

SIEMENS

Placa de cozinhar de indução tota

EZ9..KZ...

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	Antes da primeira utilização.....	9
7	Operação base	10
8	Funções de tempo	11
9	powerBoost	13
10	shortBoost.....	13
11	Função Manter quente.....	14
12	flexMotion.....	14
13	cookingSensor	15
14	Assistente de pratos.....	17
15	Sensor de cozedura sem fios.....	18
16	PowerMove Pro	20
17	Fecho de segurança para crianças.....	20
18	Função de pausa.....	21
19	Desativação de segurança individual.....	21
20	Regulações base.....	21
21	Home Connect	22
22	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar	24
23	Limpeza e manutenção.....	25
24	Eliminar falhas	26
25	Eliminação	27
26	Declaração de conformidade	28
27	Assistência Técnica.....	28



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 elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 28*

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!

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.
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.

Dano	Causa	Medida
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 aparelho	Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicação, o aro da placa de cozinhar ou as listas de luz laterais.	Nunca pouse recipientes para cozinhar quentes sobre estas áreas.
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.

Pousar sempre o recipiente para cozinhar dentro dos limites da superfície de cozedura usada.

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

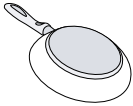
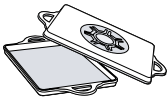
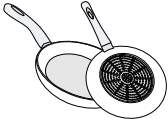
O recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução tem de ter um fundo ferromagnético. Ou seja, o recipiente para cozinhar tem de ser magnético e corresponder ao tamanho recomendado.

A placa de cozinhar deteta automaticamente a posição, o tamanho e a forma do recipiente utilizado, em função do diâmetro e o material do fundo do recipiente. Tenha em atenção as indicações do fabricante dos recipientes para cozinhar.

Adequados são recipientes para cozinhar com um diâmetro do fundo entre 90 e 340 mm.

4.1 Tamanho e propriedades dos recipientes para cozinhar

Para detetar corretamente o recipiente para cozinhar, tem de tomar em consideração o tamanho e o material do mesmo. Todos os fundos dos recipientes para cozinhar têm de ser completamente planos e lisos.

Os recipientes	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados 	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduíche, que distribuem bem o calor. Recipientes para cozinhar ferromagnéticos em aço esmaltado ou ferro fundido ou ainda em aço inoxidável especial para indução.	Este recipiente para cozinhar distribui o calor uniformemente, aquece rapidamente e garante a sua deteção. Este recipiente para cozinhar aquece rapidamente e é detetado de forma segura.
Adequado  	O fundo não é completamente ferromagnético. Fundos de recipientes com partes de alumínio.	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. Estes fundos de recipiente para cozinhar reduzem a área ferromagnética, fazendo com que seja fornecida uma menor potência ao recipiente para cozinhar. Eventualmente, estes recipientes só são detetados de forma insuficiente 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

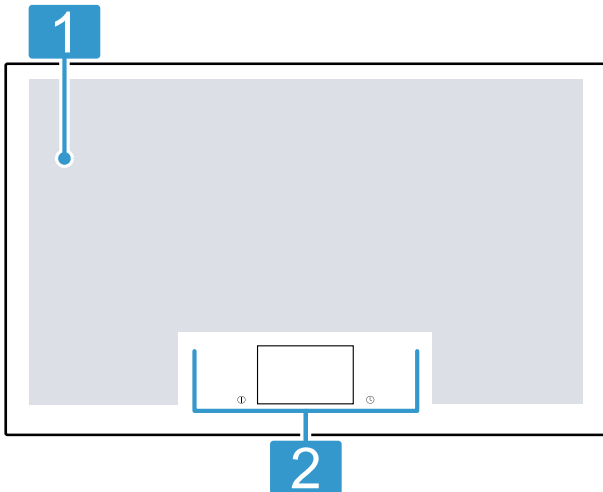
- Por norma, não utilize placas de adaptação entre a placa de cozinhar e o recipiente para cozinhar.
- Não aqueça recipientes vazios, nem utilize recipientes com fundo fino porque podem aquecer muito intensamente.

5 Familiarização

5.1 Superfície de cozedura

A placa de cozinhar dispõe de tecnologia por indução em toda a superfície de cozedura. Pouse o recipiente para cozinhar dentro dos limites da superfície de cozedura utilizável, na posição que desejar. A placa de cozinhar reconhece automaticamente a posição, a dimensão e a forma do recipiente.

Na superfície de cozedura pode cozinhar simultaneamente com 6 recipientes para cozinhar.



1 Superfície de cozedura utilizável

2 Painel de comandos

5.2 Painel de comandos

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



Notas

- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco.
- Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e das teclas. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Teclas táteis

Quando se liga a placa de cozinhar, acendem-se os símbolos das teclas disponíveis no momento.

Tecla	Função
ⓘ	Interruptor principal
⏸	Função de pausa
^	Menu de ligação <ul style="list-style-type: none"> ■ ⓘ Menu Informações ■ 🔒 Fecho de segurança para crianças ■ ⚙️ Regulações básicas
🕒	countUp function
🔔	Temporizador
⚙️	powerMove Pro
	Menu Modos de cozedura <ul style="list-style-type: none"> ■ ⚡ Níveis de potência ■ ⚙️ powerMove Pro ■ ⓘ cookingSensor ■ 🍽️ Assistente de pratos
	Zona de cozinhar <ul style="list-style-type: none"> ■ 1...9 Níveis de potência ■ 🚀 powerBoost ■ ⚡ shortBoost ■ 🍽️ Função Manter quente ■ ⏸ Temporizador para desligar

Teclas em associação com Home Connect

Assim que estiver estabelecida a ligação ao Home Connect, ficam disponíveis as seguintes teclas:

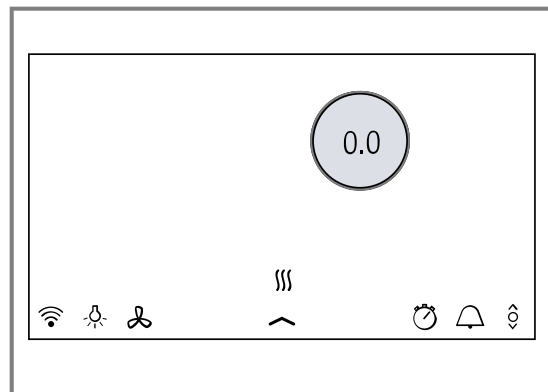
Tecla	Função
📶	Conectividade
🔗	cookConnect System
🚰	Comando do exaustor com sensor
💡	Iluminação do exaustor

5.3 Visor tátil

O visor tátil permite-lhe operar o aparelho de forma simples e intuitiva.

Vista principal

São apresentados os recipientes para cozinhar colocados na superfície de cozedura e as regulações atuais para a zona de cozinhar ativa, p.ex., modo de cozedura, níveis de potência e funções de tempo ativas.



Zona de regulação

Na zona de regulação de uma zona de cozinhar pode regular os níveis de potência, os tempos de cozedura e os diferentes modos de cozedura para esta zona de cozinhar.

