



BOSCH

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

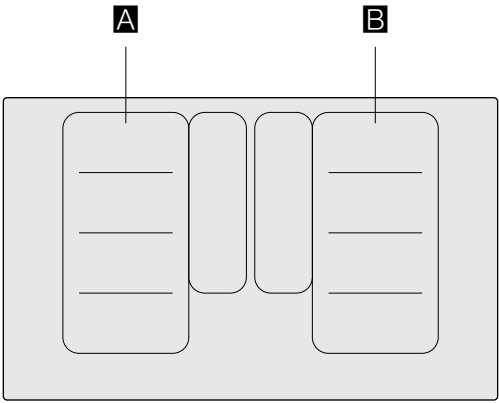


Placa de cozinhar

PXY8..D...

[pt] Instruções de serviço

Placa de cozinhar



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

	Utilização adequada	4
	Instruções de segurança importantes	5
	Causas de danos	6
	Visão geral	6
	Protecção do meio ambiente	7
	Conselhos para poupar energia	7
	Eliminação ecológica	7
	Cozedura por indução	7
	Vantagens de cozinhar por indução	7
	Recipientes	7
	Conhecer o aparelho	9
	O painel de comandos	9
	As zonas de cozinhar	10
	Indicação de calor residual	10
	Utilizar o aparelho	11
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	11
	Regular uma zona de cozinhar	11
	Recomendações para cozinhar	12
	Zona flexível	14
	Conselhos para a utilização de recipientes	14
	Como duas zonas de cozinhar independentes	14
	Como zona de cozinhar única	14
	Função Move	15
	Ativar	15
	Desativar	15
	Zona FlexPlus	16
	Indicações sobre o recipiente para cozinhar	16
	Ativar	16
	Desativar	16
	Funções de tempo	17
	Programação do tempo de cozedura	17
	O temporizador	18
	Função de cronómetro	18
	Função PowerBoost	18
	Ativar	18
	Desativar	18
	Função ShortBoost	19
	Recomendações de utilização	19
	Ativar	19
	Desativar	19
	Função Manter quente	19
	Ativar	19
	Desativar	19
	Transferência de regulações	20
	Ativar	20
	Funções de assistência para cozinhar	21
	Tipos de funções do assistente de cozinha	21
	Recipientes para cozinhar adequados	22
	Sensores e acessórios especiais	22
	Funções e potências de cozedura	22
	Pratos recomendados	26
	Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone	34
	Sensor de temperatura sem fios	36
	Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios	36
	Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos	36
	Limpeza	37
	Substituição da pilha	37
	Declaração de conformidade	38
	Fecho de segurança para crianças	39
	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	39
	Dispositivo de segurança automático para crianças	39
	Protecção contra anulação acidental	39
	Corte automático de segurança	39
	Regulações base	40
	Aceda assim às regulações base:	41
	Indicação do consumo de energia	42
	Teste do recipiente para cozinhar	42
	PowerManager	43
	Limpeza	43
	Placa de cozedura	43
	Aro da placa de cozinhar	44

	Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	44
	Defeito: O que fazer?	46
	Serviços Técnicos	48
	Número E e número FD	48
	Refeições de teste	49

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

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se utilizar as funções para cozinhar, é necessário que a zona de cozinhar regulada coincida com a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.

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

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

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

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

⚠️ Aviso – Perigo de ferimentos!

- O sensor de cozedura sem fios possui uma bateria que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas. Retire o sensor do recipiente para cozinhar e guarde-o longe de qualquer fonte 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.

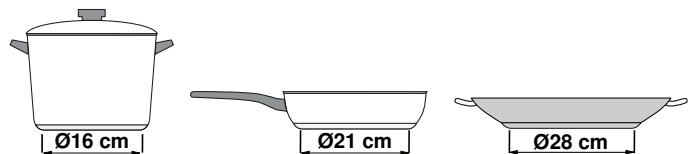
Recipientes

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.

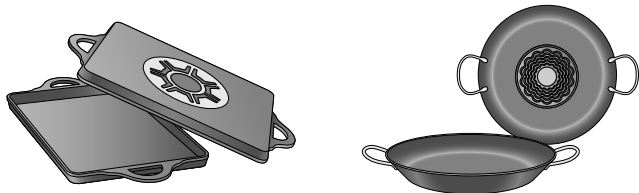


Quando a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser usados recipientes maiores, especialmente adequados para esta área. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

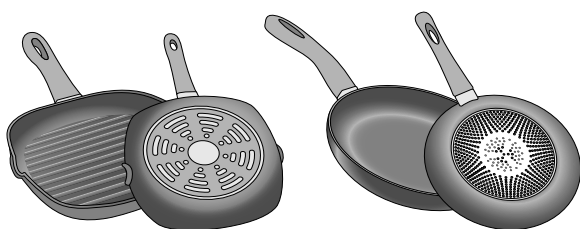


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- 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

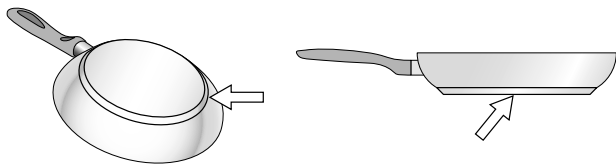
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- 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

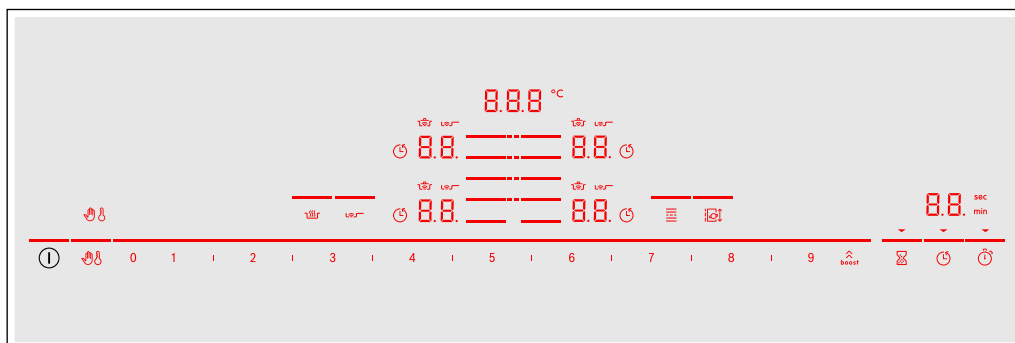
Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.

