SIEMENS

Placa de indução

EX...LX...

pt Manual do utilizador

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.

Índice

1 Segurança 2
2 Evitar danos materiais 4
3 Proteção do meio ambiente e poupança 5
4 Recipientes para cozinhar adequados 6
5 Familiarização 7
6 Operação base 8
7 flexInduction 9
8 powerMove Plus 11
9 Funções de tempo 11
10 powerBoost 12
11 shortBoost 12
12 Função Manter quente 13
13 Assistente de pratos 13
14 Sensor de cozedura sem fios 17
15 Fecho de segurança para crianças 19
16 Proteção contra anulação acidental 19
17 Desativação de segurança individual 20
18 Regulações base 20
19 Teste do recipiente para cozinhar 21
20 Limpeza e manutenção 22
21 Eliminar falhas 22
22 Eliminação 24
23 Assistência Técnica 24
24 Refeições de teste 25

⚠ 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

Se usar a função de sensor de cozinhar, ligue a zona de cozinhar onde está o tacho com sensor de temperatura.
Se usar um dispositivo médico implantado ativo (p. ex., pacemaker ou desfibrilador), certifique-se junto do seu médico se este está em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho das Comunidades Europeias de 20 de Junho de 1990, assim como EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos estão preenchidos e se forem utilizados utensílios de cozinha não metálicos e recipientes para

cozinhar com pegas não metálicas, o uso desta placa de indução é seguro quando usado para o fim previsto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.
As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

- Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Desligar a placa de cozinhar com o interruptor principal depois de cada utilização.

- Não esperar que a placa de cozinhar se desligue automaticamente porque já não se encontram tachos e frigideiras sobre a mesma.

Os alimentos podem incendiar-se.

- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Os objetos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar.

- Nunca depositar objetos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- Nunca operar um aparelho danificado.
- Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o

aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro elétrico.
- Contactar a Assistência Técnica. → *Página 24*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.
- Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

O contacto entre objetos metálicos e o ventilador que se encontra na parte inferior da placa de cozinhar pode provocar um choque elétrico.
- Não guarde objetos metálicos compridos e pontiagudos nas gavetas sob a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.
- Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.
- Nunca utilizar recipientes para cozinhar congelados.

O sensor de temperatura sem fios possui uma pilha que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas.
- Retirar o sensor do recipiente para cozinhar e guardá-lo longe de qualquer fonte de calor.

O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for retirado da panela.
- Usar uma pega ou um pano de cozinha para o retirar.

Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento.
- O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água.
- Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.
- Não utilize o aparelho se este apresentar uma superfície rachada ou partida.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O sensor de temperatura sem fios é magnético e pode danificar implantes eletrónicos, por ex., pacemakers ou bombas de insulina.
- Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao comando magnético.
- Nunca colocar o comando nos bolsos do vestuário.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.
- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.
- Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

Aqui encontra os danos materiais mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Manchas	Processo de cozedura sem supervisão.	Observe o processo de cozedura.
Manchas, lascamentos	Alimentos derramados, principalmente os que têm um elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente com um raspador para vidros.

Dano	Causa	Medida
Manchas, lascamentos ou fissuras no vidro	Recipientes para cozinhar com defeito, recipientes para cozinhar com esmalte derretido ou recipientes para cozinhar com fundo de cobre ou de alumínio.	Utilize recipientes para cozinhar adequados e em bom estado.
Manchas, descolorações	Métodos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica e limpe a placa de cozinhar apenas quando estiver fria.
Lascamentos ou fissuras no vidro	Golpes ou queda de recipientes para cozinhar, acessórios para cozinhar ou outros objetos duros ou cortantes.	Ao cozinhar, não bata no vidro nem deixe cair objetos sobre a placa de cozinhar.
Riscos, descolorações	Recipientes para cozinhar com fundo áspero ou mover o recipiente para cozinhar sobre o placa de cozinhar.	Verificar recipientes. Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.
Riscos	Sal, açúcar ou areia.	Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
Danos no aparelho!	Cozer com recipiente para cozinhar congelado.	Nunca utilize recipientes para cozinhar congelados.
Danos no recipiente para cozinhar ou no aparelho	Cozinhar sem conteúdo.	Nunca coloque ou aqueça um recipiente para cozinhar vazio num disco quente.
Danos no vidro	Material derretido sobre o disco quente ou tampa da panela quente sobre o vidro.	Não coloque papel vegetal ou película de alumínio, nem recipientes de plástico ou tampas de panela sobre a placa de cozinhar.
Sobreaquecimento	Recipiente para cozinhar quente sobre o painel de comando ou o aro.	Nunca pouse recipientes para cozinhar quentes sobre estas áreas.

ATENÇÃO!
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 objetos 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.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.
Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.
- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.
- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.
- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.
- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.
- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.
- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

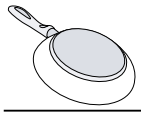
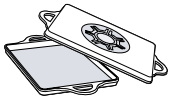
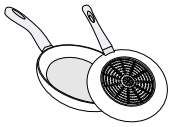
Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Recipientes para cozinhar adequados

Um recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução tem de ter um fundo ferromagnético, ou seja, tem de ser atraído por um íman, para além disso, o fundo deverá corresponder ao tamanho do disco. Se um recipiente para cozinhar não for detetado num disco, coloque-o sobre o disco com o diâmetro imediatamente mais pequeno.

4.1 Tamanho e propriedades dos recipientes para cozinhar

Para detetar corretamente o recipiente para cozinhar, tenha em consideração o tamanho e o material do mesmo. Todos os fundos dos recipientes para cozinhar têm de ser completamente planos e lisos.
Com Teste do recipiente para cozinhar, pode verificar se o seu recipiente para cozinhar é adequado. Para mais informações, consulte
→ *"Teste do recipiente para cozinhar", Página 21*.

Recipientes para cozinhar	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados 	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduíche, que distribuem bem o calor.	Este recipiente para cozinhar distribui o calor uniformemente, aquece rapidamente e garante a sua deteção.
	Recipientes para cozinhar ferromagnéticos em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável especial para indução.	Este recipiente para cozinhar aquece rapidamente e garante a sua deteção.
Adequado  	O fundo não é completamente ferromagnético.	Se a área ferromagnética for menor do que o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquece. Deste modo, o calor não é distribuído uniformemente.
	Fundos de recipientes com partes de alumínio.	Estes reduzem a área ferromagnética, fazendo com que seja fornecida uma menor potência ao recipiente para cozinhar. Eventualmente, estes recipientes só são insuficientemente detetados ou não o são de todo e, portanto, não são suficientemente aquecidos.
Não adequado	Recipientes para cozinhar em aço delgado normal, vidro, barro, cobre ou alumínio.	

Notas
- Por norma, não utilizar placas de adaptação entre a placa de cozinhar e o recipiente para cozinhar.
- Não aquecer recipientes vazios, nem utilizar recipientes com fundo fino porque pode aquecer muito intensamente.