Pode seleccionar a zona de cozinhar pretendida tocando na indicação correspondente. No painel de indicações surge a zona de regulação da zona de cozinhar seleccionada.



Linha de estado

Permite o acesso a determinadas funções e outros menus.

A barra de estado indica as seguintes opções:

	Conectividade
	Iluminação do exaustor
	cookConnect System
	Menu de ligação
	countUp function
	Regulações base
	powerMove Pro

Menu de ligação

Permite o acesso a determinadas funções e outros menus.

Menu de modos de cozedura

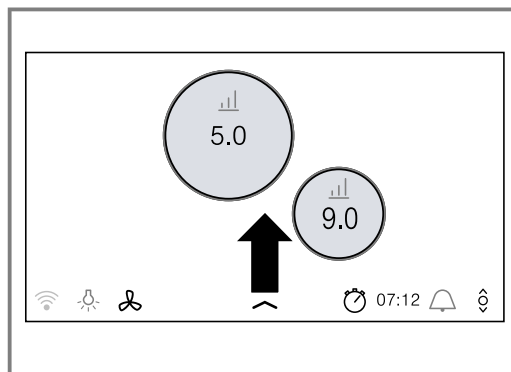
A placa de cozinhar dispõe de diferentes modos de cozedura.

Para aceder a estes, regule o modo de cozedura ativo na zona de programação do disco seleccionado.

Símbolo	Modo de cozedura	Função
	Níveis de potência	Seleção do nível de potência para cada recipiente para cozinhar.
	powerMove Pro	Regulação da temperatura através da posição do recipiente para cozinhar na superfície de cozedura.
	cookingSensor	Cozinhar com deteção automática da temperatura pelo sensor de cozedura sem fios. Disponível após a ligação ao sensor de cozedura sem fios.
	Assistente de pratos	Assar e cozinhar com preseleção dos alimentos.

Abrir o menu de ligação

1. Toque no símbolo ^ na área inferior da vista principal e arraste-o para cima.



O menu de ligação contém as seguintes funções:

	Regulações base
	Fecho de segurança para crianças
	Menu Info

2. Para sair do menu de ligação, toque em ^ e arraste-o para baixo.

Menu Info

Pode aceder a informações sobre o aparelho e as funções atuais.

Abrir o menu Info

1. Abra o menu de ligação.
2. Toque em
- ✓ As opções disponíveis são exibidas.
3. Toque em X para regressar à vista principal.

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







Mensagens e indicações

Estas ajudam-o a operar o aparelho corretamente. O visor apresenta informações sobre uma alteração do estado do aparelho ou indica quando é necessária uma ação pelo utilizador.

Respeite as indicações no respetivo campo.

5.4 Indicações das zonas de cozinhar

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

Zona de cozinhar	Estado
	<p>Zona de cozinhar reconhecida</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ O recipiente na superfície de cozedura foi reconhecido. ▪ A indicação da zona de cozinhar acende-se. ▪ Toque na indicação para selecionar a zona de cozinhar.
	<p>Zona de cozinhar selecionada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A zona de cozinhar exibida está selecionada. ▪ Pode regular o nível de potência.
	<p>Zona de cozinhar ligada</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ A zona de cozinhar exibida está ligada. ▪ O nível de potência selecionado acende-se no visor.
	<p>Nenhum recipiente na zona de cozinhar</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retirou o recipiente para cozinhar da superfície de cozedura. ▪ O nível de potência anteriormente selecionado muda de cor.
	<p>Outras indicações</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Não pode regular a zona de cozinhar selecionada. ▪ Para mais informações, toque em . <p>Causas possíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pode cozinhar com um máximo de 6 recipientes para cozinhar distribuídos uniformemente na superfície de cozedura. ▪ O recipiente não é adequado para placas de indução. ▪ A potência máxima do aparelho foi ultrapassada.

Nota: As indicações da zona de cozinhar podem divergir do tamanho e da forma real dos recipientes para cozinhar. Isso é normal e não prejudica o funcionamento da placa de cozinhar.

6 Antes da primeira utilização

Respeite as seguintes recomendações.

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, a configuração standard do idioma surge no visor como primeiro passo para a configuração da placa de cozinhar.

Pode alterar as regulações a qualquer momento nas regulações base. → *Página 21*

5.5 Iluminação activeLight

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


Pode ativar ou desativar as linhas de luzes nas regulações básicas. → *Página 21*

A seguinte tabela mostra o significado das várias cores:

Cor	Significado
Branco	Recipiente na superfície de cozedura reconhecido.
Azul	Segmento da superfície de cozedura ativado.
Zona de cor azul	A função powerMove Pro está ligada. Deslocar o recipiente ao longo da linha de luz azul.
Laranja	A função cookingSensor está ligada.
Vermelho	Indicação de calor residual Nota: Se as listas de luz vermelhas piscarem em ambos os lados da superfície de cozedura, ocorreu um erro.

5.6 Indicação de calor residual

A superfície de cozedura dispõe de duas indicações de calor residual, que indicam que a zona de cozinhar ainda está quente.

- O símbolo  na vista principal. Conforme a intensidade do calor residual, acendem-se uma, duas ou todas as três linhas.
- Faixas luminosas vermelhas à esquerda e à direita da superfície de cozedura. Estas faixas vermelhas acendem-se com maior ou menor claridade em função da intensidade do calor residual.

Não toque na superfície de cozedura, enquanto estas indicações de calor residual estiverem acesas ou logo depois de se apagarem.

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

6.2 Configurar o Home Connect

Para iniciar as configurações da ligação, selecione a regulação Home Connect nas regulações base e siga as instruções no capítulo

→ *"Home Connect", Página 22.*

6.3 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.

7 Operação base

7.1 Ligar placa de cozinhar

- ▶ Toque em ①.
Soa um aviso sonoro e o visor tátil acende-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

reStart

- ▶ Se ligar o aparelho nos primeiros 10 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores. Pode ativar esta função nas regulações base.
→ *Página 21*

7.2 Desligar placa de cozinhar

- ▶ Toque em ①, até que as indicações se apaguem.
- ✓ Todos os discos estão desligados.

Nota: Se todos os discos estiverem desligados durante mais de 30 segundos, a placa de cozinhar desliga-se.

7.3 Regular o nível de potência nas zonas de cozinhar

A zona de cozinhar tem 17 níveis de potência que são indicados de 1 até 9 com valores intermédios. Deve ser selecionado o nível de potência mais adequado aos alimentos e ao processo de cozedura planeado.

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Coloque o recipiente para cozinhar sobre a superfície de cozedura.
 2. Toque na indicação da zona de cozinhar pretendida.
- ✓ No visor surge a zona de regulação da zona de cozinhar selecionada.

7.4 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.

3. Passe o dedo por cima da zona de regulação e toque no nível de potência pretendido.
- ✓ O nível de potência está regulado.

quickStart

- ▶ Se pousar um recipiente na superfície de cozedura antes de ligar o aparelho, este é detetado depois de pressionar o interruptor principal e a indicação do disco aparece no ecrã tátil.

