão ativo está saturado.  | Substitua o filtro de carvão ativo. → "Limpeza" na página 29  |
| <b>F 10 / F 11</b>                                       | A indicação de saturação acende, apesar de o filtro ter sido limpo ou substituído.   | Reponha a indicação de saturação. → "Reposição das indicações de saturação" na página 33  |
| sem indicação  | Existe uma interrupção da corrente eléctrica.  | Com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação eléctrica.                                    |
|  | O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.   | Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações.   |
|  | Avaria do sistema eletrónico.  | Não tente eliminar a avaria; informe a Assistência técnica.   |
| As indicações piscam                                     | O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.   | Seque o painel de comandos ou retire o objeto.  |
| A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar | Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.  | Cubra por breves instantes o painel de comandos para confirmar a avaria.  |
| <b>F 2</b>   | O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.   | Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.                           |
| <b>F 4</b>   |  |   |
| <b>F 5</b> + potência de cozedura e sinal sonoro         | Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.                             | Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.   |
| <b>F 5</b> e sinal sonoro                                | Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. | Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar. |
| <b>F 1 / F 6</b>   | A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada, foi desligada.  | Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.  |
| <b>F 8</b>   | A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.  | A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo → "Corte automático de segurança" na página 25                                  |
| <b>E 9000</b><br><b>E 90 10</b>                          | A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.  | Entre em contacto com o seu fornecedor de eletricidade.   |
| <b>U 400</b>   | A placa de cozinhar não está ligada corretamente   | Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações.                       |

Não coloque tachos quentes no painel de comandos.

**Conselhos**

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


**Serviços Técnicos**

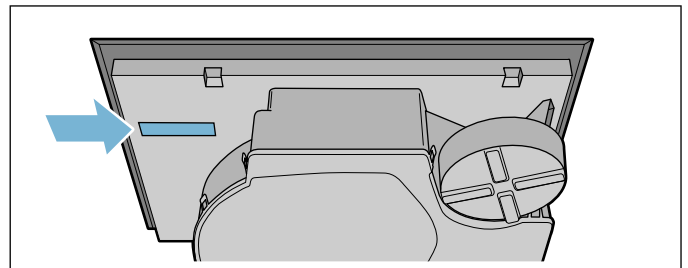
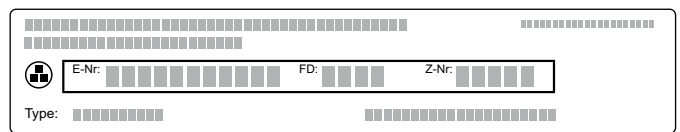
Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

**Número E e número FD**

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

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

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



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

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

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

**Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**

**PT** 21 4250 730  
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

## Refeições de teste

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

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

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

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

\*Receita de acordo com a norma DIN 44550

\*\*Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

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

\*Receita de acordo com a norma DIN 44550

\*\*Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001388381

981111(00)