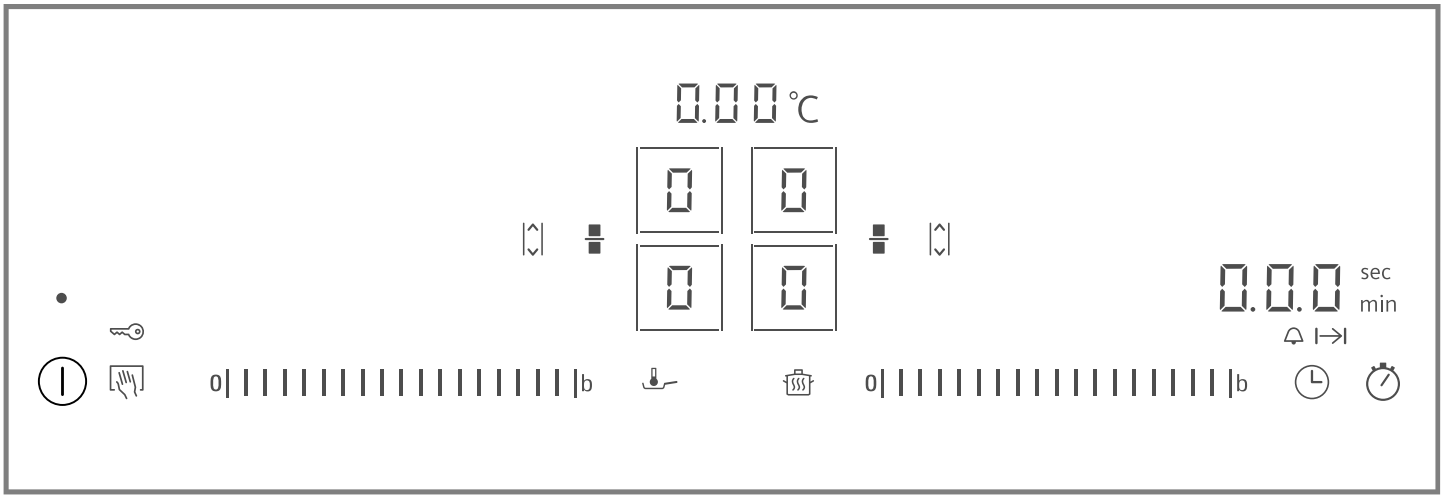
5 Familiarização

5.1 Cozedura por indução

Cozinhar por indução, em comparação com placas de cozinhar convencionais, traz algumas mudanças e uma série de vantagens, tais como poupança de tempo ao cozer e fritar, poupança de energia, bem como, maior facilidade de conservação e limpeza. Também permite um melhor controlo do calor, visto que o calor é gerado diretamente no recipiente para cozinhar.

5.2 Painel de comandos

Pormenores individuais, tais como, cor e forma, podem divergir da figura.



Dica: Mantenha o painel de comandos limpo e seco.

Nota: Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Sensores de seleção

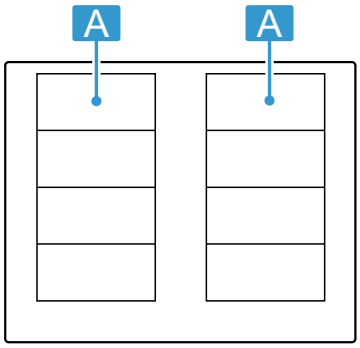
Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis no momento.

Sensor	Função
⏻	Interruptor principal
□/⊔	Selecionar o disco
0|||||||||||||	Zona de regulação
b	powerBoost / shortBoost
▮	flexInduction
⇕	powerMove Plus
	Proteção contra anulação acidental / Fecho de segurança para crianças
	Função Manter quente
	fryingSensor
◷	Temporizador para desligar / Temporizador
	countUp function

Consoante o estado da placa de cozinhar, acendem-se também os indicadores dos discos e das várias funções ativadas e disponíveis.

5.3 Distribuição das zonas de cozinhar

A potência indica foi medida com as panelas padrão descritas na norma IEC/EN 60335-2-6. A potência pode variar em função do tamanho ou do material do recipiente para cozinhar.



Área	Potência de cozedura máxima	
A	Nível de potência 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Nível de potência 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Disco

Antes de começar a cozinhar, verifique se o tamanho do recipiente para cozinhar é adequado para o disco que pretende utilizar para cozinhar:

Zona	Tipo de discos
⊟	Disco de um circuito
⊟	Flex Zone → *"flexInduction", Página 9*

5.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada disco. Não toque no disco enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
H	O disco está muito quente.
h	O disco está quente.

6 Operação base

6.1 Ligar a placa de cozinhar

- Toque em ⏻.
  Acendem-se os símbolos dos discos e as funções disponíveis no momento.
- ✔ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

reStart

- Se ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

6.2 Desligar placa de cozinhar

- Toque em ⏻, até que as indicações se apaguem.
- ✔ Todos os discos estão desligados.

Nota: Se todos os discos estiverem desligados durante mais de 20 segundos, a placa de cozinhar desliga-se.

6.3 Regular o nível de potência nos discos

O disco tem 17 níveis de potência que são indicados de 1 até 9 com valores intermédios. Selecione o nível de potência mais adequado para os alimentos e para o processo de cozedura planeado.

1. Toque em □/⊔ do disco pretendido.
- ✔ A indicação 0 acende-se com uma cor mais clara.
2. Selecione o nível de potência desejado na zona de regulação.
- ✔ O nível de potência está regulado.

Nota: O nível de potência selecionado pisca se não houver nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou se a panela não for adequada. O disco desliga-se após um terminado tempo.

quickStart

- Se colocar um recipiente para cozinhar sobre a placa de cozinhar antes de ligar, este será detetado ao ligar e é selecionado o respetivo disco. Em seguida, nos 20 segundos seguintes, deve selecionar o nível de potência; de contrário, a placa de cozinhar desliga-se.

Alterar o nível de potência ou desligar o disco

1. Selecione o disco.
2. Selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação ou regule para 0.
- ✔ A potência de cozedura do disco altera-se ou o disco desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

6.4 Dicas para cozinhar

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8-9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- 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 alarme de cozinha permite-lhe regular o tempo de cozedura ideal.
- Preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para alourar os alimentos, salteie-os sucessivamente e em pequenas doses.
- Alguns recipientes para cozinhar podem alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize, por conseguinte, pegas de cozinha.
- Poderá consultar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente em
  → *"Poupar energia", Página 5*

Recomendações para cozinhar

A tabela mostra que nível de potência (▁⚌☰) é apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura (◷ min) pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	▁⚌☰	◷ min
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite[1]	1.5 - 2.5	-
Salsichas cozidas[1]	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca guisada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer lentamente		
Bolinhas de batata no vapor [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe [1]	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Ferver, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce [2]	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas [1]	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
Guisado na panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4 - 5	50 - 65
Carne estufada	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca guisada [2]	3 - 4	50 - 60
Estufar/fritar com pouca gordura [1]		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Costeletas, simples ou panadas	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)	5 - 6	10 - 20
Peito de aves, ultracongelado	5 - 6	10 - 30
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
Camarão e caranguejo	7 - 8	4 - 10
Saltear legumes e cogumelos frescos	7 - 8	10 - 20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Pratos ultracongelados, p. ex. pratos fritos	6 - 7	6 - 10
Crepes, confeccionar sucessivamente	6.5 - 7.5	-
Omeleta (confecionar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar, 150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses[1]		
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, em massa de cerveja ou tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.5

7 flexInduction

O disco flexível permite-lhe posicionar como desejar recipientes para cozinhar de qualquer forma ou tamanho. É composta por quatro indutores que funcionam

independentemente uns dos outros. Se o disco flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente para cozinhar.