Alterar potência de cozedura e desligar disco

1. Selecione o disco.
 2. Selecione o nível de potência pretendido ou regule-o para 0 na zona de programação.
- ✓ O nível de potência do disco altera-se ou o disco desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

Nenhum recipiente para cozinhar ou tamanho desadequado

Requisito: Pousar sempre o recipiente para cozinhar dentro dos limites da superfície de cozedura usada.

- ▶ Quando o recipiente para cozinhar não está corretamente colocado ou não é feito do material correto nem tem o tamanho correto, é apresentado Δ junto à indicação da zona de cozinhar. Deslocar ou utilizar um recipiente para cozinhar diferente.
Se retirar o recipiente ativo durante mais de 30 segundos da superfície de cozedura, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente.

Desligar rápido do disco

- ▶ Se pressionar a indicação do disco no visor principal durante alguns segundos, o nível de potência muda automaticamente para 0.0. Pode desativar esta função nas regulações base. → *Página 21*


- 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	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-

¹ Sem tampa

		⌚ min
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 - 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	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

		⌚ 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 (confeccionar 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 doses¹		
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

8 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

8.1 Temporizador para desligar

Esta função permite programar um tempo de cozedura para uma ou várias zonas de cozinhar. Depois de decorrido o tempo, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente.

Pode regular um tempo de cozedura de até 12 horas e 59 minutos.

Ligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e o nível de potência.

2. Toque na zona de regulação \rightarrow .
 3. Regule o tempo de cozedura na área de regulação.
 - Para acertar as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.
 - Para acertar os minutos, toque em 00 min e selecione o tempo na zona de regulação.Pode regular os minutos em intervalos de 30 segundos até 5 minutos. Os segundos são indicados através do indicador dos minutos.
 4. Para confirmar, toque em \triangleright .
- ✓ 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.

Nota: Se, num disco onde está ativado o cookingSensor, estiver programado o tempo de cozedura, então o tempo de cozedura programado inicia a contagem decrescente assim que tiver sido atingido o nível de temperatura selecionado.

Altere ou desligue Temporizador para desligar

1. Selecione a zona de cozinhar e toque em \rightarrow .
2. Altere o tempo de cozedura na zona de programação ou toque em \odot , para apagar o tempo.
3. Para confirmar a regulação selecionada, toque em \triangleright .
4. Toque em \times , para voltar à vista principal.

8.2 Temporizador

Esta função permite-lhe ativar um temporizador. Esta função é independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Não desliga automaticamente as zonas de cozinhar.

Regular o alarme de cozinha

1. Prima \triangleleft .
2. Regule a hora desejada.
 - Para acertar as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.

- Para acertar os minutos, toque em 00 min e selecione o tempo na zona de regulação. Pode regular os minutos em intervalos de 30 segundos até 5 minutos. Os segundos aparecem por cima do indicador dos minutos.

3. Prima \triangleright .
 - ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
 - ✓ Após alguns segundos, o tempo aparece na indicação principal.
 - ✓ Quando o tempo chegar ao fim, soa um sinal.
 - ✓ A indicação de tempo mostra 00:00.
4. Toque em \triangleleft .
 - ✓ As indicações apagam-se.
 - ✓ O sinal emudece.

Temporizador Alterar ou desligar

1. Toque em \triangleleft .
2. Altere o tempo na zona de programação ou toque em \odot , para apagar o tempo.
3. Para confirmar a regulação selecionada, toque em \triangleright .
4. Toque em \times para regressar à vista principal.

8.3 countUp function

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

Ligue countUp function

- ▶ Toque em \odot .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.

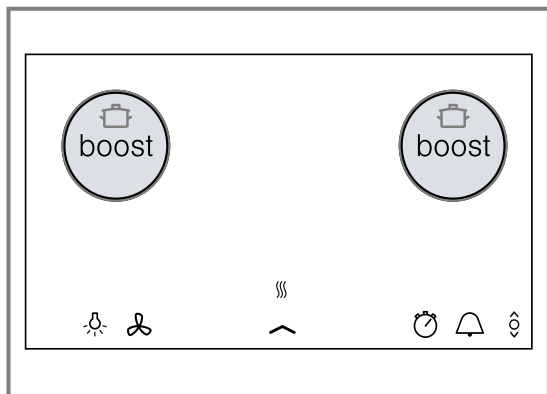
Desligue countUp function

1. Toque em \odot .
2. Toque em \odot . A indicação do tempo muda para 00m 00s. Toque em \triangleright . para voltar a ligar a indicação do tempo.
3. Toque em \leftarrow para regressar à vista principal.

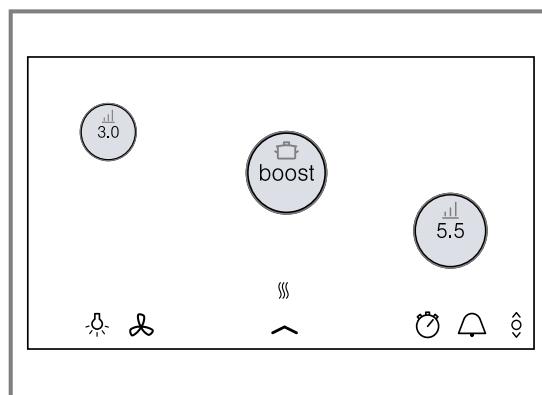
9 powerBoost

Esta função permite aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com o nível de potência 9.

A função pode ser selecionada pode ser selecionada, se a opção boost for exibida na zona de regulação do recipiente para cozinhar. A função só está disponível para um recipiente de cada vez em cada lado da superfície de cozedura.



Se a função estiver ativa e selecionar um segundo disco do mesmo lado da superfície de cozedura, o aparelho desativa a função. O aparelho regula automaticamente a potência de cozedura 9.0.



Se estiver ativada a função no centro da superfície de cozedura, pode alterar regulações para outros recipientes no lado direito e esquerdo da placa.

9.1 Ligue powerBoost

1. Selecione o disco.
2. Selecione boost na zona de regulação.
 - ✓ e acendem-se.
3. Toque em .
 - ✓ A função está ativada.

9.2 Desligue powerBoost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule outro nível de potência na zona de regulação.
 - ✓ A função está desativada.

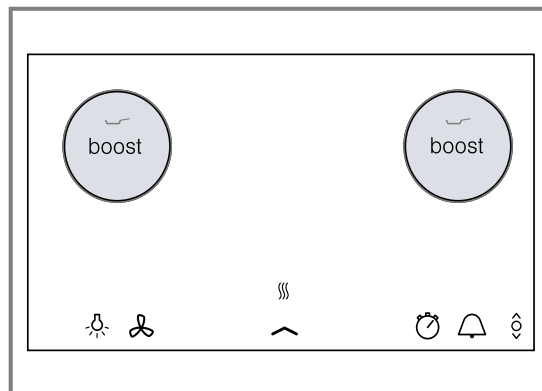
Nota: Em determinadas circunstâncias, esta função powerBoost pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos na placa no interior.