Conhecer o aparelho

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

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

O painel de comandos



Zonas de comandos	
①	Interruptor principal
≡	Selecionar a zona de cozinhar
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de regulação
boost	Funções PowerBoost e ShortBoost
🚫	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
🔒	Fecho de segurança para crianças
🔥	Função Manter quente
🍳	Sensor de fritura
≡	Zona de cozinhar flexível
🔄	Função Move
⌚	Temporizador
🕒	Função de temporizador
🕒	Temporizador

Indicações	
0.0	Estado operacional
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
00	Função do temporizador
000°C	Temperatura funções para cozinhar
🚫	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
🔒	Fecho de segurança para crianças
🕒	Regulação do tempo de cozedura
min/sec	Indicações do temporizador
b.	Função PowerBoost
Pb.	Função ShortBoost
🔥	Funções para cozinhar
🍳	Sensor de fritura
⋮	Zona de cozinhar FlexPlus
t	Transmissão da regulação
Lo	Função Manter quente

Zonas de comandos

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

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

Conselhos

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

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar		
	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes com o tamanho adequado.
	Zona de cozinhar flexível	Ver capítulo → "Zona flexível"
	Zona de cozinhar FlexPlus	As zonas de cozinhar FlexPlus ligam-se sempre em conjunto com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Ver capítulo → "Zona FlexPlus"
Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → "Cozedura por indução"		

Indicação de calor residual

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

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

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

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

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

Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ①. Soa um sinal sonoro. Os símbolos pertencentes às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. Junto às zonas de cozinhar acende-se o símbolo 0.0. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

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

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa.

Potência de cozedura 9 = potência mais elevada.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Esta potência de cozedura está identificada pelo símbolo I na zona de regulação.

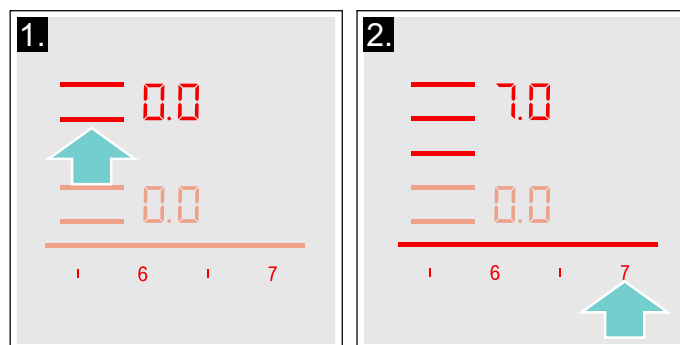
Conselhos

- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque elétrico, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo ≡ da zona de cozinhar pretendida.
A indicação 0.0 acende-se com uma cor mais clara.
2. Em seguida, selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.



A potência de cozedura está regulada.

Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, ajuste a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em 0.0 na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

Conselhos

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

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.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12

* Sem tampa

** Virar várias vezes

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

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas 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	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Costeletas, simples ou panadas**	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5 - 6	10 - 20
Peito de ave, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
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

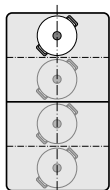
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

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.

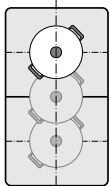
Conselhos para a utilização de recipientes

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

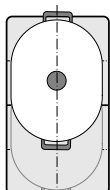
Como zona de cozinhar única



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

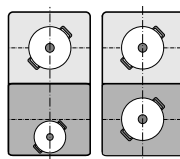


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



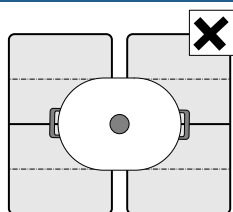
Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, coloque-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

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.

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 duas zonas de cozinhar independentes

A zona de cozinhar flexível é utilizada como duas zonas de cozinhar independentes.

Ativar

Ver capítulo → "Utilizar o aparelho"

Como zona de cozinhar única

Utilização de toda a zona de cozinhar através da ligação de ambas as zonas de cozinhar.

Ligar as duas zonas de cozinhar

1. Pouse o recipiente. Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação acende-se. A potência de cozedura aparece no visor da zona de cozinhar inferior.

A zona de cozinhar flexível está ativada.

Alterar a potência de cozedura

Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e altere a potência de cozedura na zona de regulação.

Adicionar um novo recipiente

Coloque o novo recipiente sobre o fogão, selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível e toque, em seguida, duas vezes no símbolo . O novo recipiente para cozinhar é identificado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

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

Separação das duas zonas de cozinhar

Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível e toque no símbolo .

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

Conselhos

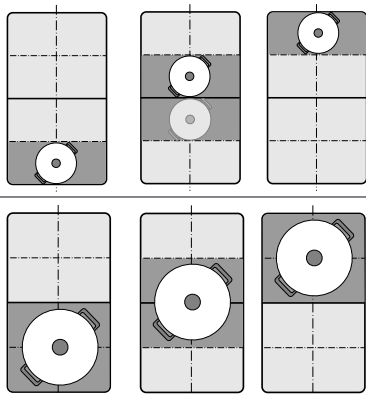
- Se a placa de cozinhar for desligada e, depois, novamente ligada, a zona de cozinhar flexível muda de novo para duas zonas de cozinhar independentes.
- Para alterar a configuração da zona flexível, consulte o capítulo → "Regulações base".

Função Move

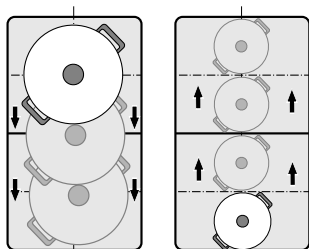
Esta função permite ativar toda a zona de cozinhar flexível, que está dividida em três zonas de cozinhar e cujas potências de cozedura estão pré-reguladas.