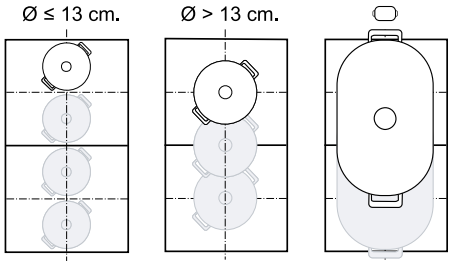
7.1 Posicionamento dos recipientes para cozinhar

O disco flexível pode ser configurado de duas formas, consoante o recipiente para cozinhar que for utilizado. Para garantir uma boa identificação e distribuição do calor, posicione o recipiente para cozinhar de forma centrada, tal como ilustrado nas figuras.

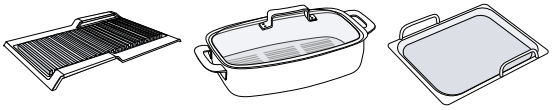
Como um disco associado

Recomendado para cozinhar com apenas um recipiente.

- Posicionamento do recipiente em função do tamanho:Posicionamento do recipiente em função do tamanho:



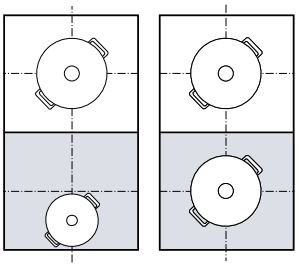
- Recipiente para cozinhar comprido recomendado ⬭:



Como dois discos separados

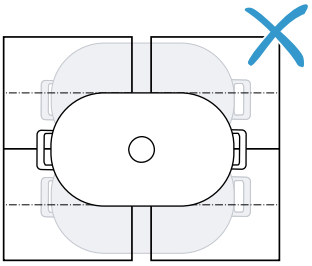
Recomendado para cozinhar dom dois recipientes.

Pode utilizar a zona dianteira e traseira em separado uma da outra e regular um nível de potência próprio para cada uma delas.



Atenção

Não coloque panelas no meio, entre as zonas direita e esquerda. Os discos não são ativados corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.



7.2 flexInduction desligar

Por norma, o disco está configurado de forma a que os dois discos estejam conectados entre si. Para separar os discos:

1. Selecione um dos dois discos.
2. Prima ▮.

✔ A indicação acende-se. A Flex-Zone está separada.

Notas

- Pode alterar a regulação padrão do disco flexível. No capítulo Regulações base obterá informações sobre como alterar os valores → *Página 20*.
- Se mudar de lugar ou levantar o recipiente para cozinhar que se encontra no disco ativo, o disco inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada é mantida.

7.3 flexInduction ligar

▸ Toque em ▮.

✔ Os discos estão conectados entre si e continuam a funcionar em conjunto.

8 powerMove Plus

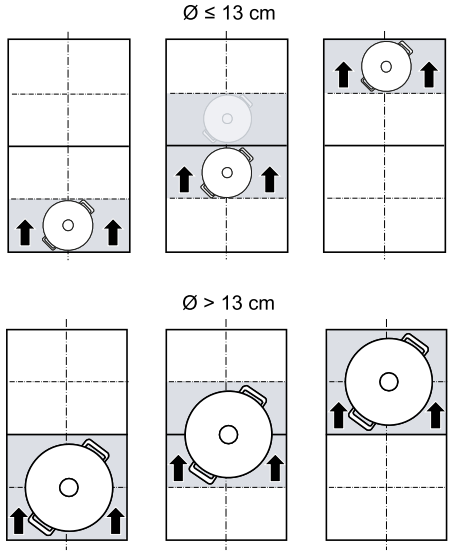
Esta função permite alterar o nível de potência de um recipiente para cozinhar, bastando simplesmente movê-lo para a frente ou para trás no disco flexível. Para o efeito, a zona é dividida em três áreas com diferentes níveis de potência.

8.1 Posicionar e deslocar o recipiente para cozinhar

Utilize apenas um recipiente para cozinhar. A zona de cozinhar depende do recipiente utilizado, assim como do seu tamanho e posicionamento.
Cada zona de cozinhar tem um nível de potência pré-regulado:

- Zona dianteira = potência de cozedura 9
- Zona central = potência de cozedura 5
- Zona traseira = potência de cozedura 1.5

Pode alterar a regulação padrão dos níveis de potência predefinidos. No capítulo Regulações base obterá informações sobre como alterar os valores → *Página 20*.



8.2 Ative powerMove Plus

Requisito: Coloque apenas um recipiente para cozinhar sobre uma zona flexível.

1. Selecione um dos dois discos da zona flexível.
2. Prima ⟲.

✔ ⟲ acende com uma cor mais clara e o nível de potência da área em que se encontra o recipiente acende.
✔ A função está ativada.

Nota: Pode alterar os níveis de potência das áreas durante o processo de cozedura.

8.3 Desative powerMove Plus

▸ Toque em ⟲
✔ ⟲ acende-se num tom mais fraco.
✔ A função está desativada.

9 Funções de tempo

A sua placa de cozinhar dispõe de várias funções para a regulação do tempo de cozedura:

- Temporizador para desligar
- Temporizador
- countUp function

9.1 Temporizador para desligar

Permite a programação de um tempo de cozedura para um ou vários discos. O disco é automaticamente desligado após decorrer o tempo.

Ligue Temporizador para desligar

1. Toque ◷ duas vezes.

✔ As indicações 00 e I→I acendem-se.

2. Selecione o disco e tempo de cozedura pretendidos.

✔ A indicação I→I da zona de cozinhar acende-se.

3. Confirme com ◷.
4. Selecione o nível de potência desejado.

✔ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
✔ Quando o tempo de cozedura chega ao fim, o disco desliga-se e ouve-se um sinal.

Notas

- Se programar um tempo de cozedura para um disco e o fryingSensor estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado tiver sido alcançado.
- Se programar um tempo de cozedura para um disco e o cookingSensor estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado tiver sido alcançado.

Temporizador para desligarAlterar ou desligar

1. Toque ◷ duas vezes.
2. Selecione o disco.
3. Na zona de regulação, altere o tempo ou regule para 00, por forma a apagar o tempo.
4. Confirme com ◷.

9.2 Temporizador

Permite a ativação de um temporizador de 0 a 99 min. Esta função depende dos discos e de outras regulações. Não desliga automaticamente os discos.

Ligue Temporizador

1. Toque em ◷.
✔ 00 e 🔔 acendem-se.
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação.
3. Confirme com ◷.
✔ Começa a contagem decrescente do tempo.
✔ Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro e o visor pisca.

TemporizadorAlterar ou desligar

1. Toque em ◷.
2. Na zona de regulação, altere o tempo ou regule para 00, por forma a apagar o tempo.
3. Confirme com ◷.

9.3 countUp function

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

Ligue countUp function

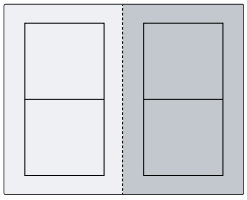
▸ Toque em ⏱.
✔ 00 acendem.
✔ Começa a contagem decrescente do tempo.

Desligue countUp function

▸ Toque em ⏱.
✔ As indicações da função de programação da duração apagam-se.
✔ A função está desativada.

10 powerBoost

Esta função permite-lhe aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com 9.
Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



10.1 Ligue powerBoost

1. Selecione o disco.
2. Toque em b. A indicação b acende-se.
✔ A função está ativada.

Nota: Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

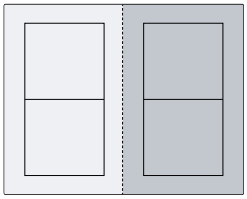
10.2 Desligue powerBoost

1. Selecione o disco.
2. Toque em b. A indicação b apaga-se e o disco regressa à potência de cozedura 9.
✔ A função está desativada.

