

SIEMENS

ER6A.PH4., ER9A.SH4..

Built-in gas hob



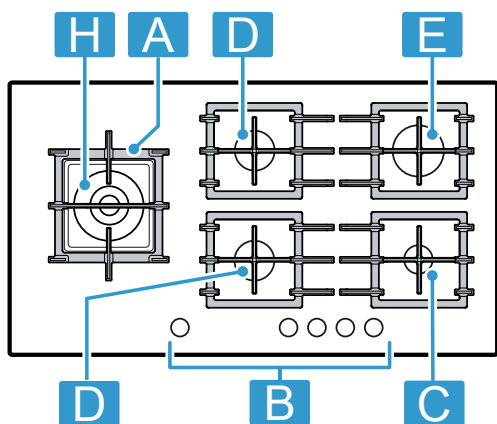
ES	Manual de usuario	3
PT	Manual do utilizador	19



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

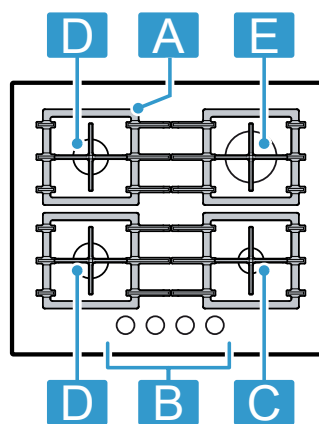


ER9A.SH4..



1	Componente		
A	Parrilla	-	
B	Mandos	-	
C	Queimador auxiliar	0,90 / 1,00 kW	
D	Queimador semirrápido	1,60 / 1,75 kW	
E	Queimador rápido	2,80 / 3,00 kW	
H	Queimador multicorona wok dual	4,60 / 5,00 kW	

ER6A.PH4..



2	Componente		
A	Grelha	-	
B	Comandos	-	
C	Queimador económico	0,90 / 1,00 kW	
D	Queimador normal	1,60 / 1,75 kW	
E	Queimador rápido	2,80 / 3,00 kW	
H	Queimador de coroa múltipla para duplo wok	4,60 / 5,00 kW	

¹ Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

² As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1	Seguridad	3	11	Home Connect	11
2	Evitar daños materiales	6	12	Control de la campana basado en la placa de cocción	13
3	Protección del medio ambiente y ahorro	7	13	Cuidados y limpieza	13
4	Familiarizándose con el aparato	7	14	Solucionar pequeñas averías	15
5	Antes de usar el aparato por primera vez	8	15	Servicio de Asistencia Técnica	16
6	Actualización de software	9	16	Eliminación	17
7	Accesorios	9	17	Informaciones referentes al software libre y de código abierto	17
8	Manejo básico	9	18	Declaración de conformidad	17
9	Recipientes	10			
10	Ajustes de cocción recomendados	11			

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

PRECAUCIÓN – ¡Riesgo de lesiones!

Este aparato solo sirve para cocinar.

- ▶ No puede utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calefacción.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- En viviendas privadas y en un entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- en embarcaciones o vehículos.
- como calefactor.
- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- En exteriores.

Para cambiar a otro tipo de gas, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!**

Un escape de gas puede provocar una explosión.

OLOR A GAS O AVERÍAS EN LA INSTALACIÓN DE GAS

- ▶ Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- ▶ Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- ▶ No volver a accionar interruptores de luz y de aparatos.
- ▶ No extraer ningún enchufe de la toma de corriente.
- ▶ No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- ▶ Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- ▶ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Cantidades pequeñas de gas pueden acumularse e incendiarse durante un periodo de tiempo prolongado.

- ▶ En caso de largos períodos de inactividad del aparato, cerrar la válvula de seguridad de la alimentación de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas.

- ▶ Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!**

El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se encuentre instalada. Comprobar de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

- ▶ Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante largos periodos de tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, si existe, o con una circulación del aire adicional para suministrar de forma segura los productos de combustión al aire exterior

(al exterior) y, al mismo tiempo, permitir un intercambio de aire ambiente con circulación del aire adicional.

- ▶ Para una circulación del aire adicional, consultar a un especialista antes del montaje.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

El aparato se calienta mucho.

- ▶ No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la placa de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- ▶ No almacenar ni utilizar objetos inflamables, como aerosoles o productos de limpieza, debajo del aparato o cerca del aparato.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los quemadores de gas sin recipientes para cocinar colocados generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. Una campana extractora, en caso de haberla, podría quedar dañada o incendiarse.

- ▶ Utilizar los quemadores de gas solo con recipientes para cocinar colocados encima.

Cuando el aparato se calienta mucho, las prendas textiles y otros objetos cercanos pueden incendiarse.

- ▶ Mantener los materiales textiles (p. ej., prendas de vestir o cortinas) alejados de las llamas.
- ▶ No tocar nunca las llamas.
- ▶ No guardar objetos inflamables (p. ej., un paño de cocina o una revista) encima, cerca o detrás del aparato.

Una acumulación de gas puede inflamarse.

- ▶ Si transcurridos 10 segundos la llama no se enciende, girar el mando de control hasta la posición cero y abrir la puerta o ventana de

la estancia. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

- ▶ Si la llama se apaga de forma involuntaria durante el funcionamiento, situar el mando de control en la posición cero. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Al utilizar un quemador en un nivel de potencia demasiado alto se generan temperaturas muy elevadas. Los materiales combustibles pueden empezar a arder. La indicación de potencia en el display puede diferir del nivel de potencia seleccionado con el mando. La indicación de potencia en el display sirve únicamente como información adicional.

- ▶ Seleccione siempre el nivel de potencia según el marcado alrededor del mando.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento.

- ▶ Mantener alejados a los niños pequeños. Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

Los recipientes para cocinar alcanzan temperaturas elevadísimas en los quemadores de gas cuando están vacíos.

- ▶ No calentar nunca recipientes para cocinar mientras estén vacíos.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles y cerrar el suministro de gas.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
→ *Página 16*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las averías o daños en el aparato y las reparaciones inadecuadas pueden comportar graves peligros.

- ▶ No conectar nunca un aparato defectuoso.
- ▶ Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles, cortar la alimentación de gas y llamar al Servicio de Atención al Cliente.
- ▶ Las reparaciones del aparato y la sustitución de los conductos de gas dañados solo podrán correr a cargo de personal especializado.

Las fisuras o roturas en la placa de cristal conllevan peligro.

- ▶ Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- ▶ Corte la alimentación de gas.
- ▶ No toque la superficie del aparato.
- ▶ No utilice el aparato.
- ▶ Avise al servicio de asistencia técnica.

Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la rotura del cristal.

- ▶ Evitar la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.

- ▶ Evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos durante la utilización de la placa de cocción.

Los recipientes de cocina de tamaño inadecuado, dañados o mal posicionados pueden causar lesiones graves.

- ▶ Seguir las indicaciones para el uso de recipientes de cocina.

Al encender el quemador, se producen chispas en las bujías.

- ▶ No tocar nunca las bujías mientras el aparato de gas se está encendiendo.

Si alguno de los mandos no se puede girar o está suelto, no lo use.

- ▶ Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.

- ▶ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!



Atención al magnetismo



Atención para las personas con mar-

capasos

En las bases de los mandos y en los mandos hay instalados imanes permanentes. Los imanes pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos, como marcapasos o bombas de insulina.

- ▶ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a las bases de los mandos y a los mandos magnéticos.
- ▶ No llevar nunca las bases de los mandos ni los mandos en los bolsillos.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

El calor puede ocasionar daños en los aparatos o muebles adyacentes.

Si se utiliza el aparato durante mucho tiempo, se produce calor y humedad.

- ▶ Abrir una ventana o encender una campana extractora que dé al exterior.

Una acumulación de calor puede dañar el aparato.

- ▶ No utilizar dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.
- ▶ Evitar la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.

Una acumulación de calor puede dañar los mandos.

- ▶ No colocar recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos.

La posición incorrecta de un mando de control puede provocar averías.

- ▶ Mantener el mando de control en la posición cero siempre que no se esté utilizando el aparato.

El manejo brusco de los recipientes puede dañar la superficie del aparato.

- ▶ Manejar los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

- ▶ No colocar pesos excesivos sobre la placa de cocción.

El deslizamiento de los recipientes puede rayar el cristal.

- ▶ Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.
- ▶ No golpear la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

La sal, el azúcar o la arena que puede caer de verduras y hortalizas rayan el cristal.

- ▶ No utilizar la placa de cocción como tabla o encimera.

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar pueden dañar el cristal.

- ▶ Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta para vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Escoger el quemador adecuado para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- ✓ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- ✓ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- ✓ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- ✓ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- ✓ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- ✓ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- ✓ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

3.2 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



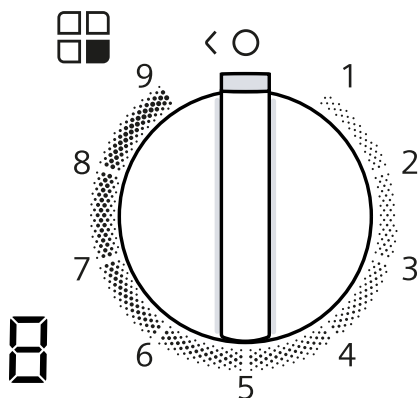
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Mandos

Los mandos permiten ajustar la potencia de la llama de manera escalonada en distintas posiciones.

Los mandos se iluminan cuando están situados en una posición distinta a la posición 0.



	Quemador controlado por el mando.
	Quemador apagado.
9	Potencia máxima y encendido eléctrico del quemador.
1	Potencia mínima.

Indicadores en el display	Significado
	Encendido eléctrico.
	Niveles de potencia.
	Quemador apagado.

Indicadores en el display	Significado
H	Calor residual. El quemador y los componentes cercanos al quemador están muy calientes.
h	Calor residual. El quemador y los componentes cercanos al quemador están calientes.