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:



Potências de cozedura pré-reguladas:

Zona dianteira = potência de cozedura **9**

Zona central = potência de cozedura **5**

Zona traseira = potência de cozedura **1.5**

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

Para saber como alterá-las, consulte o capítulo

→ "Regulações base".

Conselhos

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

Ativar

1. Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível.
2. Toque no símbolo . A indicação ao lado do símbolo  acende-se. A zona de cozinhar flexível é ativada como zona de cozinhar única. Na indicação da zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura da zona sobre a qual o recipiente para cozinhar se encontra.

A função está ativada.

Alterar a potência de cozedura

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

Conselhos

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

Desativar

Toque no símbolo . A indicação ao lado do símbolo  apaga-se.

A função foi desativada.

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

Zona FlexPlus

A placa de cozinhar dispõe de duas zonas de cozinhar FlexPlus, que se encontram entre as duas zonas de cozinhar flexíveis e que estão em funcionamento juntamente com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Deste modo, é possível utilizar recipientes para cozinhar maiores e obter melhores resultados de cozedura.

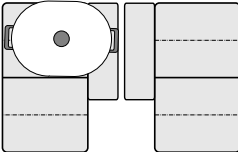
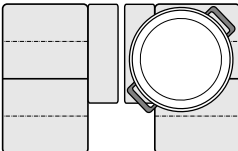
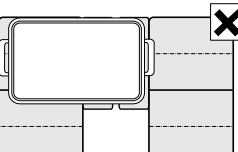
Cada uma das zonas de cozinhar FlexPlus liga-se sempre em conjunto com a respetiva zona de cozinhar flexível direita ou esquerda. Não é possível ligá-las separadamente.

Indicações sobre o recipiente para cozinhar

Para uma boa identificação e distribuição do calor, o recipiente deve ser colocado de forma centrada.

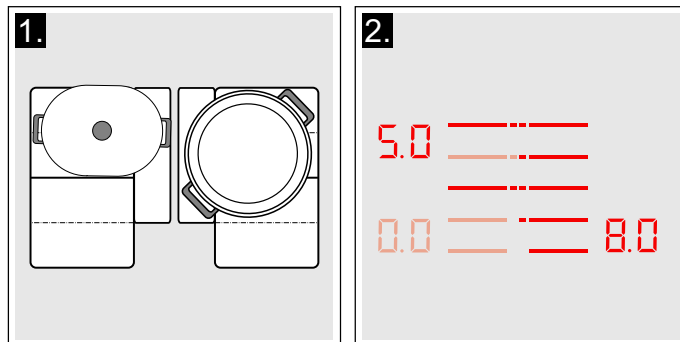
O recipiente deve cobrir a zona de cozinhar lateral e a zona de cozinhar FlexPlus.

Consoante o tamanho do recipiente para cozinhar, a zona de cozinhar flexível pode ser ativada como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar:

Colocar o recipiente	
	Recipientes para cozinhar compridos: Ative a zona de cozinhar flexível como duas zonas de cozinhar independentes ou como uma zona de cozinhar.
	Recipientes para cozinhar grandes e redondos: Ative a zona de cozinhar flexível como uma zona de cozinhar única.
	O recipiente não pode cobrir em simultâneo ambas as zonas de cozinhar FlexPlus.

Ativar

1. Coloque o recipiente sobre a zona de cozinhar e certifique-se de que a zona de cozinhar FlexPlus também está coberta.
2. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada. Os visores da zona de cozinhar e da zona de cozinhar FlexPlus acendem-se.



A zona de cozinhar FlexPlus está ativada.

Desativar

Retire o recipiente da zona de cozinhar. As indicações apagam-se.

A zona de cozinhar FlexPlus está desativada.

Funções de tempo

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

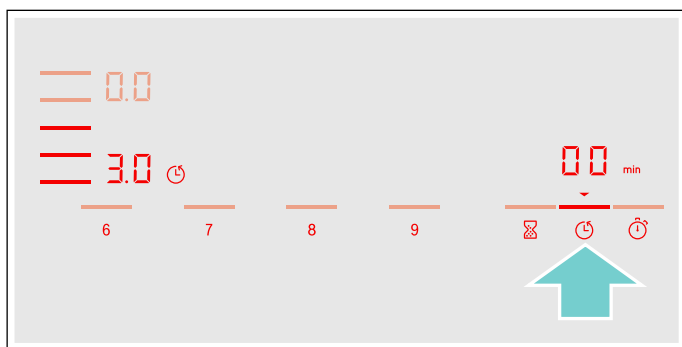
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

Programação do tempo de cozedura

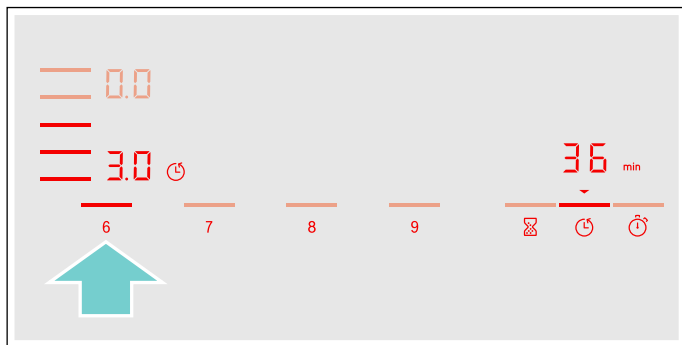
A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.

Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼. Acende-se  no visor da zona de cozinhar.



3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



4. Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Conselhos

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

Sensor de fritura

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

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 selecionada for atingida.

Alterar ou apagar o tempo

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo .

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

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a potência de cozedura é regulada para . Ouve-se um sinal sonoro.

Na indicação do temporizador piscam  e a indicação ▼.

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

Conselhos

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

O temporizador

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

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

Como regular

1. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.
 2. Selecione o tempo desejado na zona de regulação e toque no símbolo  para confirmar.
- Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo .

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

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador piscam  e o símbolo ▼.

Depois de tocar no símbolo , as indicações apagam-se.