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

11 shortBoost

Esta função permite-lhe aquecer frigideiras mais rapidamente do que com 9.
Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



11.1 Recomendações de utilização

- Não tape a frigideira.
- Nunca aqueça uma frigideira vazia sem vigilância.
- Utilize apenas frigideiras frias.
- Utilize frigideiras com fundo totalmente plano. Não utilize frigideiras com fundo fino.

11.2 Ligue shortBoost

1. Selecione o disco.
2. Toque duas vezes em b. b⁻ acende-se.
✔ A função está ativada.

Nota: Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

11.3 Desligar shortBoost

1. Selecione o disco.
2. Toque em b. b⁻ apaga-se e o disco regressa à potência de cozedura 9.
✔ A função está desativada.

Nota: Para evitar temperaturas elevadas, esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.

12 Função Manter quente

Pode utilizar esta função para derreter chocolate ou manteiga e para manter alimentos quentes.

12.1 Ligue Função Manter quente

1. Prima .
2. Nos próximos 10 segundos, selecione o disco pretendido.
   acende-se.
✔ A função inicia.

12.2 Desligue Função Manter quente

1. Toque em .
2. Selecione o disco.
   apaga-se.
   O disco desliga-se e a indicação de calor residual acende-se.
✔ A função está desativada.

13 Assistente de pratos

O assistente de cozedura assegura um cozinhar simples e promete resultados de cozedura excelentes. Uma vez selecionada a temperatura pretendida, os sensores medem continuamente a temperatura do recipiente para cozinhar e mantêm-na constante durante o processo de cozedura.

Vantagens

- Quando se alcança a temperatura selecionada esta mantém-se constante automaticamente, o que permite poupar energia.
- O óleo não é sobreaquecido e os alimentos não vêm por fora.

13.1 fryingSensor

Adequado para preparar ou reduzir molhos, fritar panquecas ou ovos com manteiga, refogar legumes ou fritar bifes ao ponto desejado, mantendo a temperatura controlada.
Esta função está disponível em todos os discos identificados com .

Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
1	120 °C	Cozer e reduzir molhos, refogar legumes	
2	140 °C	Saltear em azeite ou manteiga	
3	160 °C	Fritar peixe e alimentos grossos	
4	180 °C	Fritar empanados, congelados e grelhados	
5	215 °C	Grill e chapa de grill a alta temperatura	

Recipientes para cozinhar recomendados

Para esta função foi desenvolvido um recipiente para cozinhar especial que permite obter resultados ideais.

Recipientes para cozinhar	Zona de cozinhar recomendada
Frigideira Ø 15 cm	Disco simples
Frigideira Ø 19 cm	Disco simples
Frigideira Ø 21 cm	Disco simples
Teppanyaki	Flex Zone
Grelhador	Flex Zone

Pode adquirir os recipientes recomendados através do Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou na nossa loja online siemens-home.bsh-group.com .

Nota: Também pode utilizar outro recipiente para cozinhar. No entanto, dependendo das características do recipiente para cozinhar, a temperatura alcançada poderá divergir do nível de temperatura selecionado.

Ligue fryingSensor

1. Coloque um recipiente para cozinhar vazio sobre a zona de cozinhar.
2. Toque em e, em seguida, selecione o disco.
3. Nos próximos 10 segundos, selecione o nível de temperatura pretendido na zona de regulação.
✔ A função inicia. pisca até que seja atingida a temperatura desejada regulada.
✔ Quando a temperatura desejada tiver sido alcançada, soa um sinal e para de piscar.
4. Introduza a gordura para cozinhar e, em seguida, o alimento na frigideira.

Nota: Se necessitar mais do que 250 ml de óleo para cozinhar, adicione o óleo e aguarde alguns segundos antes de adicionar o alimento.

Desligue fryingSensor

▸ Selecione a zona de cozinhar e toque em .
✔ A função está desativada.

Recomendações para cozinhar com o fryingSensor

A tabela seguinte mostra o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. A temperatura e o tempo de cozedura min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

- Frigideira
- Teppanyaki
- Chapa de grill

	Recipientes para cozinhar	🌡	◷ min
Carne			
Escalopes		4	6-10
Escalopes, panados		4	6-10
Filetes		4	6-10
Costeletas		3	10-15
Cordon bleu, escalopes de Viena		4	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura		5	6-8
Bife, no ponto, 3 cm de espessura		5	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura		4	8-12
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura		5	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura		5	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura		3	10-20
Toucinho		2	5-8
Carne picada		4	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura		3	6-15
Almôndegas, 2 cm de espessura		3	10-20
Salsichas		3	8-20
Chouriço, salsicha fresca		3	10-20
Espetadas, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
Peixe e marisco			
Filete de peixe		4	10-20
Filetes de peixe, panados		4	10-20
Peixe, assado, inteiro		3	10-20
Sardinhas		4	6-12
Gambas, camarão		4	4-8
Polvo, choco		4	6-12
Pratos de ovos			
Ovos estrelados em manteiga		2	2-6
Ovos estrelados		4	2-6
Ovos mexidos		2	4-9
Omelete		2	3-6
Rabanadas		3	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos		5	1-3
Legumes			
Batatas assadas		5	6-12
Batatas fritas		4	15-25
Bolinhos de batata		5	2-4
Cebolas, alho frito		2	2-10
Rodelas de cebola		3	5-10
Curgetes, beringelas, pimentos		2	4-12
Espargos verdes		3	4-15
Cogumelos		4	10-15
Legumes, estufados em óleo		1	10-20
Legumes em massa de tempura		4	5-10
Produtos ultracongelados			
Panados de frango		4	10-15
Barrinhas de peixe		4	8-12
Batatas fritas		5	4-8
Pratos salteados		3	6-10
Crepes primavera		4	10-30
Empadas, croquetes		5	3-8
Molhos			
Molho de tomate		1	25-35
Molho bechamel		1	10-20
Molho de queijo		1	10-20
Molhos doces		1	15-25
Molhos, reduzidos		1	25-35
Outras			
Queijo frito		3	7-10
Croutons		3	6-10
Pão torrado		4	4-8
Refeições prontas secas		1	5-10
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados		4	3-15
Pipocas		5	3-4

13.2 cookingSensor

Com esta função pode aquecer, cozer em fogo lento, ferver, cozinhar com a panela de pressão ou fritar os alimentos numa panela com bastante óleo, mantendo a temperatura controlada.
Para utilizar estas funções tem de dispor de um sensor de cozedura sem fios para cozinhar sem o uso de fios. Esta função está disponível em todos os discos utilizando o sensor de cozedura sem fios com recipientes para cozinhar habituais.

Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
1	70 °C	Aquecer e manter quente	
2	90 °C	Cozinhar	

Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
3	100 °C	Ferver	
4	120 °C	Cozer na panela de pressão	
5	180 °C	Fritar	

Sugestões cookingSensor

- O sensor de cozedura sem fios mede a temperatura do líquido através da base de silicone aderente ao recipiente. Para poder medir corretamente é necessário que a base de silicone esteja totalmente coberta pelo líquido que se pretende medir.
- O aro do sensor de cozedura sem fios e a base de silicone aderente ao recipiente para cozinhar devem estar totalmente secos antes de iniciar o processo de cozedura.
- Não remova o sensor de cozedura sem fios durante um processo de cozedura em curso. Uma vez terminado o processo de cozedura, retire o sensor com cuidado pois pode estar quente.
- Para poupar energia recomenda-se a utilização duma tampa.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de cozedura sem fios fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Nunca vire o sensor de cozedura sem fios para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.