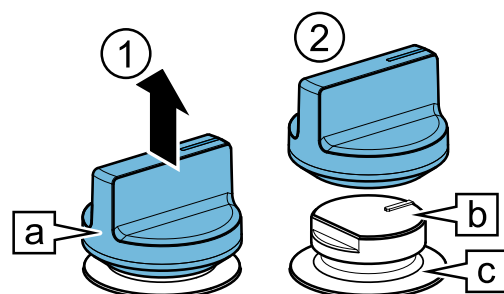
Mandos extraíbles

Los mandos del aparato se pueden extraer.

El mando se acopla a la base del mando mediante un sistema magnético.

Para extraer el mando, tire de él hacia arriba.

Nota: Nunca extraiga la base del mando ni el retén . Para recolocar la base del mando o el retén es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.



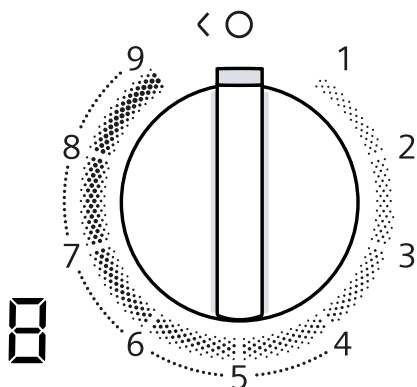
es Antes de usar el aparato por primera vez

Para volver a colocar el mando, encájelo de nuevo en su posición original.

Consejo: Los imanes pueden dañar los soportes magnéticos de datos y producir interferencias con aparatos de televisión y monitores. Mantenga los soportes magnéticos de datos, p. ej., tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética, los aparatos de televisión y monitores alejados de los mandos del aparato.

4.1 Quemador multicorona wok dual

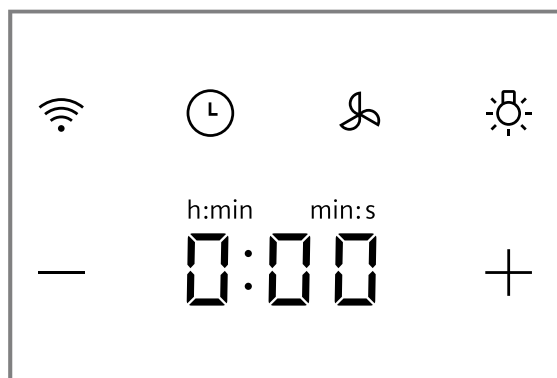
En el quemador multicorona wok dual, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.



Nivel de potencia	Significado
9	Llamas interior y exterior a la máxima potencia.
4	Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.
3	Llama interior a la máxima potencia.
1	Llama interior a la mínima potencia.

4.2 Panel de mando

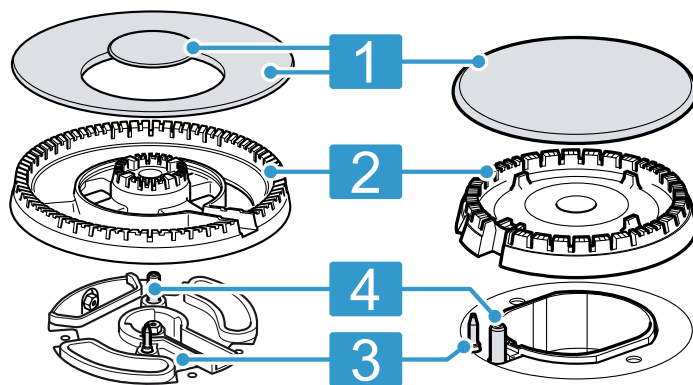
La placa cuenta con un panel de mando con sensores e indicadores para funciones adicionales. Para activar este panel, presionar uno de los mandos hacia dentro.



Sensor / indicador	Significado
📶	Conectividad
🕒	Reloj avisador
🔔	Control de la campana
💡	Iluminación de la campana
0:00	Nivel de la ventilación / Tiempo del reloj avisador
- +	Seleccionar ajustes

4.3 Quemadores

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su quemador.



1	Tapa del quemador
2	Difusor
3	Termopar del control de llama
4	Bujía

4.4 Parrillas

Colocar las parrillas correctamente. → *Página 2*
Colocar los recipientes sobre las parrillas. No colocar nunca los recipientes directamente sobre el quemador. Retirar las parrillas siempre con cuidado. El movimiento de una parrilla puede desplazar las parrillas contiguas.


Consejo: Los restos metálicos que deja el movimiento de algunos recipientes sobre las parrillas se pueden eliminar con una limpieza adecuada.
→ *"Cuidados y limpieza", Página 13*


5 Antes de usar el aparato por primera vez

Aplicar los ajustes de la primera puesta en marcha. Limpiar el aparato y los accesorios.

5.1 Ajustar Home Connect

Al encender el aparato por primera vez, se activa una animación en los indicadores 0:00. Cuando esta anima-

ción termine, pulsar un mando para comenzar el ajuste de conexión a la red doméstica. En el panel de mando se ilumina durante unos segundos el símbolo  con intensidad media.

Para iniciar el ajuste de conexión, pulsar brevemente el sensor  y seguir las indicaciones del capítulo. → "Home Connect", *Página 11*
 Para salir del ajuste, apagar la placa de cocción. Puede iniciar el ajuste Home Connect en cualquier otro momento.

6 Actualización de software

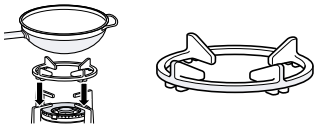

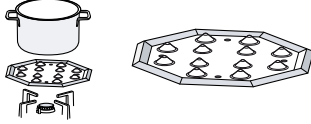
Cuando el aparato está conectado a Home Connect, algunas funciones pueden estar disponibles a través de una actualización de software.

Encontrará más información sobre la disponibilidad de funciones adicionales en la página web siemens-home.bsh-group.com

7 Accesorios

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato. Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. → *Página 17*

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea. siemens-home.bsh-group.com

Accesorios	Uso	
Parrilla supletoria wok		<ul style="list-style-type: none"> ■ Solo utilizar sobre el quemador multicorona. ■ Utilizar con recipientes de base cóncava. ■ Recomendada para prolongar la vida útil del aparato.
Simmer Cap		<ul style="list-style-type: none"> ■ Colocar sobre la tapa del quemador auxiliar. ■ Solo utilizar con la potencia mínima del quemador. ■ Colocar el recipiente de cocinado sobre la parrilla, nunca directamente sobre la Simmer Cap.
Simmer Plate		<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar para cocinar a fuego lento. ■ Colocar sobre la parrilla con las protuberancias hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. ■ Utilizar sobre el quemador auxiliar o semirrápido. Si dispone de varios quemadores semirrápidos, utilizar el quemador trasero.

8 Manejo básico

8.1 Encender un quemador

La placa de cocción dispone de encendido automático de los quemadores.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Una acumulación de gas puede inflamarse.

- ▶ Si transcurridos 10 segundos la llama no se enciende, girar el mando de control hasta la posición cero y abrir la puerta o ventana de la estancia. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.
- ▶ Si la llama se apaga de forma involuntaria durante el funcionamiento, situar el mando de control en la posición

ción cero. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

ATENCIÓN

Girar el mando directamente entre la posición **0** y la posición **1** puede causar averías.

- ▶ Nunca pase directamente de la posición **0** a la posición **1** o viceversa.

1. Presionar y girar el mando del quemador elegido en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
Mantener el mando presionado.
- ✓ Se producen chispas en todos los quemadores y la llama se enciende en el quemador seleccionado. Se muestra *r* en el display.
2. Esperar unos segundos y soltar el mando.
→ "Sistema de seguridad", Página 10
3. Girar el mando a la posición deseada.
4. Si no se produce el encendido, girar el mando a la posición de apagado y repetir los pasos. Esta vez mantener el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

Nota

Para asegurar el buen funcionamiento del aparato, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Los componentes del quemador → *Página 8* y las parrillas → *Página 8* deben estar correctamente colocados.
- No intercambiar las tapas de los quemadores.
- Los agujeros y ranuras del quemador deben estar limpios para que la llama sea correcta.
→ "Recomendaciones de limpieza", *Página 14*

8.2 Sistema de seguridad

El sistema de seguridad (termopar) impide el paso de gas si la llama se apaga accidentalmente. Para poder encender el quemador se debe activar el sistema que permite el paso de gas.

1. Encender el quemador sin soltar el mando.
- ✓ La llama se enciende.
2. Mantener el mando presionado a fondo firmemente durante 4 segundos más.

8.3 Encender manualmente un quemador

En caso de corte en el suministro eléctrico, el quemador se puede encender también manualmente.

1. Presionar y girar el mando del quemador elegido en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
2. Acercar algún tipo de encendedor o llama (mechero, cerilla, etc.) al quemador.

8.4 Apagar un quemador

- ▶ Girar el mando en sentido horario hasta la posición 0.
- ✓ Se muestra *0* en el display. Tras unos segundos aparece el indicador de calor residual.

8.5 Comportamientos normales durante el funcionamiento

Estos comportamientos son normales en el aparato:

- Sonido de leve silbido en el quemador encendido.
- Desprendimiento de olores durante los primeros usos. Irán desapareciendo.
- Llama de color naranja. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.
- Sonido de golpe seco unos segundos después de apagar el quemador. Sucede al activarse el sistema de seguridad.
→ "Sistema de seguridad", *Página 10*

8.6 Reloj avisador

Permite activar un contador de tiempo en su placa.

Activar el reloj avisador

1. Pulsar \odot .
2. Seleccionar el tiempo deseado con + ó -.
3. Pulsar \odot para confirmar.
- ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
- ✓ Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal y los indicadores parpadean.

Modificar o desactivar el tiempo del reloj avisador

1. Pulsar \odot .
2. Modificar el tiempo o ajustar a *0:00* para desactivar.

9 Recipientes

Estas indicaciones ayudan a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes de cocina.

