

SIEMENS

## Placa de cozinhar

EX9..LV...

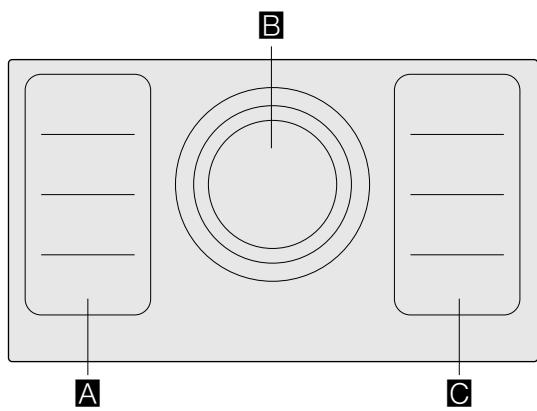
[pt] Instruções de serviço



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances



		<i>g</i> *	<i>b</i> *
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Índice

	<b>Utilização adequada</b>	4
	<b>Instruções de segurança importantes</b>	5
	<b>Causas de danos</b>	6
	Visão geral	6
	<b>Protecção do meio ambiente</b>	7
	Conselhos para poupar energia	7
	Eliminação ecológica	7
	<b>Cozedura por indução</b>	7
	Vantagens de cozinhar por indução	7
	Recipientes	7
	<b>Conhecer o aparelho</b>	9
	O painel de comandos	9
	As zonas de cozinhar	10
	Indicação de calor residual	10
	<b>Utilizar o aparelho</b>	11
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	11
	Regular uma zona de cozinhar	11
	Recomendações para cozinhar	12
	<b>Zona flexível</b>	14
	Conselhos para a utilização de recipientes	14
	Como zona de cozinhar única	14
	Como duas zonas de cozinhar independentes	14
	<b>Função Move</b>	15
	Ativar	15
	Desativar	15
	<b>Funções de tempo</b>	16
	Programação do tempo de cozedura	16
	O temporizador	16
	Função de cronómetro	17
	<b>Função PowerBoost</b>	17
	Ativar	17
	Desativar	17
	<b>Função ShortBoost</b>	18
	Recomendações de utilização	18
	Ativar	18
	Desativar	18
	<b>Função Manter quente</b>	18
	Ativar	18
	Desativar	18
	<b>Sistema de sensores de fritura</b>	19
	As vantagens ao fritar	19
	Frigideiras para o sensor de fritura	19
	Níveis de temperatura	20
	Tabela	20
	Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone	23
	Como regular	25
	<b>Fecho de segurança para crianças</b>	25
	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	25
	Dispositivo de segurança automático para crianças	25
	<b>Protecção contra anulação acidental</b>	26
	<b>Corte automático de segurança</b>	26
	<b>Regulações base</b>	27
	Aceda assim às regulações base:	28
	<b>Indicação do consumo de energia</b>	29
	<b>Teste do recipiente para cozinhar</b>	29
	<b>PowerManager</b>	30
	<b>Home Connect</b>	30
	Configurar	30
	Regulações Home Connect	32
	Atualização do software	34
	Diagnóstico remoto	34
	Nota sobre a proteção de dados	34
	Declaração de conformidade	34
	<b>Ligação do exaustor</b>	35
	Configurar	35
	Desligar da rede	36
	Controlar o exaustor através da placa de cozinhar	36
	Regulações no comando do exaustor	37
	<b>Limpeza</b>	37
	Placa de cozedura	37
	Aro da placa de cozinhar	38

 <b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ) . . . . .</b>	<b>38</b>
 <b>Defeito: O que fazer? . . . . .</b>	<b>40</b>
 <b>Serviços Técnicos . . . . .</b>	<b>41</b>
Número E e número FD . . . . .	41
 <b>Refeições de teste . . . . .</b>	<b>42</b>

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

## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ⚠️ Instruções de segurança importantes

### ⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

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

### ⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

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

### ⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

### ⚠️ Aviso – Perigo de avaria!

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

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

### ⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.



## Causas de danos

**Atenção!**

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

### Visão geral

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

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

# Protecção do meio ambiente

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

## Conselhos para poupar energia

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

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

# Cozedura por indução

## Vantagens de cozinhar por indução

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

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

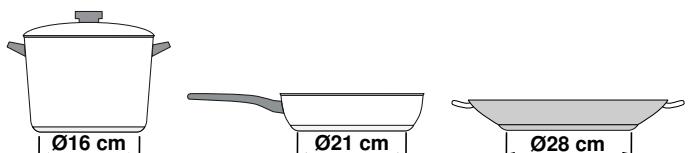
## Recipientes

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

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

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

Para 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.

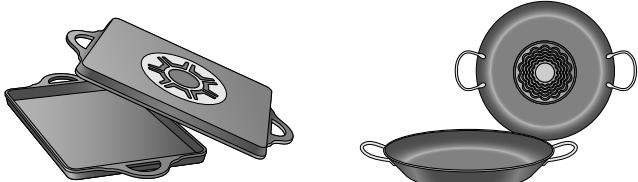


Quando a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser usados recipientes maiores, especialmente adequados para esta área. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

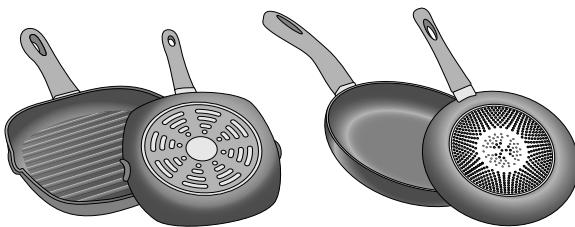


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



### Recipientes não apropriados

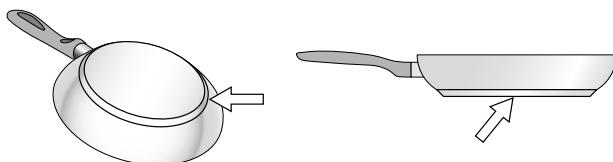
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

### Propriedades da base do recipiente

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

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



### 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, piscará. 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.

### Deteção automática em zonas de cozinhar com dois ou três círculos

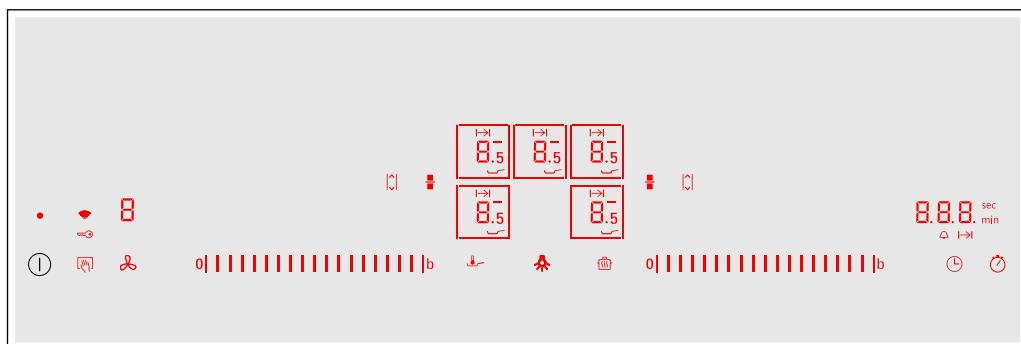
Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Dependendo do material e das características do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três círculos, de forma a passar a potência correspondente para se obter um bom resultado de cozedura.

## Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → [Página 2](#)

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

## O painel de comandos



<b>Zonas de comandos</b>	
	Interruptor principal
	Selecionar a zona de cozinhar
	Zona de regulação
	Funções PowerBoost e ShortBoost
	Zona de cozinhar flexível
	Função Move
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza e fecho de segurança para crianças
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Ajustar tempo de cozedura e temporizador de cozinha
	Função de cronómetro
	WLAN
	Comando do exaustor
	Iluminação do exaustor

Indicações	
	Estado operacional
	Potências de cozedura
	Calor residual
	Função PowerBoost
	Função ShortBoost
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Função do temporizador
	Regulação do tempo de cozedura
	Temporizador de curta duração
<b>min / sec</b>	Indicações do temporizador
	Fecho de segurança para crianças
	WLAN

## Zonas de comandos

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

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

## Conselhos

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

## As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar		
<input checked="" type="checkbox"/> /	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes com o tamanho adequado
<input type="radio"/>		
<input checked="" type="checkbox"/>	Zona de cozinhar de triplo circuito	A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando é usado um recipiente para cozinhar cujo fundo corresponda à zona exterior (◎ ou Ⓡ).
<input type="checkbox"/>	Zona de cozinhar flexível	Ver capítulo → "Zona flexível"
Utilizar apenas recipientes para cozinhar adequados para a cozedura por indução, ver secção → "Cozedura por indução".		

### 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.

# 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.

## Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada com o interruptor principal.

Ao ligar o aparelho pela primeira vez é apresentada a configuração da rede doméstica. No campo de indicação, acende-se por alguns segundos o símbolo com pouca luminosidade. Para iniciar a configuração da ligação, toque no sensor e observe as indicações no capítulo → "Home Connect". Para sair da configuração inicial, toque num sensor qualquer.

**Ligar e desligar a placa de cozinhar:** toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal. Os símbolos que pertencem às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

**Desligar a placa de cozinhar:** toque no símbolo ①, até todas as indicações se apagarem. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

### Conselhos

- Se não foi possível estabelecer uma ligação à rede doméstica ou se a ligação foi interrompida, é ativada sempre a configuração inicial da ligação à rede quando ligar a placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se os discos estiverem desligados durante alguns segundos.
- As definições permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente a placa de cozinhar, esta entra em funcionamento com as definições anteriores.

## Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima.

Potência de cozedura 9 = potência máxima.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um 5.

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

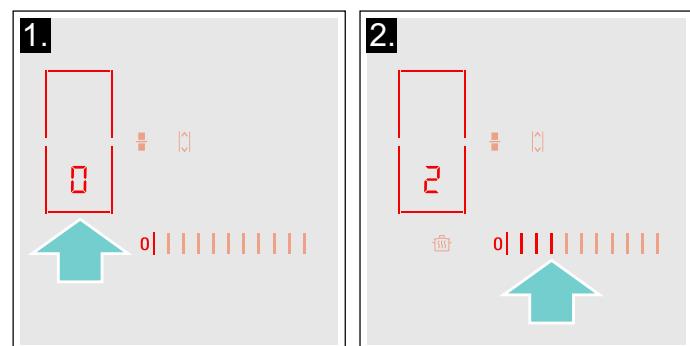
### Conselhos

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



A potência de cozedura está regulada.

## Alterar o nível de potência

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

### Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para 0. A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

### Conselhos

- 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.

## 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 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12

\* Sem tampa

\*\* Virar várias vezes

\*\*\*Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
<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
<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 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
<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 - 8,5

## Zona flexível

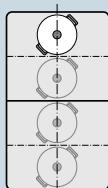
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

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

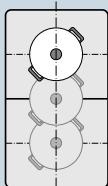
### Conselhos para a utilização de recipientes

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

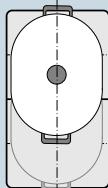
#### Como zona de cozinhar única



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

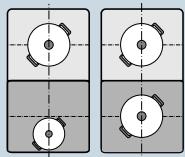


Diâmetro superior a 13 cm  
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



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

#### Como duas zonas de cozinhar independentes



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

### Como zona de cozinhar única

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

#### Ativar

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

#### Alterar a potência de cozedura

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

#### Adicionar um novo recipiente

Coloque o novo recipiente na zona de cozinhar e toque duas vezes no símbolo

O novo recipiente é detetado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

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

#### Desativar

Toque no símbolo

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

### Como duas zonas de cozinhar independentes

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

#### Separar as zonas de cozinhar

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

#### Conselhos

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

#### Ligar as duas zonas de cozinhar

Toque no símbolo

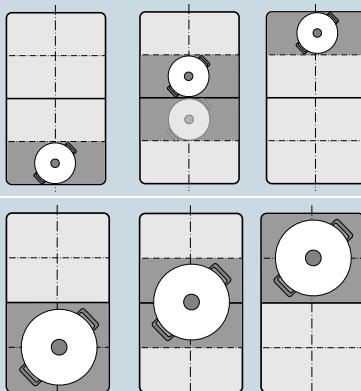
A zona de cozinhar flexível está ativada.

## Função Move

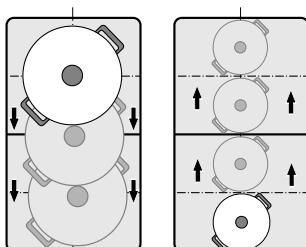
Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível, que está dividida em três zonas de cozinhar e cujas potências de cozedura estão pré-reguladas.

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

### Zonas de cozinhar



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



Potências de cozedura pré-reguladas:

Zona dianteira = potência de cozedura 9

Zona central = potência de cozedura 5

Zona traseira = potência de cozedura 1.5

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

Para saber como alterá-las, consulte o capítulo

→ "Regulações base".

### Conselhos

- Se for identificado mais do que um recipiente na zona de cozinhar flexível, a função é desativada.
- Se o recipiente para cozinhar for deslocado ou levantado dentro da zona de cozinhar flexível, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura da zona, na qual o recipiente foi identificada, é regulada.
- Pode consultar mais informações sobre o tamanho e o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível"

### Ativar

1. Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível.

2. Toque no símbolo , ele acende-se num tom mais forte. A zona de cozinhar flexível é ativada como zona de cozinhar única.

Na indicação da zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente para cozinhar se encontra.

A função está ativada.

### Alterar a potência de cozedura

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

### Conselhos

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

### Desativar

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

A função foi desativada.

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

## Funções de tempo

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

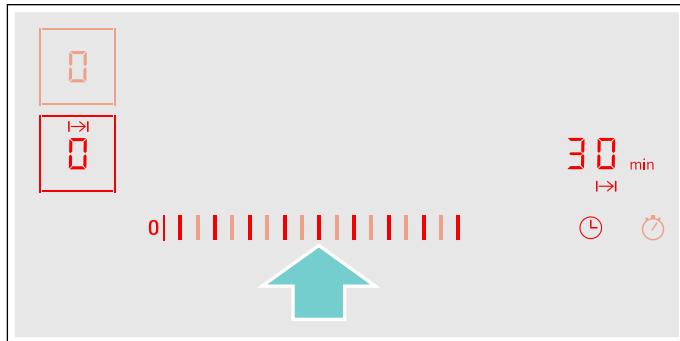
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

### Programação do tempo de cozedura

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

#### Como regular:

1. Toque no símbolo  duas vezes. Na indicação do temporizador acendem-se **00** e a indicação  acende-se.
2. Selecione a zona de cozinhar. A indicação  acende-se.
3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



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



Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

#### Conselhos

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

### Sensor de fritura

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

#### Alterar ou apagar o tempo

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

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

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

### Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a zona de cozinhar exibe **0**. Ouve-se um sinal.