Ativar cookingSensor

Requisito: Ligue o sensor de cozedura sem fios.

1. Aplique o sensor de cozedura sem fios no recipiente para cozinhar.
2. Coloque um recipiente para cozinhar com líquido suficiente no disco pretendido e tape com uma tampa.
3. Pressione o centro do sensor de cozedura sem fios. No painel de comandos acende-se ⊡. Em seguida, selecione o disco em que se encontra o recipiente para cozinhar com o sensor de cozedura sem fios.
4. Escolha o nível de temperatura correspondente aos alimentos que vão ser cozinhados.

✔ A função está ativada.

✔ ⊡ pisca, até a água ou o óleo ter atingido a temperatura adequada, para receber os alimentos. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

5. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Deixe a tampa posta durante o processo de cozedura.

Desativar cookingSensor

1. Selecione o disco.
2. Regular para 0 na zona de regulação.

✔ As funções estão desativadas.

Nota: Para ativar novamente as funções de cozedura, aguarde aprox. 10 segundos.

Recomendações para cozinhar com o cookingSensor

A tabela seguinte contém o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. A temperatura 🌡°C e o tempo de cozedura ◷ min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Aquecer e manter quente

	🌡°C	◷ min
Aquecer carne de vaca guisada	70	10-20
Aquecer ponche	70	5-15

Escalfar

	🌡°C	◷ min
Carne		
Salsichas	90	10-20
Peixe		
Peixe estufado	90	15-20
Pratos de ovos		
Ovos escalfados	90	2-5
Batatas		
Bolinhas de batata no vapor	90	30-40
Massas e cereais		
Arroz	90	25-35
Arroz estufado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Arroz, basmati, tailandês	90	8-12
Arroz selvagem	90	20-30
Polenta	90	3-8
Papas de sêmola	90	5-10
Sopas		
Cremes instantâneos	90	10-15
Sobremesas		
Arroz doce	90	40-50
Papas de aveia	90	10-15
Pudim de chocolate	90	3-5
Outras		
Leite	90	3-10

Ferver

	🌡°C	◷ min
Carne		
Bolinhos de carne	100	20-30
Frango	100	60-90
Vitela	100	60-90
Pratos de ovos		
Ovos cozidos	100	5-10
Legumes e leguminosas		
Brócolos	100	10-20
Couve-flor	100	10-20
Couve-de-bruxelas	100	30-40
Feijão verde	100	15-30

	°C	min
Grão-de-bico	100	60-90
Ervilhas	100	15-20
Lentilhas	100	45-60
Batatas		
Gnocchi	100	3-6
Batatas, cozidas	100	30-45
Batatas doces	100	30-45
Massas e cereais		
Massa de trigo duro	100	7-10
Massas alimentícias frescas	100	3-5
Massa integral	100	7-10
Massa de trigo duro, recheada	100	15-20
Massa fresca, recheada	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Sopas		
Caldos caseiros	100	60-90
Sopas instantâneas	100	5-10
Sobremesas		
Compota	100	15-25
Produtos ultracongelados		
Feijão verde	100	15-30

Cozer na panela de pressão

	°C	min
Carne		
Frango	120	15-25
Vitela	120	15-25
Legumes e leguminosas		
Legumes	120	3-6
Grão-de-bico	120	25-35
Lentilhas	120	10-20
Feijões	120	25-35
Batatas		
Batatas	120	10-20
Batatas doces	120	10-20
Massas e cereais		
Arroz	120	6-8
Arroz integral	120	12-18
Sopas		
Caldo caseiro	120	20-30

Fritar com muito óleo
Utilizar a tampa para aquecer o óleo, retirá-la para fritar os alimentos.

	°C	min
Carne		
Pedaços de frango	180	10-15
Bolinhos de carne	180	10-15
Peixe		
Peixe em massa de cerveja, panado	180	10-15
Legumes e leguminosas		
Legumes em massa de cerveja, panados	180	4-8
Cogumelos, panados ou em massa de cerveja	180	4-8
Sobremesas		
Bolas de Berlim, donuts e bolos fritos	180	5-10
Produtos ultracongelados		
Batatas fritas	180	4-8

13.3 Sensor de cozedura sem fios

Para usar cookingSensor tem de adquirir um sensor de cozedura sem fios.
Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do serviço de apoio ao consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade siemens-home.bsh-group.com .

Ligar o sensor de cozedura sem fios

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

1. Selecione a regulação base c14. Regulações base → *Página 20*
✔ - acende-se.
2. Selecione o disco cuja indicação acende. Ouve-se um sinal. pisca.
3. Pressione, no espaço de 30 segundos, brevemente o centro do sensor de cozedura sem fios.
   – Após alguns segundos, surge na indicação visual do disco o resultado da ligação do sensor de cozedura ao painel de comandos.

	Resultado	
0	Ligação sem falhas	cookingSensor encontra-se disponível.
1	Ligação com falhas	Erro de comunicação ■ Repita o processo de ligação. Se o resultado continuar a ser 1, informe o serviço de apoio ao consumidor.
2	Ligação com falhas	Erro de comunicação ■ Erro de comunicação Bluetooth. Repita o processo de ligação. ■ Não pressionou o centro do sensor de cozedura sem fios no espaço de 30 segundos após a seleção do disco. Repita o processo de ligação. ■ A pilha do sensor de cozedura sem fios está gasta. Substitua a pilha, reponha o sensor de cozedura sem fios e repita o processo de ligação.

Repor o sensor de cozedura sem fios

1. Pressione durante aprox. 8 a 10 segundos o centro do sensor de cozedura.
✔ Durante este processo, o indicador LED do sensor de cozedura sem fios acende-se três vezes.

✔ A reposição inicia-se quando o LED se acende pela terceira vez.
2. Deixe de pressionar nesse momento o centro do sensor de cozedura sem fios.
✔ Assim que o LED se apaga, o sensor de cozedura sem fios está reposto.
3. Repita o processo de ligação a partir do ponto 2.

Regular o ponto de ebulição

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima do nível do mar do local onde reside. Se a água ferver demasiado ou muito pouco, pode regular o ponto de ebulição. Para o efeito:
Selecione a regulação base c 4. Regulações base → *Página 20*

Altitude	Valor de regulação c 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3[1]
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Acima dos 1400 m	9
[1] Regulação base	

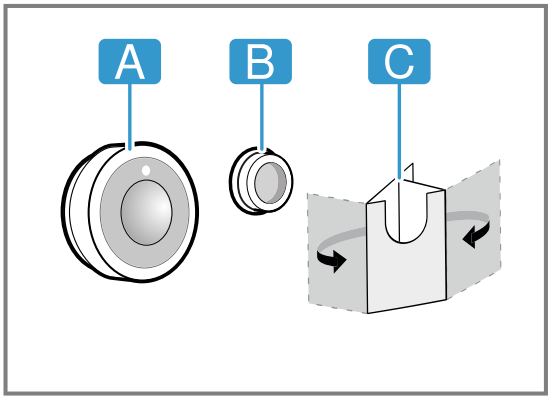
Nota: A temperatura de 3/100 °C é suficiente para ferver eficientemente, mas, caso se deseja regular uma ebulição mais intensa, pode selecionar-se um nível menor.

