

SIEMENS



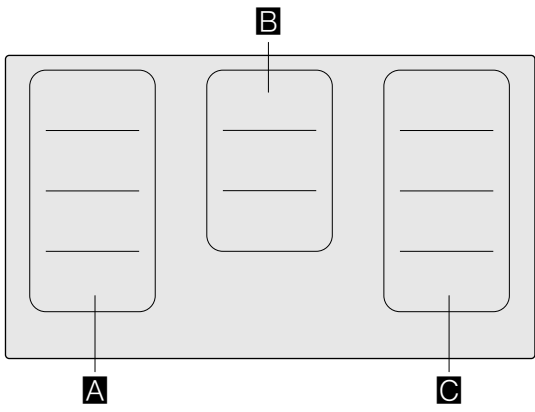
## Placa de cozinhar

EX9..KX...

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

pt Instruções de serviço

Register  
your  
product  
online





|              |  | g*      | b*      |
|--------------|--|---------|---------|
| <b>A / C</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|              |  | 3.300 W | 3.700 W |
| <b>B</b>     |  | 2.600 W | 3.700 W |

\* IEC 60335-2-6

# Índice

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Utilização adequada</b> .....                 | <b>5</b>  |    | <b>Transferência de regulações</b> .....          | <b>23</b> |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> ..... | <b>6</b>  | Ativar .....  | 23  |           |
|    | <b>Causas de danos</b> .....                     | <b>8</b>  |    | <b>Funções de assistência para cozinhar</b> ..... | <b>24</b> |
| Visão geral .....  | 8  |           | Tipos de funções do assistente de cozinha .....                                     | 24  |           |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> .....          | <b>9</b>  | Recipientes para cozinhar adequados .....   | 25  |           |
| Conselhos para poupar energia .....  | 9  |           | Sensores e acessórios especiais .....   | 25  |           |
| Eliminação ecológica .....   | 9  |           | Funções e potências de cozedura .....   | 25  |           |
|    | <b>Cozedura por indução</b> .....                | <b>9</b>  | Pratos recomendados .....   | 28  |           |
| Vantagens de cozinhar por indução .....  | 9  |           | Assistente de pratos .....  | 33  |           |
| Recipientes .....  | 9  |           |    | <b>Sensor de temperatura sem fios</b> .....       | <b>34</b> |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> .....                 | <b>11</b> | Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios .....                    | 34  |           |
| O painel de comandos .....   | 11   |           | Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos .....                  | 34  |           |
| As zonas de cozinhar .....   | 12   |           | Limpeza .....   | 35  |           |
| Visão geral dos menus .....  | 12   |           | Substituição da pilha .....   | 35  |           |
| Indicação de calor residual .....  | 13   |           | Declaração de conformidade .....  | 36  |           |
|   | <b>Utilizar o aparelho</b> .....                 | <b>13</b> |    | <b>Fecho de segurança para crianças</b> .....     | <b>36</b> |
| Primeira utilização .....  | 13   |           | Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças .                             | 36  |           |
| Ligar e desligar a placa de cozinhar .....   | 13   |           | Dispositivo de segurança automático para crianças .                                 | 36  |           |
| Regular a zona de cozinhar .....   | 13   |           |  | <b>Proteção contra anulação acidental</b> .....   | <b>37</b> |
| Recomendações para cozinhar .....  | 14   |           | Ativar .....  | 37  |           |
|  | <b>Zona flexível</b> .....                       | <b>17</b> | Desativar .....   | 37  |           |
| Conselhos para a utilização de recipientes .....                                   | 17   |           |  | <b>Corte automático de segurança</b> .....        | <b>37</b> |
| Como zona de cozinhar única .....  | 17   |           |  | <b>Regulações base</b> .....                      | <b>38</b> |
| Como duas zonas de cozinhar independentes .....                                    | 18   |           | Relativamente às regulações base: .....   | 38  |           |
|  | <b>Função Move</b> .....                         | <b>18</b> | Menu Regulações base .....  | 38  |           |
| Ativar .....   | 19   |           | Sair das regulações base .....  | 38  |           |
| Desativar .....  | 19   |           | Guardar ou rejeitar alterações .....  | 38  |           |
|  | <b>Funções de tempo</b> .....                    | <b>19</b> |  | <b>Indicação do consumo de energia</b> .....      | <b>39</b> |
| Programação do tempo de cozedura .....   | 19   |           |  | <b>Teste do recipiente para cozinhar</b> .....    | <b>39</b> |
| O temporizador de curta duração .....  | 20   |           |  | <b>Home Connect</b> .....                         | <b>40</b> |
| Função de cronómetro .....   | 20   |           | Configurar .....  | 40  |           |
|  | <b>Função PowerBoost</b> .....                   | <b>20</b> | Regulações Home Connect .....   | 42  |           |
| Ativar .....   | 20   |           | Atualização do software .....   | 44  |           |
| Desativar .....  | 21   |           | Nota sobre a proteção de dados .....  | 44  |           |
|  | <b>Função ShortBoost</b> .....                   | <b>21</b> | Declaração de conformidade .....  | 45  |           |
| Recomendações de utilização .....  | 21   |           |  | <b>Ligação do exaustor</b> .....                  | <b>45</b> |
| Ativar .....   | 21   |           | Configurar .....  | 46  |           |
| Desativar .....  | 22   |           | Repor a ligação .....   | 46  |           |
|  | <b>Função Manter quente</b> .....                | <b>22</b> | Controlar o exaustor através da placa de cozinhar .                                 | 46  |           |
| Ativar .....   | 22   |           | Regulações no comando do exaustor .....   | 47  |           |
| Desativar .....  | 22   |           |   |   |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Limpeza</b> . . . . .                              | <b>48</b> |
|  | Placa de cozedura . . . . .                           | 48        |
|  | Aro da placa de cozinhar . . . . .                    | 48        |
|  | <b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ)</b> . . . . | <b>49</b> |
|  | <b>Defeito: O que fazer?</b> . . . . .                | <b>50</b> |
|  | Indicações, avisos e mensagens de erro. . . . .       | 50        |
|  | Sugestões . . . . .                                   | 50        |
|  | Modo Demo . . . . .                                   | 51        |
|  | <b>Serviços Técnicos</b> . . . . .                    | <b>52</b> |
|  | Número E e número FD . . . . .                        | 52        |
|  | <b>Refeições de teste</b> . . . . .                   | <b>53</b> |

---

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

## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

É necessário supervisionar o processo de cozedura. Um processo de cozedura curto tem de ser supervisionado continuamente.

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

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

## **Instruções de segurança importantes**

### **Aviso – Perigo de incêndio!**

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

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

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

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

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

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

O sensor de temperatura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, por ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem, por isso, transportar o sensor de temperatura nos bolsos do seu vestuário e manter uma distância mínima de 10 cm do seu pacemaker ou de um aparelho médico semelhante.

### **Aviso – Perigo de avaria!**

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

** Aviso – Perigo de ferimentos!**

- A pilha no sensor de temperatura sem fios pode ser danificada ou rebentar, se ficar demasiado quente. Retire o sensor após a cozedura da placa de cozinhar e não guarde perto de fontes de calor.
- O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for removido da panela. Para removê-lo, use uma luva de cozinha ou um pano de cozinha.
- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

## Causas de danos

### Atenção!

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

### Visão geral

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

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



## Protecção do meio ambiente

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

### Conselhos para poupar energia

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

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

O sensor de temperatura sem fios está equipado com uma pilha. Elimine a pilha gasta de forma ambientalmente correta.

## Cozedura por indução

### Vantagens de cozinhar por indução

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

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

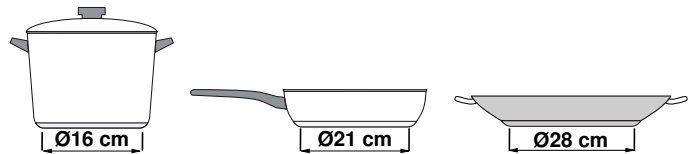
### Recipientes

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

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

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

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

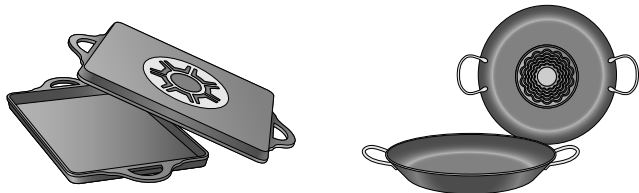


Quando a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser usados recipientes maiores, especialmente adequados para esta área. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

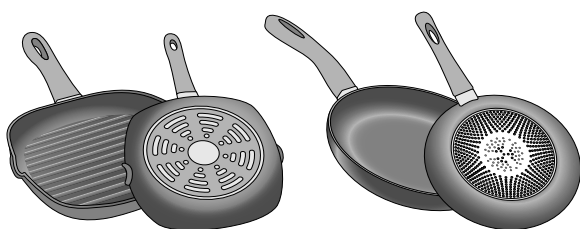


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



### Recipientes não apropriados

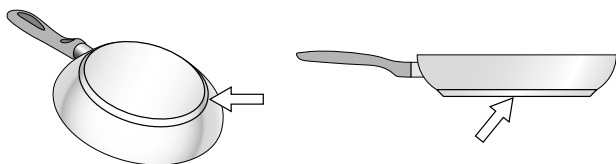
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

### Propriedades da base do recipiente

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

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



### Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

### Recipientes vazios ou com base fina

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

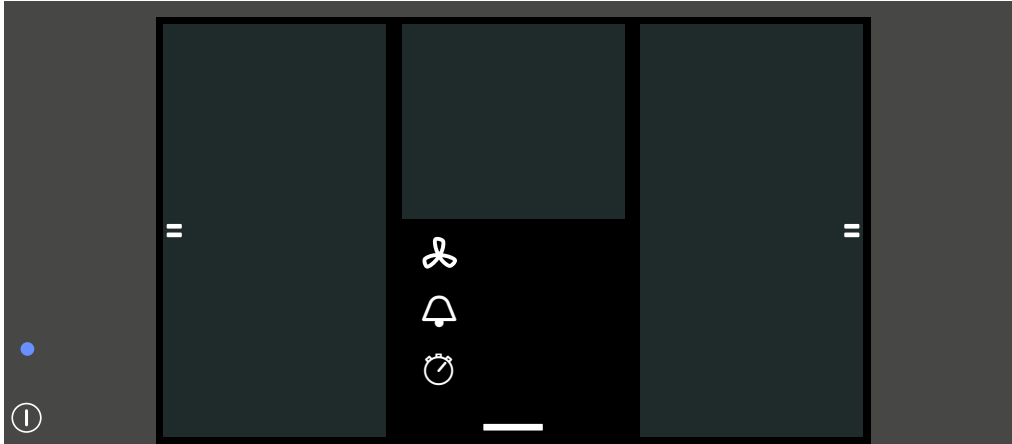
### Deteção de recipiente





















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

## Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → *Página 2*

### O painel de comandos



| Zonas de comandos   |  |
|---|--|
|      | Interruptor principal                              |
|      | Zona flexível                                      |
|     | Temporizador de curta duração                      |
|    | Função de cronómetro                               |
|    | Comando do exaustor                                |
|    | WLAN   |
|    | Menu Docking                                       |
|  | Regulações base                                    |
|  | Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza |
|  | Fecho de segurança para crianças                   |
|  | Menu Info  |
|    | Regulação do tempo de cozedura                     |
|   | Menu de modos de cozedura                          |
|  | Nível de potência                                  |
|  | Funções para cozinhar                              |
|  | Sensor de fritura                                  |
|  | Função Move  |
|  | Assistente de pratos                               |
| 0... boost  | Zona de regulação                                  |
| 0-9   | Níveis de potência                                 |
|  | Função Manter quente                               |
|  | Função PowerBoost                                  |
|  | Função ShortBoost                                  |

#### Zonas de comandos

Os sensores consistem em campos sensíveis ao toque. Para seleccionar esta função toque no símbolo correspondente. Na indicação surgem as funções disponibilizadas.