No visor do temporizador piscam **00** e a indicação .

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

#### Conselhos

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

### O temporizador

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

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

#### Como regular

1. Toque no símbolo . No visor do temporizador acendem-se **00** e a indicação .
2. Selecione o tempo desejado na zona de regulação e confirme esta regulação tocando no símbolo .

Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

#### Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo .

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

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

## Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador piscam **00** e o símbolo **⌚**. Depois de tocar no símbolo **⌚**, as indicações apagam-se.

## Função de cronómetro

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

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

### Ativar

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

Começa a contagem decrescente do tempo.

### Desativar

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

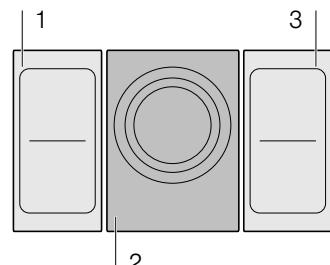
A função está desativada.

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

## Função PowerBoost

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

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



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

### Ativar

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

### Desativar

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

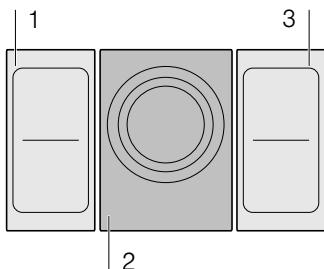
**Conselho:** Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

## Função ShortBoost

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

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

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



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

### Recomendações de utilização

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

### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo  duas vezes.  
A indicação  acende-se.

A função está ativada.

### Desativar

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

A função está desativada.

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

## Função Manter quente

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

### Ativar

1. Toque no símbolo .
2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a zona de cozinhar desejada.  
A indicação  acende-se.  
A função está ativada.

### Desativar

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

# 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 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

## Frigideiras para o sensor de fritura

Para o sensor de fritura estão disponíveis frigideiras especificamente adequadas. Estes acessórios especiais podem ser adquiridos posteriormente 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.
- Frigideira HZ390250 com 28 cm de diâmetro. Recomendado apenas para o disco de três zonas.
- Teppan Yaki HZ390512. Recomendado apenas para o disco flexível.
- Chapa para grelhar HZ390522. Recomendado apenas para o disco flexível.

As frigideiras são antiaderentes, para que possa cozinhar os alimentos com pouco óleo.

## Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo de frigideiras.
- 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.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto pode fazer com que o sensor de fritura não seja ativado na zona de cozinhar flexível. Consulte o capítulo → "Zona flexível".
- Outras frigideiras podem aquecer demasiado. A temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.

## Níveis de temperatura

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

## 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 <sup>1</sup>	4	6 - 10
Escalopes, panados <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filetes <sup>2</sup>	4	6 - 10
Costeletas <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Escalopes de Viena <sup>1</sup>	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Bife, no ponto, (3 cm de espessura) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Strogonoff <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Toucinho <sup>1</sup>	2	5 - 8
Carne picada <sup>3</sup>	4	6 - 10
Hambúrguer (1,5 de espessura) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Almôndegas (2cm de espessura) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Almôndegas recheadas <sup>1</sup>	3	10 - 20
Salsichas cozidas <sup>1</sup>	3	8 - 20
Salsichas cruas <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Virar várias vezes.

<sup>2</sup> Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>3</sup> Mexer com regularidade.

<sup>4</sup> Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>5</sup> Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

<sup>6</sup> Adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos assim que a água ferver.

<sup>7</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
<b>Peixe</b>		
Filete de peixe, simples <sup>1</sup>	4	10 - 20
Filete de peixe, panado <sup>1</sup>	3	10 - 20
Gambas <sup>1</sup>	4	4 - 8
Camarões <sup>1</sup>	4	4 - 8
Peixe assado, inteiro <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Pratos de ovos</b>		
Ovos estrelados em manteiga <sup>4</sup>	2	2 - 6
Ovos estrelados em óleo <sup>2</sup>	4	2 - 6
Ovos mexidos <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omelete <sup>5</sup>	2	3 - 6
Crepes <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Fatias douradas <sup>5</sup>	3	4 - 8
Panquecas <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Legumes e leguminosas</b>		
Alho <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cebolas, refogar ligeiramente <sup>3</sup>	2	2 - 10
Cebolas refogadas <sup>3</sup>	3	5 - 10
Curgetes <sup>1</sup>	3	4 - 12
Beringelas <sup>1</sup>	3	4 - 12
Pimentos <sup>1</sup>	3	4 - 15
Fritar espargos verdes <sup>1</sup>	3	4 - 15
Cogumelos <sup>3</sup>	4	10 - 15
Estufar legumes em óleo <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glacear legumes <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Batatas</b>		
Batatas fritas depois de cozidas com pele <sup>3</sup>	5	6 - 12
Batatas fritas a partir de batatas cruas <sup>3</sup>	4	15 - 25
Croquetes de batata <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças <sup>4</sup>	2	50 - 55
Batatas glaceadas <sup>3</sup>	3	10 - 15

<sup>1</sup> Virar várias vezes.

<sup>2</sup> Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>3</sup> Mexer com regularidade.

<sup>4</sup> Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>5</sup> Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

<sup>6</sup> Adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos assim que a água ferver.

<sup>7</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
<b>Molhos</b>		
Molho de tomate com legumes <sup>3</sup>	1	25 - 35
Molho bechamel <sup>3</sup>	1	10 - 20
Molho de queijo <sup>3</sup>	1	10 - 20
Reducir molho <sup>3</sup>	1	25 - 35
Molhos doces <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Produtos ultracongelados</b>		
Escalopes <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Peito de frango <sup>1</sup>	4	10 - 30
Panados de frango <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Filete de peixe, simples <sup>1</sup>	3	10 - 20
Filete de peixe, panado <sup>1</sup>	3	10 - 20
Barrinhas de peixe <sup>1</sup>	4	8 - 12
Cozer batatas fritas <sup>3</sup>	5	4 - 6
Pratos salteados <sup>3</sup>	3	6 - 10
Crepes primavera <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Outros</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Croutons <sup>3</sup>	3	6 - 10
Refeições prontas secas <sup>6</sup>	1	5 - 10
Torrar amêndoas <sup>7</sup>	4	3 - 15
Torrar nozes <sup>7</sup>	4	3 - 15
Torrar pinhões <sup>7</sup>	4	3 - 15

<sup>1</sup> Virar várias vezes.

<sup>2</sup> Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>3</sup> Mexer com regularidade.

<sup>4</sup> Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

<sup>5</sup> Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

<sup>6</sup> Adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos assim que a água ferver.

<sup>7</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

## Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone

### Grill

O Grill adapta-se à zona Flex Zone. Pode preparar, de forma simples e saudável, quantidades grandes e pequenas de carne, peixe, legumes frescos e pão com muito pouco óleo. O padrão das ranhuras permite que os pratos absorvam pouca gordura. O manuseamento simples permite grelhar pratos que, na aparência e no sabor, parecem ter sido preparados no grelhador tradicional. Adicione um pouco de óleo na grelha ou na superfície dos alimentos, para facilitar a transferência de calor.