9.1 Recipientes apropiados

Utilizar solo recipientes de diámetros adecuados. El recipiente no debe rebasar los bordes de la placa de cocción. No utilizar recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

Quemador	Diámetro mínimo de la base del recipiente (cm)	Diámetro máximo de la base del recipiente (cm)
Quemador multicorona wok	22	30
Quemador rápido	20	26
Quemador semirrápido	14	22
Quemador auxiliar	12	20

Utilizar recipientes de base cóncava sobre el quemador multicorona exclusivamente.

- La placa de cocción debe disponer de quemador multicorona y de parrilla supletoria wok.

- La parrilla supletoria wok debe estar correctamente colocada.

→ "Accesorios", *Página 9*

9.2 Utilizar recipientes de cocina

La selección y la posición de los recipientes de cocina influyen en la seguridad y en el consumo de energía del aparato.

→ "Ahorro de energía", *Página 7*

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**

Los alrededores inflamables pueden incendiarse.

- ▶ Mantener una distancia mínima de 50 mm entre el recipiente de cocción y los alrededores inflamables.

No utilizar recipientes deformados. Utilizar solo recipientes de base plana y gruesa.	Los recipientes deformados no se mantienen estables sobre la placa de cocción y pueden volcar.
---	--

Colocar el recipiente bien centrado sobre el quemador.	Los recipientes pueden volcar si no están centrados sobre el quemador.
--	--

Colocar los recipientes sobre las parrillas.	Los recipientes pueden volcar si se colocan directamente sobre el quemador.
--	---

10 Ajustes de cocción recomendados

Los mandos del aparato permiten ajustar la potencia de la llama de manera escalonada en distintas posiciones desde 1 hasta 9.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos, del tipo de gas, así como del material de los recipientes de cocinado.

Consejos

- Consejos de cocinado
 - Introducir todos los ingredientes a la vez en el recipiente para cocinar sopas, cremas, lentejas estofadas o garbanzos.
 - Precalentar el aceite para las frituras. Una vez iniciada la fritura del alimento, mantener la temperatura constante ajustando la potencia si es necesario. Dejar recuperar la temperatura del aceite entre diferentes lotes y dar vuelta a los alimentos frecuentemente.
- Para reducir los tiempos de cocción:
 - Utilizar una olla a presión para cocinar cremas y legumbres. Seguir las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
 - Llevar el agua a ebullición antes de introducir pasta, arroz o patatas y ajustar después la potencia para mantener la ebullición.
 - Utilizar tapa para cocer arroz y patatas.

Nivel de potencia	Preparación de platos
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hervir: agua ▪ Cocer al baño maría: bizcocho, flan, pudín de pan. ▪ Saltear a alta temperatura: platos asiáticos.
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciar la cocción: pastas, sopas, cremas, paella, legumbres, arroz con leche. ▪ Freír en aceite: verduras en tempura, croquetas, patatas fritas, tortilla de patata, escalope, alimentos congelados, repostería. ▪ Freír con poco aceite: tortilla francesa, filete, solomillo Strogonoff. ▪ Saltear, dorar: verduras, carne.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Continuar la cocción: pastas, sopas, cremas, paella, legumbres, arroz con leche. ▪ Freír con poco aceite: hamburguesas, salchichas, salmón asado, albóndigas. ▪ Guisar, estofar: ragú, goulash, pisto. ▪ Cocer a temperatura media: salsa de queso, bechamel, carbonara, napolitana, natillas, crepes. ▪ Descongelar: alimentos congelados.
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminar la cocción: arroz, paella, legumbres, arroz con leche. ▪ Cocer al vapor: pescado, verduras. ▪ Calentar y mantener caliente: comidas preparadas.
1	Fundir, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina, miel, caramelo.

11 Home Connect

Este aparato puede conectarse a la red. Conectar el aparato con un dispositivo móvil para manejar las funciones a través de la aplicación Home Connect, o para supervisar el estado de funcionamiento actual.

Los servicios Home Connect no están disponibles en todos los países. La disponibilidad de la función Home Connect depende de la disponibilidad de los servicios Home Connect en su país. Para obtener más información, consultar: www.home-connect.com.

La aplicación Home Connect le guiará durante todo el proceso de registro. Siga las instrucciones y observe las notas de la aplicación Home Connect.

Notas

- Tener en cuenta las indicaciones de seguridad de este manual y asegurarse de respetarlas también si utiliza el aparato mediante la aplicación Home Connect.
→ "Seguridad", *Página 3*

- Siempre tiene prioridad el manejo desde el propio aparato. En este momento, no es posible manejar el aparato a través de la aplicación Home Connect.
- Durante el funcionamiento activo conectado a la red, el aparato únicamente consume 2 W como máximo.

11.1 Ajustar Home Connect

Requisitos

- El aparato ya está conectado a la red eléctrica y encendido.
 - Se cuenta con un dispositivo móvil (p. ej., un teléfono inteligente) con una versión actual del sistema operativo iOS o Android.
 - En el lugar en que se encuentra, el aparato recibe cobertura de la red doméstica WLAN (wifi).
 - El dispositivo móvil y el aparato se encuentran dentro del margen de alcance de la señal wifi de la red doméstica.
1. Escanear el siguiente código QR.




Con el código QR, puede instalarse la aplicación Home Connect y conectar el aparato.

2. Seguir las instrucciones de la aplicación Home Connect.






11.2 Símbolo de red doméstica

El símbolo de red doméstica en el panel de mando cambia en función del estado y la intensidad de la conexión, así como de la disponibilidad del servidor Home Connect.



 Estado	Descripción
Se ilumina de forma estática con una intensidad media.	Ninguna conexión de red guardada. Preparado para añadir la red WiFi.
Parpadea con una intensidad media.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Emparejar dispositivo. ▪ Inicio de la desactivación.
Se ilumina de forma estática con una intensidad máxima.	Conexión de red guardada y wifi activa.
Parpadea con una intensidad máxima.	Se está estableciendo la conexión a la red WiFi.
Desactivada.	Aparato apagado.

11.3 Añadir o eliminar la red doméstica inalámbrica

El siguiente resumen muestra cómo añadir o eliminar una red doméstica inalámbrica.

Estado de la red doméstica inalámbrica	Acción
No se ha establecido la red doméstica inalámbrica.	Para añadir la red doméstica inalámbrica, pulsar brevemente  .
La red doméstica inalámbrica se ha guardado.	Para emparejar otro aparato, mantener pulsado  .
La red doméstica inalámbrica se ha guardado.	Para restablecer los ajustes de la red doméstica inalámbrica, mantener pulsado  . Esperar unos segundos y cuando parpadee  , volver a pulsar  .

11.4 Desactivar la conexión de red

- ▶ Mantener pulsado . Cuando parpadee y suene una señal, mantener  pulsado de nuevo.
- ✓ La conexión con la red wifi se desactiva y los puertos de red se desconectan.

Nota: Para volver a activar la conexión de red, ver .
→ "Añadir o eliminar la red doméstica inalámbrica",
Página 12

11.5 Actualización de software

Con la función de actualización de software es posible actualizar el software del aparato, p. ej., optimización, subsanación de averías, actualizaciones relevantes para la seguridad o funciones y servicios adicionales.

Las condiciones previas necesarias son: ser un usuario registrado en Home Connect, tener la aplicación instalada en su dispositivo móvil y estar conectado al servidor Home Connect.

Tan pronto como haya una actualización de software disponible, se le informará mediante la aplicación Home Connect y podrá comenzar la actualización de software por medio de la aplicación. Después de descargarla correctamente, se puede ejecutar la actualización a través de la aplicación Home Connect si el usuario se encuentra en su red doméstica inalámbrica (wifi). Después de que se efectúe la instalación correctamente, se recibe la información mediante la aplicación Home Connect.

La versión actual del software se encuentra en la aplicación Home Connect, en la información del aparato correspondiente.

Notas

- La actualización de software consta de dos pasos.
 - En el primer paso, tiene lugar la descarga.
 - En el segundo paso, tiene lugar la instalación en el aparato.
- Durante la descarga, se puede seguir utilizando el aparato. En función de los ajustes personales en la aplicación, una actualización de software también se puede descargar automáticamente.
- La instalación tarda algunos minutos. No es posible utilizar el aparato durante la instalación.
- Si se trata de una actualización importante para la seguridad, se recomienda realizar la instalación lo antes posible.

11.6 Diagnóstico remoto

El Servicio de Asistencia técnica puede acceder al aparato a través del Diagnóstico Remoto al ponerse en contacto con dicho Servicio si el aparato está conectado con el servidor Home Connect y si el Diagnóstico Remoto está disponible en el país en el que se utiliza el aparato.

Consejo: Para más información, así como para consultar la disponibilidad del servicio de Diagnóstico Remoto en un país en concreto, consultar la página web de ayuda/Servicio Técnico local: www.home-connect.com.

11.7 Protección de datos

Tener en cuenta las indicaciones relativas a la protección de datos.

Al conectar por primera vez el aparato a una red asociada a internet, el aparato transmite las siguientes cate-

gorías de datos al servidor Home Connect (registro inicial):

- Identificación clara del aparato (compuesta por la clave del aparato y la dirección MAC del módulo de comunicación wifi utilizado).
- Certificado de seguridad del módulo de comunicación wifi (para garantizar una conexión segura).
- Las versiones actuales de software y hardware de su aparato.
- El estado de un posible restablecimiento previo a los ajustes de fábrica.

El registro inicial prepara la utilización de las funciones Home Connect y solo es necesario la primera vez que se vayan a utilizar estas funciones Home Connect.

Nota: Tener en cuenta que las funciones Home Connect solo se pueden utilizar en conexión con la aplicación Home Connect. Se puede consultar la información relativa a la protección de datos en la aplicación Home Connect.