10 shortBoost

Esta função permite aquecer o recipiente para cozinhar mais rapidamente do que com a potência de cozedura 9.0.

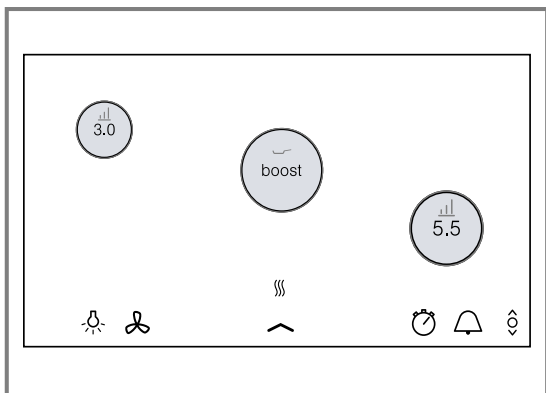
Após a desativação da função, selecione a potência de continuação de cozedura adequada aos seus alimentos.

A função pode ser selecionada pode ser selecionada, se a opção boost for exibida na zona de regulação do recipiente para cozinhar. A função só está disponível para um recipiente de cada vez em cada lado da superfície de cozedura.



Se selecionar regulações para um outro disco no mesmo lado da superfície de cozedura, a função Booster é desativada. É regulada automaticamente a potência de cozedura 9.0.

Se estiver ativa a função no centro da superfície de cozedura, pode realizar regulações para outros recipientes no lado direito e esquerdo da placa de cozinhar.



10.1 Recomendações de utilização

- Utilize apenas recipientes frios.

- Utilize recipientes com fundo totalmente plano. Não utilize recipientes com fundo fino.
- Nunca deixe recipientes vazios ou óleo, manteiga ou banha a aquecer sem supervisão.
- Não coloque nenhuma tampa no recipiente.
- Pode encontrar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo Recipientes para cozinhar adequados. → *Página 6*

10.2 Ligue shortBoost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Selecione Boost na zona de regulação.
3. e acendem-se.
4. Prima .

10.3 Desligar shortBoost

- ▶ Toque na indicação de disco e selecione uma potência de cozedura qualquer na zona de regulação.

Nota: A função shortBoost desliga-se automaticamente após 30 segundos e regula-se depois automaticamente para o nível de potência 9.0.

11 Função Manter quente

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

11.1 Ligue Função Manter quente

1. Selecione o disco.
 2. Selecione o nível de potência mais baixo na zona de regulação.
- ✓ acende-se.
 - ✓ A função está ativada.

11.2 Desligue Função Manter quente

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

12 flexMotion

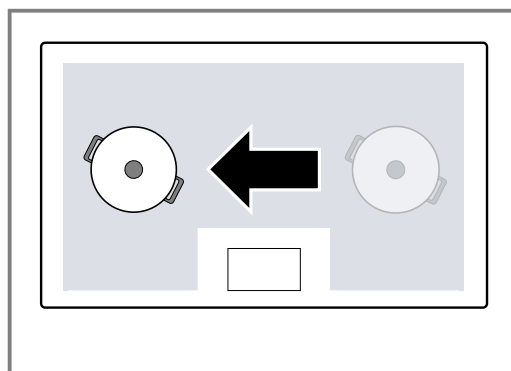
Com esta função pode transferir o nível de potência ou de temperatura regulado e o tempo de duração, caso desloque o recipiente sobre a superfície de cozedura. Se retirar o recipiente para cozinhar da superfície de cozedura ou o deslocar na mesma, a zona de cozinhar deixa de aquecer.

As regulações da zona de cozinhar são mantidas durante 30 segundos.

Se voltar a colocar o recipiente para cozinhar na mesma posição, as regulações são mantidas.

12.1 flexMotion

1. Coloque o recipiente para cozinhar numa nova posição na superfície de cozedura.



- ✓ A indicação da zona de cozinhar indica a nova posição do recipiente com o nível de potência.
- ✓ No visor aparece uma mensagem.

2. Confirme a transferência das regulações.

✓ As regulações foram transferidas para a nova zona de cozinhar.


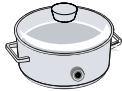
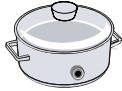

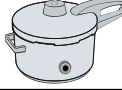
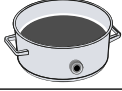


13 cookingSensor

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.

13.1 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	85 °C	Cozinhar lentamente em leite	
3	90 °C	Cozinhar lentamente em água	
4	100 °C	Cozer	
5	115 °C	Cozer na panela de pressão	
6	160 °C	Fritar em banho de imersão a baixa temperatura	
7	170 °C	Fritar em banho de imersão a temperatura moderada	
8	180 °C	Fritar em banho de imersão a alta temperatura	



13.2 Indicações relativas à função 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 de uma 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.

13.3 Ligue 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. Selecione o disco em que se encontra o recipiente para cozinhar com o sensor de cozedura sem fios.
 4. Toque no modo de cozedura ativo e selecione a opção  cookingSensor.
 5. Em seguida, toque no centro do sensor de cozedura sem fios.
 6. Selecione o respetivo nível de temperatura para os alimentos que pretende cozinhar.
- ✓ A função está ativada.
- ✓ O nível de temperatura e  acendem-se. A indicação da temperatura acende progressivamente a vermelho, até a água ou óleo atingir a respetiva temperatura para adicionar o alimento para cozinhar. Soa um sinal.
7. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Cozinhe com o tacho tapado.

13.4 Desligue cookingSensor

1. Selecione o disco.
 2. Regule para 0.
- ✓ A função está desativada.
3. Para sair da função cookingSensor, mude para um outro modo de cozedura.

13.5 Recomendações para cozinhar com cookingSensor

A tabela seguinte contém o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. \uparrow °C e \downarrow min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Aquecer e manter quente

	\uparrow °C	\downarrow min
Aquecer carne de vaca guisada	70	10-20
Aquecer Glühwein (vinho quente)	70	5-15
Legumes em molho de natas	70	15-20
Descongelar caldo	70	15-25

Cozinhar lentamente em leite

	⌘ °C	⌚ min
Batatas		
Bolinhas de batata no vapor	85	30-40
Massas e cereais		
Polenta	85	3-8
Papa de sêmola	85	5-10
Sobremesa		
Arroz doce	85	40-50
Papa de aveia	85	10-15
Pudim de chocolate	85	3-5
Outras		
Aquecer leite	85	3-10

Cozinhar lentamente em água.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Salsichas	90	10-20
Peixe		
Peixe estufado	90	15-20
Massas e cereais		
Arroz	90	25-35
Arroz estufado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Refeições de arroz exóticas (Basmati, Tailandês)	90	8-12
Arroz selvagem	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Sopas		
Crems instantâneos	90	10-15

- Ferver

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Bolinhas 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
Espinafre	100	5-10
Couve-de-bruxelas	100	30-40
Feijão verde	100	15-30
Grão-de-bico	100	60-90
Ervilhas	100	15-20
Lentilhas	100	45-60
Batatas		
Gnocchi	100	3-6
Batatas, cozidas	100	30-45

	⌘ °C	⌚ min
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

Sobremesa

Compota	100	15-25
---------	-----	-------

Produtos ultracongelados

Feijão verde	100	15-30
--------------	-----	-------

Cozer na panela de pressão

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Frango	115	15-25
Vitela	115	15-25
Legumes e leguminosas		
Legumes	115	3-6
Grão-de-bico	115	25-35
Lentilhas	115	10-20
Feijões	115	25-35
Batatas		
Batatas	115	10-20
Batatas doces	115	10-20
Massas e cereais		
Arroz	115	6-8
Arroz integral	115	12-18
Sopas		
Caldo caseiro	115	20-30

Fritar com muito óleo a baixa temperatura.