### Teppan Yaki

O Teppan Yaki permite-lhe preparar de forma fácil e saudável carne, peixe, frutos do mar, legumes, doçaria e pão com muito pouco óleo. O Teppan Yaki adapta-se perfeitamente à zona Flex Zone. O contacto direto com a chapa e a transferência uniforme de calor preservam a consistência, a cor e a suculência dos alimentos ao tostar e dourar.

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

**Conselho:** Defina a zona Flex Zone como disco único, para ativar a função corretamente.

	Recipientes para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.)
<b>Carne</b>			
Escalopes, simples <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filete <sup>1</sup>		4	6 - 10
Costeleta <sup>1</sup>		3	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) <sup>1</sup>		5	6 - 8
Bife, no ponto (3 cm de espessura) <sup>1</sup>		5	8 - 12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Peito de frango (2 cm de espessura) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Toucinho <sup>1</sup>		3	5 - 8
Hambúrguer <sup>1</sup>		3	6 - 15
Salsicha escaldada <sup>1</sup>		4	8 - 20
Salsicha, crua <sup>1</sup>		4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Carne picada <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Peixe e frutos do mar</b>			
Filete de peixe, simples <sup>1</sup>		4	10 - 20
Caranguejos <sup>1</sup>		4	4 - 8
Camarões <sup>1</sup>		4	4 - 8
Cozinhar o peixe inteiro <sup>1</sup>		3	15 - 30

<sup>1</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário

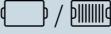
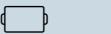
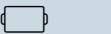
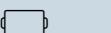
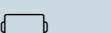
<sup>2</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

<sup>3</sup> Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

<sup>4</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Assar sucessivamente.

<sup>5</sup> Adicionar o óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

<sup>6</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

	Recipientes para cozinar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.)
<b>Legumes</b>			
Curgete <sup>1</sup>	 / 	3	4-12
Beringela <sup>1</sup>	 / 	3	4-12
Pimento <sup>1</sup>	 / 	3	4-15
Cozinhar espargos verdes <sup>1</sup>	 / 	3	4-15
Cogumelos <sup>2</sup>	 / 	4	10-15
Alho <sup>2</sup>		2	2-10
Rehogar a cebola <sup>2</sup>		2	2-10
Glacear legumes <sup>2</sup>		3	6-10
<b>Batatas</b>			
Batatas assadas a partir de batatas cozidas <sup>2</sup>		5	6-12
Panqueca de batata <sup>4</sup>		5	2,5-3,5
Batatas glaceadas <sup>2</sup>		3	10-15
<b>Pratos de ovos</b>			
Ovos fritos em manteiga <sup>3</sup>		2	2-6
Ovos fritos em óleo <sup>1</sup>		4	2-6
Ovo mexido <sup>2</sup>		2	4-9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3-6
Panqueca <sup>4</sup>		5	1,5-2,5
Rabanada <sup>4</sup>		3	4-8
Kaiserschmarrn <sup>4</sup>		3	10-15
<b>Outros</b>			
Torrada <sup>5</sup>	 / 	4	4-6
Croutons <sup>2</sup>		3	6-10
Torrar amêndoas <sup>6</sup>		4	3-15
Torrar nozes <sup>6</sup>		4	3-15
Torrar pinhões <sup>6</sup>		4	3-15

<sup>1</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

<sup>2</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

<sup>3</sup> Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

<sup>4</sup> Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Assar sucessivamente.

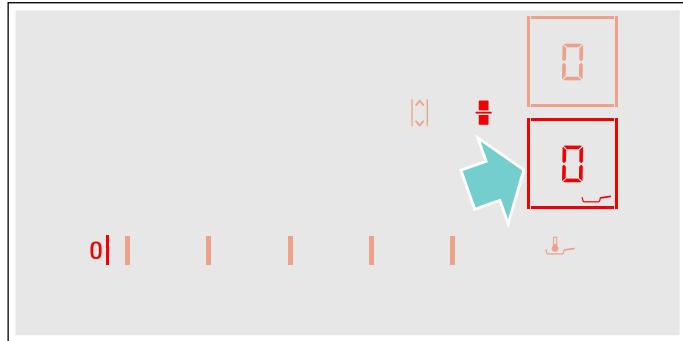
<sup>5</sup> Adicionar o óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

<sup>6</sup> Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

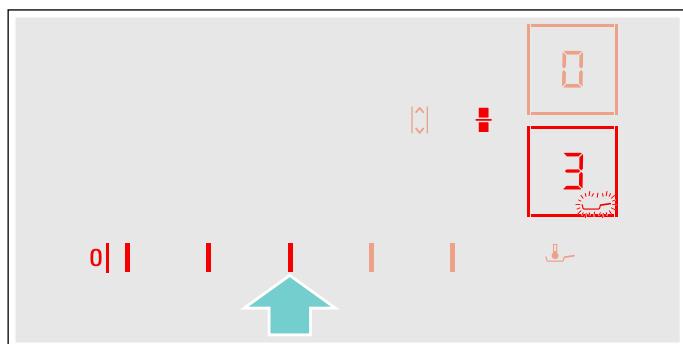
## Como regular

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

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



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



A função está ativada.

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

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

**Conselho:** Vire os alimentos, para que não queimem.

## Desligar o sensor de fritura

Toque no símbolo  e selecione a zona de cozinhar. A zona de cozinhar desliga-se e acende-se a indicação de calor residual.

## Fecho de segurança para crianças

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

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

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

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

Desativar:

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

### Dispositivo de segurança automático para crianças

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

#### Ligar e desligar

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

## Proteção contra anulação accidental

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

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

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

### Conselhos

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

## Corte automático de segurança

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

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente ,  e a indicação de calor residual  ou .

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 dispõe de várias regulações base. Estas regulações base podem ser adaptadas às suas necessidades pessoais.

Indicação	Função
c 1	<b>Fecho de segurança para crianças</b> <input type="radio"/> 0 Manual*. <input checked="" type="radio"/> 1 Automático. <input type="radio"/> 2 Função desativada.
c 2	<b>Sinais sonoros</b> <input type="radio"/> 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. <input checked="" type="radio"/> 1 Apenas o sinal de falha está ativado. <input type="radio"/> 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. <input type="radio"/> 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	<b>Visualizar o consumo de energia</b> <input type="radio"/> 0 Desativado.* <input checked="" type="radio"/> 1 Ativado.
c 5	<b>Programação automática do tempo de cozedura</b> <input type="radio"/> 00 Desligado.* <input type="radio"/> 0 1:39 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	<b>Duração do sinal sonoro da função do temporizador</b> <input checked="" type="radio"/> 1 10 segundos.* <input type="radio"/> 2 30 segundos. <input type="radio"/> 3 1 minuto.
c 7	<b>Função de Power Management. Limitar a potência geral da placa de cozinar</b> <b>As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinar.</b> <input type="radio"/> 0 Desativada. Potência máxima da placa de cozinar.*/** <input checked="" type="radio"/> 1 1000 W de potência mínima. <input type="radio"/> 1.5 1500 W  <input type="radio"/> 3 3000 W recomendado para 13 Ampere. <input type="radio"/> 3.5 3500 W recomendado para 16 Ampere. <input type="radio"/> 4 4000 W <input type="radio"/> 4.5 4500 W recomendado para 20 Ampere.  <input type="radio"/> 9 ou 9.5 Potência máxima da placa de cozinar.**
c 11	<b>Alterar os níveis de potência predefinidos para a função Move</b> <input type="radio"/> -9 Nível de potência predefinido para a zona de cozinar dianteira. <input type="radio"/> -5 Nível de potência predefinido para a zona de cozinar central. <input type="radio"/> -1.5 Nível de potência predefinido para a zona de cozinar traseira.
c 12	<b>Verificar o recipiente para cozinar e o resultado do processo de cozedura</b> <input type="radio"/> 0 Não adequado <input checked="" type="radio"/> 1 Não ideal <input type="radio"/> 2 Adequado

**c 13 Configurar a ativação do disco flexível**

- Como dois discos independentes.
- Como disco único.\*

**c 0 Repor as regulações padrão**

- Regulações individuais.\*
- Repor as regulações de fábrica.