Função de cronómetro

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

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

Ativar

Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Desativar

Ao tocar no símbolo , interrompe o funcionamento do cronómetro. As indicações do temporizador continuam acesas.

Se tocar novamente no símbolo , as indicações apagam-se.

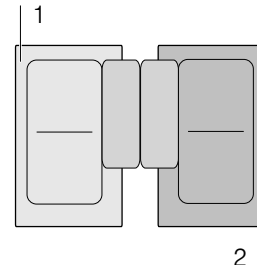
A função está desativada.



Função PowerBoost

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

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



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

Ativar

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

Desativar

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

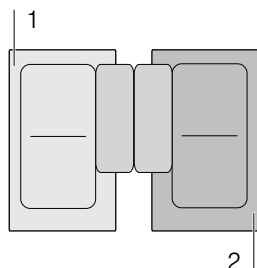
Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Função ShortBoost

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

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

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



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

Recomendações de utilização

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

Ativar

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

Desativar

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

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

Função Manter quente

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

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida.
 2. Nos 10 segundos seguintes toque no símbolo .
- A indicação **L**  acende-se.
A função está ativada.

Desativar

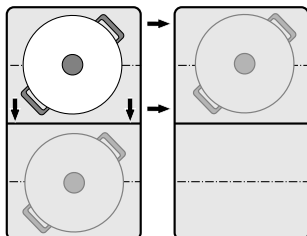
1. Selecione a zona de cozinhar.
 2. Toque no símbolo .
- A indicação **L**  apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.
A função está desativada.



Transferência de regulações

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

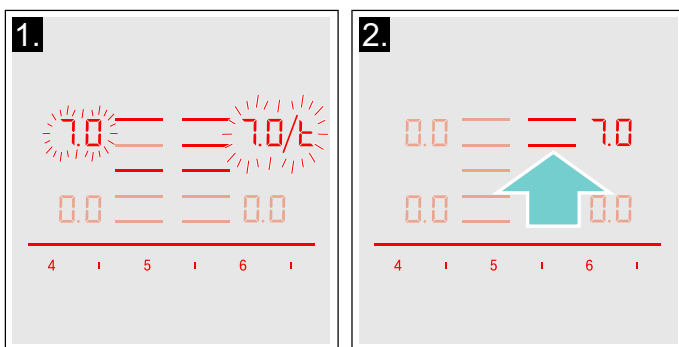
Para transmitir as regulações, passe o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.



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

Ativar

1. Desloque o recipiente da zona de cozinhar ligada para outra zona de cozinhar.
A potência de cozedura pisca na zona de cozinhar original.
O recipiente é identificado e no visor da nova zona de cozinhar piscam a potência de cozedura previamente selecionada e o símbolo $\frac{t}{t}$.
2. Selecione a nova zona de cozinhar para confirmar as regulações.
A potência de cozedura da zona de cozinhar original é regulada para 00.



As regulações foram transmitidas para a nova zona de cozinhar.

Conselhos

- Desloque o recipiente para cozinhar para uma zona de cozinhar, que não esteja ligada, 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 um novo recipiente para cozinhar for colocado sobre outra zona de cozinhar, esta função está novamente operacional para ambos os recipientes, antes da confirmação das regulações.
- Se forem deslocados vários recipientes, a função só está operacional para o último recipiente deslocado.

Funções de assistência para cozinhar

Com as funções de assistência para cozinhar, cozinhar é muito mais fácil e você consegue sempre os melhores 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 da panela ou da frigideira durante todo o processo de cozedura. Assim, a potência é regulada continuamente e a temperatura correta é mantida constante.

Quando for atingida a temperatura selecionada, os alimentos podem ser adicionados. Os alimentos não são demasiado aquecidos, nada vem por fora.

As zonas de cozinhar com um sensor de fritura estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

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

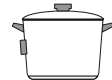
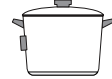
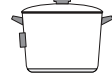
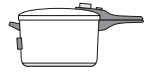
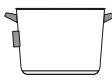
Neste capítulo irá obter informações sobre

- Tipos de funções do assistente de cozinha
- Recipientes para cozinhar adequados
- 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 regulações disponíveis para as funções de assistência para cozinhar:

Funções de assistência para cozinhar	Níveis de temperatura	Recipientes para cozinhar	Disponibilidade	Ativar
Sensor de fritura				
Estufar /fritar com pouca gordura	1, 2, 3, 4, 5			
Funções para cozinhar				
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 HEZ390210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390230 com 21 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390250 com 28 cm de diâmetro. Recomendado apenas para o disco FlexPlus.
- Teppan Yaki HEZ390512. Recomendado apenas para o disco flexível.
- Chapa para grelhar HEZ390522. Recomendado apenas para o disco flexível.

Estas frigideiras são antiaderentes, o que permite fritar 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 HEZ39050.

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 o sensor de fritura pode preparar os alimentos na frigideira com pouco óleo.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Isso ajuda a poupar energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado.
- Quando a frigideira vazia tiver atingido a temperatura ideal para adicionar o óleo e os alimentos, soa um sinal.

Conselhos

- Não colocar a tampa na frigideira, caso contrário, o regulador não funciona. Mas pode utilizar uma tampa anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. 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 temperatura não será ativado corretamente.
- Para fritar com muito óleo numa panela, use sempre as funções para cozinhar. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", potência de cozedura 5.