14 Sensor de cozedura sem fios

Para utilizar cookingSensor, deverá adquirir um sensor de cozedura sem fios.
Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do Serviço de Apoio ao Consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade siemens-home.bsh-group.com .

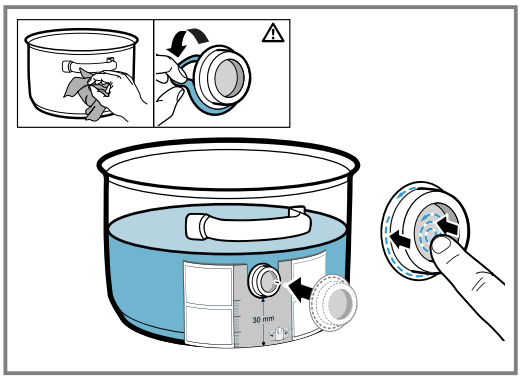
14.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.
- A Sensor de cozedura sem fios
- B Adesivo de silicone
- C Matriz



14.2 Aplicar o adesivo de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de cozedura ao recipiente. Para colocar no recipiente para cozinhar:
1. A zona de colagem no recipiente para cozinhar não deve ter gordura. Limpe o recipiente, seque-o bem e esfregue a zona de colagem, p. ex., com álcool.
2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone à altura correspondente no exterior do recipiente para cozinhar com a ajuda da matriz fornecida.

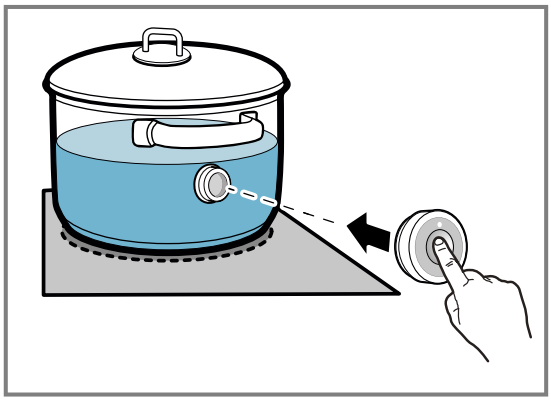


3. Pressione toda a superfície e a área interior do adesivo de silicone.
4. Deixe a cola secar durante uma hora. Durante este período, não deve utilizar nem lavar o recipiente para cozinhar.

Nota: Se o adesivo de silicone se soltar, utilize um novo. Caso necessário, poderá adquirir um conjunto com cinco adesivos de silicone numa loja especializada, junto ao nosso serviço de apoio ao consumidor ou na nossa página web oficial siemens-home.bsh-group.com indicando o número de artigo 17007119.
Todas as colas degradam-se com o tempo se permanecerem armazenadas. Para evitá-lo, aplique as bases de silicone aos seus recipientes assim que as receber.

14.3 Aplicar o sensor de cozedura sem fios

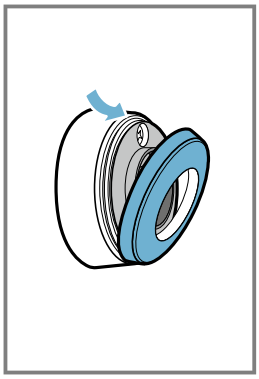
1. Certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco, antes de aplicar o sensor de cozedura.
2. Coloque o sensor de cozedura no adesivo de silicone de modo a que se ajuste na perfeição.

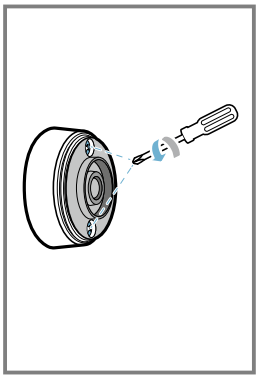


14.4 Substituir a pilha

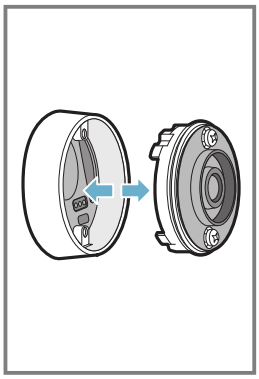
Se o LED no sensor de cozedura sem fios não se acender ao pressioná-lo, a pilha está gasta. Substituição da pilha

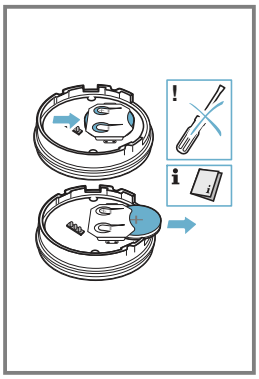
1. Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de cozedura e remova os dois parafusos com uma chave de parafusos.



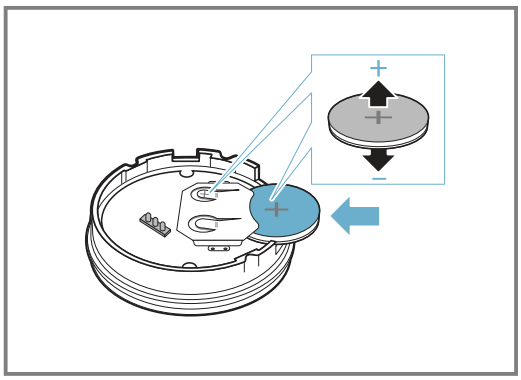


2. Abra a tampa do sensor de cozedura e retire a pilha do interior da base.



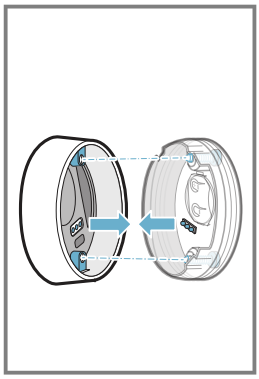


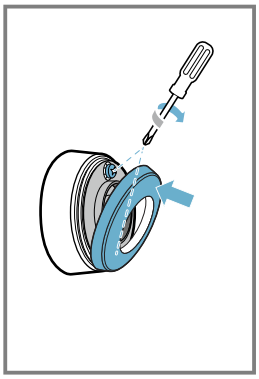
3. Coloque a pilha nova e siga as instruções relativas à polaridade da pilha. Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032.



Nota: Não utilize objetos de metal para retirar a pilha. Não toque nos pontos de conexão da pilha.

4. Feche o fecho do sensor de cozedura. Os entalhes para os parafusos no fecho têm de coincidir com as fendas na parte inferior da caixa. Aperte os parafusos com uma chave de fendas e fixe a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de cozedura.





14.5 Limpeza

Sensor de cozedura

Limpe com um pano húmido. Não pode ser colocado na máquina de lavar loiça, nem molhado.
Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e guarde-o num local limpo e seguro, afastado de fontes de calor.