\* Regulação de fábrica

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

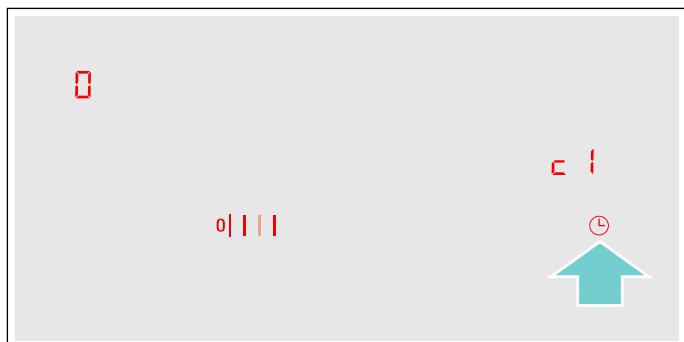
**Aceda assim às regulações base:**

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

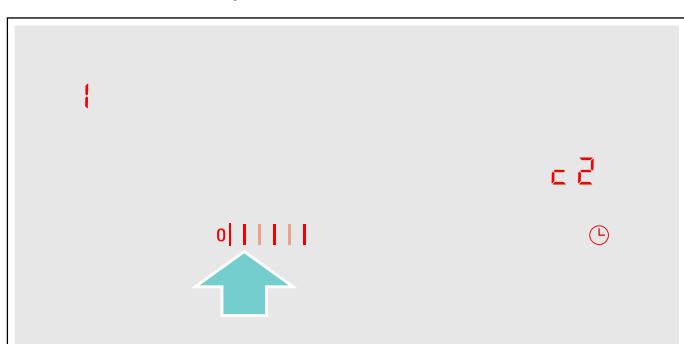
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.  
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	
Número de série	
Número de série 1	
Número de série 2	

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



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



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

As regulações foram memorizadas.

**Sair das regulações de base**

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

## Indicação do consumo de energia

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

Depois de desligar a placa, o consumo é indicado durante 10 segundos em quilowatt-hora, p. ex., **1.08** kWh.

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

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

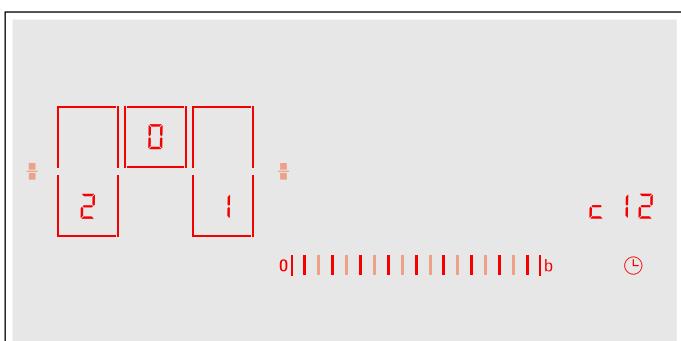
## Teste do recipiente para cozinhar

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

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

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adeque ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca **—**. A função está ativada.

Após 10 segundos surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
<b>0</b>	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
<b>1</b>	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
<b>2</b>	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

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

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

### Conselhos

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

## PowerManager

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

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

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

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Conselhos

- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância - o processo de cozedura tem de ser monitorizado.
- Observe as indicações de segurança das presentes instruções de utilização e certifique-se de que elas são respeitadas quando opera o aparelho através da aplicação Home Connect. Observe também as indicações na aplicação Home Connect. → *"Instruções de segurança importantes" na página 5*
- Com a aplicação Home Connect, pode enviar regulações ao seu aparelho, tendo de confirmá-las no mesmo. Uma operação remota do aparelho não é possível.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Nesse período, a operação através da aplicação Home Connect não é possível.

### Configurar

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

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

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

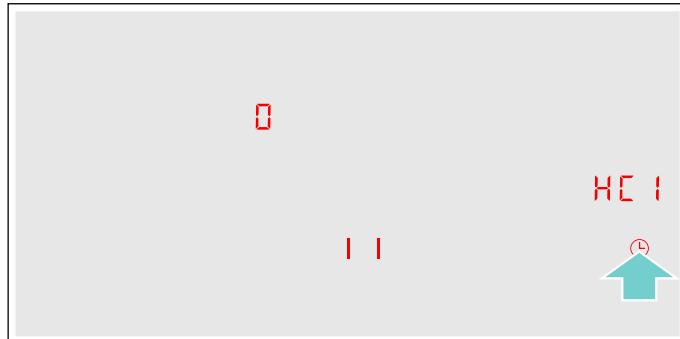
Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

## Registo automático na rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

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

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos.  
São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação  aparecer.  
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .

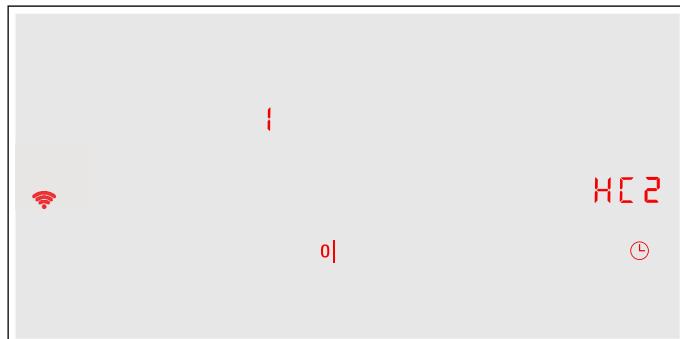


4. Na zona de regulação, defina o valor .  
No painel de comando piscam  e o símbolo .
5. Prima o botão WPS no router no espaço de 2 minutos.

A placa de cozinhar está ligada à rede, quando o símbolo  deixa de piscar e fica constantemente aceso.

### Conselho:

Se não for possível estabelecer qualquer ligação, aparece o valor  "ligar manualmente". Registe o aparelho manualmente na rede doméstica ou inicie novamente a ligação automática. O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente, a regulação  é exibida. Na zona de regulação, o valor  piscá.