12 Control de la campana basado en la placa de cocción

Si la placa de cocción y la campana extractora están habilitadas para Home Connect, conectar ambos aparatos con Home Connect y seguir las instrucciones de la aplicación.




Notas

- En todo caso, tiene prioridad el manejo desde la propia campana extractora. En este momento, no es posible el manejo desde el control de la campana basado en la placa de cocción.
- La conexión a la campana extractora solo puede establecerse a través de la aplicación Home Connect.

12.1 Control de la campana extractora desde la placa de cocción

Con la aplicación Home Connect, es posible modificar los ajustes para el funcionamiento del extractor.

Ajustar el ventilador

1. Pulsar .
2. Pulsar  o  para seleccionar un ajuste.
Se pueden seleccionar los siguientes ajustes:



0	Ventilador apagado
1	Nivel de ventilador 1
2	Nivel de ventilador 2
3	Nivel de ventilador 3
P1	Nivel intensivo 1
P2	Nivel intensivo 2
A	Funcionamiento automático

Nota: Disponible en función del modelo de campana extractora.

- ✓ El ventilador está conectado.

Ajustar la iluminación de la campana

Se puede conectar y desconectar la luz de la campana mediante el panel de mando de la placa de cocción.

1. Para activar la iluminación, pulsar .
2. Para desactivar la iluminación, volver a pulsar .

13 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

13.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online siemens-home.bsh-group.com.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.

- ▶ No utilizar jabones o detergentes industriales.
- ▶ No utilizar estropajos metálicos ni de fibras abrasivas.
- ▶ No utilizar cuchillos u objetos cortantes para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- ▶ No utilizar cuchillos u objetos cortantes para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos o paneles de cristal o aluminio.
- ▶ No utilizar máquinas de limpieza a vapor.

13.2 Recomendaciones de limpieza

Después de cada uso, limpie todos los componentes del aparato para evitar que los restos de cocinado se incrusten.

Nota: Tener en cuenta las indicaciones sobre productos de limpieza.

→ "Productos de limpieza", Página 13

Indicaciones generales:

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Después de limpiar, seque por completo todos los componentes del aparato con un paño suave. Si quedan gotas de agua o restos de humedad al comenzar la cocción, se pueden deteriorar las superficies.
- Vuelva a colocar los componentes en la posición correcta con cuidado de no dañar las superficies.
→ "Familiarizándose con el aparato", Página 7

Componente	Método de limpieza recomendado	Observaciones
Superficie del aparato	Limpiar con una esponja, agua y jabón.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpie inmediatamente los líquidos que se derramen. Así evita que los restos de comida se peguen. ▪ Puede extraer los mandos para limpiar más fácilmente. Nunca extraiga la base del mando ni el retén. → "Mandos extraíbles", Página 7 Después de la limpieza, compruebe que las bases de los mandos y los retenes están correctamente posicionados.
Mandos	Limpiar con agua caliente con un poco de jabón y un paño húmedo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puede extraer los mandos para limpiar más fácilmente. Nunca extraiga la base del mando ni el retén. → "Mandos extraíbles", Página 7 ▪ No limpiar en el lavavajillas ni sumergir en agua o podrían dañarse. ▪ No utilizar productos abrasivos ni corrosivos como ácido cítrico, vinagre, productos de limpieza agresivos o limpiador de vitrocerámicas.
Parrillas	Limpieza a mano: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Frotar con un cepillo no metálico o un estropajo que no raya y agua jabonosa. Limpieza en lavavajillas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lavar a 60 °C como máximo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Retire las parrillas con cuidado. ▪ Limpie con cuidado la zona de los tacos de goma. Si se desprenden, la parrilla puede rayar la placa de cocción. Limpieza en lavavajillas: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilice el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas. ▪ Si la suciedad es excesiva, conviene limpiar previamente las parrillas. ▪ En cuanto finalice el ciclo de lavado, saque las parrillas del lavavajillas y seque cualquier resto de humedad. <p>Consejo: Las parrillas pueden decolorarse con el uso y los ciclos de lavado. La decoloración no afecta a su uso.</p>
Quemadores →Página 8	Frotar con un cepillo no metálico o un estropajo que no raya y agua jabonosa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No lavar en el lavavajillas. ▪ No intercambie las tapas de los quemadores. ▪ Mueva la tapa del quemador con suavidad hacia los lados hasta que encaje en los resaltes del difusor.
Tapa de los quemadores	Limpiar suciedad resistente.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizar una pasta de bicarbonato y zumo de limón o de vinagre y harina. ▪ Dejar reposar durante 30-60 minutos antes de aclarar y abrillantar. ▪ Después de la limpieza, la llama se ve naranja.
Termopares / bujías	Limpiar con un cepillo no metálico pequeño.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpie con cuidado. Los termopares y las bujías son frágiles. ▪ No empape el termopar ni la bujía. La humedad excesiva puede impedir que el quemador se encienda.

14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ "Servicio de Asistencia Técnica", Página 16

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

14.1 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	El fusible está defectuoso. ▶ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El automático o un diferencial ha saltado. ▶ Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▶ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▶ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El encendido automático no funciona.	Entre la bujía y el quemador hay restos de comida o suciedad. ▶ Limpiar el espacio entre la bujía y el quemador.
	Componentes del quemador están húmedos. ▶ Secar completamente los componentes del quemador.
	Los componentes del quemador están mal colocados. ▶ Colocar correctamente los componentes del quemador.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa. ▶ Contactar con el instalador eléctrico.
Las llamas del quemador son desiguales.	Los componentes del quemador están mal colocados. ▶ Colocar correctamente los componentes del quemador.
	Las aberturas del quemador están sucias. ▶ Limpiar y secar las aberturas del quemador.
Las llamas del quemador son grandes e inestables.	El gas llega al aparato con exceso de presión. 1. Desconectar el aparato. 2. Avisar a personal técnico autorizado para revisar el regulador de la bombona o depósito de gas líquido. Consejo: Para prevenir averías por exceso de presión, puede instalar un dispositivo de protección que limite o corte el suministro de gas en caso de fallo del regulador de la bombona o depósito de gas líquido.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. ▶ Abrir las posibles llaves intermedias.
	La bombona está vacía. ▶ Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún mando está abierto. ▶ Cerrar los mandos.
	Mal acoplamiento de la bombona. ▶ Comprobar que el acoplamiento es perfecto.

Avería	Causa y resolución de problemas
Hay olor a gas en la cocina.	El conducto de gas que va al aparato presenta fugas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Cerrar la llave general de gas. 2. Ventilar el recinto. 3. Avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. 4. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	El mando de control no se mantiene presionado suficiente tiempo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido. 2. Presionar con firmeza el mando de control. <p>Las aberturas del quemador están sucias. ▶ Limpiar y secar las aberturas del quemador.</p>
El encendido automático no funciona y se muestra E062-, E072- o E082- en el display.	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. ▶ Apagar los quemadores o utilizar la potencia mínima hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente.
En el display se muestra E060-, E061-, E070-, E071-, E080-, E081-.	Error en el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. 2. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. 3. Si la indicación persiste, avisar al Servicio Técnico.
Home Connect no funciona correctamente.	Hay diferentes causas posibles. ▶ Ir a www.home-connect.com .
El control de la campana no funciona correctamente	Las funciones de control de la campana no se activan ▶ Restablecer los ajustes de la red doméstica inalámbrica y volver a emparejar.
Animación en los indicadores 000	En determinadas circunstancias, la placa de cocción puede hacer tareas de auto mantenimiento, p.ej., actualización de firmware, optimización, subsanación de averías, etc. ▶ Esperar a que se complete el proceso y solo entonces volver a encender la placa de cocción.

14.2 Acceso a la información de producto

Para solucionar cualquier problema con su aparato, puede encontrar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.) siguiendo estos pasos:

- Requisito:** La placa de cocción debe estar apagada.
1. Presionar uno de los mandos hacia dentro para encender la placa de cocción.

2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado ☺ durante 4 segundos.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	011
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	02-
Número de fabricación 2	05

- ✓ Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar ☺ para ver cada uno de los indicadores.
3. Mantener pulsado ☺ para salir del menú.

15 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en siemens-home.bsh-group.com en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

15.1 Número de producto (E-Nr.), número de fabricación (FD) y número de conteo (Z-Nr.)

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.), el número de fabricación (FD) y el número de conteo (Z-Nr.), que encontrará en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

16 Eliminación

16.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Cerrar la llave de paso del gas.
4. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

17 Informaciones referentes al software libre y de código abierto

El presente producto contiene componentes de software que están licenciados como software libre y de código abierto por los derechos de autor. Las informaciones de licencia correspondientes se encuentran memorizadas en el aparato. También se puede acceder a las informaciones de licencia correspondientes a través de la aplicación Home Connect: «Perfil -> Avisos legales -> Informaciones de licencia». ¹ También puede descargar las informaciones de licencia en la página web de la marca del producto. (Buscar el modelo de aparato y demás documentos en la página web del producto). También se pueden solicitar las informaciones correspondientes en ossrequest@bshg.com o

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

El código fuente concreto se pondrá a disposición previo pedido.

Envíe su solicitud a ossrequest@bshg.com o BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Asunto: „OSSREQUEST“

Los costes para el trámite de su solicitud le serán facturados. Esta oferta es válida por tres años a partir de la fecha de compra o, como mínimo, por el tiempo en el que ofrecemos asistencia técnica y recambios para el aparato correspondiente.

18 Declaración de conformidad

Por la presente, BSH Hausgeräte GmbH, certifica que el aparato con la funcionalidad Home Connect cumple con los requisitos básicos y el resto de disposiciones vigentes de la Directiva 2014/53/EU.


Hay una declaración de conformidad con RED detallada en siemens-home.bsh-group.com en la página web del producto correspondiente a su aparato dentro de la sección de documentos adicionales.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): 100 mW máx.