**Conselho:** Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.

## As zonas de cozinhar

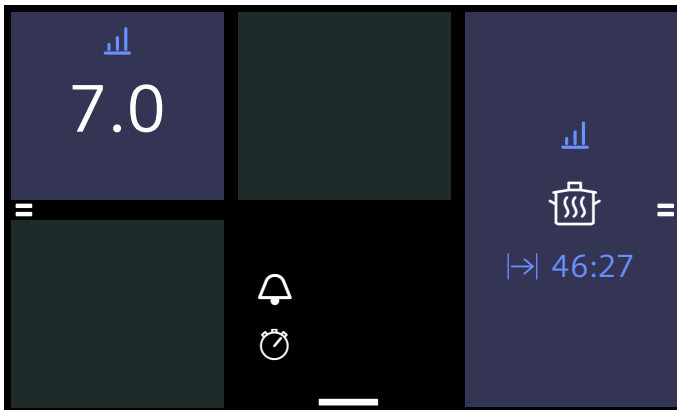
| Zonas de cozinhar  |                                  |   |
|--|----------------------------------|---|
|  | Zona de cozinhar simples         | Utilizar recipientes para cozinhar com o tamanho adequado |
|  | Zona de cozinhar simples central | Utilizar recipientes para cozinhar com o tamanho adequado |
|  | Zona de cozinhar flexível        | Ver capítulo → "Zona flexível"                            |
| Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → "Cozedura por indução" |                                  |   |

## Visão geral dos menus

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

### Vista principal

Na vista principal surge uma vista geral com as zonas de cozinhar, que a placa de cozinhar possui. Nas zonas de cozinhar ativas são indicados modos de cozedura, potências de cozedura e funções relacionadas com o tempo.



### Zona de regulação

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

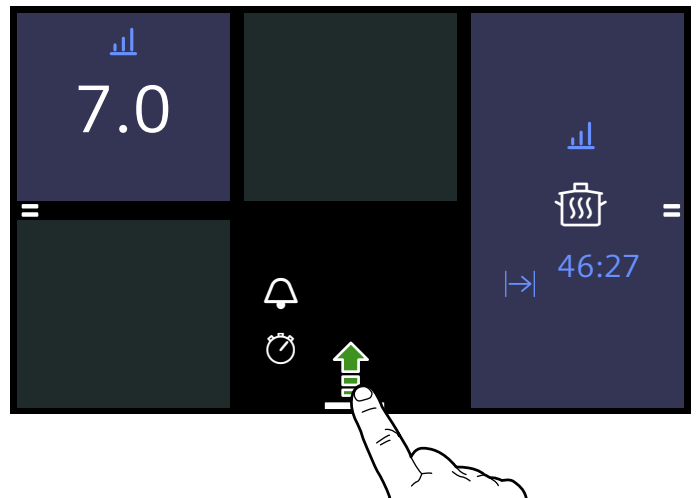
Para aceder à zona de regulação, toque na zona de cozinhar pretendida.



## Menu Docking

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

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



O menu Docking mostra as seguintes opções:

- Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
- Fecho de segurança para crianças
- Menu Info
- Regulações base

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

### Menu Info

No menu Info pode aceder a informações sobre o aparelho.

Para aceder ao menu Info, abra o menu Docking e toque no símbolo . São exibidas as opções disponíveis.

Para sair do menu Info, toque no símbolo .

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

## Menu de modos de cozedura

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

| Modo de cozedura      | Função   |
|-----------------------|--|
| Níveis de potência    | Seleção do nível de potência para a zona de cozinhar.  |
| Funções para cozinhar | Cozinhar com deteção automática da temperatura pelo sensor de cozedura sem fios.<br><b>Conselho:</b> A função só está operacional quando é estabelecida a ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comando. |
| Sensor de fritura     | Fritar com deteção automática da temperatura da placa de cozinhar.   |
| powerMove             | Regulação da temperatura através da posição do recipiente para cozinhar nas zonas de cozinhar.   |
| Assistente de pratos  | Estufar e cozinhar com pré-seleção dos alimentos.  |

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



## Indicação de calor residual

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

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

## Utilizar o aparelho

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

### Primeira utilização

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, surge no painel de indicações o menu para efetuar as primeiras regulações.

De seguida será mostrada a vista principal.

**Conselho:** O idioma e todas as outras regulações pode ser alterado a qualquer altura. Encontra mais informações sobre a seleção do idioma no capítulo → "Regulações base".

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

Ligue e desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.

Ligar: toque no sensor . Soa um sinal sonoro e o ecrã tátil acende-se. Após um breve tempo de ligação, a placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: toque no símbolo até a indicação junto do interruptor principal se apagar. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

### Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações selecionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 10 minutos depois de desligar a placa de cozinhar. Se voltar a ligar a placa de cozinhar neste período, as regulações anteriores são assumidas. Encontra informações sobre a alteração do tempo no qual são memorizadas as regulações selecionadas no capítulo → "Regulações base".

### Regular a zona de cozinhar

Regule o nível de potência desejado de 1 a 9.

Nível de potência 1 = nível mínimo.

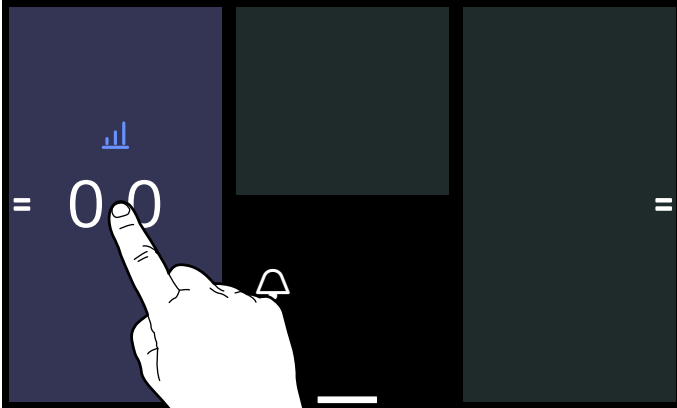
Nível de potência 9 = nível máximo.

Cada nível de potência tem um nível intermédio.

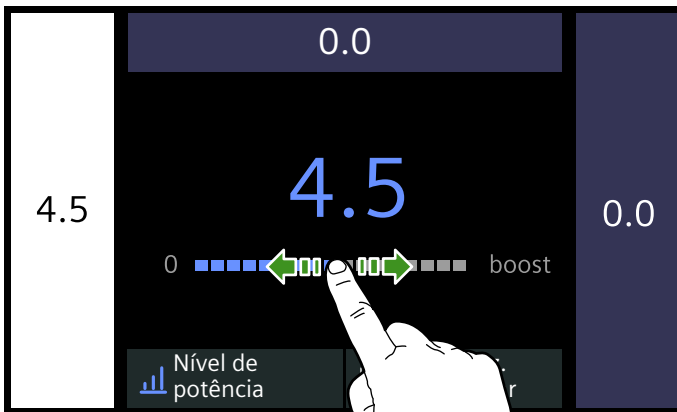
## Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida tocando na respetiva indicação. No painel de indicações surge a zona de regulação da zona de cozinhar selecionada.



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



A potência de cozedura está regulada.

Para voltar à vista principal, volte a tocar na zona de cozinhar ativa.

### Conselhos

- O disco flexível é ativado como disco único. Para o poder utilizar dois discos independentes, consulte o capítulo → "Zona flexível"
- A potência de cozedura selecionada pisca quando não há nenhum recipiente pousado no disco ativo. O disco desliga-se após um determinado tempo.
- Se tiver colocado um recipiente sobre o disco antes de ligar a placa de cozinhar, este será reconhecido dentro de 20 segundos após ter tocado no interruptor principal. O disco é selecionado automaticamente. Quando o recipiente for reconhecido, tem 20 segundos para selecionar a potência de cozedura, caso contrário o disco volta a desligar-se.

## Alterar a potência de cozedura

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

### Desligar o disco

Selecione o disco e regule a potência de cozedura 0 na zona de regulação. O disco desliga-se e acende-se a indicação de calor residual.

Se tocar na indicação dos discos no visor principal durante alguns segundos, a potência de cozedura passa automaticamente para 0.0. Encontra informações adicionais sobre a desativação desta definição no capítulo → "Regulações base"

## Recomendações para cozinhar

### Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

**Tabela de cozedura**

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

|   | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| <b>Derreter</b>   |                      |                          |
| Chocolate, cobertura                                    | 1 - 1.5              | -                        |
| Manteiga, mel, gelatina                                 | 1 - 2                | -                        |
| <b>Aquecer e manter quente</b>                          |                      |                          |
| Guisado, p. ex., guisado de lentilhas                   | 1.5 - 2              | -                        |
| Leite*  | 1.5 - 2.5            | -                        |
| Aquecer salsichas em água*                              | 3 - 4                | -                        |
| <b>Descongelar e aquecer</b>                            |                      |                          |
| Espinafres, ultracongelados                             | 3 - 4                | 15 - 25                  |
| Carne de vaca estufada, ultracongelada                  | 3 - 4                | 35 - 55                  |
| <b>Escaldar, cozer em lume brando</b>                   |                      |                          |
| Bolinhos de batata*                                     | 4.5 - 5.5            | 20 - 30                  |
| Peixe*  | 4 - 5                | 10 - 15                  |
| Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel                  | 1 - 2                | 3 - 6                    |
| Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês | 3 - 4                | 8 - 12                   |
| <b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>                 |                      |                          |
| Arroz (com o dobro da quantidade de água)               | 2.5 - 3.5            | 15 - 30                  |
| Arroz doce***   | 2 - 3                | 30 - 40                  |
| Batatas cozidas, com pele                               | 4.5 - 5.5            | 25 - 35                  |
| Batatas cozidas   | 4.5 - 5.5            | 15 - 30                  |
| Massas alimentícias, massa*                             | 6 - 7                | 6 - 10                   |
| Guisado   | 3.5 - 4.5            | 120 - 180                |
| Sopas   | 3.5 - 4.5            | 15 - 60                  |
| Legumes   | 2.5 - 3.5            | 10 - 20                  |
| Legumes, ultracongelados                                | 3.5 - 4.5            | 7 - 20                   |
| Cozinhar em panela de pressão                           | 4.5 - 5.5            | -                        |
| <b>Estufar</b>  |                      |                          |
| Rolinhos de carne                                       | 4 - 5                | 50 - 65                  |
| Carne para estufar                                      | 4 - 5                | 60 - 100                 |
| Carne de vaca estufada***                               | 3 - 4                | 50 - 60                  |
| * Sem tampa   |                      |                          |
| ** Virar várias vezes                                   |                      |                          |
| *** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5         |                      |                          |

|   | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| <b>Estufar / assar com pouco óleo*</b>                                |                      |                          |
| Escalopes, simples ou panados   | 6-7                  | 6-10                     |
| Escalopes, ultracongelados  | 6-7                  | 8-12                     |
| Costeletas, simples ou panadas**                                      | 6-7                  | 8-12                     |
| Bife (3 cm de espessura)  | 7-8                  | 8-12                     |
| Peito de aves (2 cm de espessura)**                                   | 5-6                  | 10-20                    |
| Peito de ave, ultracongelado**  | 5-6                  | 10-30                    |
| Almôndegas (3 cm de espessura)**                                      | 4.5-5.5              | 20-30                    |
| Hambúrguer (2 cm de espessura)**                                      | 6-7                  | 10-20                    |
| Peixe e filete de peixe, simples                                      | 5-6                  | 8-20                     |
| Peixe e filete de peixe, panado                                       | 6-7                  | 8-20                     |
| Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe            | 6-7                  | 8-15                     |
| Gambas, camarão   | 7-8                  | 4-10                     |
| Refogado de legumes e cogumelos, fresco                               | 7-8                  | 10-20                    |
| Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental            | 7-8                  | 15-20                    |
| Refeições de tabuleiro, ultracongeladas                               | 6-7                  | 6-10                     |
| Crepes (cozer sucessivamente)   | 6.5-7.5              | -                        |
| Omeleta (preparar sucessivamente)                                     | 3.5-4.5              | 3-6                      |
| Ovos estrelados   | 5-6                  | 3-6                      |
| <b>Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)</b> |                      |                          |
| Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango   | 8-9                  | -                        |
| Croquetes, ultracongelados  | 7-8                  | -                        |
| Carne, p. ex., frango em pedaços                                      | 6-7                  | -                        |
| Peixe, panado ou em massa de cerveja                                  | 6-7                  | -                        |
| Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura           | 6-7                  | -                        |
| Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja    | 4-5                  | -                        |
| * Sem tampa   |                      |                          |
| ** Virar várias vezes   |                      |                          |
| *** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5                       |                      |                          |



## Zona flexível

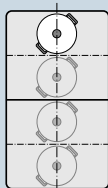
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

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

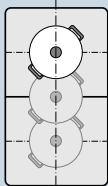
### Conselhos para a utilização de recipientes

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

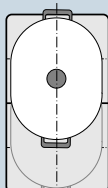
#### Como zona de cozinhar única



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

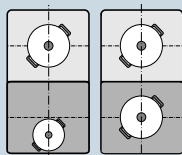


Diâmetro superior a 13 cm  
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



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

#### Como duas zonas de cozinhar independentes

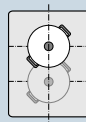


As zonas de cozinhar dianteiras e traseiras com dois indutores cada podem ser utilizadas independentemente uma da outra. Regule a potência de cozedura desejada para cada zona de cozinhar. Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

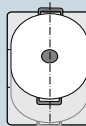
#### Zona de cozinhar central



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

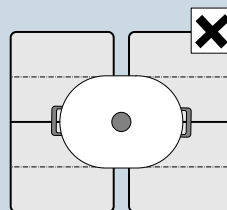


Diâmetro superior a 13 cm  
Coloque o recipiente numa das duas posições ilustradas na figura.