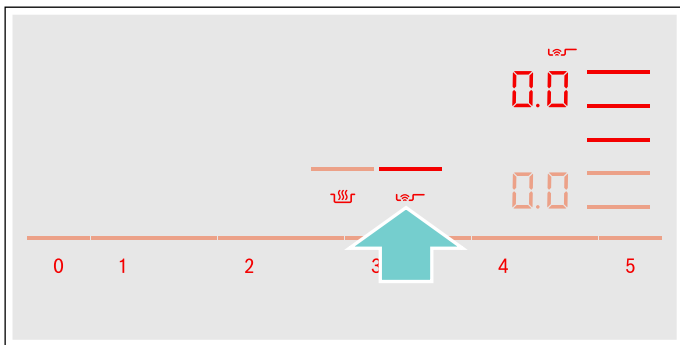
Níveis de temperatura

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

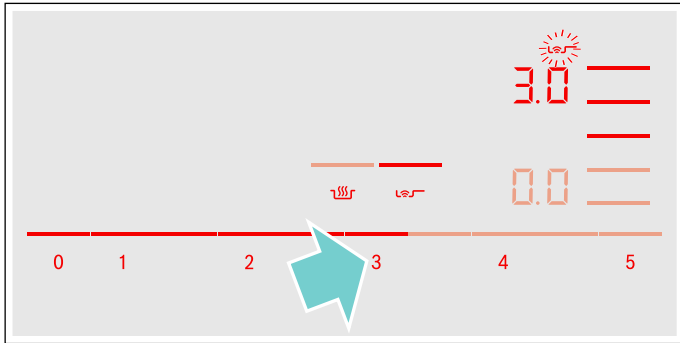
Como regular

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

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



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



A função está ativada.

O símbolo de temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Soa um sinal e o símbolo de temperatura apaga-se.

3. 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 fritura

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em  na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

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 acima o nível do mar da localidade onde reside. Se água ferver demasiado depressa ou demasiado devagar, é possível regular o ponto de ebulição. Para isso, deve proceder-se da seguinte forma:

- Selecione Regulações base **4**, consulte o capítulo → "Regulações base"
- As regulações base estão definidas por norma em 3. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário ajustar o ponto de ebulição; caso contrário selecione o ajuste que é indicado na seguinte tabela relativo à altura correspondente:

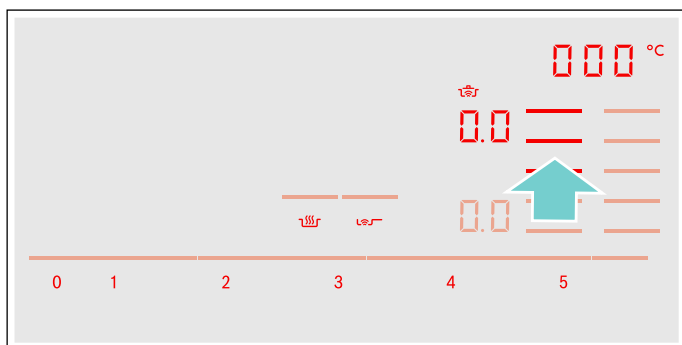
Nível	Valor de regulação 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Acima de 1400 m.	9
* Regulação base	

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.

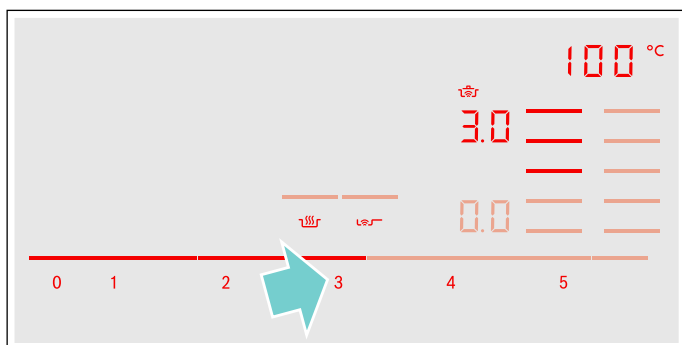
Como regular

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. Selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.
4. Toque no símbolo  do sensor de temperatura. No painel de comandos acende-se a indicação .



5. A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado.



A função está ativada.

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

6. 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.

Desligar funções para cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em  na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

Conselho: Para ativar novamente as funções de cozinhar, aguarde aprox. 10 segundos.

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.

Funções de assistência para cozinhar:

	Sensores de assados para frigideiras
	Sensor de cozedura

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Escalopes, simples ¹		4	6 - 10
Escalopes, panados ¹		4	6 - 10
Filete ²		4	6 - 10
Costeleta ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Escalopes à vienense ¹		4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) ²		5	6 - 8
Bife, no ponto (3 cm de espessura) ²		5	8 - 12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) ¹		4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20
Carne cortada em tiras ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Toucinho ¹		2	5 - 8
Carne picada ³		4	6 - 10
Hambúrguer (1,5 cm de espessura) ¹		3	6 - 15
Almôndegas (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20
Almôndegas recheadas ¹		3	10 - 20
Salsicha escaldada ¹		3	8 - 20
Salsicha, crua ¹		3	8 - 20
Cozer lentamente			
Salsichas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Cozer			
Almôndegas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Canja de galinha ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Rabo de boi ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Virar várias vezes.

² colocar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

³ mexer regularmente.

⁴ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.

⁶ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer na panela de pressão			
Canja de galinha ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Rabo de boi ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritar com muito óleo			
Fritar frango em pedaços ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritar almôndegas ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Virar várias vezes.

² colocar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

³ mexer regularmente.

⁴ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.

⁶ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Filete de peixe, simples ¹		4	10 - 20
Filete de peixe, panado ¹		3	10 - 20
Caranguejos ¹		4	4 - 8
Camarão ¹		4	4 - 8
Peixe inteiro assado ¹		3	10 - 20
Cozer lentamente			
Peixe estufado ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritar com muito óleo			
Fritar peixe em massa de cerveja ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritar peixe panado ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Virar várias vezes.

² Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

³ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Pratos de ovos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Ovos estrelados em manteiga ¹		2	2 - 6
Ovos estrelados ²		4	2 - 6
Ovos mexidos ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Rabanada ⁴		3	4 - 8
Panquecas ⁴		3	10 - 15
Cozer			
Ovos cozidos ⁵		3 - 100 °C	5 - 10
¹ adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. ² colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro. ³ mexer regularmente. ⁴ duração total por dose. Assar sucessivamente. ⁵ adicionar os alimentos no início.			