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 130 mW

¹ Según el equipamiento del aparato

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz: solo para uso en interiores.

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.
Leia o código QR que figura na página de título.



Índice

1	Segurança	19	11	Home Connect	28
2	Evitar danos materiais	22	12	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar	29
3	Proteção do meio ambiente e poupança	22	13	Limpeza e manutenção	29
4	Familiarização	23	14	Eliminar falhas	31
5	Antes da primeira utilização	24	15	Assistência Técnica	33
6	Atualização de software	25	16	Eliminação	33
7	Acessórios	25	17	Informações sobre software livre e open source	33
8	Operação base	25	18	Declaração de conformidade	34
9	Recipientes para cozinhar	26			
10	Regulações recomendadas para cozinhar	27			

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.

CUIDADO – Risco de ferimentos!

Este aparelho serve apenas para cozinhar.

- ▶ Não pode ser utilizado para outras finalidades, por exemplo, para aquecer o ambiente.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em ambiente doméstico.
- até uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- em barcos ou em veículos.
- Como aquecimento de espaços.
- com um temporizador externo ou controlo remoto.
- ao ar livre

Para adaptar o aparelho para um tipo de gás diferente, contacte o serviço de assistência técnica.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

⚠ **AVISO – Risco de explosão!**

As fugas de gás podem provocar explosões. COMPORTAMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS OU ANOMALIAS NA INSTALAÇÃO DE GÁS

- ▶ Fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás.
- ▶ Apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros.
- ▶ Não voltar a acionar o interruptor da luz ou do aparelho.
- ▶ Não retirar fichas da tomada.
- ▶ Não utilizar telefones ou telemóveis em casa.
- ▶ Abrir as janelas e arejar bem o espaço.
- ▶ Chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

As fugas de gás podem provocar explosões. Pequenas quantidades de gás podem acumular-se durante um longo período de tempo e inflamar-se.

- ▶ Se o aparelho não for utilizado durante longos períodos, fechar a válvula de segurança da admissão de gás.

As fugas de gás podem provocar explosões. Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás.

- ▶ Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

⚠ **AVISO – Risco de intoxicação!**

A utilização de uma placa de cozinhar a gás dá origem à geração de calor, humidade e produtos de combustão no compartimento em que está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada, especialmente quando o aparelho está a ser utilizado.

- ▶ Se o aparelho for utilizado de forma intensiva por um longo período de tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional, p. ex., aumentar a ventilação mecânica, se disponível, ventilação adicional para encaminhar os produtos de combustão em segurança para o ar exterior (para fora) e, ao mesmo tempo, permitir uma renovação do ar ambiente com ventilação adicional.

- ▶ Para garantir uma ventilação adicional, contacte um especialista antes de efetuar a instalação.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

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

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

O aparelho fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objetos inflamáveis sobre a placa de cozinhar ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre a placa de cozinhar.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.
- ▶ Nunca guarde ou utilize objetos inflamáveis, p. ex., latas de spray ou produtos de limpeza, debaixo do aparelho ou nas suas imediações.

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Os queimadores a gás sem recipientes para cozinhar em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. Um exaustor colocado por cima pode ser danificado ou incendiar-se.
- ▶ Coloque queimadores a gás em funcionamento apenas com recipientes para cozinhar em cima.

O aparelho fica muito quente, tecidos e outros objetos podem incendiar-se.

- ▶ Mantenha tecidos, por ex. peças de vestuário ou cortinas, afastados das chamas.
- ▶ Nunca toque nas chamas.
- ▶ Não pouse objetos inflamáveis, p. ex., panos de cozinha ou revistas, por cima, ao lado ou atrás do aparelho.

O gás que sai pode inflamar-se.

- ▶ Se o queimador não se acender após 10 segundos, rodar o comando para a posição zero e abrir a porta ou a janela do compartimento. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.
- ▶ Se a chama se apagar inadvertidamente durante o funcionamento, rodar o comando pa-

ra a posição zero. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.

Se um queimador for usado numa potência elevada, ocorrem temperaturas muito altas. Materiais inflamáveis podem incendiar-se. A indicação do nível de potência no visor pode ser diferente do nível de potência regulado no comando. A indicação do nível de potência no visor é apenas uma informação adicional.

- ▶ Regular o nível de potência sempre de acordo com a informação impressa no comando.

Os alimentos podem incendiar-se.

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

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

As peças acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento.

- ▶ Manter as crianças pequenas afastadas. Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.
- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão. Os recipientes para cozinhar vazios ficam extremamente quentes em cima de queimadores a gás em funcionamento.
- ▶ Nunca aqueça recipientes para cozinhar vazios.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

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

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca opere um aparelho danificado.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.

- ▶ Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico e feche a alimentação de gás.
- ▶ Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
→ *Página 33*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho. O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.
- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Avárias ou danos no aparelho e reparações indevidas são perigosos.

- ▶ Nunca ligue um aparelho avariado.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro elétrico, feche a admissão de gás e contacte a assistência técnica.
- ▶ As reparações no aparelho e as substituições de tubos de gás danificados apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.

Fissuras ou fraturas na placa de vidro são perigosas.

- ▶ Desligar imediatamente todos os queimadores e cada elemento de aquecimento elétrico e desligar o aparelho da corrente.
- ▶ Fechar a admissão de gás.
- ▶ Não tocar na superfície do aparelho.
- ▶ Não utilizar o aparelho.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

Oscilações acentuadas da temperatura podem provocar a fratura do vidro.

- ▶ Não utilize chapas de grill, panelas de barro, etc. durante um longo período de tempo, com potência máxima.
- ▶ Ao utilizar a placa de cozinhar, evite correntes de ar e o derrame de líquidos frios.

Tamanhos de recipientes para cozinhar inadequados, recipientes para cozinhar danificados ou mal posicionados podem provocar ferimentos graves.

- ▶ Respeite as indicações sobre o recipiente para cozinhar.

Ao ligar os queimadores formam-se faíscas nas velas de ignição.

- ▶ Nunca toque nas velas de ignição, enquanto o queimador estiver a acender-se.

Se não for possível rodar um botão de comando ou se estiver solto, não pode continuar a utilizá-lo.

- ▶ Dirija-se de imediato à Assistência Técnica, para que o botão de comando seja reparado ou substituído.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

- ▶ Não utilize o aparelho se este apresentar uma superfície rachada ou partida.

⚠ **AVISO – Perigo: magnetismo!**



Atenção campo magnético



Atenção a pessoas com pacemaker
Nas bases dos comandos e nos comandos estão integrados ímanes permanentes. Os

ímanes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação às bases dos comandos magnéticas e aos comandos magnéticos.
- ▶ Nunca transporte a base do comando e os comandos junto ao corpo.

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

Podem ser provocados danos pelo calor em aparelhos ou móveis adjacentes.

Se o aparelho for utilizado durante muito tempo, forma-se calor e humidade.

- ▶ Abra uma janela ou ligue uma exaustão de vapores para o exterior.

A acumulação de calor pode danificar o aparelho.

- ▶ Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para apenas um recipiente para cozinhar.
- ▶ Não utilize chapas de grill, panelas de barro, etc. durante um longo período de tempo, com potência máxima.

Uma acumulação de calor pode danificar os comandos.

- ▶ Não coloque recipientes para cozinhar grandes em cima de queimadores próximos dos comandos.

A posição errada de um comando causa falhas de funcionamento.

- ▶ Se o aparelho não estiver em funcionamento, rode o comando sempre para a posição zero.

Um manuseamento descuidado do recipiente para cozinhar pode danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Manuseie os recipientes para cozinhar que estão na placa de cozinhar com cuidado.
- ▶ Não coloque objetos pesados em cima da placa de cozinhar.

O vidro pode ser riscado quando move o recipiente para cozinhar.

- ▶ Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.
- ▶ Não embata na placa de cozinhar em nenhum dos cantos.

Sal, açúcar ou areia que possa cair dos legumes poderá riscar o vidro.

- ▶ Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.

Açúcar derretido ou alimentos com elevado teor de açúcar podem danificar o vidro.

- ▶ Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Poupar energia

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

Selecione o queimador adequado ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

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

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

Tape os tachos com uma tampa adequada.

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

Levante a tampa o menos possível.

- ✓ Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

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

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- ✓ Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

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

Mude atempadamente para um nível de potência mais baixo.

- ✓ Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

3.2 Eliminação da embalagem

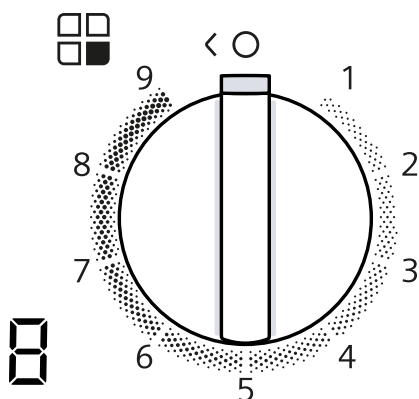
Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

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

4 Familiarização

4.1 Comandos

Os comandos permitem regular progressivamente o tamanho da chama em diferentes potências de cozedura. Os elementos de comando acendem-se, se estiverem numa posição diferente da posição do símbolo \circ .



	Queimador atribuído ao comando.
\circ	Queimador desligado.
9	Potência máxima e ignição elétrica do queimador.
1	Potência mínima.

Indicação no visor	Significado
\prime	Ignição elétrica.
9-1	Potências de cozedura.
\square	Queimador desligado.
H	Calor residual. O queimador e as peças próximas do queimador estão muito quentes.
h	Calor residual. O queimador e as peças próximas do queimador estão quentes.

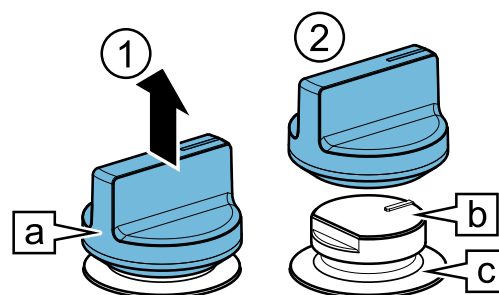
Comandos amovíveis

Pode retirar o comando do aparelho.