Se o recipiente ocupar mais do que dois indutores, alinhe-o a partir da margem superior ou inferior da zona de cozinhar.

#### Recomendações



Nas placas de cozinhar com mais do que uma zona de cozinhar flexível, coloque o recipiente de modo a que cubra apenas uma zona de cozinhar flexível.

Caso contrário, as zonas de cozinhar não são ativadas corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.

### Como zona de cozinhar única

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

#### Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar flexível.
2. Selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação. No centro da zona de cozinhar flexível fica iluminada a potência de cozinhar e a indicação para o modo de cozinhar ativo.

A zona de cozinhar está ativada.

#### Alterar a potência de cozedura

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

#### Adicionar um novo recipiente para cozinhar

Coloque o recipiente novo sobre a zona de cozinhar flexível e siga as instruções no painel de indicações.

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


#### Desativar

Selecione a zona de cozinhar flexível e coloque a a potência de cozinhar em 0. A zona de cozinhar flexível desliga-se e surge a indicação do calor residual.

## Como duas zonas de cozinhar independentes


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

### Separar as duas zonas de cozinhar

Toque no símbolo . Na zona de cozinhar onde se encontra o recipiente, acendem-se a potência de cozinhar e a indicação de modo de cozinhar ativo.

A zona de cozinhar flexível funciona como duas zonas de cozinhar independentes.

### Ligar as duas zonas de cozinhar

Toque no símbolo . No centro da zona de cozinhar flexível fica iluminada a potência de cozinhar e a indicação para o modo de cozinhar ativo.

A zona de cozinhar flexível funciona como uma zona de cozinhar única.

### Conselhos

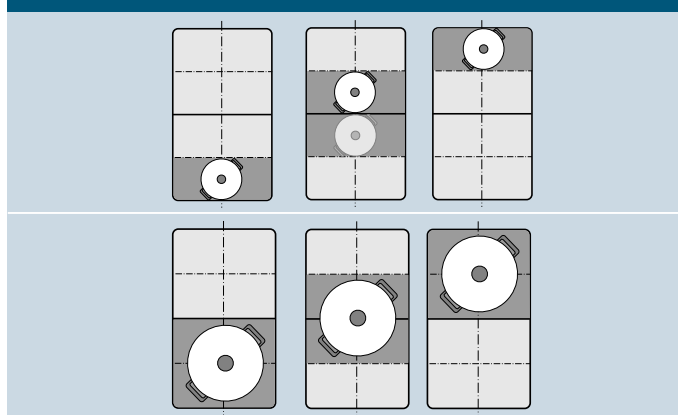
- Quando a placa de cozinhar se desliga e e volta a ligar, a zona de cozinhar flexível é utilizada novamente como zona de cozinhar única.
- Para alterar a configuração da zona flexível, consulte o capítulo → "Regulações base".

## Função Move

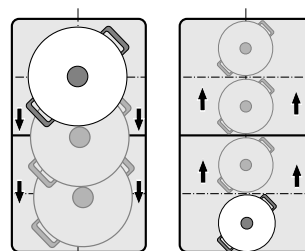
Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível, que está dividida em três zonas de cozinhar e cujas potências de cozedura estão pré-reguladas.

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

### Zonas de cozinhar



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



Níveis de potência pré-regulados:

Área dianteira = nível de potência 9.0

Área central = nível de potência 5.0


Área traseira = nível de potência 

Os níveis de potência pré-regulados podem ser alterados de forma independente uns dos outros. Para saber como alterá-los, consulte o capítulo → "Regulações base".

### Conselhos

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

## Ativar

1. Seleccionar uma zona de cozinhar da zona de cozinhar flexível.
2. Toque no modo de cozinhar ativo.
3. Selecione a opção  powerMove.  
A função está ativada.

## Alterar a potência de cozedura

É possível alterar as potências de cozedura de cada uma das zonas de cozinhar durante o processo de cozedura. Toque na zona de cozinhar pretendida e altere a potência de cozedura na área de regulação.

**Conselho:** Se a função for desativada, as potências de cozedura das três zonas de cozinhar são repostas nos valores pré-regulados.

## Desativar

Selecione a zona de cozinhar e na zona de regulação toque na superfície de ativação Desligar. A zona de cozinhar desliga-se e surge a indicação de calor residual.

A função está desativada.

## Funções de tempo



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

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

## Programação do tempo de cozedura

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

### Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e o nível de potência pretendido.
2. Na zona de regulação da zona de cozinhar, selecione  Temporiz. de desligar.
3. Regule o tempo pretendido.  
Para regular as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.  
Para regular os minutos, toque em 00 m e selecione o tempo na zona de regulação.
4. Toque no símbolo .

Começa a contagem decrescente do tempo.

Após alguns segundos, o tempo surge na indicação das zonas de cozedura.

### Conselhos

- Se a zona de cozinhar flexível Flex Zone for seleccionada como zona de cozinhar única, o tempo de cozedura regulado é igual para toda a zona de cozinhar.
- Se a função Move for seleccionada, o tempo regulado é igual para as três zonas de cozinhar.


### Sensor de fritura


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

### Funções para cozinhar

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e uma das funções para cozinhar estiver ativa, o tempo de cozedura definido só começa quando a temperatura da zona seleccionada for atingida.

### Alterar ou apagar o tempo

Para alcançar o tempo de cozedura, toque primeiro na zona de cozinhar e, em seguida, no símbolo  Temporiz. de desligar.

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

Para apagar o tempo de cozedura, toque em  Repor.

Para voltar à vista principal, toque na zona de cozinhar.

### Terminado o tempo

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

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

### O temporizador de curta duração

O temporizador de curta duração funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.

#### Como regular

1. Toque no sensor 🔔.
2. Regule o tempo pretendido.  
Para regular as horas, toque em 00 h e selecione o tempo na zona de regulação.  
Para regular os minutos, toque em 00 m e selecione o tempo na zona de regulação.
3. Toque no símbolo ▶.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Após alguns segundos, o tempo surge na indicação principal.

#### Alterar ou apagar o tempo

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

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

Para apagar o tempo de cozedura, toque em ✕ Repor.

Para voltar à vista principal, toque no símbolo ←.

### Terminado o tempo

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

Ao tocar no sensor 🔔 apaga a indicação do tempo.

### Função de cronómetro

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

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

#### Ativar

Na área principal, toque no símbolo ⌚.

O tempo começa a correr.

#### Parar e desativar

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

Para parar o tempo, toque em ⏸ Pausa. Para reativar a função do cronómetro, toque em ▶ Continuar.

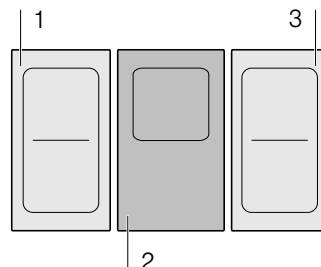
Para apagar o tempo de cozedura, toque em ✕ Repor.

Para voltar à vista principal, toque no símbolo ←.

## Função PowerBoost

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

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



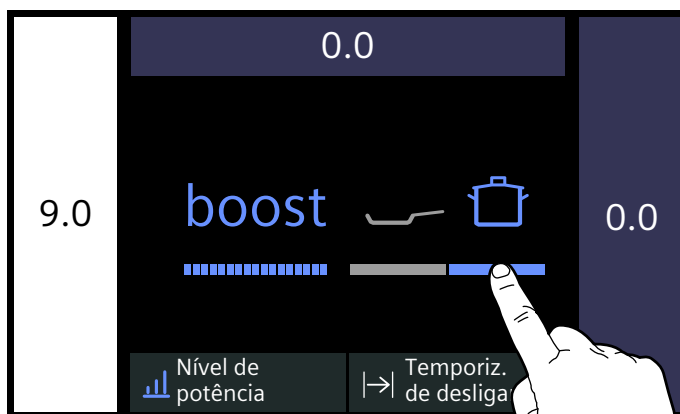
**Conselho:** A função Powerboost também pode ser ativada na área flexível, se a área de cozinhar for utilizada como única zona de cozinhar.

#### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Selecione boost na zona de regulação e mantenha premido. Os símbolos 🔔 e 🔌 acendem-se.



3. Selecione o símbolo 🔔, sem levantar o dedo. Levante o dedo.



A função está ativada.

## Desativar

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

A função está desativada.

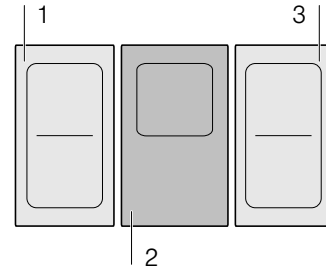
**Conselho:** Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

## Função ShortBoost

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

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

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





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


## Recomendações de utilização

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

## Ativar

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



3. Selecione o símbolo , sem levantar o dedo. Levante o dedo.



A função está ativada.

### Desativar

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


A função foi desativada.

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

## Função Manter quente

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


### Ativar

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



A função está ativada.

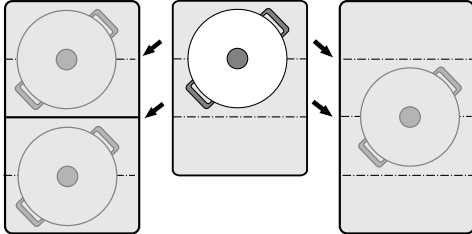
### Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule o nível de potência na zona de regulação para 0.  
A indicação  e a zona de cozinhar desligam-se. A função está desativada.

## Transferência de regulações

Esta função permite transmitir a potência de cozedura e o tempo de cozedura programado de uma zona de cozinhar para outra.

Para transferir as regulações, coloque o recipiente da zona de cozinhar ligada numa outra zona de cozinhar.



**Conselho:** Pode consultar informações adicionais sobre o posicionamento correto do recipiente para cozinhar no capítulo → "*Zona flexível*"

### Ativar

1. Coloque o recipiente para cozinhar da zona de cozinhar ativa numa outra zona.  
O recipiente é detetado. Após pouco tempo surge no visor a pergunta sobre se pretende aceitar as regulações efetuadas até aqui para a nova zona de cozinhar.
2. Confirme as regulações.

As regulações são transferidas para a nova zona de cozinhar. A zona de cozinhar original é desativada.

### Conselhos

- Se colocar novamente o recipiente para cozinhar na mesma posição, as regulações mantêm-se inalteradas.
- Desloque o recipiente para cozinhar apenas para uma zona de cozinhar, que não esteja ligada ou que ainda não esteja pré-regulada ou sobre a qual não esteve previamente qualquer recipiente para cozinhar.
- As funções PowerBoost ou ShortBoost apenas podem ser alteradas da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda, se não estiver ativa qualquer zona de cozinhar.
- Se alterar mais do que um recipiente, a função apenas fica operacional para o último recipiente que foi modificado.

## Funções de assistência para cozinhar

As funções de assistência para cozinhar são a garantia de uma cozedura simples e prometem excelentes resultados. Os níveis de temperatura recomendados são adequados para cada tipo de cozedura.

Permitem processos de cozedura sem aquecer demasiado e prometem resultados perfeitos.

Os sensores medem a temperatura do recipiente para cozinhar durante todo o processo de cozedura. Desta forma é possível regular a potência de cozedura com vista a manter a temperatura correta.

Os alimentos podem ser colocados quando for atingida a temperatura selecionada. A temperatura é mantida automaticamente constante, sem que seja necessário alterar o nível de temperatura.

As funções para cozinhar estão disponíveis em todas as zonas de cozinhar, desde que exista um sensor de cozedura sem fios.



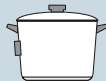



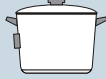

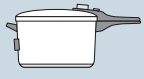

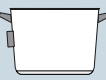

Neste capítulo encontrará informações sobre:

- Funções de assistência para cozinhar
- Recip. p/cozinhar adequado
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e potências de cozedura
- Pratos recomendados

### Tipos de funções do assistente de cozinha

Com as funções de assistência para cozinhar é possível selecionar o melhor tipo de preparação para qualquer prato.