Utilizar a tampa para aquecer o óleo e retirá-la para fritar os alimentos.

	⌘ °C	⌚ min
Batatas		
Patatas Bravas	160	8-12
Sobremesa		
Bolas de Berlim, donuts e bolos fritos	160	5-10

Fritar com muito óleo a temperatura moderada.

Utilizar a tampa para aquecer o óleo e retirá-la para fritar os alimentos.

	⌘ °C	⌚ min
Carne		
Pedaços de frango	170	10-15
Bolinhas de carne	170	10-15

	⌘ °C	⌚ min
Peixe		
Peixe em massa de cerveja, panado	170	10-15
Legumes e leguminosas		
Legumes em massa de cerveja, panados	170	4-8
Cogumelos, panados ou em massa de cerveja	170	4-8

Fritar com muito óleo a alta temperatura.

Utilizar a tampa para aquecer o óleo e retirá-la para fritar os alimentos.

	⌘ °C	⌚ min
Produtos ultracongelados		
Batatas fritas	180	4-8

13.6 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. Abra o menu de ligação.
2. Abra as regulações base e selecione o item do menu Sensor de cozedura.
3. Selecione a opção "Adicionar novo sensor de cozedura".
4. No espaço de 30 segundos, toque brevemente no centro do sensor de cozedura sem fios.
 - Após alguns segundos no ecrã surge o resultado da ligação entre os sensor de cozedura e o painel de comandos.

Resultado

✓ Ligação com falhas	<code>cookingSensor</code> encontra-se disponível.
⚠ Ligação com falhas	<p>Erro de comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Repita o processo de ligação. Se o resultado continuar a ser ⚠, informe o serviço de apoio ao consumidor.

Resultado

⚠ Ligação com falhas	<p>Erro de comunicação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erro de comunicação Bluetooth. Repita o processo de ligação. ▪ Não tocou no 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 descarregada. Substitua a pilha, reponha o sensor de cozedura sem fios e repita o processo de ligação.
----------------------	---

- ✓ O sensor de cozedura fica disponível assim que estiver corretamente conectado com o painel de comandos.

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.

Ajustar 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 "Regular ponto de ebulição" nas regulações base. → *Página 21*

A regulação base está regulada por norma entre 200 e 400 m. Se o local de residência se situar a esta altitude acima do nível do mar, não deve regular o ponto de ebulição. Caso contrário selecione a definição que corresponde à altitude do seu local de residência acima do nível do mar.

Nota: A temperatura 4/100 °C é suficiente para cozer de forma eficiente. Para cozinhar de forma mais intensiva, selecione uma altitude menor.

Dica: Caso pretenda regular a temperatura de forma mais precisa, pode aumentá-la ou reduzi-la em 1 °C a 5 °C. Para o efeito toque na temperatura selecionada e, em seguida, +/- wählen. Em seguida, selecione a temperatura pretendida. Para cancelar e sair do menu, toque em .

14 Assistente de pratos

Com esta função é possível preparar todos os tipos de alimentos. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

As receitas da função `cookingSensor` só estão disponíveis após a ligação ao sensor de cozedura sem fios.

14.1 Ligue o assistente de pratos

1. Selecione um disco.
2. Toque no modo de cozedura ativo e selecione ⚠.
3. Selecione o grupo de programas pretendido e o alimento.
4. Siga as instruções no visor.

14.2 Cancelar o assistente de pratos

1. Selecione o disco.

2. Selecione o modo de cozedura ativo e mude para um outro modo de cozedura.
 - ✓ A função está desativada.

15 Sensor de cozedura sem fios

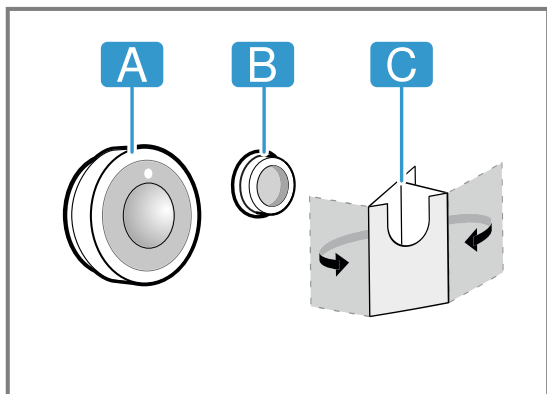
Para utilizar cookingSensor, deverá adquirir um sensor de cozedura sem fios.

Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do Serviço de Apoio ao Consumidor, na nossa loja on-line ou numa loja da especialidade siemens-home.bsh-group.com.

15.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

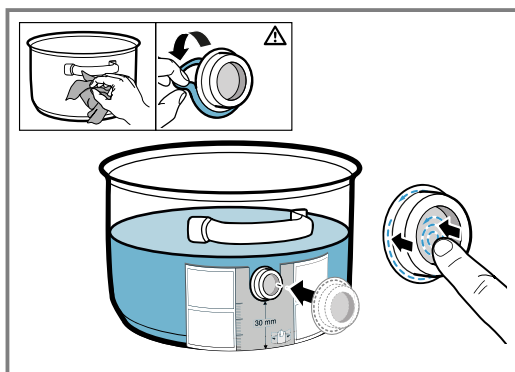
- **A** Sensor de cozedura sem fios
- **B** Adesivo de silicone
- **C** Matriz



15.2 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.



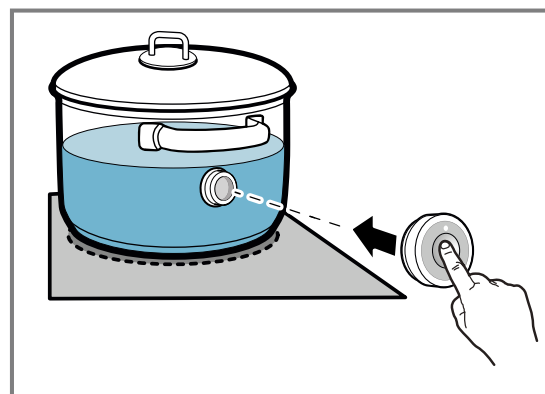
3. Pressione toda a superfície e a área interior do adesivo de silicone.