O comando está unido magneticamente à base do comando .

Extraia o comando para cima.

Nota: Nunca remova a base do comando nem o seu suporte . Só o Serviço de Assistência Técnica poderá voltar a colocar a base do comando e o suporte.

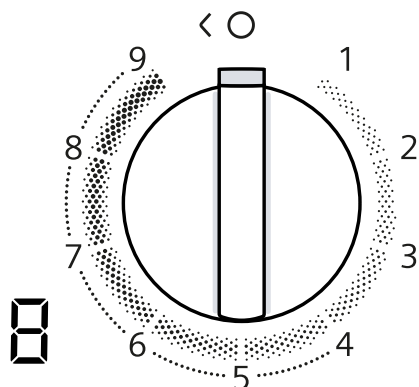


Para colocar o comando, pressione-o de encontro ao local de origem.

Dica: Os ímãs podem danificar suportes de dados magnéticos e destruir televisores e monitores. Mantenha suportes de dados magnéticos afastados do comando do aparelho, p. ex., cartões de crédito ou outros cartões com banda magnética, televisores e monitores.

Queimador de coroa múltipla para duplo wok

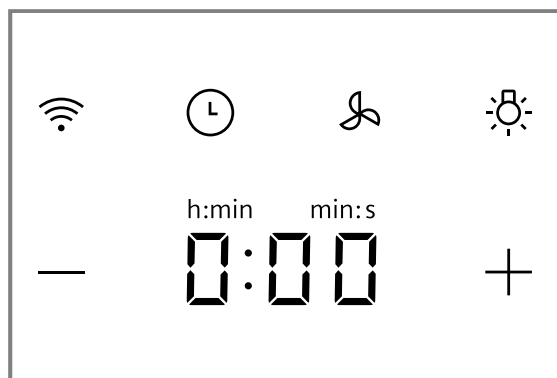
No queimador de coroa múltipla para duplo wok pode regular as chamas interiores e exteriores de forma independente entre si.



Nível de potência	Significado
9	Chama interior e exterior na potência máxima.
4	Chama exterior na potência mínima, chama interior na potência máxima.
3	Chama interior na potência máxima.
1	Chama interior na potência mínima.

4.2 Zona tátil

A placa dispõe de um painel tátil com sensores e indicações para funções adicionais. Para ativar este painel, pressione um dos comandos para dentro.

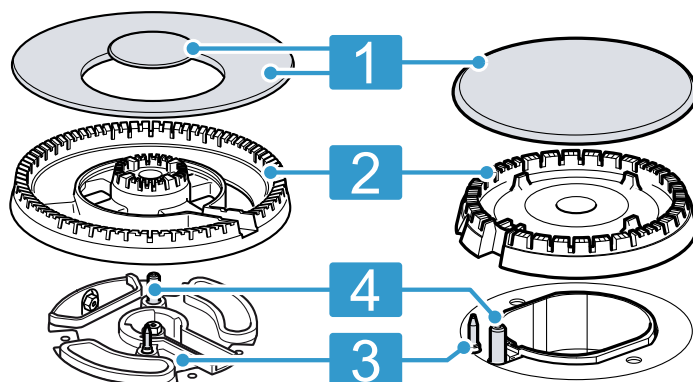


Tecla / Indicação	Significado
📶	Conetividade

Tecla / Indicação	Significado
⌚	Temporizador
🌀	Comando do exaustor
💡	Iluminação do exaustor
0:00	Nível de ventilação / Tempo do alarme
— +	Campos de regulação

4.3 Queimador

Aqui encontra uma vista geral dos componentes do queimador.



1	Tampa do queimador
2	Boca do queimador
3	Elemento térmico para monitorização da chama
4	Vela de ignição

4.4 Grelhas

Coloque as grelhas corretamente. → *Página 2*
Coloque os recipientes para cozinhar corretamente sobre as grelhas. Nunca coloque os recipientes para cozinhar diretamente em cima dos queimadores. Retire as grelhas sempre com cuidado. A deslocação de uma grelha pode deslocar as grelhas adjacentes.

Dica: Pode remover restos de metal, resultantes do movimento de alguns recipientes para cozinhar sobre a grelha, através de uma limpeza correta.
→ *"Limpeza e manutenção", Página 29*

5 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

5.1 Configurar o Home Connect

Se o aparelho for ligado pela primeira vez, ativa-se uma animação no visor 0:00. Quando esta animação terminar, pressione um comando para iniciar a configuração da

ligação da rede doméstica. No painel de comandos acende-se por alguns segundos o símbolo 📶 com pouca luminosidade.

Para iniciar a ligação ao Home Connect, toque em 📶 por breves instantes e respeite as indicações no capítulo .

→ *"Home Connect", Página 28*

Para terminar a regulação, desligue a placa.

Também pode igualmente realizar a regulação Home Connect noutra altura.

6 Atualização de software

Se o aparelho estiver ligado a Home Connect, algumas funções poderão estar disponíveis por meio de atualização de software.

Pode encontrar mais informações sobre a disponibilidade de funções adicionais na página web siemens-home.bsh-group.com

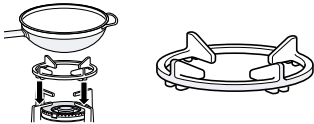

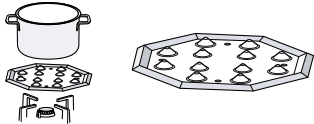
7 Acessórios

Poderá adquirir acessórios junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Utilizar apenas acessórios originais, uma vez que foram especificamente concebidos para utilização com o aparelho.

Os acessórios são específicos do aparelho. Quando comprar acessórios especiais, indique sempre a designação exata (n.º E) do seu aparelho. → *Página 33*

Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho no nosso catálogo, na loja online ou junto da Assistência técnica.

siemens-home.bsh-group.com

Acessórios	Utilização	
Grelha adicional para wok		<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilize apenas no queimador de coroa múltipla. ■ Utilize sempre em recipientes para cozinhar com fundo côncavo. ■ Recomendado para prolongar a vida útil do aparelho.
Simmer Cap		<ul style="list-style-type: none"> ■ Fixe através da tampa do queimador económico. ■ Utilize apenas com a potência mínima do queimador. ■ Coloque o recipiente para cozinhar por cima da grelha e nunca diretamente por cima da Simmer Cap.
Simmer Plate		<ul style="list-style-type: none"> ■ Utilize para cozer com lume brando. ■ Coloque sobre a grelha com as reentrâncias viradas para cima, e nunca diretamente por cima do queimador. ■ Utilize o queimador económico ou o queimador semi-rápido. Se tiver vários queimadores semi-rápidos, utilize o queimador traseiro.

8 Operação base

8.1 Acender um queimador a gás

A placa de cozinhar possui uma ignição automática dos queimadores.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

O gás que sai pode inflamar-se.

- ▶ Se o queimador não se acender após 10 segundos, rodar o comando para a posição zero e abrir a porta ou a janela do compartimento. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.
- ▶ Se a chama se apagar inadvertidamente durante o funcionamento, rodar o comando para a posição ze-

ro. Aguardar pelo menos um minuto antes de voltar a acender o queimador.

ATENÇÃO

Se rodar o comando diretamente entre a posição 0 e 1, podem ocorrer falhas de funcionamento.

- ▶ Por essa razão, nunca deverá rodar diretamente da posição 0 para a posição 1 ou vice-versa.

1. Pressione o comando do queimador selecionado e rode-o em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao nível máximo.
Mantenha o comando premido.
- ✓ Surgem faíscas em todos os queimadores e a chama inflama-se no queimador selecionado. No visor aparece *r*.
2. Aguarde alguns segundos e solte o comando.
→ "Sistema de segurança", Página 26
3. Rode o comando para o nível desejado.
4. Se não houver ignição, rode o comando para a posição Desligar e repita os passos que foram descritos anteriormente. Desta vez mantenha o comando pressionado durante mais tempo (até 10 segundos).

Nota

Tome em consideração as seguintes indicações, por forma a garantir o correto funcionamento do aparelho:

- As peças do queimador → *Página 24* e a grelha → *Página 24* devem estar corretamente colocados.
- Não troque as tampas dos queimadores.
- Os orifícios e entalhes do queimador têm de estar limpos para garantir uma chama correcta.
→ "Recomendações de limpeza", *Página 30*

8.2 Sistema de segurança

O sistema de segurança (elemento térmico) impede o fluxo de gás, caso as chamas apaguem involuntariamente. Para acender o queimador, tem de ativar o sistema que permite o fluxo de gás.

1. Acender o queimador sem soltar o comando.
- ✓ A chama acende-se.
2. Mantenha o comando premido durante mais 4 segundos.

8.3 Acender um queimador manualmente

Se ocorrer uma falha de corrente, também pode acender os queimadores manualmente.

1. Pressione o comando do queimador selecionado e rode-o em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até ao nível máximo.
2. Chegue um isqueiro ou uma chama (isqueiro, fósforo, etc.) ao queimador.

8.4 Desligar um queimador

- ▶ Rode o comando no sentido dos ponteiros do relógio para o.
- ✓ No visor acende-se *U*. Após alguns segundos aparece a indicação de calor residual.

8.5 Comportamento normal durante o funcionamento

Estes modos de comportamento são normais para o aparelho:

- Ligeiros silvados provenientes do queimador aceso.
- Libertação de odores durante a primeira utilização. Os odores desaparecem após algum tempo.
- Uma chama cor de laranja. Isto deve-se a pó no meio envolvente, líquidos derramados, etc.
- Estalido alguns segundos depois de se desligar o queimador. Isto deve-se ao ligar do sistema de segurança.
→ "Sistema de segurança", *Página 26*

8.6 Temporizador

A função permite-lhe ativar um temporizador.