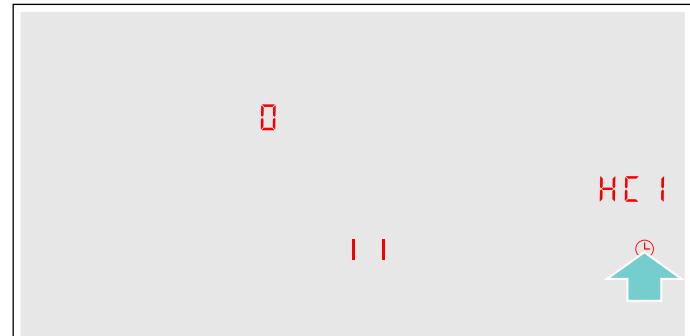


6. Inicie a aplicação no aparelho móvel e siga as instruções para o registo automático na rede.  
O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor .

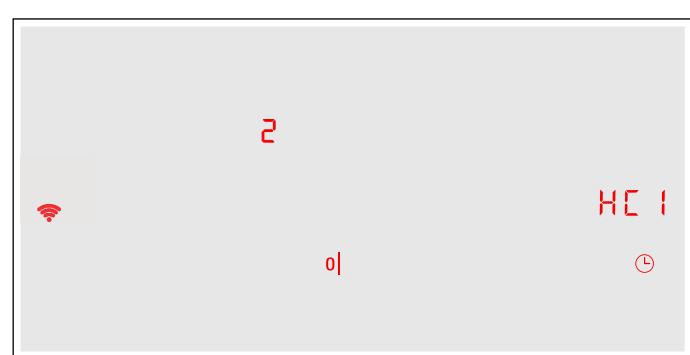
O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor .

## Registo manual na rede doméstica

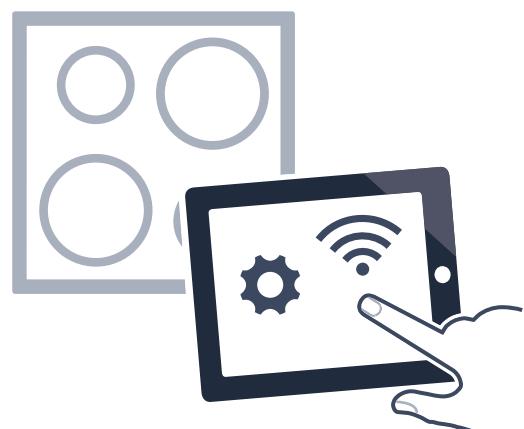
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos.  
São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação  aparecer.  
Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



4. Na zona de regulação, defina o valor .  
No painel de comando piscam  e o símbolo .

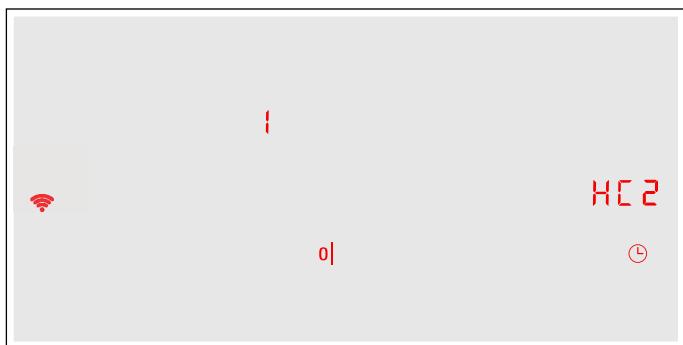


5. Registe um dispositivo móvel na rede da placa de cozinhar com a SSID "HomeConnect" e o código "HomeConnect".



A placa de cozinhar está ligada à rede, quando o símbolo  deixa de piscar e fica constantemente aceso.

O aparelho tenta ligar-se à aplicação automaticamente, a regulação **HC2** é exibida. Na zona de regulação, o valor **1** pisca.



- Inicie a aplicação no aparelho móvel e siga as instruções para o registo manual na rede. O processo de registo está concluído se na indicação da zona de cozinhar aparecer o valor **0**.

## Regulações Home Connect

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

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

Indicação	Função
<b>HC1</b>	<b>Registo na rede doméstica (WLAN)</b>
<b>0</b>	Não ligado / Desligar ligação à rede.
<b>1</b>	Ligar automaticamente.
<b>2</b>	Ligar manualmente.
<b>3</b>	Ligado.
<b>HC2</b>	<b>Ligação com a aplicação</b>
<b>0</b>	Não ligado.
<b>1</b>	Estabelecer ligação.
<b>HC3</b>	<b>Ligação com WLAN</b>
<b>0</b>	Módulo rádio desligado.
<b>1</b>	Módulo rádio ligado.
<b>HC4</b>	<b>Regulações através da aplicação</b>
<b>0</b>	Desligado.
<b>1</b>	Ligado.*
<b>HC5</b>	<b>Atualização do software</b>
<b>1</b>	Atualização disponível e pronta a instalar.
<b>2</b>	Iniciar a instalação.
<b>HC6</b>	<b>Acesso remoto pela assistência técnica</b>
<b>0</b>	Não permitido.
<b>1</b>	Permitido.

\* Regulação base

Indicação	Função
<b>HC7</b>	<b>Potência do sinal WLAN</b>
<b>0</b>	Não ligado à rede doméstica (WLAN).
<b>1</b>	Potência do sinal 1 (má)
<b>2</b>	Potência do sinal 2 (média)
<b>3</b>	Potência do sinal 3 (boa)
<b>HC8</b>	<b>Ligação ao servidor Home Connect</b>
<b>0</b>	Não ligado.
<b>1</b>	Ligado.

\* Regulação base

## Conselhos

- A regulação **HC2** só é exibida se o aparelho estiver ligado à rede doméstica.
- A regulação **HC3** só é exibida se o aparelho já tiver estado ligado uma vez a uma rede.
- A regulação **HC5** só é exibida se estiver disponível uma atualização.
- A regulação **HC6** só é exibida se a assistência técnica tentar ligar-se ao aparelho. Depois de um acesso concedido, poderá anulá-lo a qualquer momento.
- As regulações **HC7** e **HC8** só são exibidas se estiver disponível uma ligação WLAN.

## Desativar WLAN

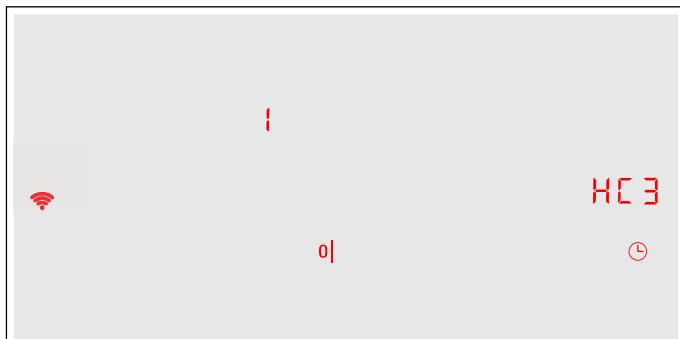
Se o Wi-Fi estiver ativado, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.

### Conselho:

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

- Ligue a placa de cozinhar.
- Toque no símbolo  $\oplus$  durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
- Toque no símbolo  $\oplus$  até a regulação **HC3** aparecer.

Na indicação da zona de cozinhar acende-se **1**.



- Na zona de regulação, defina o valor **0**. A WLAN está desativada e o símbolo  $\oplus$  apaga-se no painel de comando.