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.

15.3 Aplicar o sensor de cozedura sem fios

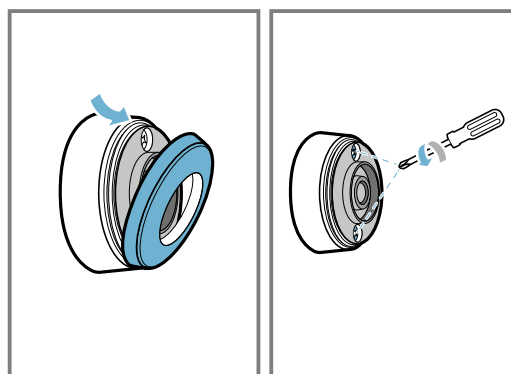
1. Certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco, antes de aplicar o sensor de cozedura.
2. Coloque o sensor de cozedura no adesivo de silicone de modo a que se ajuste na perfeição.



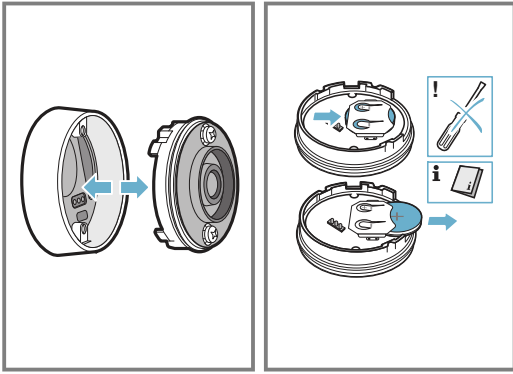
15.4 Substituir a pilha

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

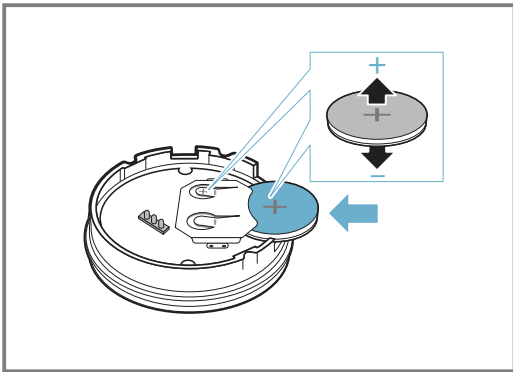
1. Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de cozedura e remova os dois parafusos com uma chave de parafusos.



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

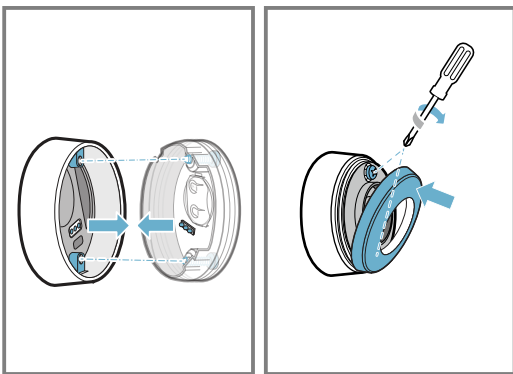


3. Coloque a pilha nova e siga as instruções relativas à polaridade da pilha. Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032.



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.



15.5 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

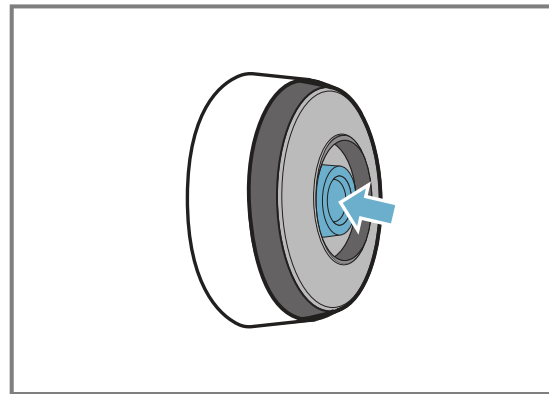
Limpe e seque antes de colocar o sensor de cozedura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

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.

15.6 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.

16 PowerMove Pro

Dessa forma, pode alterar o nível de potência durante o processo de cozedura, bastando deslocar o recipiente para a frente ou para trás.


Se ativar esta função, são apresentadas as potências de cozedura predefinidas para o recipiente. Conforme a posição do recipiente, pode selecionar uma das cinco potências disponíveis: , 3.0, 5.0, 7.0 e 9.0. Pode alterar os níveis de potência predefinidos nas regulações base.

→ "Regulações base", *Página 21*

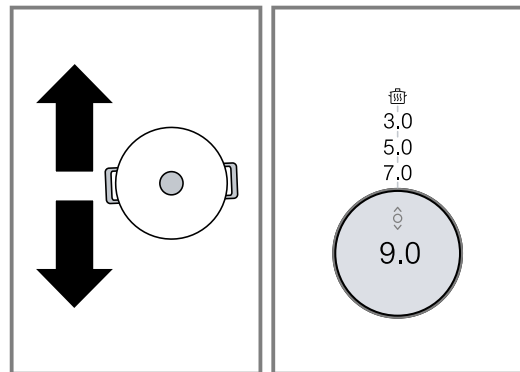
Nota: Se selecionar o nível de potência e a função não se ativar, é possível que tenha sido atingido o consumo de potência máximo do aparelho. Pode obter mais informações em Limitação de potência.

→ "Regulações base", *Página 21*


16.1 Ligar PowerMove Pro

1. Coloque o recipiente para cozinhar sobre a superfície de cozedura.
 2. Toque em  na vista principal. No ecrã pode selecionar o disco pretendido.
 3. Toque na indicação de disco pretendida.
- ✓ A função está ativada.

4. Mova o recipiente para cozinhar sobre o disco, até que esteja regulado o nível de potência pretendido. Na indicação do disco é indicado o nível de potência selecionado.



Notas

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

Alterar o nível de potência

Os níveis de potência podem ser alterados durante o processo de cozedura. Para alterar ou selecionar um outro nível de potência na zona de programação, toque na zona onde pretende alterar o nível de potência.

Nota: Se desativar a função, os níveis de potência regressam aos valores predefinidos.

16.2 Desligar PowerMove Pro

- ▶ Toque na indicação do disco no visor principal as vezes necessárias até que seja indicado o nível de potência 0.0.
- ✓ O disco desliga-se.
- ✓ A função está desativada.


17 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.

17.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisitos

- A placa de cozinhar está ligada.
- Todos os discos estão desligados.

1. Abra o menu de ligação.
 2. Toque em .
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

17.2 Desligue Fecho de segurança para crianças

- ▶ Respeite as indicações no campo de indicações.
- ✓ O bloqueio está desativado.

17.3 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 21*.

18 Função de pausa

Enquanto a função de pausa estiver ativada, as regulações selecionadas são mantidas; no entanto, não é utilizado qualquer nível de potência e os tempos de cozedura regulados param.