Ligar o temporizador

1. Prima \odot .
2. Seleccione o tempo pretendido com + ou -.
3. Para confirmar, toque em \odot .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.
- ✓ Decorrido o tempo, ouve-se um sinal sonoro e as indicações piscam.

Alterar ou desligar o tempo do alarme

1. Toque em \odot .
2. Para desligar a função, altere o tempo de cozedura ou regule para *0:00*.

9 Recipientes para cozinhar

Estas indicações ajudam-no a economizar energia e a evitar danos nos recipientes usados para cozinhar.

9.1 Recipientes para cozinhar adequados

Utilize apenas recipientes para cozinhar com diâmetro adequado. O recipiente para cozinhar não pode sobressair da margem da placa.

Nunca utilize recipientes para cozinhar pequenos em queimadores grandes. As chamas não devem tocar nas paredes laterais dos recipientes para cozinhar.

Queimador	Diâmetro mínimo da base do recipiente para cozinhar (cm)	Diâmetro máximo da base do recipiente para cozinhar (cm)
Queimador de coroa múltipla para wok	22	30
Queimador rápido	20	26
Queimador normal	14	22

Queimador	Diâmetro mínimo da base do recipiente para cozinhar (cm)	Diâmetro máximo da base do recipiente para cozinhar (cm)
Queimador económico	12	20

Utilize recipientes para cozinhar com fundo côncavo apenas no queimador de coroa múltipla.

- A placa de cozinhar deve possuir um queimador de coroa múltipla e uma grelha adicional para wok.
- A grelha adicional para wok tem de estar corretamente colocada.

→ "Acessórios", Página 25

9.2 Utilizar recipientes para cozinhar

A seleção e o posicionamento dos recipientes para cozinhar influenciam a segurança e a eficiência energética do seu aparelho.

→ "Poupar energia", Página 22

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os utensílios inflamáveis podem incendiar-se.

- ▶ Respeite uma distância mínima de 50 mm entre o recipiente para cozinhar e utensílios inflamáveis.

Não utilize recipientes para cozinhar deformados. Utilize apenas recipientes para cozinhar com fundo plano e espesso.

Os recipientes para cozinhar com deformações não assentam com estabilidade na placa de cozinhar e podem tombar.

Coloque os recipientes para cozinhar bem ao centro, em cima dos queimadores.

O recipiente para cozinhar pode tombar se não estiver centrado sobre o queimador.

Coloque os recipientes para cozinhar corretamente sobre as grelhas.

O recipiente para cozinhar pode tombar se for colocado diretamente sobre o queimador.

10 Regulações recomendadas para cozinhar

Os comandos do aparelho permitem regular progressivamente o tamanho da chama para diferentes níveis de potência, de 1 até 9.

Os tempos e níveis de potência dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos, do tipo de gás usado bem como do material do recipiente para cozinhar.

Dicas

- Dicas para cozinhar
 - Ao cozinhar sopas, cremes, lentilhas ou grão de bico, introduza todos os ingredientes ao mesmo tempo no recipiente para cozinhar.
 - No caso de pratos na frigideira aqueça primeiro o óleo. Assim que começar com a cozedura, mantenha a temperatura constante e, se necessário, adapte o nível de potência. Ao preparar várias porções, aguarde até a temperatura ser novamente atingida. Vire os alimentos regularmente.
- Para reduzir o tempo de cozedura:
 - Utilize uma panela de pressão para cozinhar cremes e leguminosas. Se utilizar uma panela de pressão, siga as instruções do fabricante.
 - A água tem de ferver, antes de colocar massas, arroz ou batatas. Em seguida, adapte o nível de potência, para continuar a cozinhar.
 - Utilize uma tampa para cozinhar arroz e batatas.

Nível de potência	Preparação de alimentos
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Leve a água a ferver ▪ Cozinhar em banho-maria: biscoitos, pudim, pudim de pão. ▪ Cozinhar a elevada temperatura: refeições asiáticas.

Nível de potência	Preparação de alimentos
7-9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iniciar processo de cozedura: massas, sopas, cremes, paella, leguminosas, arroz doce. ▪ Fritar no óleo: legumes tempura, croquetes, batatas fritas, omelete de batata, escalopes, alimentos ultracongelados, produtos de pastelaria. ▪ Assar com pouco óleo: omelete francesa, bife, bife de lombo de vaca, Strogonoff. ▪ Assar, saltear: legumes, carne.
4-6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prosseguir processo de cozedura: massas, sopas, cremes, paella, leguminosas, arroz doce. ▪ Fritar com pouco óleo: hambúrguer, salsichas, salmão grelhado, almôndegas. ▪ Guisado, estufado: guisado, carne de vaca guisada, Ratatouille. ▪ Cozinhar a média temperatura: molho de queijo, bechamel, carbonara, Neapolitana, pudim, crepes. ▪ Descongelar: alimentos ultracongelados.
1-3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acabar de cozes: arroz, paella, leguminosas, arroz doce. ▪ Cozinhar a vapor: peixe, legumes. ▪ Aquecer e manter quente: refeições prontas.
1	Derreter: manteiga, chocolate, gelatina, mel, caramelo.

11 Home Connect

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

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

A aplicação Home Connect irá guiá-lo durante todo o processo de registo. Siga as instruções e tenha em atenção as indicações apresentadas na aplicação Home Connect.

Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual do utilizador e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
→ "Segurança", Página 19
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

11.1 Configurar Home Connect

Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O aparelho recebe, no local onde se encontra instalado, cobertura da rede doméstica WLAN (Wi-Fi).
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Faça a leitura do seguinte código QR.



Através do código QR pode instalar a aplicação Home Connect e ligar o seu aparelho.

2. Seguir as instruções da aplicação Home Connect.

11.2 Símbolo WLAN

A indicação WLAN no painel de comandos altera-se em função do estado e da qualidade da ligação e da disponibilidade do servidor Home Connect.

Estado	Descrição
Acende-se de forma estática com brilho médio.	Nenhuma ligação à rede guardada. Pronto para adicionar a rede WLAN.

Estado	Descrição
Pisca com brilho médio.	<ul style="list-style-type: none"> Preparado para acoplar o aparelho. Início da desativação.
Acende-se de forma estática com brilho máximo.	Ligação à rede guardada e WiFi ativo.
Pisca com brilho máximo.	Ligação à rede está a ser estabelecida.
Desligado.	O aparelho está desligado.

11.3 Acrescentar ou eliminar uma rede doméstica WLAN

A seguinte vista geral mostra como pode acrescentar ou eliminar uma rede doméstica WLAN.

Estado da rede doméstica WLAN	Ação
Nenhuma rede doméstica WLAN registada.	Para acrescentar a rede doméstica WLAN, prima por breves instantes.
A rede doméstica WLAN está memorizada.	Caso pretenda emparelhar um outro aparelho, prima prolongadamente.
A rede doméstica WLAN está memorizada.	Para repor as regulações da rede doméstica WLAN, prima prolongadamente. Aguardar alguns segundos e se piscar, então volte a premir prolongadamente.

11.4 Desativar a ligação à rede

- Mantenha premido. Se o botão piscar e soar um sinal, volte a manter premido.
- A ligação à rede Wi-Fi está desativada e as ligações à rede estão separadas.

Nota: Para reativar a ligação à rede, consulte .
→ "Acrescentar ou eliminar uma rede doméstica WLAN", Página 28

11.5 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, resolução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após um download bem sucedido pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (Wi-Fi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

A versão atual do software pode ser encontrada na aplicação Home Connect, nas informações do respetivo aparelho doméstico.

Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
 - No primeiro passo, o download.
 - No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

11.6 Diagnóstico remoto

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

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

11.7 Proteção de dados

Observe as indicações relativas à proteção de dados.

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

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

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

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

12 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar

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


Notas

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

12.1 Comando do exaustor através da placa de cozinhar

Na aplicação Home Connect pode realizar as regulações para o modo de exaustão de vapores.

Regular o ventilador



1. Prima .
2. Selecione uma regulação com – ou +.
Pode selecionar as seguintes regulações:

0	Ventilador desligado
1	Nível 1 do ventilador
2	Nível 2 do ventilador
3	Nível 3 do ventilador
P1	Nível intensivo 1
P2	Nível intensivo 2
R	Modo automático

- Nota:** Disponível consoante o modelo do exaustor.
- ✓ O ventilador está ligado.

Regular a iluminação do exaustor

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

1. Para ligar a iluminação toque em .
2. Para desligar a iluminação, volte a premir .

13 Limpeza e manutenção

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

13.1 Produto de limpeza

Pode adquirir produtos de limpeza adequados junto da Assistência técnica ou na loja online siemens-home.bsh-group.com.

ATENÇÃO

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

- ▶ Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilize sabão ou produtos de limpeza industriais.
- ▶ Não utilize palha-de-aço ou esfregões.

- ▶ Não utilize facas ou objetos afiados para remover restos de alimentos ressequidos da placa de cozinhar.
- ▶ Não utilize facas ou objetos afiados para limpar a união entre o vidro e as abas dos queimadores, perfis de metal ou placas de vidro ou de alumínio.
- ▶ Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

13.2 Recomendações de limpeza

Após cada utilização limpe todos os componentes do aparelho.