A tabela mostra as diferentes definições de funções disponíveis para o assistente para cozinhar:

| Funções de assistência para cozinhar | Níveis de temperatura | Recipientes para cozinhar   | Disponibilidade            | Ativar  |
|--------------------------------------|-----------------------|---|----------------------------|---|
| <b>Sensor de fritura</b>             |                       |   |                            |   |
| Estufar/fritar com pouca gordura     | 1, 2, 3, 4, 5         |  | Todas as zonas de cozinhar |  |
| <b>Funções para cozinhar</b>         |                       |   |                            |   |
| Aquecer / Manter quente              | 1 / 70 °C             |  | Todas as zonas de cozinhar |  |
| Cozinhar lentamente                  | 2 / 90 °C             |  | Todas as zonas de cozinhar |  |
| Cozer                                | 3 / 100 °C            |  | Todas as zonas de cozinhar |  |
| Cozinhar em panela de pressão        | 4 / 120 °C            |   | Todas as zonas de cozinhar |  |
| Fritar com muito óleo na panela*     | 5 / 170 °C            |  | Todas as zonas de cozinhar |  |

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

Se a placa de cozinhar não tiver um sensor de cozedura sem fios, este pode ser adquirido posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial.



## Recipientes para cozinhar adequados

Selecione a zona de cozinhar que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente e coloque o recipiente para cozinhar ao centro desta zona de cozinhar.

Para as funções para cozinhar, utilize recipientes cuja altura permita que a quantidade de água necessária fique acima do adesivo de silicone do sensor de cozedura sem fios.

Existem frigideiras que são ideais para o sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Indique os respetivos números de referência:

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

Estas frigideiras são antiaderentes, o que permite cozinhar apenas com pouco óleo.

### Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo e tamanho de frigideiras.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto podem fazer com que o sensor de fritura não seja ativado nas zonas de cozinhar flexíveis. Consulte o capítulo → "Zona flexível".
- Outros tipos de frigideiras podem sobreaquecer e a temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, primeiro, o nível de temperatura mínimo e altere-o, se necessário.

Qualquer recipiente, que possa ser usado para indução, é adequado para as funções para cozinhar. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → "Cozedura por indução".

Na tabela das funções de assistência para cozinhar, é indicado o recipiente adequado para cada função.

## Sensores e acessórios especiais

Os sensores medem a temperatura da panela durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com muita precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

A sua placa de cozinhar possui dois sistemas diferentes para a medição da temperatura, para poder obter os melhores resultados:

- Sensores de temperatura, que se encontram no interior da placa de cozinhar e controlam a temperatura do fundo do recipiente. Adequado para o sensor de fritura.
- Sensor de cozedura sem fios, que transmite informações sobre a temperatura do recipiente para cozinhar ao painel de comandos. Adequado para as funções de cozinhar.

O sensor de cozedura é indispensável para a utilização das funções para cozinhar.

Se a sua placa de cozinhar não possuir um sensor de cozedura sem fios, poderá adquiri-lo posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial, com indicação do número de referência HZ39050.

Encontra informações sobre o sensor de cozedura na secção → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"

## Funções e potências de cozedura

### Sensor de fritura

Com esta função é possível manter a temperatura adequada da frigideira durante a fritura.

### Vantagens

- A zona de cozinhar apenas aquece quando se torna necessário para manter a temperatura. Assim, é possível poupar energia e evitar que o óleo ou a gordura sobreaqueçam.
- O sensor de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

### Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Pode utilizar uma proteção anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequados. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra extraído a frio ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça gordura ou óleo sem vigilância.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de cozedura não será ativado corretamente.
- Para fritar com uma grande quantidade de óleo, utilize sempre a função de cozedura: Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela, nível 5.

## Níveis de temperatura

| Nível de temperatura | Adequado para  |
|----------------------|--|
| 1 muito baixa        | Preparar e cozer molhos em lume brando, refogar legumes e assar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.  |
| 2 baixa              | Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.                                       |
| 3 média - baixa      | Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas.   |
| 4 média - elevada    | Assar bifos, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes. |
| 5 elevada            | Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifos, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.                    |

### Como regular

A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. Coloque a frigideira vazia na zona de cozinhar.

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no modo de cozedura ativo e selecione a opção sensor de cozedura.
3. Selecione o nível de temperatura pretendido e toque na zona de cozinhar, para regressar à vista principal.  
A função está ativada.  
A indicação da temperatura da zona de cozinhar pisca, até que a temperatura de fritura seja alcançada. Soa um sinal e a indicação de temperatura para de piscar.
4. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

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

### Desativar o sensor de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule o nível de temperatura para 0.  
A função está desativada.

**Conselho:** Para sair do sensor de fritura, selecione um outro modo de cozedura.

### Funções para cozinhar

Com estas funções pode aquecer, cozer, cozinhar com a panela de pressão ou fritar alimentos numa panela com bastante óleo e temperatura controlada.

Estas funções estão disponíveis para todas as zonas de cozinhar.

### Vantagens

- A zona de cozinhar apenas aquece quando se torna necessário para manter a temperatura. Isto permite poupar energia e o óleo e a gordura não sobreaquecem.
- A temperatura é controlada continuamente. Evita-se, deste modo, que os alimentos transbordem. Além disso, o nível de temperatura não precisa de ser alterado.
- Um sinal indica que a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para colocar os alimentos. Se um alimento tiver de ser adicionado logo no início, consulte a tabela.

### Conselhos

- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano e grosso. Não utilize tachos e frigideiras com fundo fino ou deformado.
- Encha a panela de modo a que o conteúdo atinja a altura necessária para cobrir o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Para fritar com pouco óleo, utilize o sensor de fritura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma a que o sensor de cozedura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Não remova o sensor de cozedura da panela durante o processo de cozedura.
- Remova o sensor de cozedura da panela após a cozedura. Cuidado, o sensor de cozedura pode estar muito quente.

## Gamas e níveis de temperaturas

| Funções para cozinhar           | Nível de temperatura | Intervalo de temperaturas | Adequado para              |
|---------------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------------|
| Aquecer, manter quente          | 1/70 °C              | 60 - 70 °C                | por ex. sopas, ponche      |
| Cozinhar lentamente             | 2/90 °C              | 80 - 90 °C                | por ex. arroz, leite       |
| Cozer                           | 3/100 °C             | 90 - 100 °C               | por ex. massas, legumes    |
| Cozinhar em panela de pressão   | 4/120 °C             | 110 - 120 °C              | por ex. frango, guisado.   |
| Fritar com muito óleo na panela | 5/170 °C             | 170 - 180 °C              | por ex. donuts, almôndegas |

## Dicas para usar as funções para cozinhar

- Função Aquecer/manter quente: porções de produtos ultracongelados, p. ex., espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Deite a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e selecione o nível 1/70 °C. Mexa de vez em quando.
- Função Cozinhar lentamente: esta função é adequada para cozer alimentos a baixas temperaturas e para engrossar molhos e guisados. Selecione o nível 2 / 90 °C.
- Função Ferver: esta função permite ferver água com a tampa colocada, sem que ela transborde. O controlo da temperatura permite-lhe ferver de forma eficiente. Selecione o nível 3 / 100 °C.
- Função Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, deixe cozer durante o tempo recomendado. Selecione o nível 4 / 120 °C.
- Função Filtrar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos (desde que nada em contrário esteja indicado na tabela Pratos recomendados). Selecione o nível 5 / 170 °C.

## Conselhos

- Cozinhe sempre com o recipiente tapado. Exceção: "Fritar com muito óleo na panela", nível de temperatura 5/170 °C.
- Se soar um sinal acústico, certifique-se de que a panela tem a tampa colocada.
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Não misture diferentes óleos de fritura, por ex. óleo com banha. As misturas de gorduras podem entrar em eferescência.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, por ex. ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

## Regular o ponto de ebulição


O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude da localidade onde reside acima do nível do mar. Se a água ferver em demasia ou não ferver o suficiente, é possível regular o ponto de ebulição. Proceda da seguinte forma:

- Selecione as regulações base da função de cozedura, consulte o capítulo → "Regulações base"
- As regulações base estão definidas por norma entre 200 - 400 m. Se a altitude do local de residência for de 200 a 400 metros acima do nível do mar, não é necessário regular o ponto de ebulição. Caso contrário, selecione a regulação que corresponde à altitude do local de residência acima do nível do mar.




**Conselho:** O nível de temperatura 3/100 °C é suficiente para uma cozedura eficaz, mesmo que água não ferva muito. Se, por exemplo, pretender uma fervura mais forte, pode seleccionar uma altitude inferior.

## Como regular

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comandos. Para isso, consulte o capítulo → "Sensor de temperatura sem fios"

1. Fixe o sensor de temperatura na panela, consulte o capítulo → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"
2. Coloque uma panela com líquido suficiente na zona de cozinhar pretendida e tape sempre com a tampa.
3. Para cozinhar com o sensor de cozedura, selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra o recipiente para cozinhar.
4. Toque no modo de cozedura ativo e selecione a opção  Funções para cozinhar.

**Conselho:** O modo de funções para cozinhar só está disponível quando está estabelecida a ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comando. Ver capítulo → "Sensor de temperatura sem fios"

5. Toque no símbolo  do sensor de temperatura sem fios.
6. A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. A função está ativada. A indicação de temperatura  pisca, até a água ou o óleo ter alcançado a temperatura ideal para inserir os alimentos. Quando a temperatura ideal for alcançada, soa um sinal e a indicação de temperatura  para de piscar.
7. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.

**Conselho:** No caso da função "Fritar com muito óleo na panela", não tape a panela.

## Desativar as funções para cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule o nível de temperatura para 0. A função está desativada.

**Conselho:** Para sair do modo de funções de cozedura, selecione um outro modo de cozedura.

## Pratos recomendados

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos organizados de acordo com os alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

| Carne   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Escalopes, simples*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 6 - 10  |
| Escalopes, panados*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 6 - 10  |
| Filete**  | Sensor de fritura                    | 4                    | 6 - 10  |
| Costeletas*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 15   |
| Cordon bleu*  | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Escalopes de Viena*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Bife, mal passado (3 cm de espessura)**                                       | Sensor de fritura                    | 5                    | 6 - 8   |
| Bife, no ponto, (3 cm de espessura)**   | Sensor de fritura                    | 5                    | 8 - 12  |
| Bife, bem passado (3 cm de espessura)*  | Sensor de fritura                    | 4                    | 8 - 12  |
| Peito de aves (2 cm de espessura)*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Strogonoff***   | Sensor de fritura                    | 4                    | 7 - 12  |
| Gyros***  | Sensor de fritura                    | 4                    | 7 - 12  |
| Toucinho*   | Sensor de fritura                    | 2                    | 5 - 8   |
| Carne picada***   | Sensor de fritura                    | 4                    | 6 - 10  |
| Hambúrguer (1,5 cm de espessura)*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 6 - 15  |
| Almôndegas (2 cm de espessura)*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Almôndegas recheadas*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Linguiça cozida em água*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 8 - 20  |
| Salsichas cruas*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 8 - 20  |
| <b>Função Cozinhar lentamente</b>   |                                      |                      |   |
| Escalfar salsichas****  | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 10 - 20   |
| <b>Função Cozer</b>   |                                      |                      |   |
| Almôndegas de carne****   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 20 - 30   |
| Canja de galinha****  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 60 - 90   |
| Rabo de boi****   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 60 - 90   |
| <b>Função Cozer na panela de pressão</b>                                      |                                      |                      |   |
| Galinha na panela de pressão*****   | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 15 - 25   |
| Carne vaca na panela de pressão*****  | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 15 - 25   |
| <b>Função Fritar com muito óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Fritar frango em pedaços*****   | Funções para cozinhar                | 5/170 °C             | 10 - 15   |
| Fritar bolinhos de carne*****   | Funções para cozinhar                | 5/170 °C             | 10 - 15   |
| * Virar várias vezes.   |                                      |                      |   |
| ** Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.                |                                      |                      |   |
| *** Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| **** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| ***** Adicionar alimentos no início.  |                                      |                      |   |
| ***** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem a tampa.       |                                      |                      |   |

| Peixe   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Filete de peixe, simples*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 20   |
| Filete de peixe, panado*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Camarão*  | Sensor de fritura                    | 4                    | 4 - 8   |
| Caranguejo*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 4 - 8   |
| Peixe inteiro*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| <b>Função Escalfar</b>  |                                      |                      |   |
| Estufar peixe**   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 15 - 20   |
| <b>Função Fritar com muito óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Peixe, em massa de cerveja***   | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 10 - 15   |
| Peixe, panado***  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 10 - 15   |
| * Virar várias vezes.   |                                      |                      |   |
| ** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| *** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.        |                                      |                      |   |