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

O bloqueio não tem qualquer efeito sobre o interruptor principal. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

18.1 Ligue a função de pausa

▶ Prima **II**.

- ✓ A placa de cozinhar permanece bloqueada durante 30 minutos.

- ✓ Agora pode limpar a superfície do visor tátil, sem que as regulações mudem.

18.2 Desative a função de pausa

- ▶ Para desativar a função antes de decorrerem os 30 minutos, toque primeiro em **II** e, em seguida, confirme no visor.

Notas

- Se a função não se desativar, a placa de cozinhar desliga-se automaticamente após 30 minutos.
- Se deslocar o recipiente sobre a superfície de cozedura enquanto a função estiver ativa, podem perder-se todas as regulações.

19 Desativação de segurança individual

A função de segurança é ativada se um disco estiver em uso por um longo período de tempo e você não alterar nenhuma regulação. No visor aparece uma mensagem e o disco deixa de aquecer.

Para desligar a indicação e voltar a regular o disco, toque numa tecla qualquer.

20 Regulações base

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

20.1 Vista geral das regulações base


Regulação	Descrição e opções
Idioma	Altere o idioma do visor do aparelho.
Home Connect	Esta função permite ligar o aparelho à rede doméstica e a um dispositivo móvel.
cookConnect System	Esta função permite controlar determinadas funções do exaustor através da placa de cozinhar.
Sinais sonoros	Esta função permite selecionar os avisos sonoros que devem ser emitidos pelo aparelho.
Tempo de duração do sinal de aviso	Esta função permite alterar o tempo de duração do sinal de aviso.
Volume dos sinais sonoros	Esta função permite alterar o volume dos sinais sonoros.
Sons das teclas	Esta função permite selecionar se o aparelho deve emitir sons quando toca nas teclas no visor tátil.
Luminosidade do visor	Altere a luminosidade do visor.
activeLight	Ative ou desative a indicação da iluminação activeLight.

Regulação	Descrição e opções
powerMove Plus	Esta função permite alterar os níveis de potência pré-regulados das três zonas de cozinhar da Flex Zone.
Fecho de segurança para crianças	Esta função permite bloquear automaticamente a placa de cozinhar, para impedir que o aparelho seja utilizado inadvertidamente por crianças.
Função quickStop	Permite a desativação rápida do disco diretamente acima do visor principal.
Logótipo da marca	Esta função permite definir se o logótipo da marca deve ser exibido quando liga a placa de cozinhar.
reStart	Esta função permite regular durante quanto tempo o aparelho memoriza as regulações utilizadas por último, quando desliga o aparelho.
Limitação de potência	Deste modo, se necessário, pode limitar a potência total da placa de cozinhar devido às propriedades da sua instalação elétrica. As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. Pode encontrar indicações exatas na placa de características. Se a função estiver ligada e a placa de cozinhar atingir o limite de potência regulado, é exibido _ e não poderá selecionar um nível de potência mais elevado.

Regulação	Descrição e opções
Sensor de cozedura	Adicionar um novo sensor de cozedura sem fios.
Regular o ponto de ebulição	Introduza a altura acima do nível do mar da sua localização, para que o sensor de cozedura possa funcionar de forma mais exata.
Teste do recipiente para cozinhar	Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.
Informações	Esta função permite aceder a informações sobre o aparelho.
Regulações de fábrica	Repor todas as regulações de fábrica.

20.2 Aceder às regulações base

Requisito: Todos os discos têm de estar desligados.

1. Abra o menu de ligação.
2. Toque em .
3. Arraste o dedo para folhear pelas regulações disponíveis.
4. Para aceder ao submenu e seleccionar a opção pretendida, toque numa regulação. Para voltar ao menu anterior, toque em ← dentro de um submenu.
5. Antes de abandonar as regulações base, guarde ou cancele as regulações no ecrã de confirmação.
6. Toque em ← para abandonar.

21 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.

Os serviços Home Connect não se encontram disponíveis em todos os países. A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Para mais informações, visite: www.home-connect.com.

A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo. Para efetuar as regulações, siga as instruções da aplicação Home Connect.

Dicas

- Observe a documentação fornecida da Home Connect.
- Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 2
- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância. É necessário supervisionar o processo de cozedura.
- 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 vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

21.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Descarregue a aplicação Home Connect.



2. Abra a aplicação Home Connect e faça a leitura do seguinte código QR.



3. Siga as instruções na aplicação Home Connect.

21.2 Visão geral das regulações Home Connect

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode adaptar as regulações Home Connect e as regulações de rede.

A placa de cozinhar exhibe a regulação "Regular com o assistente", quando a placa de cozinhar não está ligada à rede doméstica. A placa de cozinhar exhibe todas as regulações restantes, quando houver uma ligação à rede doméstica.

Regulação	Descrição e opções
Regular com o assistente	<p>Pode registar a placa de cozinhar automática ou manualmente na rede doméstica.</p> <ul style="list-style-type: none"> Regular com o assistente (ligação automática à rede doméstica).¹ Regular com o assistente: nenhuma função WPS (registo manual na rede doméstica).
Ligar à aplicação	Pode ligar a placa de cozinhar a uma ou várias contas Home Connect.
Regulação através da aplicação	<ul style="list-style-type: none"> Desligado: na aplicação são indicados exclusivamente os estados atuais da placa de cozinhar. Ligado¹: pode enviar regulações de cozedura da aplicação para a placa de cozinhar. Tem de confirmar na placa de cozinhar as regulações de cozedura enviadas.
Wi-Fi	<p>Pode desligar o módulo sem fios da placa de cozinhar, desconectando assim a ligação à WLAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> Desativado: módulo sem fios desligado. Ativado¹: módulo sem fios conectado.
Desligar a ligação à rede	<p>Pode apagar as ligações à rede doméstica guardadas.</p> <p>A ligação à rede também é apagada se repuser as definições de fábrica da placa de cozinhar.</p>
Informação sobre o aparelho	Pode visualizar informações sobre Home Connect e sobre a rede.

¹ Definições de fábrica

21.3 Símbolo WLAN

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

Se mantiver o símbolo premido durante pelo menos 2 segundos, o visor exibe uma descrição relativa ao símbolo.

21.4 Altere as regulações através da aplicação Home Connect

Com a aplicação Home Connect pode alterar as regulações para os discos e enviá-las para a placa de cozinhar.

Requisitos

- A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder regular a placa de cozinhar através da aplicação Home Connect é necessário que esteja ligada a regulação base "Regulação através da aplicação". No estado de fornecimento, a regulação base está ligada. Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

- Efetue a regulação na aplicação Home Connect e envie para a placa de cozinhar.

Siga as instruções na aplicação Home Connect. As regulações que transferir da aplicação Home Connect para a placa de cozinhar têm de ser confirmadas na placa de cozinhar.

- ✓ Quando são transmitidas regulações de cozedura a um disco, surge um aviso no visor.
- Para confirmar a regulação, toque em "Aceitar".
 - Para recusar a regulação, toque em "Rejeitar".