## Desligar da rede

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

### Conselho:

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

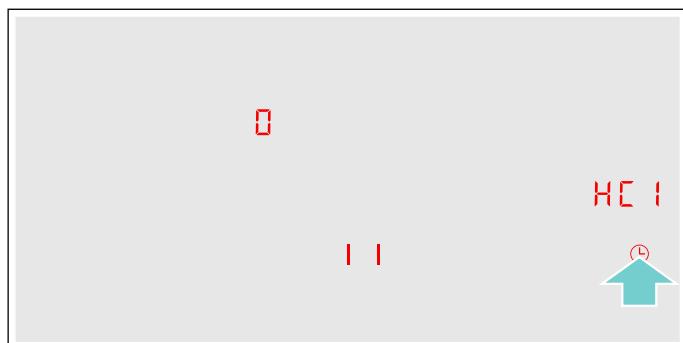
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer.

Na indicação da zona de cozinhar acende-se **3**.  
 4. Na zona de regulação, defina o valor **0**.  
 O aparelho está desligado da rede doméstica e o símbolo  apaga-se no painel de comando.

## Ligar à rede

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 1** aparecer.

Na indicação da zona de cozinhar acende-se **0**.



4. Na zona de regulação defina o valor **1** "Ligar automaticamente" ou o valor **2** "Ligar manualmente".
5. Siga as instruções conforme → "Registo automático na rede doméstica" ou → "Registo manual na rede doméstica".

## Ligar a aplicação

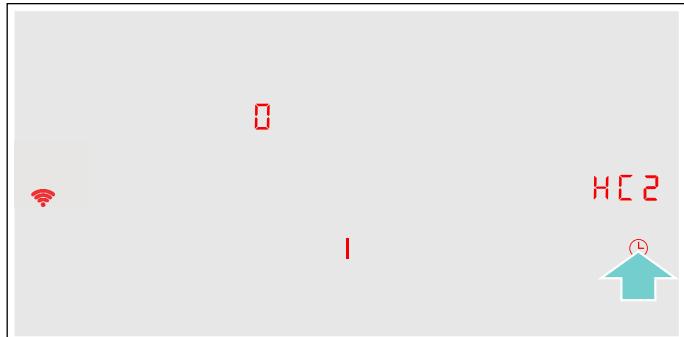
Se a aplicação Home Connect estiver instalada no seu dispositivo móvel, pode ligá-la à sua placa de cozinhar.

### Conselhos

- O aparelho tem de estar ligado à rede.
- A aplicação tem de estar aberta e configurada.
- Se houver uma ligação direta a um exaustor, primeiro desligue a placa de cozinhar da rede doméstica e depois reinicie a ligação. → "Desligar da rede" na página 33 → "Ligar à rede" na página 33

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 2** aparecer.

Na indicação da zona de cozinhar acende-se **0**.



4. Na zona de regulação, defina o valor **1**.
5. Siga as instruções da aplicação para concluir o processo de ligação.

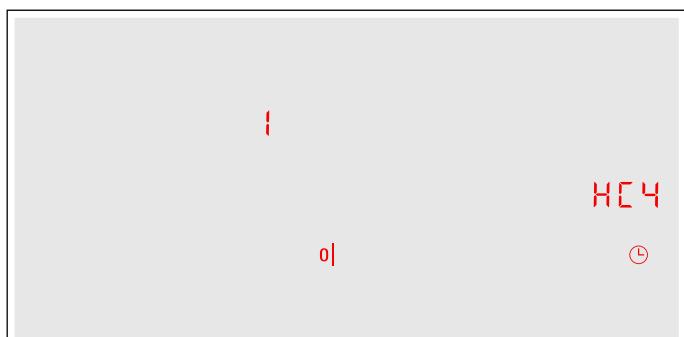
## Regulações através da aplicação

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

### Conselhos

- Para alterar as regulações base, a placa de cozinhar tem de estar desligada.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de fornecimento, a transferência das regulações está ativada.
- Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação **HC 4** aparecer.
4. Para ativar a transferência, selecione o valor **1** na zona de regulação e, para desativar a transferência, o valor **0**.



## Confirmar as regulações de cozinhar

Assim que as regulações de cozedura forem transmitidas a uma zona de cozinhar, o visor da zona de cozinhar, o visor do temporizador ou a função alterada começa a piscar, consoante a regulação. Para confirmar as regulações, toque no visor da zona de cozinhar pretendida. Para rejeitar as regulações, toque noutra tecla qualquer da placa de cozinhar.

## Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software da sua placa de cozinhar é atualizado (por exemplo, otimização, eliminação de erros, atualizações relevantes do ponto de vista da segurança). Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect.

Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect, onde poderá descarregar a atualização.

Uma vez concluído o download com sucesso, pode iniciar a instalação através da placa de cozinhar (Regulações base, regulação **HCS**) ou a aplicação Home Connect se estiver na sua rede local.

Após a instalação bem-sucedida, será informado através da aplicação Home Connect.

### Conselhos

- Durante o download, pode continuar a utilizar a sua placa de cozinhar.
- Dependendo das definições pessoais da aplicação, uma atualização do software também pode ser descarregada automaticamente.
- No caso de uma atualização relevante do ponto de vista da segurança, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

## Diagnóstico remoto

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

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

### Conselho:

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

## Nota sobre a proteção de dados

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

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

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

### Conselho:

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

## Declaração de conformidade

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

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



Banda de 2,4 GHz: 100 mW máx.

Banda de 5 GHz: 100 mW máx.

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

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

# Ligação do exaustor

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

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

## Home Connect

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

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

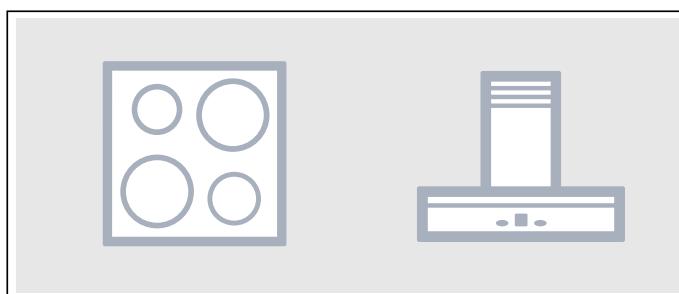
Para o efeito, observe a documentação fornecida do Home Connect e o capítulo do Home Connect.

→ "Home Connect" na página 30



## Ligar os aparelhos diretamente

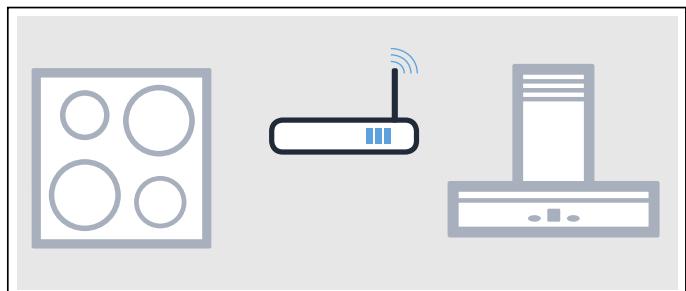
Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, o exaustor pode ser controlado através da placa de cozinhar. Deste modo, deixa de ser possível ligar os dois aparelhos à rede doméstica ou à aplicação. Ambos os aparelhos podem ser operados através do painel de comando.