Nota: Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ "Produto de limpeza", Página 29

Indicações gerais:

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Após a limpeza de todos os componentes do aparelho, seque por completo com um pano macio. Se, no início do processo de cozedura, ainda existirem gotas de água ou humidade residual, podem ocorrer danos na superfície.
- Volte a aplicar corretamente os componentes do aparelho e, nessa altura, certifique-se de que as superfícies não são danificadas.
→ "Familiarização", Página 23

Componente	Processo de limpeza recomendado	Atenção
Superfície do aparelho	Limpe com uma esponja, água e sabão.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Limpe imediatamente líquidos derramados. Deste modo, restos de comida não queimam, nem ficam agarrados. ■ Os comandos podem ser retirados para facilitar a limpeza. Nunca retire a base do comando ou o seu suporte. → "Comandos amovíveis", Página 23 Após a limpeza, verifique a posição correta da base do comando e do suporte.
Comandos	Limpe com um pano de esponja húmido e uma solução quente à base de detergente.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Os comandos podem ser retirados para facilitar a limpeza. Nunca retire a base dos comandos ou o seu suporte. → "Comandos amovíveis", Página 23 ■ Não lave na máquina de lavar loiça, nem mergulhe em água; caso contrário, podem ocorrer danos. ■ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, tais como, ácido cítrico, vinagre, produtos de limpeza agressivos ou produtos de limpeza para vitrocerâmica.
Grelhas	<p>Lavagem à mão:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Esfregue com uma escova não metálica ou um esfregão antirriscos e água com sabão. <p>Lavagem na máquina de lavar loiça:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lave no máximo a 60 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire as grelhas com cuidado. ■ Limpe com cuidado a zona em torno das almofadas de borracha. Se as almofadas de borracha se soltarem, a grelha pode arranhar a placa de cozinhar. <p>Lavagem na máquina de lavar loiça:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilize o produto de limpeza recomendado pelo fabricante da máquina de lavar loiça. ■ Em caso de forte sujidade, efetue uma lavagem prévia das grelhas. ■ Assim que o processo de lavagem estiver concluído, retire as grelhas da máquina de lavar loiça e elimine qualquer humidade residual. <p>Dica: As grelhas podem sofrer uma descoloração durante o uso e lavagem. As descolorações não têm qualquer influência sobre a utilização.</p>
Queimador → Página 24	Esfregue com uma escova não metálica ou um esfregão antirriscos e água com sabão.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Não coloque na máquina de lavar loiça. ■ Não troque as tampas dos queimadores. ■ Mova a tampa do queimador suavemente num e noutro sentido, até que esta engate nas saliências do queimador.

Componente	Processo de limpeza recomendado	Atenção
Tampa do queimador	Elimine sujidade difícil.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilize uma pasta de fermento em pó e sumo de limão ou vinagre e farinha. ▪ Deixe atuar 30 a 60 minutos, antes de lavar e polir. ▪ Após a limpeza, a chama fica laranja.
Termoelementos/velas de acendimento	Limpe com uma escova pequena e não metálica.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpe com cuidado. Termoelementos e velas de acendimento são sensíveis. ▪ Não humedecer o termoelementos e vela de acendimento. Em caso de humidade excessiva, o queimador poderá não acender.

14 Eliminar falhas

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

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ "Assistência Técnica", Página 33

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

14.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e resolução de problemas
O funcionamento elétrico geral está avariado.	<p>O fusível está avariado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <hr/> <p>O fusível automático ou um interruptor de corrente diferencial residual foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Na caixa de fusíveis, verificar se o fusível automático ou um interruptor de corrente diferencial residual foi acionado. <hr/> <p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. <hr/> <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
A ignição automática não funciona.	<p>Encontram-se restos de alimentos ou sujidade entre a vela de ignição e o queimador.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Limpe o espaço entre a vela e o queimador. <hr/> <p>As peças do queimador estão molhadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque bem as peças do queimador. <hr/> <p>As peças do queimador estão mal posicionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posicione as peças do queimador corretamente. <hr/> <p>O aparelho não está ligado à terra, não está conectado corretamente ou o cabo de terra está danificado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte um eletricitista qualificado.
A chama do queimador é irregular.	<p>As peças do queimador estão mal posicionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Posicione as peças do queimador corretamente.

Avaria	Causa e resolução de problemas
A chama do queimador é irregular.	As aberturas no queimador estão sujas. ▶ Limpe e seque as aberturas no queimador.
As chamas do queimador são altas ou instáveis.	O gás chega ao aparelho com pressão muito alta. 1. Desligue o aparelho. 2. Contacte um técnico autorizado para que este inspecione o regulador da garrafa de gás ou do reservatório de gás líquido. Dica: Para evitar danos provocados por pressão muito alta, pode instalar uma proteção contra excesso de pressão, que limite ou interrompa a admissão de gás se o regulador da garrafa de gás ou do reservatório de gás líquido falhar.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A admissão de gás está fechada pelas válvulas intermediárias. ▶ Abra as válvulas intermediárias. A garrafa de gás está vazia. ▶ Troque a garrafa de gás.
Na cozinha sente-se o cheiro a gás.	Um comando está aberto. ▶ Feche os comandos. A botija de gás foi conectada de forma incorreta. ▶ Garanta que a botija de gás está corretamente conectada. A tubagem de gás que liga ao aparelho tem fuga. 1. Feche a torneira principal do gás. 2. Areje o local. 3. Chame imediatamente um instalador autorizado, que verifique o sistema de gás e que emita um certificado de instalação. 4. Não utilize o aparelho até ter a certeza que não sai gás, nem na instalação nem no aparelho.
O queimador desliga-se assim que soltar o comando.	O comando não foi mantido premido tempo suficiente. 1. Mantenha o comando premido durante alguns segundos após a ignição. 2. Prima o comando com força. As aberturas no queimador estão sujas. ▶ Limpe e seque as aberturas no queimador.
A ignição automática não funciona e no visor surge o símbolo EO E2- , E072- ou E082- .	O sistema eletrónico sobreaqueceu. ▶ Desligue os queimadores ou utilize apenas o nível de potência mais baixo, até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente.
No visor surge E050- , E061- , E070- , E071- , E080- , E081- .	Erro no sistema eletrónico. 1. Desligue a placa de cozinhar da corrente. 2. Aguarde alguns segundos e ligue de novo. 3. Se o visor se voltar a acender, informe a assistência técnica.
O Home Connect não funciona corretamente.	Há várias causas possíveis. ▶ Aceda a www.home-connect.com .
O comando do exaustor não funciona corretamente.	As funções do comando do exaustor não se ligam. ▶ Repor as definições da rede doméstica WLAN e emparelhar de novo
Animação nas indicações 000	Em determinadas circunstâncias, a placa de cozinhar poderá realizar tarefas de automanutenção, p. ex., uma atualização do firmware, uma otimização ou uma localização de erros. ▶ Aguarde até que o procedimento esteja concluído e, só então, ligue a placa de cozinhar.

14.2 Acesso às informações sobre o produto

Para resolver eventuais problemas com o seu aparelho, determine o n.º de fabrico (número do produto), o número de produção (FD) e o número de contagem (N.º Z) com base nos seguintes passos:

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Para ligar a placa, pressione um dos comandos para dentro.

2. Nos próximos 10 segundos, toque em **⊖** durante 4 segundos.

Informações sobre o produto	Visor
Lista de Assistência técnica	011
Número de fabrico	Fd
Número de fabrico 1	02-
Número de série 2	05

✓ As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Para visualizar cada uma das indicações, prima **⊖**.

3. Para abandonar o menu, mantenha **⊖** premido.

15 Assistência Técnica

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

Além disso, na nossa Assistência Técnica pode ainda obter outras peças sobresselentes originais relevantes para o funcionamento e armazenáveis, até 15 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado.

Para mais informações deve contactar a nossa Assistência Técnica.

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

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em siemens-home.bsh-group.com, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

15.1 Número de produto (E-Nr.), número de fabrico (FD) e número de contagem (Z-Nr.)

Se contactar os serviços técnicos, necessitará do número do produto (E-Nr.), do número de fabrico (FD) e do número de contagem (Z-Nr.) que se encontram na placa de características do aparelho.

A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

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

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

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

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



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

17 Informações sobre software livre e open source

Este produto inclui componentes de software que foram licenciados pelos titulares dos direitos como software livre ou open source.

As informações sobre licenças aplicáveis estão memorizadas no eletrodoméstico. O acesso às respetivas informações sobre licenças também é possível a partir da aplicação Home Connect: "Perfil -> Informação Jurídica -> Informações sobre licenças".¹ Também pode descarregar as informações sobre licenças na página de Internet do produto de marca. (Procure o modelo do seu aparelho no website do produto e outros documentos.) Em alternativa pode solicitar as informações aplicáveis

em ossrequest@bshg.com ou através de BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. O código fonte em questão é disponibilizado mediante pedido.

Envie o seu pedido para ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Assunto: „OSSREQUEST“

Ser-lhe-ão cobrados os custos do processamento do seu pedido. Esta oferta é válida por três anos a partir da data de compra ou, no mínimo, pelo período em que disponibilizarmos assistência e peças de substituição para o aparelho em questão.

¹ Conforme o equipamento do aparelho

18 Declaração de conformidade


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

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



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW

Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 130 mW

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

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

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

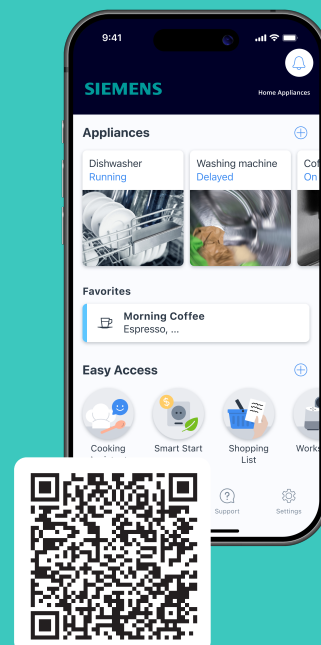
WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.



Siemens Home Connect app

Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Is the hob switched off? Check your appliance from anywhere via the app.**
- **Focus on cooking. The hood starts automatically when you start cooking. (matching hood required)**
- **Choose from a great range of recipes.**



ES Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG
PT Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



8001338568 (051203) REG25

es, pt