21.5 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex. otimização, resolução de erros, atualizações de segurança relevantes. 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 e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após a transferência bem-sucedida pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (Wi-Fi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

Notas

- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. 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.

21.6 Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com esse pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado.

Dica: Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: www.home-connect.com.

21.7 Proteção de dados

Observe também as indicações relativas à proteção de dados.

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica 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.

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

22 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar

Se a placa de cozinhar e o exaustor forem compatíveis com Home Connect, ligue os aparelhos na aplicação Home Connect. Para o efeito, ligue ambos os aparelhos com Home Connect e siga as instruções na aplicação.


Notas

- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, uma operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- Só pode estabelecer a ligação ao exaustor através da aplicação Home Connect. Não são suportadas outras vias de ligação.

22.1 Reponha as regulações Home Connect

Se ocorrem problemas de ligação do seu aparelho com a rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou caso pretenda registar o seu aparelho numa outra rede doméstica WLAN (Wi-Fi), poderá repor as regulações Home Connect.

Nota: Se efetuar a reposição das regulações Home Connect, também será cancelada a ligação a um exaustor possivelmente ligado.


1. Para abrir as regulações base, prima .
2. Selecione a regulação "Comando do exaustor|cook-Connect".
3. Toque em "Desconectar a ligação".

22.2 Comando do exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

Através dos elementos de comando da placa de cozinhar pode efetuar outras regulações.


Regular o ventilador

1. Na zona de regulação toque em .
 - ✓ O visor exibe o nível do ventilador predefinido.
2. Selecione um nível do ventilador.
 - Podem escolher entre os níveis 1, 2 e 3.
 - Para regular um nível intensivo, prima **int 1** ou **int 2**.

Desligar o ventilador

1. Na zona de regulação toque em .
2. Selecione o nível do ventilador 0.

Ligar o funcionamento automático


1. Na zona de regulação toque em .
2. Selecione **auto**.
 - ✓ Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

Desligar o funcionamento automático

1. Na zona de regulação toque em .
2. Selecione o nível do ventilador 0.

Regular a iluminação do exaustor

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

- Para ligar a iluminação, toque em  na vista principal.

22.3 Visão geral das regulações do comando do exaustor

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

O visor só exibe as regulações se o aparelho estiver ligado ao exaustor.

Regulação ¹	Seleção	Descrição
Comando do ventilador (início automático)	<ul style="list-style-type: none">▪ Desligado - Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.▪ Ligado com funcionamento automático² - O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.▪ Ligado com funcionamento standard - O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível definido.	Podem regular se e como o ventilador inicia, quando ligar a placa de cozinhar.

¹ Conforme o equipamento do aparelho

² Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Regulação ¹	Seleção	Descrição
Funcionamento posterior do ventilador	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilador desligado. ■ Ligado no modo automático.² ■ Ligado no funcionamento posterior do ventilador standard. ■ Nenhuma alteração das regulações do ventilador ao desligar a placa de cozinhar. 	Pode regular se e como o ventilador continua a trabalhar quando desligar a placa de cozinhar.
Luz ligada automaticamente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desligado ■ Ligado² - A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar. 	Pode regular se a iluminação do exaustor liga automaticamente com a placa de cozinhar.
Luz desligada automaticamente	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desligado² ■ Ligado - A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar. 	Pode regular se a iluminação do exaustor desliga automaticamente com a placa de cozinhar.
Separar a ligação	-	Com a regulação repõe as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.

¹ Conforme o equipamento do aparelho
² Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

23 Limpeza e manutenção

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

23.1 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 limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

23.2 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.

23.3 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.

24 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.

24.1 Indicações de aviso

Se surgir um problema, são exibidas automaticamente no visor indicações, avisos e mensagens de erro. Para resolver o problema, siga as instruções no visor tátil. Se necessário, contacte o serviço de apoio ao consumidor e indique o código de falha exato.

Notas

- 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.

24.2 Indicações no campo de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Não é possível ligar a placa de cozinhar.	<p>Existe uma interrupção da corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se existe falha de corrente. <p>O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações. <p>Avaria do sistema eletrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Se não conseguir solucionar a avaria, informe a Assistência Técnica.
O visor tátil não reage ou está bloqueado.	<p>O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A potência de cozedura da zona de cozinhar não pode ser aumentada.	<p>A potência total da placa de cozinhar foi limitada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Adapte a potência total nas regulações base, em "Potência máxima consumida". ▶ Um recipiente para cozinhar muito grande pode influenciar o nível de potência máximo na mesma metade da placa de cozinhar. Pouse novamente o recipiente para cozinhar.
Sinal sonoro	<p>Existe um objeto sobre o ecrã tátil.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire o objeto e regule de novo a placa de cozinhar. 2. Não coloque um recipiente para cozinhar quente em cima do painel de comandos.
A placa de cozinhar reage de forma estranha ou já não é possível utilizá-la de forma correta.	<p>Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho no disjuntor geral ou no interruptor de segurança na caixa de fusíveis. 2. Aguarde alguns segundos e volte a ligar o aparelho.
Um ou todos os discos foram desligados automaticamente.	<p>O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou um ou todos os discos.</p> <p>Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado.</p> <p>O disco sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligado.</p>
Não é possível ativar a função Transmissão da regulação.	<p>Avaria do sistema eletrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Para confirmar a indicação de falha, toque numa tecla à escolha. Cozinhar como habitualmente, sem utilizar a função flexMotion. Contacte o serviço de apoio ao consumidor.

Avaria	Causa e diagnóstico
<i>E7010</i>	Não foi possível estabelecer uma ligação entre a placa de cozinhar e a rede doméstica ou o exaustor. <ol style="list-style-type: none"> 1. Para confirmar a indicação de erro, toque num campo do sensor à escolha. Pode continuar a cozinhar, como habitualmente, se ligação. 2. Se o problema persistir, contacte a Assistência técnica.
<i>E8202</i>	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.
<i>E8203</i>	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.
<i>E8204</i>	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
<i>E8205</i>	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. ▶ Desligar a função e voltar a ativar.
<i>E8206</i>	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, mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido durante 8-10 segundos e conecte novamente o sensor de cozedura à placa de cozinhar. Pode encontrar mais informações na secção → "Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 17. ▶ 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.
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 à placa de cozinhar.
<i>E 9000/E9010</i>	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. ▶ Contacte o fornecedor de energia.
<i>U400/E9011</i>	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.
Os discos não aquecem e é exibido <small>DEMO MODE.</small>	O modo de demonstração está ativado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de cozinhar da rede elétrica e volte a ligar após alguns segundos. 2. No espaço de 3 minutos, desative o modo de demonstração nas regulações base.

24.3 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.

25 Eliminação

25.1 Eliminar o aparelho usado

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

- ▶ 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.

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


26 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/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em siemens-home.bsh-group.com na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.

Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	PT	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	ch	TR	IS	UK (NI)			

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

27 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.

27.1 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 21*.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

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



9001819571 (021130)
pt