| Pratos de ovos  | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>                               |                                      |                      |   |
| Ovos estrelados em manteiga*                                      | Sensor de fritura                    | 2                    | 2 - 6   |
| Ovos estrelados em óleo**   | Sensor de fritura                    | 4                    | 2 - 6   |
| Ovos mexidos***   | Sensor de fritura                    | 2                    | 4 - 9   |
| Omeleta****   | Sensor de fritura                    | 2                    | 3 - 6   |
| Crepes****  | Sensor de fritura                    | 5                    | 1,5 - 2,5   |
| Rabanada****  | Sensor de fritura                    | 3                    | 4 - 8   |
| Kaiserschmarrn (ovos, passas, açúcar e farinha)****               | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 15   |
| <b>Função Cozer</b>   |                                      |                      |   |
| Cozer ovos*****   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 5 - 10  |
| * Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| ** Colocar óleo e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.    |                                      |                      |   |
| *** Mexer com regularidade.                                       |                                      |                      |   |
| **** Duração total por dose. Assar sucessivamente.                |                                      |                      |   |
| ***** Adicionar alimentos no início.                              |                                      |                      |   |

| Legumes e leguminosas  | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|--|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>  |                                      |                      |   |
| Alho*  | Sensor de fritura                    | 2                    | 2 - 10  |
| Cebolas, refogar ligeiramente*   | Sensor de fritura                    | 2                    | 2 - 10  |
| Cebolas refogadas*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 5 - 10  |
| Curgetes**   | Sensor de fritura                    | 3                    | 4 - 12  |
| Beringelas**   | Sensor de fritura                    | 3                    | 4 - 12  |
| Pimento*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 4 - 15  |
| Fritar espargos verdes**   | Sensor de fritura                    | 3                    | 4 - 15  |
| Cogumelos*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Estufar legumes em óleo*   | Sensor de fritura                    | 1                    | 10 - 20   |
| Glacear legumes*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 6 - 10  |
| <b>Função Cozer</b>  |                                      |                      |   |
| Cozer brócolos***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 10 - 20   |
| Cozer couve-flor***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 10 - 20   |
| Cozer couves-de-bruxelas***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 30 - 40   |
| Cozer feijões verdes***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 15 - 30   |
| Grão-de-bico****   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 60 - 90   |
| Ervilhas***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 15 - 20   |
| Lentilhas****  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 45 - 60   |
| <b>Função Cozer na panela de pressão</b>                                     |                                      |                      |   |
| Legumes na panela de pressão****   | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 3 - 6   |
| Grão-de-bico na panela de pressão****  | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 25 - 35   |
| Feijões na panela de pressão****   | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 25 - 35   |
| Lentilhas na panela de pressão****   | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 10 - 20   |
| <b>Função Fritar com muito óleo</b>  |                                      |                      |   |
| Fritar legumes panados*****  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 4 - 8   |
| Fritar legumes em massa de cerveja*****                                      | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 4 - 8   |
| Fritar cogumelos panados*****  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 4 - 8   |
| Fritar cogumelos em massa de cerveja*****                                    | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 4 - 8   |
| * Mexer com regularidade.  |                                      |                      |   |
| ** Virar várias vezes.   |                                      |                      |   |
| *** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| **** Adicionar alimentos no início.  |                                      |                      |   |
| ***** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem a tampa.      |                                      |                      |   |

| Batatas   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Batatas fritas depois de cozidas com pele*                                    | Sensor de fritura                    | 5                    | 6 - 12  |
| Batatas fritas a partir de batatas cruas*                                     | Sensor de fritura                    | 4                    | 15 - 25   |
| Bolinhos de batata**  | Sensor de fritura                    | 5                    | 2,5 - 3,5   |
| Batatas salteadas suíças***   | Sensor de fritura                    | 2                    | 50 - 55   |
| Batatas caramelizadas*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 15 - 20   |
| <b>Função Escalfar</b>  |                                      |                      |   |
| Bolinhos de batata****  | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 30 - 40   |
| <b>Função Cozer</b>   |                                      |                      |   |
| Cozer batatas*****  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 30 - 45   |
| <b>Função Cozer na panela de pressão</b>                                      |                                      |                      |   |
| Batatas na panela de pressão*****   | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 10 - 20   |
| * Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| ** Duração total por dose. Assar sucessivamente.                              |                                      |                      |   |
| *** Colocar manteiga e alimentos na frigideira após o sinal sonoro.           |                                      |                      |   |
| **** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| ***** Adicionar alimentos no início.  |                                      |                      |   |

| Massas e cereais   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|--|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Escalfar</b>   |                                      |                      |   |
| Arroz*   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 25 - 35   |
| Polenta**  | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 3 - 8   |
| Papa de sêmola**   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 5 - 10  |
| <b>Função Cozer</b>  |                                      |                      |   |
| Massas**   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 7 - 10  |
| Massas recheadas**   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 6 - 15  |
| <b>Função Cozer na panela de pressão</b>                                   |                                      |                      |   |
| Arroz na panela de pressão***  | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 6 - 8   |
| * Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| ** Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| *** Adicionar alimentos no início.   |                                      |                      |   |

| Sopas                                    | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|--|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Escalfar</b>                   |                                      |                      |   |
| Sopas cremosas*                          | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 10 - 15   |
| <b>Função Cozer</b>                      |                                      |                      |   |
| Caldo**                                  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 60 - 90   |
| Sopas instantâneas*                      | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 5 - 10  |
| <b>Função Cozer na panela de pressão</b> |                                      |                      |   |
| Caldo em panela de pressão**             | Funções para cozinhar                | 4 / 120 °C           | 20 - 30   |
| * Mexer com regularidade.                |                                      |                      |   |
| ** Adicionar alimentos no início.        |                                      |                      |   |

| Molhos                              | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b> |                                      |                      |   |
| Molho de tomate com legumes*        | Sensor de fritura                    | 1                    | 25 - 35   |
| Molho Béchamel*                     | Sensor de fritura                    | 1                    | 10 - 20   |
| Molho de queijo*                    | Sensor de fritura                    | 1                    | 10 - 20   |
| Reduzir molhos*                     | Sensor de fritura                    | 1                    | 25 - 35   |
| Molhos doces*                       | Sensor de fritura                    | 1                    | 15 - 25   |
| * Mexer com regularidade            |                                      |                      |   |

| Sobremesas  | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Cozinhar lentamente</b>                                     |                                      |                      |   |
| Arroz doce*   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 40 - 50   |
| Papas de aveia*   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 10 - 15   |
| Pudim de chocolate*   | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 3 - 5   |
| <b>Função Cozer</b>   |                                      |                      |   |
| Compota**   | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 15 - 25   |
| <b>Função Fritar com muito óleo</b>                                   |                                      |                      |   |
| Fritar bola de Berlim***  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 5 - 10  |
| Fritar donuts***  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 5 - 10  |
| Fritar buñuelos***  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 5 - 10  |
| * Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| ** Adicionar alimentos no início.                                     |                                      |                      |   |
| *** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem a tampa. |                                      |                      |   |

| Produtos ultracongelados   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|--|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>  |                                      |                      |   |
| Escalopes*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 15 - 20   |
| Cordon bleu*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 30   |
| Peito de aves*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 30   |
| Nuggets de frango*   | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Gyros**  | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Kebab**  | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 15   |
| Filete de peixe, simples*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Filete de peixe, panado*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 20   |
| Barrinhas de peixe*  | Sensor de fritura                    | 4                    | 8 - 12  |
| Cozer batatas fritas**   | Sensor de fritura                    | 5                    | 4 - 6   |
| Pratos salteados**   | Sensor de fritura                    | 3                    | 6 - 10  |
| Crepes primavera*  | Sensor de fritura                    | 4                    | 10 - 30   |
| Camembert*   | Sensor de fritura                    | 3                    | 10 - 15   |
| * Virar várias vezes.  |                                      |                      |   |
| ** Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| *** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| **** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.        |                                      |                      |   |



| Produtos ultracongelados   | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|--|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Aquecer/Manter quente</b>  |                                      |                      |   |
| Legumes em molho de natas**  | Funções para cozinhar                | 1 / 70 °C            | 15 - 20   |
| <b>Função Cozer</b>  |                                      |                      |   |
| Feijão verde***  | Funções para cozinhar                | 3 / 100 °C           | 15 - 30   |
| <b>Função Fritar com muito óleo</b>  |                                      |                      |   |
| Fritar batatas fritas****  | Funções para cozinhar                | 5 / 170 °C           | 4 - 8   |
| * Virar várias vezes.  |                                      |                      |   |
| ** Mexer com regularidade.   |                                      |                      |   |
| *** Aquecer e cozinhar com tampa. Adicione os alimentos após o sinal sonoro. |                                      |                      |   |
| **** Aquecer o óleo com a tampa colocada. Assar em doses sem a tampa.        |                                      |                      |   |

| Outras  | Funções de assistência para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.) |
|---|--------------------------------------|----------------------|---|
| <b>Função Fritar com pouco óleo</b>   |                                      |                      |   |
| Cozer camembert*  | Sensor de fritura                    | 3                    | 7 - 10  |
| Croutons**  | Sensor de fritura                    | 3                    | 6 - 10  |
| Refeições prontas secas***  | Sensor de fritura                    | 1                    | 5 - 10  |
| Tostar amêndoas****   | Sensor de fritura                    | 4                    | 3 - 15  |
| Tostar nozes****  | Sensor de fritura                    | 4                    | 3 - 15  |
| Tostar pinhões****  | Sensor de fritura                    | 4                    | 3 - 15  |
| <b>Função Aquecer/Manter quente</b>   |                                      |                      |   |
| Aquecer sopa de gulasch*****  | Funções para cozinhar                | 1 / 70 °C            | 10 - 20   |
| Aquecer Glühwein (vinho quente)*****  | Funções para cozinhar                | 1 / 70 °C            | -   |
| <b>Função Escalfar</b>  |                                      |                      |   |
| Aquecer leite*****  | Funções para cozinhar                | 2 / 90 °C            | 3 - 10  |
| * Virar várias vezes.   |                                      |                      |   |
| ** Mexer com regularidade.  |                                      |                      |   |
| *** Adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos, quando a água estiver a ferver. |                                      |                      |   |
| **** Colocar alimentos na frigideira após o sinal sonoro.                                       |                                      |                      |   |
| ***** Adicionar alimentos no início.  |                                      |                      |   |

## Assistente de pratos

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

### Selecionar e regular um programa

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

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

### Cancelar o programa

Selecione o nível de potência 0 ou altere o tipo de aquecimento, para cancelar o programa.

## Sensor de temperatura sem fios

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de temperatura sem fios e o painel de comandos.

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

Nesta secção irá obter informações sobre:

- Colar adesivos de silicone
- Utilização do sensor de cozedura sem fios
- Limpeza
- Substituição da pilha

O adesivo de silicone e o sensor de cozedura podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Para o efeito, indique os respetivos números de referência:

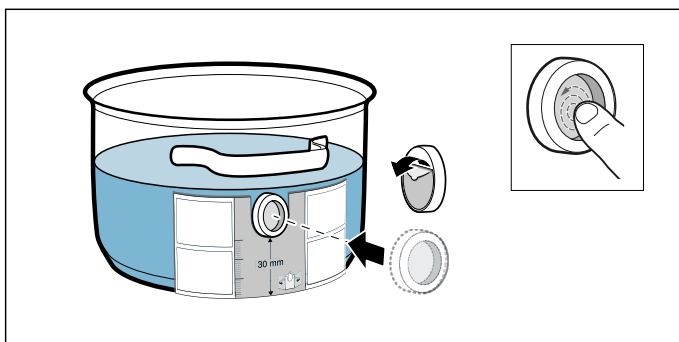
|          |  |
|----------|--|
| 00577921 | Conjunto com 5 adesivos de silicone                      |
| HZ39050  | Sensor de cozedura e conjunto com 5 adesivos de silicone |

#### Colar adesivos de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de temperatura ao recipiente para cozinhar.

Se uma panela for usada pela primeira vez com as funções para cozinhar, o adesivo de silicone tem de ser colocado diretamente nesta panela. Importante para isso:

1. O ponto de colagem na panela não deve ter gordura. Limpe a panela, seque-a bem e esfregue o ponto de colagem com, p. ex., álcool.
2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone na altura correspondente no exterior da panela com a ajuda do molde fornecido.



3. Pressione a superfície total do adesivo de silicone, até a parte interior.

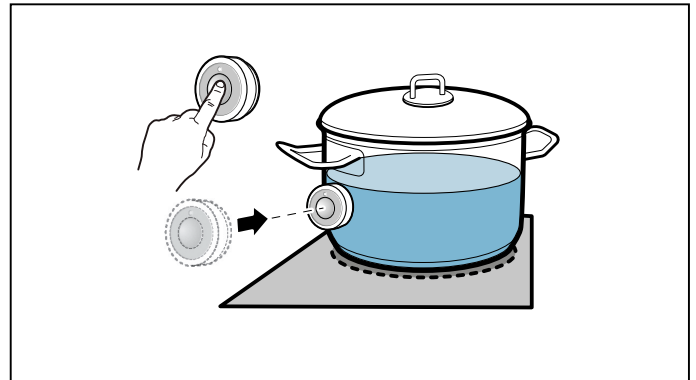
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe a panela.