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Alho ¹		2	2 - 10
Cebolas, cozidas ao vapor ¹		2	2 - 10
Rodelas de cebola ¹		3	5 - 10
Curgetes ²		3	4 - 12
Beringela ²		3	4 - 12
Pimento ¹		3	4 - 15
Cozinhar espargos verdes ²		3	4 - 15
Cogumelos ¹		4	10 - 15
Estufar legumes em óleo ¹		1	10 - 20
Legumes glaceados ¹		3	6 - 10
¹ mexer regularmente. ² Virar várias vezes. ³ Aquecer e cozinhar com tampa. Colocar os alimentos na frigideira após o sinal sonoro. ⁴ adicionar os alimentos no início. ⁵ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.			

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer			
Brócolos ³		3 - 100 °C	10 - 20
Couve flor ³		3 - 100 °C	10 - 20
Couves de bruxelas ³		3 - 100 °C	30 - 40
Feijão verde ³		3 - 100 °C	15 - 30
Grão de bico ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ervilhas ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lentilhas ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Cozer na panela de pressão			
Legumes na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Grão de bico na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Feijão branco na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lentilhas na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritar com muito óleo			
Fritar legumes panados ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar legumes em massa de cerveja ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos panados ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos em massa de cerveja ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ mexer regularmente.² Virar várias vezes.³ Aquecer e cozinhar com tampa. Colocar os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.⁴ adicionar os alimentos no início.⁵ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Batatas assadas a partir de batatas cozidas ¹		5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas) ¹		4	15 - 25
Bolinhos de batata ²		5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças ³		2	50 - 55
Batatas glaceadas ¹		3	10 - 15
Cozer lentamente			
Cozer bolinhos de batata ⁴		2 - 90 °C	30 - 40

¹ mexer regularmente.² Duração total por dose. Assar sucessivamente.³ colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.⁴ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.⁵ adicionar os alimentos no início.

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer Cozer batatas ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cozer na panela de pressão Batatas na panela de pressão ⁵		4 - 120 °C	10 - 20
¹ mexer regularmente. ² Duração total por dose. Assar sucessivamente. ³ colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro. ⁴ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos. ⁵ adicionar os alimentos no início.			

Massas e cereais	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente Arroz ¹ Polenta ² Papas de sêmola ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Cozer Massas alimentícias ² Empanadas ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Cozer na panela de pressão Arroz na panela de pressão ³		4 - 120 °C	5 - 8
¹ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos. ² mexer regularmente. ³ adicionar os alimentos no início.			

Sopas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente Sopas cremosas instantâneas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Cozer Caldos caseiros ² Sopas instantâneas ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Cozer na panela de pressão Caldos caseiros na panela de pressão ²		4 - 120 °C	20 - 30
¹ mexer regularmente. ² adicionar os alimentos no início.			

Molhos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Molho de tomate com legumes ¹		1	25 - 35
Molho Béchamel ¹		1	10 - 20
Molho de queijo ¹		1	10 - 20
Reduzir molho ¹		1	25 - 35
Molhos doces ¹		1	15 - 25

¹ mexer regularmente.

Sobremesa	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente			
Arroz doce ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Papas de aveia ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Pudim de chocolate ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Cozer			
Compota ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritar com muito óleo			
Fritar bolas de berlim ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritar donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritar buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ mexer regularmente.

² adicionar os alimentos no início.

³ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Produtos ultracongelados	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Escalopes ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Peito de aves ¹		4	10 - 30
Panados de frango ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Filete de peixe, simples ¹		3	10 - 20
Filete de peixe, panado ¹		3	10 - 20
Barrinhas de peixe ¹		4	8 - 12
Assar batatas fritas ²		5	4 - 6
Pratos salteados ²		3	6 - 10
Crepes primavera ¹		4	10 - 30
Camembert ¹		3	10 - 15
Manter quente, aquecer			
Legumes em molho de natas ²		1 - 70 °C	15 - 20
Cozer			
Feijão verde, ultracongelado ³		3 - 100 °C	15 - 30
Fritar com muito óleo			
Fritar batatas fritas ⁴		5 - 170 °C	4 - 8
¹ virar várias vezes. ² mexer regularmente. ³ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos. ⁴ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.			

Outros	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Camembert ¹		3	7 - 10
Croûtons ²		3	6 - 10
Refeições prontas secas ³		1	5 - 10
Torrar amêndoas ⁴		4	3 - 15
Torrar nozes ⁴		4	3 - 15
Torrar pinhões ⁴		4	3 - 15
Manter quente, aquecer			
Aquecer sopa de goulash ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Aquecer vinho com especiarias ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cozer lentamente			
Aquecer leite ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ virar várias vezes.

² mexer regularmente.

³ adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos assim que a água ferver.

⁴ adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

⁵ adicionar os alimentos no início.

Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone

Os acessórios Teppan Yaki e Grill são ideais para a zona Flex Zone e perfeitas para utilização do sensor de fritura.

Grill

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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁶ Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

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

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

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

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

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

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

⁶ Adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

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
- Colocar o 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:

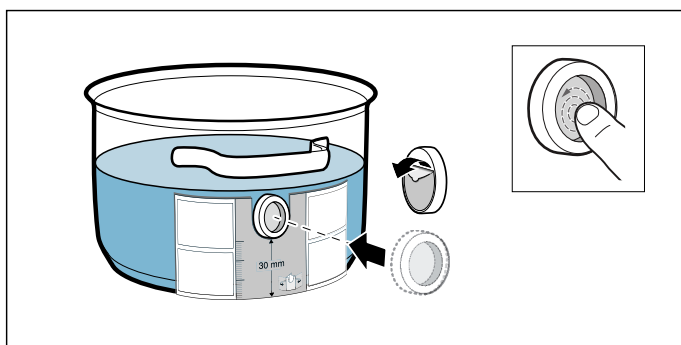
00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HEZ39050	Sensor de cozedura e conjunto com 5 adesivos de silicone

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.