Adesivo de silicone

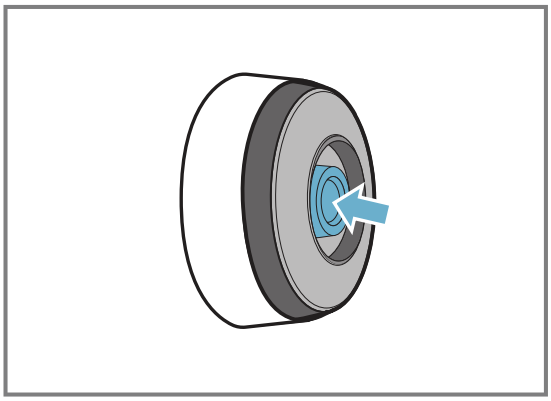
Limpe e seque antes de colocar o sensor de cozedura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

Nota: Não deixe o recipiente com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

Janela de observação do sensor de cozedura sem fios

Mantenha a janela de observação limpa e seca. Para o efeito:

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



Notas

- Não utilize objetos duros e ásperos, tais como escovas de cerdas ou esponjas abrasivas, nem utilize produtos abrasivos para limpar a placa de cozinhar.
- Para não sujar ou riscar o sensor de cozedura sem fios, não tocar nele com os dedos.

14.6 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de cozedura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da diretiva 2014/53/EU.
Pode encontrar uma declaração de conformidade completa, de acordo com a diretiva RED, na siemens-home.bsh-group.com na página de produto do seu aparelho, sob a rubrica Documentos adicionais.
Os logótipos e a marca Bluetooth® são marcas registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização destas marcas pela BSH Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são propriedade das respetivas empresas.

15 Fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar está equipada com um fecho de segurança para crianças. Com ele evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

15.1 Ligue Fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Toque em ⏻.
2. Toque em durante 4 segundos.
- ✔ A indicação acende-se durante 10 segundos.
- ✔ A placa de cozinhar está bloqueada.

15.2 Desligue Fecho de segurança para crianças

1. Toque em ⏻.
2. Toque em durante 4 segundos.
- ✔ O bloqueio está desativado.

15.3 Fecho de segurança para crianças automático

Também pode ativar automaticamente o fecho de segurança para crianças cada vez que desliga a placa de cozinhar.
Como ativar e desativar a função é descrito no capítulo Regulações base → *Página 20*.

16 Proteção contra anulação acidental

Permite bloquear o painel de comandos para efetuar a limpeza, de forma a impedir que as regulações sejam mudadas de forma involuntária.
O bloqueio não tem qualquer efeito no interruptor principal.

16.1 Ligue Proteção contra anulação acidental

- ▸ Prima . Soa um aviso sonoro e acende-se.
- ✔ O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. 5 segundos antes de desligar ouve-se um sinal.

16.2 Desligue Proteção contra anulação acidental

Para desativar a função antecipadamente:

- ▸ Toque em .
- ✔ O painel de comandos está desbloqueado.

17 Desativação de segurança individual

A função de segurança é ativada se uma zona de cozinhar estiver em uso por um longo período e você não alterar nenhuma configuração. A zona de cozinhar exibe F8 e desliga-se.
O tempo de 1 a 10 horas depende do nível de potência selecionado.

Prima uma tecla qualquer para ligar a zona de cozinhar.

18 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

18.1 Vista geral das regulações base

Indicação	Regulação	Valor
c 1	Fecho de segurança para crianças	0 - Manual.[1] 1 Automático. 2 – Desligado.
c 2	Sinais sonoros	0 – Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 – Apenas o sinal de falha está ativado. 2 – Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 – Todos os sinais sonoros estão ativados [1].
c 3	Indicação do consumo energético Mostra o consumo total de energia entre ligar e desligar a placa em kWh. A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.	0 – Desligado.[1] 1 – Ligado.
c 4	Selecionar a regulação de acordo com a altura acima do nível do mar:	1-2 - Redução. 3 - Regulação base. 4-9 - Aumento.
c 5	Desligamento automático das zonas de cozinhar.	00 - desligou-se.[1] 01-99 - Minutos até ao desligar automático.
c 6	Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador	1 – 10 segundos [1] 2 – 30 segundos 3 - 1 minuto
c 7	Limitação de potência Permite, se necessário, a limitação da potência total da placa de cozinhar, se isso for necessário devido às propriedades da sua instalação elétrica. As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. Pode encontrar indicações exatas na chapa de características. Se a função estiver ativa e a placa de cozinhar atingir o limite de potência regulado, é exibido _ e poderá selecionar um nível de potência mais elevado.	0 - Desligado. Potência máxima da placa de cozinhar [1]. 1 - 1000 W. Potência mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendado para 13 ampere. 3. - 3500 W. Recomendado para 16 ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendado para 20 ampere. ... 9 - Potência máxima da placa de cozinhar.
c 11	powerMove Plus Permite a alteração dos níveis de potência predefinidos das três áreas de cozinhar do disco flexível. Para o efeito, selecione um dos dois discos, regule o nível de potência pretendido na zona de regulação e toque em ⟲, para confirmar o novo nível de potência e selecionar o próximo disco.	9 - Nível de potência predefinido para o disco dianteiro. 5 - Nível de potência predefinido para o disco central. 1.5 - Nível de potência predefinido para o disco traseiro.

[1] Definições de fábrica

Indicação	Regulação	Valor
c 12	Teste do recipiente para cozinhar Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.	0 - Não adequado. 1 - Não ideal. 2 - Adequado.
c 13	flexInduction Alterar modo de ligar da Flex-Zone.	0 - Como duas zonas de cozinhar independentes. 1 - Como uma zona de cozinhar associada.[1]
c 14	Ligue o sensor de cozedura sem fios à placa de cozinhar.	0 - Ligação sem falhas. 1 - Ligação com falhas devido a um erro de transmissão. 2 - Ligação com falhas devido a um erro do sensor de cozedura.
c 0	Repor as regulações de fábrica	0 - Regulações individuais [1]. 1 - Regulações de fábrica.

[1] Definições de fábrica

18.2 Relativamente às regulações base

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Para ligar a placa de cozinhar, toque em ⏻.
2. Nos próximos 10 seg., toque em ◷ durante 4 seg.

Informação sobre o produto	Indicação
Lista de serviços de assistência técnica	0 1
Número de série	Fd
Número de série 1	02.
Número de série 2	0.5

✔ As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Para abrir cada uma das indicações, toque na zona de regulação.

3. Para aceder às regulações base, toque em ◷.
✔ c 1 e 0 acendem-se como pré-regulação.
4. Toque em ◷ as vezes necessárias até que apareça a regulação pretendida.
5. Selecione a regulação pretendida na zona de regulação.
6. Toque em ◷ durante 4 seg.
✔ As regulações estão memorizadas.

18.3 Cancelar a alteração das regulações base

▸ Toque em ⏻.
✔ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

19 Teste do recipiente para cozinhar

A qualidade dos recipientes para cozinhar tem uma grande influência sobre a rapidez e o resultado do processo de cozedura.
Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.
Antes da verificação, certifique-se de que o tamanho do fundo do recipiente para cozinhar coincide com o tamanho do disco utilizado.
O acesso faz-se através das regulações base.
→ *Página 20*

19.1 Realize Teste do recipiente para cozinhar

O disco flexível, como disco único, está regulado de forma a que verifique apenas um único recipiente para cozinhar.

1. Coloque o recipiente para cozinhar, à temperatura ambiente, com aprox. 200 ml de água no centro do disco cujo tamanho melhor se adeqúe ao tamanho da base do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione c 12.
3. Toque na zona de regulação. Nos discos pisca a indicação —.
✔ Teste a decorrer.
✔ O resultado aparece após 10 segundos nas indicações dos discos.

19.2 Verificar o resultado

Na tabela seguinte pode ver o que significa o resultado da qualidade e rapidez do processo de cozedura.