## Ligar os aparelhos através da rede doméstica

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

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



## Conselhos

- Tenha em atenção as indicações de segurança das instruções de utilização do seu exaustor e certifique-se de que estas também são respeitadas quando opera o aparelho através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar. → "Instruções de segurança importantes" na página 5
- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, a operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- No modo de prontidão ligado à rede, o seu aparelho necessita, no máximo, de 2 W.

## Configurar

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

### Ligação direta

Certifique-se de que o exaustor está desligado.

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

### Conselho:

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

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Toque no símbolo durante 4 segundos. São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo até surgir a regulação . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .
4. Regule o valor na zona de regulação. No visor da zona de cozinhar pisca .
5. Inicie a ligação no exaustor, no espaço de 2 minutos.

A placa de cozinhar está ligada ao exaustor, quando surge o valor no visor da zona de cozinhar. Depois de sair do menu de regulação, são apresentados no painel de comando da placa de cozinhar os símbolos relativos ao comando do exaustor baseado na placa de cozinhar.

## Ligação através da rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

Precisa de ter acesso ao seu router. Se não for o caso, siga os passos "Ligação direta".

Primeiro certifique-se de que o exaustor está ligado à aplicação ou se encontra na rede doméstica.

1. Ligue a placa de cozinha.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos.  
São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até a regulação  aparecer.  
Na indicação da zona de cozinha acende-se  (não ligado) ou  (ligado à rede doméstica).
4. Regule o valor  na zona de regulação.  
No visor da zona de cozinha pisca .
5. Se o aparelho ainda não estava ligado à rede doméstica, prima a tecla WPS no router no espaço de 2 minutos.  
A placa de cozinha é ligada à rede doméstica, na indicação da zona de cozinha aparece o valor . O estabelecimento de ligação ao exaustor é iniciado automaticamente e permanece ativo por 2 minutos.  
Se o aparelho já estiver ligado à rede doméstica, avance para o próximo passo.
6. Inicie a ligação no exaustor.

A placa de cozinha está ligada ao exaustor, quando surge o valor  no visor da zona de cozinha. Depois de sair do menu de regulação, são apresentados no painel de comando da placa de cozinha os símbolos relativos ao comando do exaustor baseado na placa de cozinha.

### Conselho:

A ligação só pode ser estabelecida quando ambos os aparelhos estiverem ligados à rede doméstica e se encontrarem no processo de ligação. Se o tempo para o processo de ligação já tiver expirado num dos dois aparelhos, reinicie a ligação (regulações base, regulação ).

## Desligar da rede

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

1. Ligue a placa de cozinha.
2. Toque no símbolo  durante 4 segundos.  
São apresentadas informações sobre o produto.
3. Toque no símbolo  até surgir a regulação .
4. Na zona de regulação, defina o valor .

A ligação foi restabelecida.

## Controlar o exaustor através da placa de cozinha

Nas regulações base da sua placa de cozinha pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinha ou de uma zona de cozinha individual. → "Regulações no comando do exaustor" na página 37

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.

### Regular o ventilador

#### Ativar

1. Toque no símbolo .
2. Selecione o nível do ventilador.  
Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3. Para escolher o nível intensivo, toque no botão 4 ou 5 ou toque no botão  até estar selecionado o nível intensivo desejado.

O ventilador foi ativado.

#### Desativar

1. Toque no símbolo .
2. Selecione o nível do ventilador 0.

O ventilador foi desativado.

### Regular o funcionamento automático

#### Ativar

Toque no símbolo  até o símbolo  aparecer no painel de controlo.

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

#### Desativar

Toque no símbolo  até que o símbolo  se apague ou defina outro nível do ventilador.

O modo automático está desativado.

### Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinha.

Toque no símbolo .

## Regulações no comando do exaustor

Pode ajustar o comando do exaustor às suas necessidades a qualquer momento.

Indicação	Função
<i>c 16</i>	<b>Ligaçāo da placa de cozinhar - exaustor</b>
0	Não ligado / Desligar ligação.
1	Iniciar ligação.
2	Ligado à rede doméstica (WLAN).
3	Ligado ao exaustor.
<i>c 18</i>	<b>Início automático do ventilador</b>
0	Desligado. Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.
1	Ligado com o funcionamento automático.* O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.
2	Ligado com o funcionamento manual. O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível fixo.
<i>c 20</i>	<b>Funcionamento posterior do ventilador</b>
0	O ventilador desliga-se com a placa de cozinhar.
1	Ligado com o funcionamento automático.*
2	Ligado com funcionamento posterior do ventilador standard.
3	Sem alterações nas regulações.
<i>c 21</i>	<b>Ligaçāo automática da iluminação</b>
0	Desligado.
1	Ligado.* A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.
<i>c 22</i>	<b>Desativação automática da iluminação</b>
0	Desligado.*
1	Ligado. A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.

\* Regulação base

### Conselho:

As regulações *c 18*, *c 20*, *c 21* e *c 22* só são exibidas quando o aparelho está ligado a um exaustor.



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

## Placa de cozedura

### Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

### Manchas possíveis

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

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

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

## Aro da placa de cozinar

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

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

# FAQ

## Utilização

### Porque não é possível ligar a placa de cozinar 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"

### Porque não é possível ativar o sensor de fritura?

A potência máxima do aparelho foi atingida ou a função PowerManager está ativada. Desligue ou diminua os níveis de potência dos discos ativos.

Pode consultar mais informações sobre esta função no capítulo → "PowerManager" na página 30

## Ruídos

### Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinar. 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 cozinar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinar.

#### Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinar 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 cozinar 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 cozinar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

## Recipientes para cozinhar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Como são ligadas as zonas de cozinhar de dois e três círculos?

Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Dependendo do material e das características do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três círculos, de forma a passar a potência correspondente para se obter um bom resultado de cozedura.

Os recipientes para cozinhar adequados são aqueles que correspondem ao tamanho da zona de cozinhar e têm um fundo totalmente ferromagnético. Pode consultar informações sobre o tipo de recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → *"Cozedura por indução"*.

## 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.

Indicação	Causa possível	Solução
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.  O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.  Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica.  Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações.  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.
Nas indicações das zonas de cozinhar pisca -	Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos com a mão para confirmar a avaria.
<b>F2/E70/15</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 simbolo à escolha na placa de cozinhar.
<b>F4/E70/15</b>	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
<b>F5</b> + nível de potencia e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Retire o respetivo recipiente. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Retire o respetivo recipiente. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.
<b>F1/F6</b>	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
<b>F8</b>	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
<b>E70/10</b>	Não foi possível estabelecer uma ligação entre a placa de cozinhar e a rede doméstica ou o exaustor.	Para confirmar a indicação de erro, toque num campo do sensor à escolha. Pode continuar a cozinhar, como habitualmente, se ligação.  Se a indicação aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.
<b>E9000</b> <b>E90/10</b>	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de eletricidade.
<b>U400</b>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.
<b>dE</b>	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos próximos 3 minutos, toque num campo do sensor à escolha. O modo de demonstração está desativado.

Não coloque nenhum recipiente quente 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 os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

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

- no cartão de identificação do aparelho.
- na parte inferior da placa de cozinhar.

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

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

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

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

**PT** 21 4250 720

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



## Refeições de teste

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

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

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

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

\*Receita de acordo com a norma DIN 44550

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

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa	
<b>Cozer arroz doce</b>							
Arroz doce, cozido com tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.							
Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Arroz doce, cozido sem tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre.							
Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3	não	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	2.5	não	
<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	2.5	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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

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