#### Conselhos

- Não deixe a panela com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.
- Se o adesivo de silicone se soltar, é necessário usar um novo.

#### Montar um sensor de temperatura sem fios

Coloque o sensor de temperatura na embalagem de silicone de tal modo, que ele se ajuste na perfeição.




#### Conselhos

- Certifique-se de que a embalagem de silicone está totalmente seca, antes de colocar o sensor de temperatura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de temperatura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- O sensor de temperatura não pode ser virado para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.
- Tire o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro e afastado de fontes de calor.
- Pode usar até três sensores de temperatura ao mesmo tempo.

#### Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos

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

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


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

#### Conselhos

- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de cozedura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
  - Erro de comunicação do Bluetooth.

- O símbolo no sensor de cozedura não foi premido dentro de 30 segundos.
  - A pilha do sensor de cozedura está gasta.
- Reponha o sensor de cozedura sem fios e execute novamente o processo de ligação.
- No caso de uma ligação incorreta devido a um erro de transmissão, execute novamente o processo de ligação.
- Se a ligação continuar a falhar, informe a Assistência técnica.

### Repor o sensor de temperatura sem fios

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

### Limpeza

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

### Sensor de temperatura

Limpe o sensor de temperatura com um pano húmido. Nunca lave na máquina de lavar loiça. Não mergulhe em água nem limpe sob água corrente.

Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro, por exemplo, na embalagem e afastado de fontes de calor.

### Adesivo de silicone

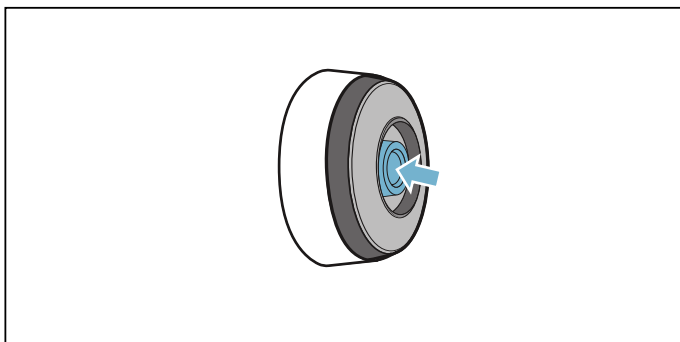
Deve ser limpo e seco antes de ser colocado no sensor de temperatura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

**Conselho:** Não deixe a loiça com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

### Janela do sensor de temperatura

A janela do sensor deve ser mantida limpa e seca. Proceda do seguinte modo:

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



### Conselhos

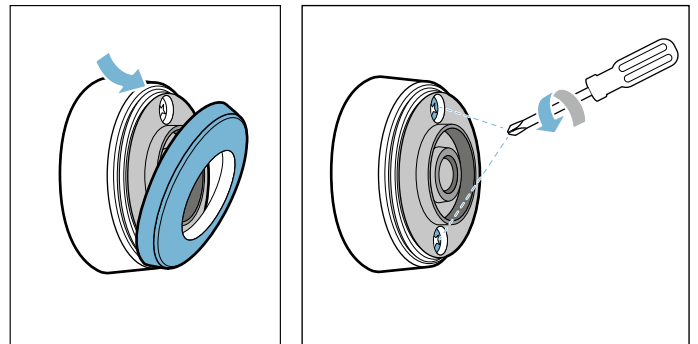
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

### Substituição da pilha

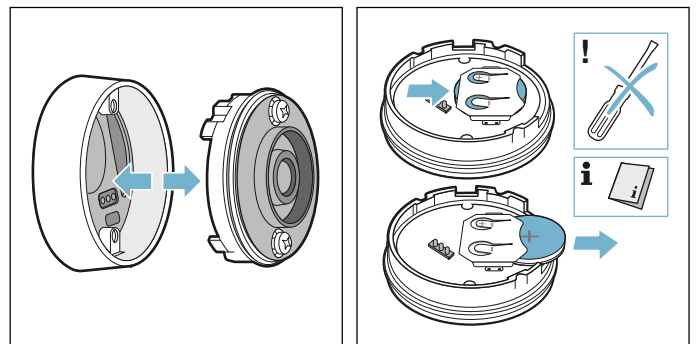
Se o sensor de temperatura não acender quando o símbolo for pressionado, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

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

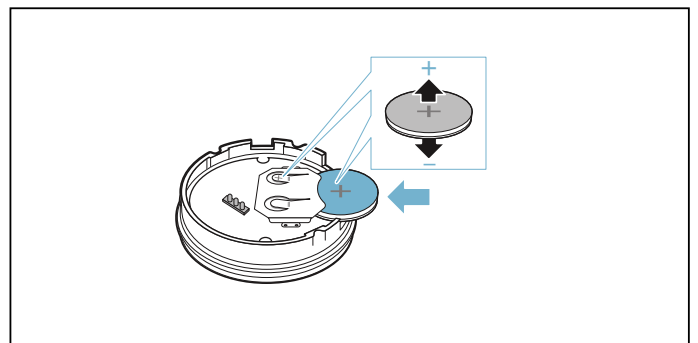


2. Abra o fecho do sensor de temperatura. Remova a pilha da parte inferior da caixa e coloque uma pilha nova (respeitando o alinhamento correto do polo da pilha).

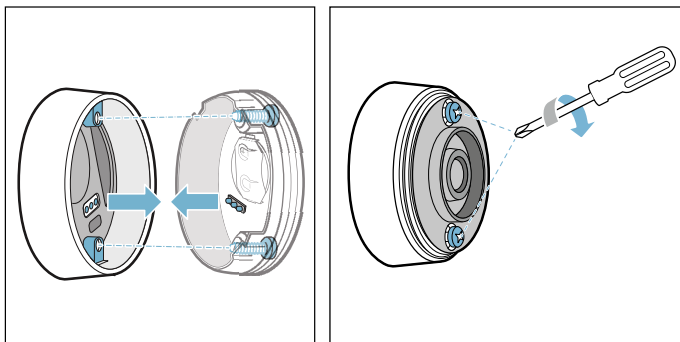


### Atenção!

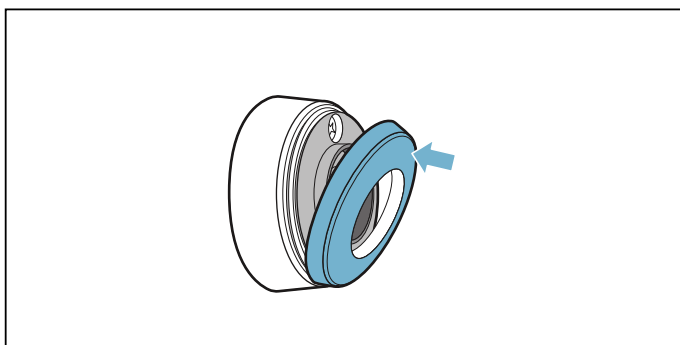
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não tocar nos pontos de conexão da pilha.



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



4. Coloque novamente a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de temperatura.



**Conselho:** Usar exclusivamente pilhas de alta qualidade do tipo CR2032, para assegurar uma maior vida útil.

### Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de temperatura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da diretiva 2014/53/UE.

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

Os logótipos e a marca Bluetooth® são marcas registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização destas marcas pela BSH Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são marcas e nomes de marcas de empresas correspondentes.


## Fecho de segurança para crianças

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

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

Todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

#### Ativar

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

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

#### Desativar

Siga as indicações no painel de indicações.

O bloqueio está desativado.

### Dispositivo de segurança automático para crianças

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


#### Ligar e desligar

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

## Proteção contra anulação acidental

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

### Ativar

Abra o menu docking e toque no símbolo .

Ouve-se um sinal. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos.

A superfície do painel de comandos pode agora ser limpa, sem que as regulações se alterem.

### Desativar

Após 30 segundos, soa um sinal sonoro e o painel de comandos fica desbloqueado. Para desativar a função antes do tempo, seguir as indicações no painel de indicações.

**Conselho:** O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer altura.

## Corte automático de segurança

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

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

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


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

## Regulações base

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


| Regulações                  | Descrição e opções  |
|-----------------------------|---|
| Idioma                      | Pode alterar o idioma do aparelho.  |
| Home Connect                | Com ele pode ligar o aparelho à rede doméstica e a um aparelho móvel.   |
| Com. exaustor cookConnect   | Com ele pode comandar funções essenciais do exaustor através da placa de cozinhar, p. ex., o nível do ventilador e a luz.             |
| Sinais sonoros              | Pode escolher que sinais sonoros devem ser reproduzidos pelo aparelho.  |
| Duração do sinal            | Pode alterar a duração dos sinais sonoros.  |
| Som das teclas              | Pode escolher se o aparelho deve reproduzir sons, tocando nos campos e símbolos presentes no ecrã táctil.                             |
| Luminos. painel de comandos | Pode alterar a luminosidade do visor  |
| flexInduction               | Pode escolher se as áreas flexíveis devem funcionar como unidade ou em separado no momento da ligação da placa de cozinhar.           |
| Níveis powerMove            | Pode alterar os níveis pré-regulados das zonas de cozinhar para a função Move.  |
| Fecho de segur. p/ crianças | Pode bloquear a placa de cozinhar com o fecho de segurança para crianças e impedir que seja usada indevidamente por crianças.         |
| quickStop                   | Permite a desativação rápida da zona de cozinhar diretamente através do visor principal.  |
| Logótipo da marca           | Pode definir se o logótipo da marca deve ser exibido na ligação da placa de cozinhar.   |
| reStart                     | Pode regular quanto tempo depois da desconexão, o aparelho deve guardar as últimas regulações usadas.                                 |
| Potência máxima             | Pode limitar a potência total da placa de cozinhar e adaptá-la à ligação elétrica local.  |
| Consumo de energia          | Pode escolher se o aparelho deve exibir o consumo de energia após a desconexão.   |
| Sensor de cozedura          | Pode adicionar um novo sensor de temperatura.   |
| Função de cozedura          | Pode introduzir a altura acima do nível do mar da sua localização, para que o sensor de cozedura possa funcionar de forma mais exata. |
| Teste recipiente p/cozinhar | É possível verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para cozinhar com indução.  |
| Informações do aparelho     | Pode obter informações sobre o aparelho.  |
| Definições de fábrica       | Pode repor todas as regulações no estado de fornecimento.   |

### Relativamente às regulações base:


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

### Menu Regulações base

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

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

### Sair das regulações base

Toque no símbolo  para sair do menu Regulações base.

### Guardar ou rejeitar alterações

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

## Indicação do consumo de energia

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

Depois de desligar, o consumo é indicado em kWh durante 10 segundos.

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

## Teste do recipiente para cozinhar

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

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

1. Colocar a panela com aprox. 200 ml de água, à temperatura ambiente, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao diâmetro do fundo da panela.
2. Aceder a Regulações base e selecionar a opção Teste recipiente para cozinhar. Seguir as indicações no painel de indicações.  
A função está ativada.

Após 10 segundos, surgem nas indicações das zonas de cozinhar dados sobre a qualidade e a rapidez do processo de cozedura.

Se o resultado do teste não for o ideal, voltar a testar o tacho numa zona de cozinhar mais pequena.

Para repetir o teste, voltar a aceder a Regulações base e selecionar a opção Teste do recipiente para cozinhar.

### Conselhos

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

## Home Connect

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

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

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

### Conselhos

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

### Configurar

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

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


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

Para configurar, a aplicação tem de estar aberta.

### Registo automático na rede doméstica

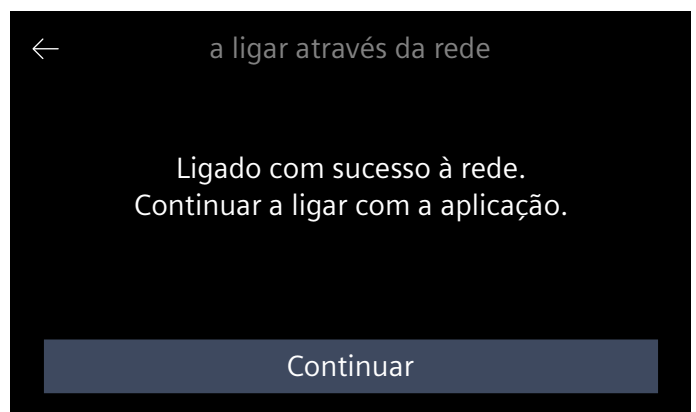
Necessita de um router com funcionalidade WPS.