Resultado	
0	O recipiente para cozinhar não é indicado para o disco e, por isso, não aquece.
1	O recipiente aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não decorre de forma ideal.
2	O recipiente aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

Para ativar esta função, toque na zona de regulação.

20 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

20.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, no comércio ou na loja online siemens-home.bsh-group.com .

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.
- Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

20.2 Limpar placa de cozinhar

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem e fiquem agarrados.

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar fria. Em caso de manchas de açúcar, amido de arroz, plástico ou película de alumínio, não deixe arrefecer a placa de cozinhar.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica.
   Observe as indicações de limpeza na embalagem do produto de limpeza.

   Dicas
   - Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.
   - Se mantiver o fundo do recipiente para cozinhar limpo, a superfície da placa de cozinhar permanece em bom estado.

20.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Quando, após a utilização, se encontrar sujidade ou manchas sobre o aro da placa de cozinhar, limpe-o.

Nota: Não utilize raspadores para vidros.

1. Limpe o aro da placa de cozinhar com uma solução quente à base de detergente e um pano macio.
   Lavar bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
2. Seque com um pano macio.

21 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

21.1 Indicações de aviso

Notas

- Se nas indicações surgir E, mantenha o sensor do disco correspondente premido e faça a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não constar da tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação voltar a aparecer, informe a Assistência Técnica e indique o código de avaria exato.
- Se ocorrer um erro, o aparelho não muda para o modo de vigília.
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

21.2 Indicações no campo de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma indicação se acende.	Existe uma interrupção da corrente elétrica. ▸ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se existe falha de corrente.
	O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações. ▸ Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações.
	Avaria do sistema eletrónico ▸ Se não conseguir solucionar 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.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou um ou todos os discos. ▸ Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque numa tecla de comando qualquer do painel de comandos.
F5 + nível de potência e sinal sonoro	Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Isso pode fazer com que o sistema eletrónico sobreaqueça. ▸ Retirar os recipientes para cozinhar. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado. ▸ Retirar os recipientes para cozinhar. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	O disco sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligado. ▸ Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e, depois, ligue novamente o disco.
F8	O disco esteve em funcionamento durante tempo prolongado e sem interrupção. ▸ Desativação de segurança individual ligou-se. Para poder regular o disco, toque numa tecla qualquer para desligar a indicação.
E8202	O sensor de cozedura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada. ▸ Aguarde até que o sensor de cozedura tenha arrefecido o suficiente e ative a função.
E8203	O sensor de cozedura sobreaqueceu e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. ▸ Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e afaste-o de outros discos ou fontes de calor. Ligue os discos.
E8204	Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado. ▸ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → *"Substituir a pilha", Página 18*
E8205	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. ▸ Desligar a função e voltar a ativar.
E8206	O sensor de cozedura está avariado/com defeito. ▸ Contacte a Assistência Técnica.
A indicação do sensor de cozedura sem fios não se acende.	O sensor de cozedura sem fios não reage e a indicação não acende. ▸ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → *"Substituir a pilha", Página 18*. ▸ Se o problema persistir, prima o símbolo no sensor de cozedura durante 8-10 segundos e conecte novamente o sensor de cozedura à placa de cozinhar. Pode obter mais informações na secção → *"Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 16*. ▸ Se o problema persistir, contacte a Assistência técnica.
A indicação no sensor pisca duas vezes.	A bateria do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma bateria descarregada. ▸ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → *"Substituir a pilha", Página 18*.

Avaria	Causa e diagnóstico
A indicação no sensor pisca três vezes.	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. ▸ Mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido 8-10 segundos e volte a ligar o sensor de cozedura com a placa de cozinhar. Pode obter mais informações na secção → *"Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 16*.
E 9000/E9010	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. ▸ Contacte o fornecedor de energia.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. ▸ Desligue a placa da corrente. Ligue a placa de cozinhar de acordo com o esquema de ligações.
dE	O modo de demonstração está ativado. ▸ Desligue a placa da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue a placa de cozinhar. Nos próximos 3 minutos, toque num sensor à escolha. O modo de demonstração está desativado.

21.3 Ruídos normais do seu aparelho

Às vezes, um aparelho de indução gera ruídos ou vibrações, tais como, zumbidos, silvados, estalidos, ruídos do ventilador ou ruídos rítmicos.

22 Eliminação

22.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
   Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

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.

22.2 Eliminar as baterias/pilhas

As baterias/pilhas devem ser encaminhadas para uma reciclagem ecológica. Não deite as baterias/pilhas no lixo doméstico.

▸ Elimine as baterias/pilhas de forma ecológica.

A Diretiva Europeia 2006/66/CE prevê a recolha seletiva de baterias/pilhas avariadas ou gastas, bem como a sua reutilização ambientalmente segura.

23 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.
Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

23.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.
A placa de características encontra-se:
- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base → *Página 20* .
Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

24 Refeições de teste

Estas recomendações de regulação destinam-se a institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos. Os testes foram realizados com os nossos kits de recipientes para cozinhar adequados para placas de indução. Se necessário, pode adquirir estes kits de acessórios posteriormente numa loja especializada, junto da nossa assistência técnica ou na nossa loja online.

24.1 Derreter cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 g de chocolate preto (55 % de cacau).
- Tacho Ø 16 cm sem tampa
  - Cozer: nível de potência 1.5

24.2 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

Receita de acordo com a norma DIN 44550
Temperatura inicial 20 °C
Aquecer, sem mexer
- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 450 g
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 800 g
  - Aquecer: duração 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5

24.3 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

P. ex.: diâmetro das lentilhas 5-7 mm. Temperatura inicial 20 °C
Mexer após aquecer durante 1 min.
- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 500 g
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 1 kg
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5

24.4 Molho bechamel

Temperatura do leite: 7 ºC
- Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e uma pitada de sal

Preparar molho bechamel
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça tudo.
   - Aquecer: duração 6 min., nível de potência 2
2. Adicione o leite à mistura e leve-a a ferver, mexendo sempre.
   - Aquecer: duração 6 min. 30 seg., nível de potência 7
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixe-o mais 2 min. no disco, mexendo sempre.
   - Continuar a cozinhar: nível de potência 2

24.5 Cozer arroz doce com tampa

Temperatura do leite: 7 ºC
1. Aqueça o leite até este começar a subir. Aquecer sem tampa. Mexer após aquecer durante 10 min.
2. Regule o nível de potência recomendado e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.
Tempo de cozedura, incluindo aquecimento aprox. 45 min.
- Tacho Ø 16 cm Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3
- Tacho Ø 20 cm Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3, mexer após 10 min.

24.6 Cozer arroz doce sem tampa

Temperatura do leite: 7 ºC
1. Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre.
2. Quando o leite tiver atingido aprox. 90 C, selecione o nível de potência recomendado e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min num nível baixo.
- Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3

- Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.5

24.7 Cozer arroz

Receita de acordo com a norma DIN 44550
Temperatura da água: 20 °C

- Tacho Ø 16 cm com tampa Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2
- Tacho Ø 20 cm com tampa Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.5

24.8 Assar lombo de porco

Temperatura inicial do lombo: 7 °C

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 3 lombos de porco, peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura, e 15 g de óleo de girassol
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

24.9 Preparar crepes

Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 55 ml de massa por crepe
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

24.10 Fritar batatas fritas ultracongeladas

- Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 2 l de óleo de girassol. Por cada fritura: 200 g de batatas ultracongeladas, 1 cm de espessura.
  - Aquecer: nível de potência 9, até o óleo atingir uma temperatura de 180 °C.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

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

9001686926 (020926)
pt