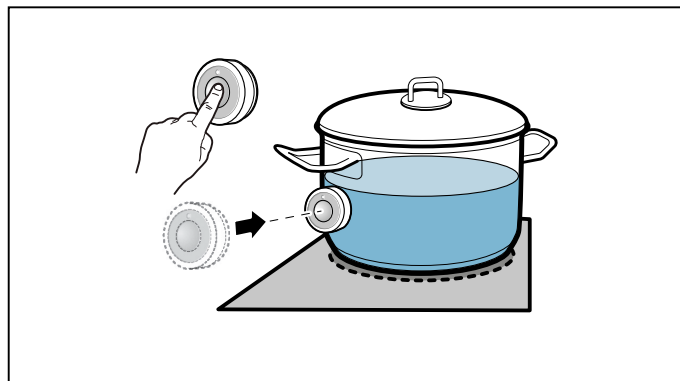
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe a panela.

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. Selecione o menu **14**, consulte o capítulo → "Regulações base". O visor da zona de cozinhar acende-se.
2. Selecione a zona de cozinhar, cujo visor se acende. Ouve-se um sinal. A indicação  acende-se.
3. Pressione num espaço de 30 segundos o símbolo  no sensor de temperatura sem fios. Após alguns segundos, surge no visor da zona de cozinhar o resultado da ligação do sensor de temperatura ao painel de comandos.

Resultado

	Ligação sem falhas
	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de temperatura.

- Assim que o sensor de temperatura estiver corretamente ligado ao painel de comandos, as funções para cozinhar ficam disponíveis.
- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de temperatura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
 - Erro de comunicação do Bluetooth.
 - O símbolo no sensor de temperatura não foi premido num espaço de 30 segundos após a seleção da zona de cozinhar.
 - A pilha do sensor de temperatura está gasta.
 Reponha o sensor de temperatura 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 **!**, contacte a Assistência Técnica.

Repor o sensor de temperatura sem fios

1. Toque no símbolo  durante aprox. 8-10 segundos.
Enquanto isso, a indicação de LED do sensor de temperatura acende três vezes. Quando o LED se acende pela terceira vez, inicia-se a reposição. Neste momento, retire o dedo do símbolo. Assim que o LED se apaga, o sensor de temperatura sem fios está reposto.
2. Repita o procedimento de ligação a partir do ponto 2.

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.

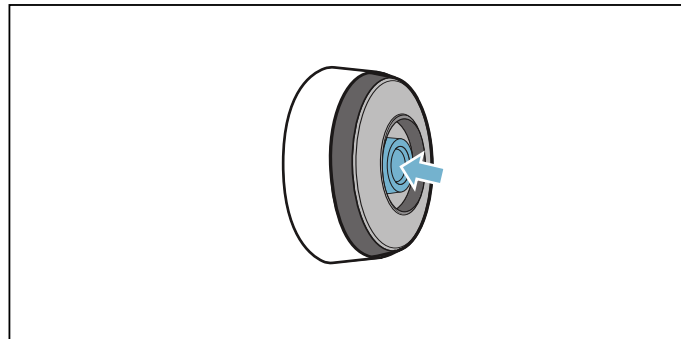
Conselho:

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

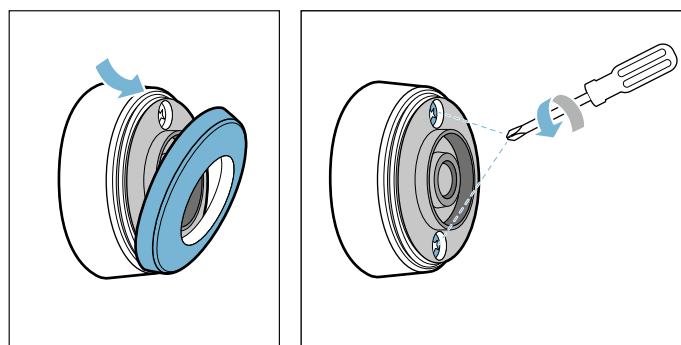
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

Substituição da pilha

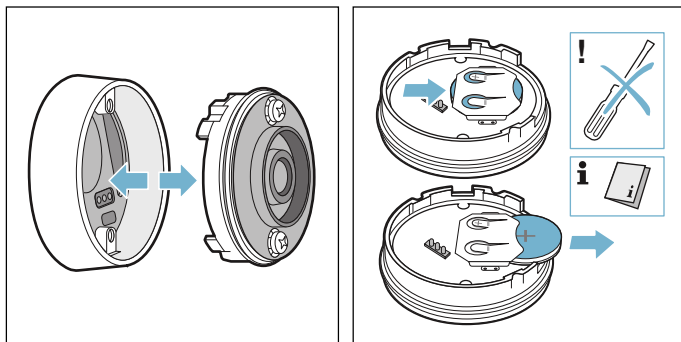
Se o sensor de temperatura não acender quando o símbolo for pressionado, isso quer dizer que a pilha está gasta.

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.

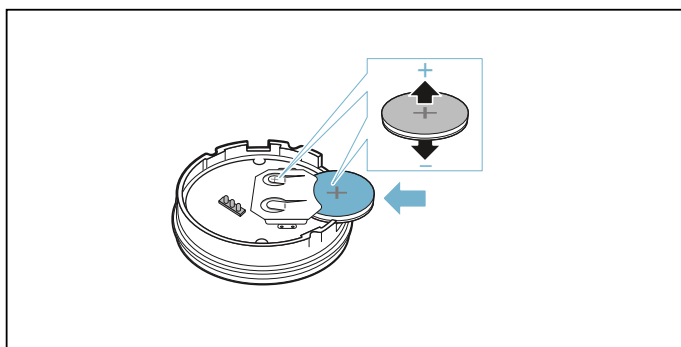


2. Abra o fecho do sensor de temperatura. Remova a pilha da parte inferior da caixa e coloque uma pilha nova (respeitando o alinhamento correto do polo da pilha).

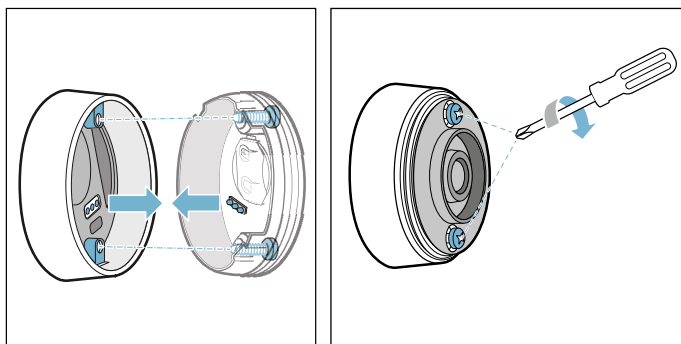


Atenção!