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

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




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

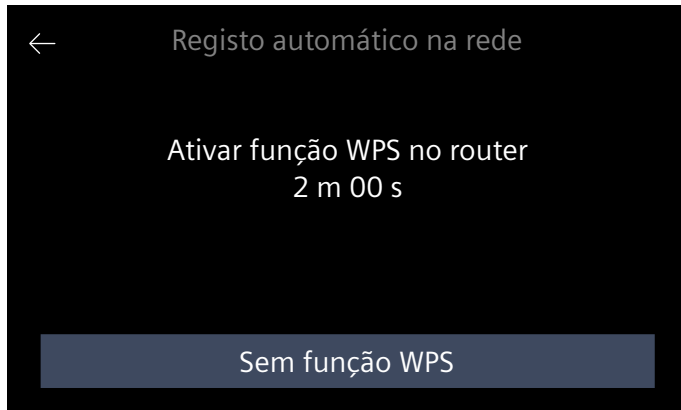


Se o processo de registo tiver sido concluído com sucesso, surge uma mensagem correspondente. Na área principal do painel de controlo surge o símbolo .

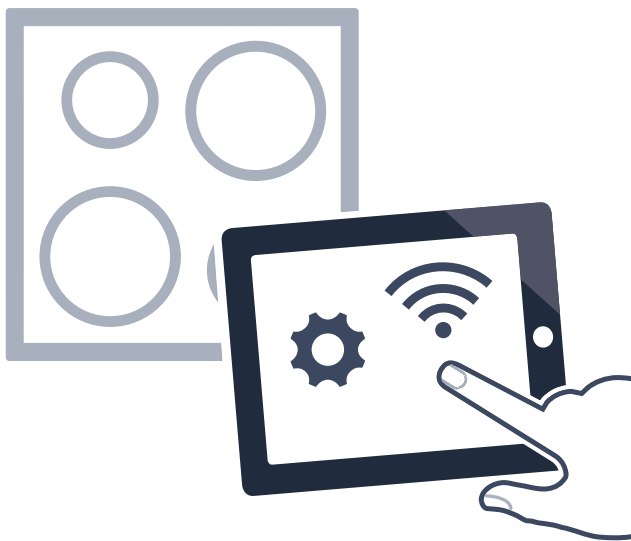


## Registo manual na rede doméstica

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

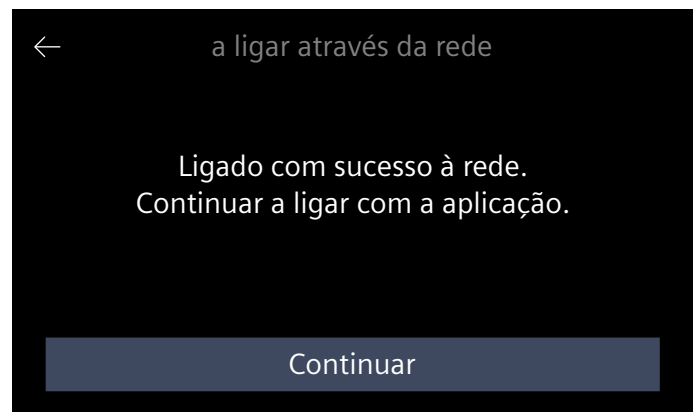



5. Observe a indicação e toque em "Iniciar" para avançar.
6. Abra as definições de rede do dispositivo móvel e registe-o na rede da placa de cozinhar com o SSID "HomeConnect" com a chave "HomeConnect".



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

7. Siga a solicitação na aplicação e insira o nome da rede e a password da sua rede doméstica (WLAN). Surge uma mensagem a indicar que o aparelho pode agora ser ligado com a aplicação.
8. Toque em "Continuar" para iniciar a ligação com a aplicação.



Se o processo de registo tiver sido concluído com sucesso, surge uma mensagem correspondente. Na área principal do painel de controlo surge o símbolo .

## Regulações Home Connect

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

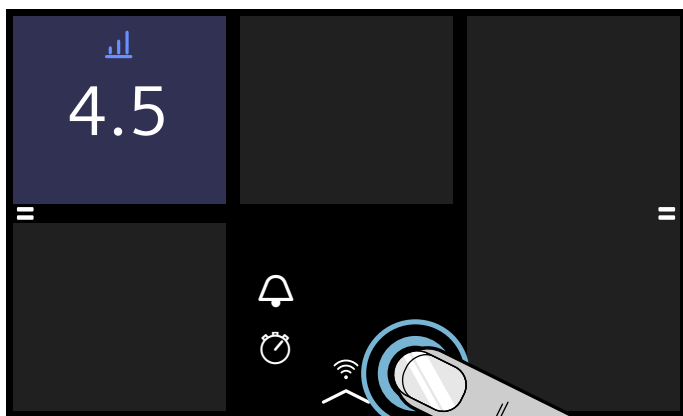
Navegue pelas regulações base da sua placa de cozinhar até às regulações Home Connect para visualizar as informações de rede e do dispositivo.

| Regulação                 | Descrição e opções  |
|---------------------------|---|
| Regular com o assistente  | <p>Pode registar a placa automática ou manualmente na rede doméstica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Regular com o assistente (registo automático na rede doméstica)</li> <li>Regular com o assistente: nenhuma função WPS (registo manual na rede doméstica)</li> </ul> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar ainda não estiver ligada à rede doméstica.</p>  |
| Ligar à aplicação         | <p>Pode estabelecer a ligação com uma ou várias contas Home Connect.</p> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.</p>  |
| Regulação com a aplicação | <p>Pode regular a possibilidade de envio de regulações de cozedura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Não - na aplicação são indicados exclusivamente os estados atuais da placa de cozinhar.</li> <li>Sim - as regulações de cozedura podem ser enviadas pela aplicação à placa de cozinhar. As regulações de cozedura enviadas têm de ser confirmadas na placa de cozinhar.</li> </ul> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.</p> |
| 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"> <li>Desligado - Módulo sem fios desligado.</li> <li>Ligado - Módulo sem fios ligado.</li> </ul> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.</p>   |
| Desconectar a ligação     | <p>Pode, a qualquer momento, repor as ligações à rede doméstica guardadas.</p> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.</p>  |
| Informação do aparelho    | <p>São apresentadas informações sobre a Home Connect e a rede.</p> <p><b>Conselho:</b> A regulação só é apresentada, se a placa de cozinhar estiver ligada à rede doméstica.</p>  |
| * Definições de fábrica   |   |

**Conselho:** "Regular com o assistente" só é apresentado, se ainda não houver uma ligação à rede doméstica. Todas as restantes regulações só são apresentadas, se a ligação com a rede doméstica já estiver estabelecida.

### Símbolos WLAN

Dependendo da força do sinal, disponibilidade do servidor do Home Connect ou acesso remoto pela assistência técnica, o símbolo WLAN altera-se na zona principal do painel de controlo.




Pode exibir uma descrição do símbolo apresentado. Para o efeito toque no símbolo durante pelo menos 2 segundos ou até que surja a descrição.

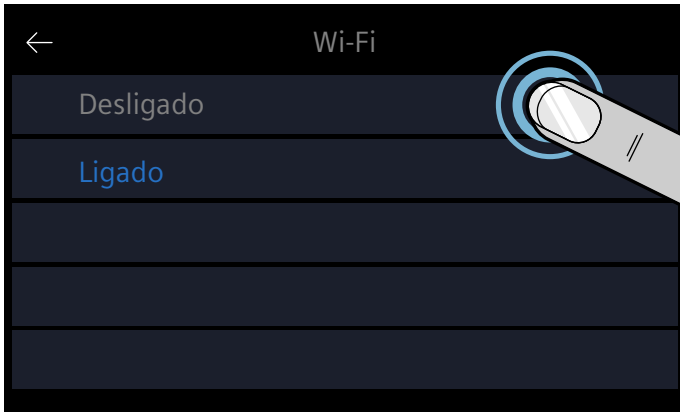
## Desativar WLAN


Se a WLAN estiver ativada, pode utilizar a funcionalidade Home Connect.

### Conselho:

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

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




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

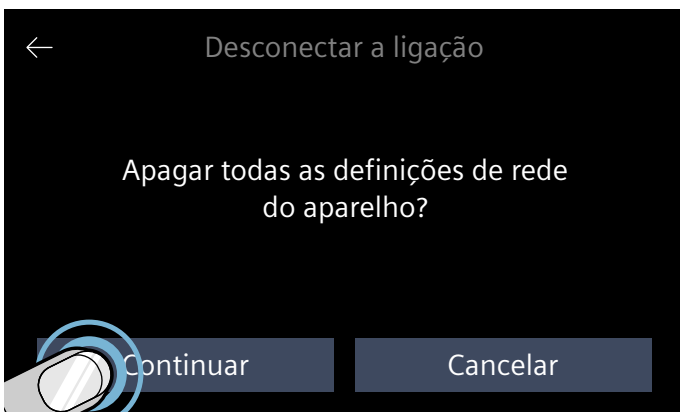
## Desligar da rede


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

### Conselho:

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

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




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

### Conselho:

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

## Ligar à rede


1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
2. Toque na definição "Home Connect".
3. Toque em "Ligar rede".
4. Siga as instruções no capítulo "Registo manual na rede doméstica" ou "Registo automático na rede doméstica".

## Ligar a aplicação

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

### Conselhos

- O aparelho tem de estar ligado à rede.
- A aplicação tem de estar aberta e configurada.
- Se houver uma ligação direta a um exaustor, primeiro desligue a placa de cozinhar da rede doméstica e depois reinicie a ligação. → "Desligar da rede" na página 43 → "Ligar à rede" na página 43

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




Também pode ligar outra conta Home Connect à placa de cozinhar. Para o efeito, toque em "Ligar a outra aplicação".

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

## Regulações através da aplicação

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

### Conselhos

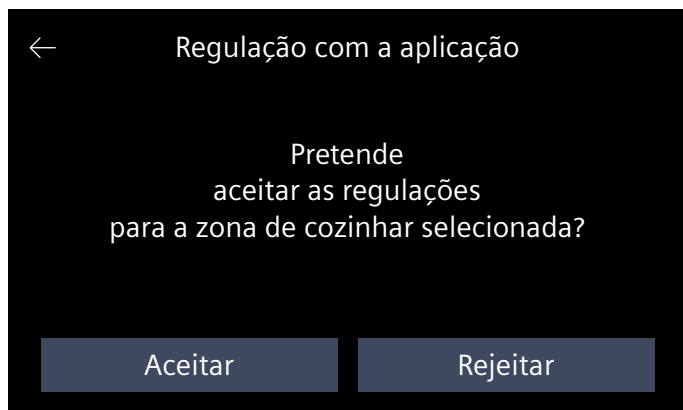
- Para alterar as regulações base, a placa de cozinhar tem de estar desligada.
  - A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
  - No estado de fornecimento, a transferência das regulações está ativada.
  - Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.
1. Abra as regulações base através do símbolo  no menu de ligação.
  2. Toque na definição "Home Connect".
  3. Toque em "Regulação com a aplicação".



4. Para ativar a transmissão, toque em "sim", para desativar a transmissão, toque em "não".

### Confirmar as regulações de cozinhar

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



## Atualização do software

Com a função Software Update o software da sua placa 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(a) pela aplicação Home Connect e pode iniciar a atualização de software através da aplicação ou da placa. Para tal, abra as regulações base da sua placa de cozinhar. Surge um assistente que o guia ao longo da atualização.

Após a transferência bem sucedida pode iniciar a instalação com a aplicação Home Connect, se estiver na sua rede local.

Após a instalação bem sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

### Conselhos

- Durante a transferência pode continuar a utilizar a sua placa de cozinhar.
- Uma atualização de software também pode ser transferida automaticamente, dependendo das definições pessoais da aplicação.
- Caso haja uma atualização de segurança relevante é recomendado que efetue a instalação o mais rápido possível.

### Nota sobre a proteção de dados

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

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

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

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

## Declaração de conformidade

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

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



## Ligação do exaustor

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

Existem diversas formas de ligar os aparelhos entre si:

### Home Connect

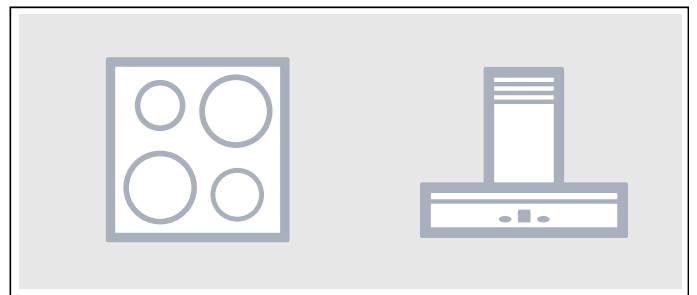
Se ambos os aparelhos forem compatíveis com o Home Connect, é possível uma ligação através da aplicação Home Connect.

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



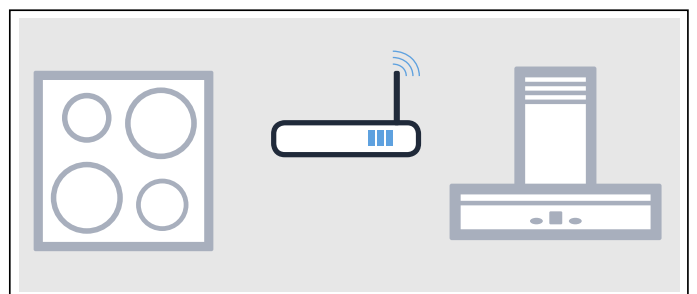
### Ligar os aparelhos diretamente

Se o aparelho for ligado diretamente a um exaustor, já não será possível uma ligação à rede doméstica. O aparelho funciona como uma placa de cozinhar sem ligação à rede. A placa de cozinhar pode ser sempre operada através do painel de controlo.



### Ligar os aparelhos através da rede doméstica

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



## Conselhos

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

## Configurar


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

### Ligação direta

Certifique-se de que o exaustor está desligado.

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

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

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


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

### Ligação através da rede doméstica

Necessita de um router com funcionalidade WPS.

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

Inicialmente certifique-se de que o exaustor se encontra na rede doméstica.


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

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

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

## Repor a ligação

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

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


## Controlar o exaustor através da placa de cozinhar

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de uma zona de cozinhar individual. → *"Regulações no comando do exaustor" na página 47*

Através do painel de controlo pode efetuar outras regulações.

### Regular o ventilador

#### Ligar

Toque no símbolo  na zona de regulação.

#### Regular o nível do ventilador




Na zona de regulação seleccione o nível do ventilados. Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3. Para seleccionar os níveis intensivos, toque em **int 1** ou **int 2**.

#### Desligar

Selecione o nível do ventilador 0.




### Regular o funcionamento automático

#### Ligar

1. Na zona de regulação, toque no símbolo .
2. Toque em  auto na zona de regulação.  
 auto fica iluminado a vermelho.


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

#### Desligar

1. Na zona de regulação, toque no símbolo .
2. Toque em  auto na zona de regulação.  
 auto fica iluminado a branco.

### Regular a iluminação do exaustor

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

Toque no símbolo  na zona de regulação.

## Regulações no comando do exaustor

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

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

| Regulação                                 | Descrição e opções   |
|---|--|
| Comando do ventilador (Início automático) | <p>Pode definir se e como o ventilador inicia após ligar a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado - o exaustor tem de ser ligado manualmente, caso seja necessário.</li> <li>■ Ligar no modo automático* - O exaustor liga-se após ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.</li> <li>■ Ligar no funcionamento padrão - O exaustor liga-se após ligar uma zona de cozinhar num nível fixo.</li> </ul> |
| Funcionamento por inércia do ventilador   | <p>O funcionamento por inércia do ventilador assegura a eliminação de odores residuais, desligando-se o ventilador autonomamente depois disso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ventilador desligado.</li> <li>■ Ligar no modo automático.*</li> <li>■ Ligar no funcionamento por inércia do ventilador padrão.</li> <li>■ Nenhuma alteração das definições do ventilador ao desligar a placa de cozinhar.</li> </ul>                      |
| Luz ligada automaticamente                | <p>Pode definir se a luz do exaustor se deve ligar automaticamente com a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado</li> <li>■ Ligado* - a iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.</li> </ul>  |
| Luz desligada automaticamente             | <p>Pode definir se a luz do exaustor se deve desligar automaticamente com a placa de cozinhar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desligado*</li> <li>■ Ligado - a iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.</li> </ul>   |
| Desconectar a ligação                     | Pode repor a qualquer momento as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.  |
| * Definições de fábrica                   |  |

## Limpeza

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

### Placa de cozedura

#### Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

| Manchas possíveis  |   |
|--|---|
| Resíduos de calcário e água  | Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.* |
| Açúcar, amido de arroz ou plástico                                 | Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*                            |
| * A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano. |   |

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

### Aro da placa de cozinhar

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

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



## Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

### Utilização

#### No campo de indicação não aparece qualquer imagem.

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

Do capítulo → "Regulações base" constam mais informações sobre as regulações.

### Ruídos

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

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

#### Ruídos possíveis:

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

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

##### Assobio profundo:

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

##### Estalos:

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

##### Apitos altos:

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

##### Ruído do ventilador:

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

### Recipientes para cozinhar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Limpeza

### Como se limpa a placa de cozinhar?

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos.

Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "Limpeza"

## ? Defeito: O que fazer?

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

### Indicações, avisos e mensagens de erro

Se ocorrer um problema, são exibidas automaticamente no visor indicações, avisos e mensagens de erro. Siga as instruções no visor tátil, para resolver o problema.

**Conselho:** . No caso de alguns avisos, é indicado um código de erro. Se necessário, introduza o código de erro em caso de assistência técnica.

### Sugestões

| Problema   | Solução   |
|--|---|
| Não é possível ligar a placa de cozinhar.  | Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica.<br>Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações.<br>Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.                                |
| O ecrã tátil não reage ou está bloqueado.  | O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo. Seque o painel de comandos ou retire o objeto.   |
| A potência de cozedura da zona de cozinhar não pode ser aumentada.   | A potência geral da placa de cozinhar foi limitada. Adapte a potência geral em Consumo máximo de potência nas regulações base.<br>Um recipiente demasiado grande pode influenciar a potência máxima de cozedura na mesma metade da placa de cozinhar. Pouse novamente o recipiente para cozinhar. |
| Soa um sinal quando existe um objeto por cima do ecrã tátil.   | Retire o objeto e ajuste novamente a placa de cozinhar.<br>Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.  |
| A placa de cozinhar reage de forma anormal ou não permite uma operação correta.  | Desligue o aparelho no disjuntor geral ou no interruptor de segurança na caixa de fusíveis. Aguarde alguns segundos e volte a ligar o aparelho.   |
| O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.   | Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.   |
| O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.   |   |
| Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. | Remova o recipiente. Aguarde alguns segundos. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.   |
| A zona de cozinhar aqueceu demasiado e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.   | Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.  |
| Não é possível ativar a função de transmissão da regulação.  | Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar, tal como habitualmente, sem a função de transmissão da regulação. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.  |

| Problema   | Solução  |
|--|--|
| A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.  | A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo  |
| O sensor de temperatura aqueceu demasiado e a zona de cozinhar foi desligada. <b>E8202</b>   | Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.  |
| O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. <b>E8203</b>  | Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras placas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.   |
| A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. <b>E8204</b>  | Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → <i>"Substituição da pilha"</i>   |
| A ligação ao sensor de temperatura foi interrompida. <b>E8205</b>  | Ligar novamente a função para desligar e ligar.  |
| O sensor de temperatura está avariado/com defeito. <b>E8206</b>  | Contacte o Serviço de Assistência Técnica.   |
| A indicação do sensor de temperatura não se acende e o sensor de temperatura não reage.  | Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → <i>"Substituição da pilha"</i><br>Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8-10 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Ver capítulo<br>Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a Assistência Técnica. |
| A indicação no sensor pisca duas vezes. A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta. | Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → <i>"Substituição da pilha"</i>   |
| A indicação no sensor pisca três vezes. A ligação ao sensor de temperatura foi interrompida.   | Mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8-10 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Ver capítulo → <i>"Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos"</i>  |
| A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal. <b>E9000/E90 10</b>  | Contacte o fornecedor de energia.  |
| A placa de cozinhar não está ligada corretamente <b>U400</b>   | Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.   |

## Modo Demo

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

## Serviços Técnicos

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

### Número E e número FD

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

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

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

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

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

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

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

**PT** 21 4250 720

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

## Refeições de teste

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

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

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

| Refeições de teste   | Recipiente             | Potência de cozedura | Pré-aquecer                            | Cozinhar |                      |       |
|--|------------------------|----------------------|--|----------|----------------------|-------|
|  |                        |                      | Tempo de duração (Min:Seg)             | Tampa    | Potência de cozedura | Tampa |
| <b>Derreter chocolate</b>  |                        |                      |  |          |                      |       |
| Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)  | Tacho com cabo Ø 16 cm | -                    | -                                      | -        | 1.5                  | não   |
| <b>Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas</b>   |                        |                      |  |          |                      |       |
| Guisado de lentilhas*  |                        |                      |  |          |                      |       |
| Temperatura inicial 20 °C  |                        |                      |  |          |                      |       |
| Quantidade: 450 g  | Panela Ø 16 cm         | 9                    | 1:30 (sem mexer)                       | sim      | 1.5                  | sim   |
| Quantidade: 800 g  | Panela Ø 22 cm         | 9                    | 2:30 (sem mexer)                       | sim      | 1.5                  | sim   |
| Guisado de lentilhas de conserva   |                        |                      |  |          |                      |       |
| P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco.  |                        |                      |  |          |                      |       |
| Temperatura inicial 20 °C  |                        |                      |  |          |                      |       |
| Quantidade: 500 g  | Panela Ø 16 cm         | 9                    | aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.) | sim      | 1.5                  | sim   |
| Quantidade: 1 kg   | Panela Ø 22 cm         | 9                    | aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.) | sim      | 1.5                  | sim   |
| <b>Preparar molho Béchamel</b>   |                        |                      |  |          |                      |       |
| Temperatura do leite: 7 °C   |                        |                      |  |          |                      |       |
| Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal |                        |                      |  |          |                      |       |
| 1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.   | Tacho com cabo Ø 16 cm | 2                    | aprox. 6:00                            | não      | -                    | -     |
| 2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.  |                        | 7                    | aprox. 6:30                            | não      | -                    | -     |
| 3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.       |                        | -                    | -                                      | -        | 2                    | não   |
| *Receita de acordo com a norma DIN 44550   |                        |                      |  |          |                      |       |
| **Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2   |                        |                      |  |          |                      |       |

| Refeições de teste  | Recipiente         | Potência de cozedura | Pré-aquecer                              |       | Cozinhar                  |       |
|---|--------------------|----------------------|--|-------|---------------------------|-------|
|   |                    |                      | Tempo de duração (Min:Seg)               | Tampa | Potência de cozedura      | Tampa |
| <b>Cozer arroz doce</b>   |                    |                      |  |       |                           |       |
| Arroz doce, cozido com tampa<br>Temperatura do leite: 7 °C<br>Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.<br>Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.                                 |                    |                      |  |       |                           |       |
| Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal  | Panela Ø 16 cm     | 8.5                  | aprox. 5:30                              | não   | 3<br>(mexer após 10 min.) | sim   |
| Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal  | Panela Ø 22 cm     | 8.5                  | aprox. 5:30                              | não   | 3<br>(mexer após 10 min.) | sim   |
| Arroz doce, cozido sem tampa<br>Temperatura do leite: 7 °C<br>Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo. |                    |                      |  |       |                           |       |
| Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal  | Panela Ø 16 cm     | 8.5                  | aprox. 5:30                              | não   | 3                         | não   |
| Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal  | Panela Ø 22 cm     | 8.5                  | aprox. 5:30                              | não   | 2.5                       | não   |
| <b>Cozer arroz*</b>   |                    |                      |  |       |                           |       |
| Temperatura da água: 20 °C  |                    |                      |  |       |                           |       |
| Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal  | Panela Ø 16 cm     | 9                    | aprox. 2:30                              | sim   | 2                         | sim   |
| Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal  | Panela Ø 22 cm     | 9                    | aprox. 2:30                              | sim   | 2.5                       | sim   |
| <b>Assar lombo de porco</b>   |                    |                      |  |       |                           |       |
| Temperatura inicial do lombo: 7 °C  |                    |                      |  |       |                           |       |
| Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol  | Frigideira Ø 24 cm | 9                    | aprox. 1:30                              | não   | 7                         | não   |
| <b>Preparar crepes**</b>  |                    |                      |  |       |                           |       |
| Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe   | Frigideira Ø 24 cm | 9                    | aprox. 1:30                              | não   | 7                         | não   |
| <b>Fritar batatas fritas ultracongeladas</b>  |                    |                      |  |       |                           |       |
| Quantidade: 1,8 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)   | Panela Ø 22 cm     | 9                    | Até a temperatura do óleo atingir 180 °C | não   | 9                         | não   |
| *Receita de acordo com a norma DIN 44550  |                    |                      |  |       |                           |       |
| **Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2  |                    |                      |  |       |                           |       |



BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

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

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



9001329381  
970613(00)