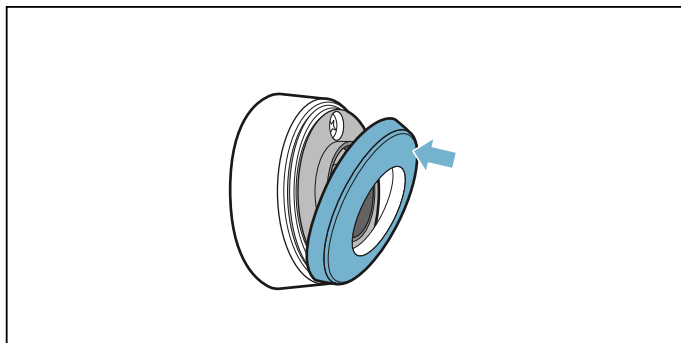
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não tocar nos pontos de conexão da pilha.



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 Robert Bosch 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.bosch-home.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 Robert Bosch Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são propriedade das 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

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

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

Desativar:

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

Dispositivo de segurança automático para crianças

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

Ligar e desligar

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

Proteção contra anulação accidental

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

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

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

Conselhos

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

Corte automático de segurança

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

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

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

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

Regulações base

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

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desativado.* 1 Ativado.
c 4	Regulação conforme a altura acima do nível do mar 1-2 Redução 3 Regulação base 4-9 Extensão
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Duração do sinal sonoro da função do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Função de Power Management. Limitar a potência geral da placa de cozinhar As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. 0 Desativada. Potência máxima da placa de cozinhar. */** 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W ... 3 3000 W recomendado para 13 Ampere. 3. 3500 W recomendado para 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W recomendado para 20 Ampere. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.**
c 11	Alterar os níveis de potência predefinidos para a função Move -9 Nível de potência predefinido para a zona de cozinhar dianteira. -5 Nível de potência predefinido para a zona de cozinhar central. -1. Nível de potência predefinido para a zona de cozinhar traseira.

c 12	Verificar o recipiente para cozinhar e o resultado do processo de cozedura
0	Não adequado
1	Não ideal
2	Adequado
c 13	Configurar a ativação do disco flexível
0	Como dois discos independentes.*
1	Como disco único.
c 14	Ligar o sensor de cozedura sem fios à placa de cozinhar
0	Ligação sem falhas
1	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
2	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de cozedura.
c 0	Repor as regulações padrão
0	Regulações individuais.*
1	Repor as regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

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

Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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

Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de série	Fd
Número de série 1	95.
Número de série 2	05

3. Se voltar a tocar no símbolo , acede às regulações base.
Nos visores acendem os símbolos **c 1** e **0** como pré-regulação.



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



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

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

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

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

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

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

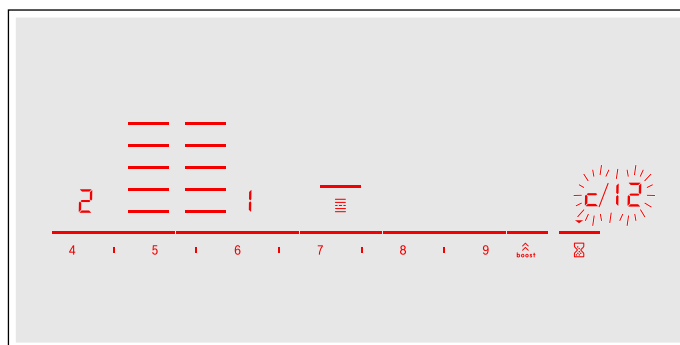
Teste do recipiente para cozinhar

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

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

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

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



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

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

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

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Conselhos

- 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".

PowerManager

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

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

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

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

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

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de 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

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

Porque não é possível ativar as funções de assistência para cozinhar?

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

Pode consultar mais informações sobre esta função no capítulo → *"PowerManager"*

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?

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

Indicação	Causa possível	Ajuda
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema electrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar	Ocorreu uma avaria no sistema electrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos com a mão para confirmar a avaria.
F2/E8207 F4/E8208	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema electrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o recipiente. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema electrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o recipiente. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F0	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.
F9	A zona de cozinhar FlexPlus não se ativa	Verifique a indicação de falha, tocando numa zona de comandos à escolha. Pode cozinhar como habitualmente com as outras zonas de cozinhar. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
E8202	O sensor de temperatura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.
E8203	O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
E8204	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha"
E8205	A ligação via sinal de rádio ao sensor de temperatura foi interrompida.	Desligue a função e, em seguida, volte a ligá-la.
E8206	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.		

Indicação	Causa possível	Ajuda
O indicador do sensor de temperatura não acende	O sensor de temperatura não reage e a indicação não acende.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → <i>"Substituição da pilha"</i> 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 → <i>"Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos"</i> 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 via sinal de rádio 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>
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de eletricidade.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.
<i>dE</i>	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração foi desativado.

Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.

Conselhos

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



Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

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

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

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

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

Refeições de teste

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

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

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

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer Tempo de duração (Min:Seg)	Tam- pa	Cozinhar Potência de cozedura	Tam- pa
Derreter chocolate Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas 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
Preparar molho Béchamel 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 Tempo de duração (Min:Seg)	Tam- pa	Cozinhar Potência de cozedura	Tam- pa
Cozer arroz doce							
Arroz doce, cozido com tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.							
Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.							
	Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
	Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Arroz doce, cozido sem tampa							
Temperatura do leite: 7 °C							
Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre.							
Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.							
	Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3	não
	Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	2.5	não
Cozer arroz*							
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
Assar lombo de porco							
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
Preparar crepes**							
	Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
Fritar batatas fritas ultracongeladas							
	Quantidade: 2 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550							
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2							



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001397627

981025(01)