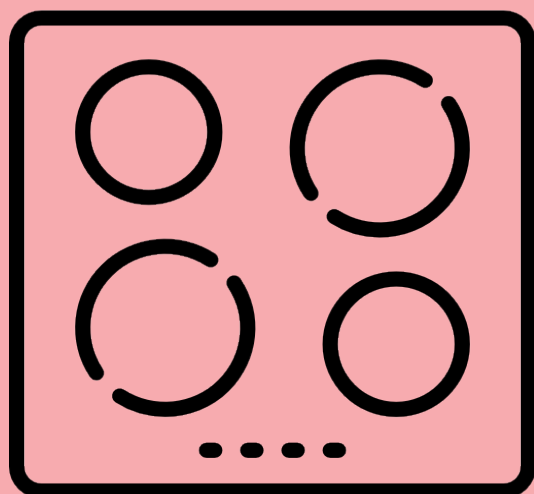


Manual do usuário.



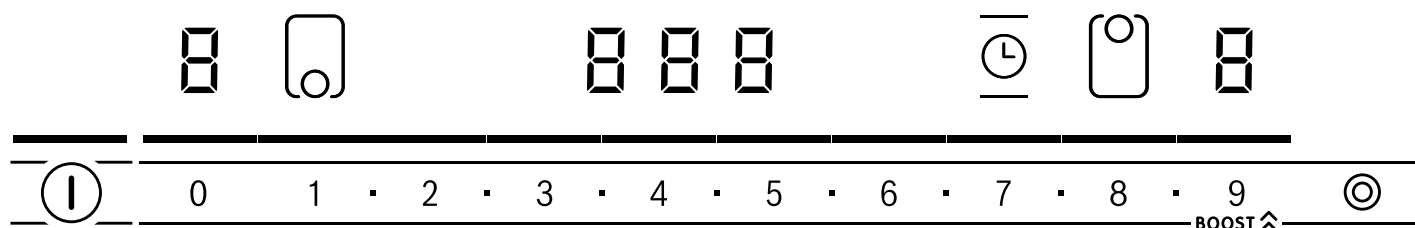
Locke

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Indicações

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

Indicação	Nome
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
b	Função PowerBoost
88	Temporizador

Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

ATENÇÃO!

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

Zona tátil	Nome
ⓘ	Interruptor principal
☐	Seleção da zona de cozinhar
Algarismos 1 a 9	Zona de regulação
⊙	Ativação da zona de cozinhar de duplo circuito

Zona tátil Nome

⌚	Funções de tempo/fecho de segurança para crianças
BOOST ^	Função Powerboost

Nota: Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.

4.2 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

Quando ativa as conexões, acendem-se as respetivas indicações.

Disco	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito
⊙	Disco de duplo circuito Selecione a zona de cozinhar e prima ⊙.

4.3 Indicação de calor residual

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


Indicação	Significado
H	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.
h	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar e desligar a placa de cozinhar

Com o interruptor principal pode ligar e desligar a placa de cozinhar.

Ligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima ①.
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ Acende a barra luminosa por cima de ①.
- ✓ Os visores da zona de comando e da indicação da potência de cozedura  acendem-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima ①, até apagarem as barras luminosas por cima de ① e a indicação da potência de cozedura.
- ✓ Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.
- ✓ A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 10-60 segundos.
- As regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Regulação das zonas de cozinhar

Na área de regulação pode regular a potência de cozedura da zona de cozinhar.

Potência de cozedura

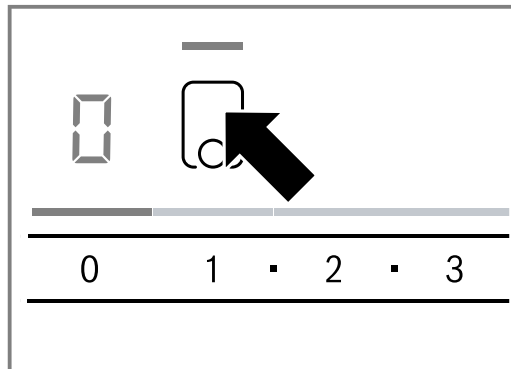
1	potência mínima
9	potência máxima
.	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex., 4. .


Notas

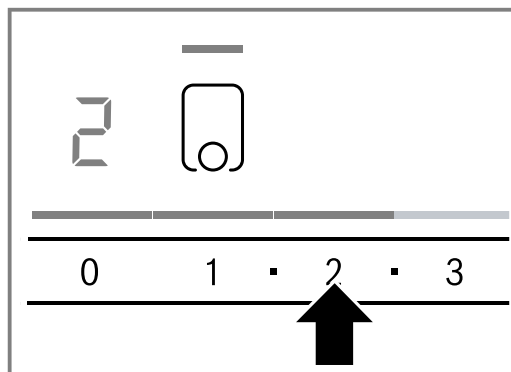
- As áreas escuras na apresentação de incandescência do disco devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- O disco regula a temperatura através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar.
 - Os componentes sensíveis são assim protegidos contra sobreaquecimento.
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.
 - São obtidos melhores cozinhados.
- No caso de discos de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

Regular as potências de cozedura



1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .





- ✓ Na indicação da potência de cozedura,  acende-se com luz brilhante.
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.



Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
 2. Regule para 0 na zona de regulação.
- ✓ Após 10 segundos aparece a indicação de calor residual.

Nota: A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar, sem selecionar de novo.

5.3 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas.

O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

- Aloure os alimentos muito alourados ou que liberam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia.
→ *Página 18*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-

Aquecer ou manter quente

Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite ¹	1-2.	-
Salsichas em água ¹	3-4	-

¹ Confeccione os alimentos sem tampa.

Descongelar e aquecer

Espinafres, ultracongelados	2.-3.	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.-3.	20-30

Escaldar ou cozer lentamente

Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Peixe ^{1, 2}	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho bechamel	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Cozer, cozinhar a vapor ou estufar

Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.-2.	35-45
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa ^{1, 2}	6-7	6-10
Guisado, sopa	3.-4.	15-60
Legumes, frescos	2.-3.	10-20
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Estufar

Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.-3.	50-60

Assar com pouco óleo

Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas ¹	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura ¹	4.-5.	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura ¹	6-7	10-20
Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado ¹	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.-8.	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

¹ Vire várias vezes os alimentos.


Fritar

Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja Tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

6 Função PowerBoost

Com a função Powerboost pode aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.

A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com **BOOST** .



6.1 Ligar a função Powerboost

AVISO – Risco de incêndio!

Os óleos e as gorduras aquecem rapidamente com a função Powerboost. Óleos e gorduras sobreaquecidos inflamam-se rapidamente.



- ▶ Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância.

Requisito: Em zonas de cozinhar de duplo circuito, é necessário ligar o segundo circuito de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura 9.
3. Volte a premir a potência de cozedura 9.
 - ✓ A indicação **b** acende-se.

6.2 Desligar a função Powerboost

Se não desligar a função Powerboost, esta irá desligar-se automaticamente após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9.



1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha.
 - ✓ A indicação **b** apaga-se.

7 Fecho de segurança para crianças

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


7.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓  acende-se durante cerca de 10 segundos.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

7.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O bloqueio está desativado.

7.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.

Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. → *Página 24*



8 Funções de tempo


O seu aparelho dispõe de diferentes funções de tempo, com as quais pode regular um tempo de duração, um temporizador ou um cronómetro.

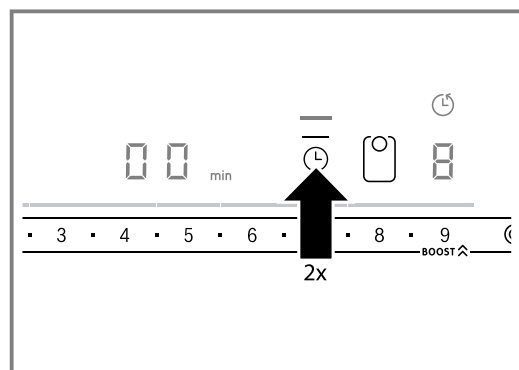
8.1 Tempo de duração


Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar. Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Regular o tempo de duração

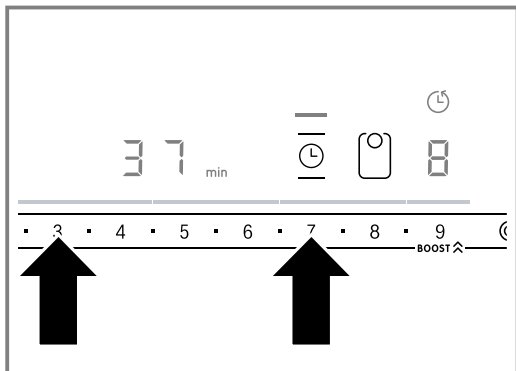
1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura pretendida.

3. Prima  duas vezes.



- ✓  acende-se.
- ✓ Na indicação do temporizador acende-se **00** min.

4. Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração desejado na zona de regulação.



- ✓ O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, o tempo de duração da zona de cozinhar selecionada será visível.
- ✓ Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e pisca na indicação durante 10 segundos. A indicação pisca.

Corrigir ou anular o tempo de duração

1. Selecione a zona de cozinhar com ou .
2. Prima duas vezes.
3. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou regule-o para .

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar previamente um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a decorrer o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

O temporizador automático é ligado nas regulações base. → *Página 24*

Dica: O temporizador automático aplica-se a todas as zonas de cozinhar. Pode reduzir ou apagar o tempo de duração para uma zona de cozinhar individual.

→ *Página 22*

9 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado.

O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente *FB* e a indicação de calor residual *H/h*.

8.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Prima as vezes necessárias até acender.
 - ✓ Na indicação do temporizador, acende-se .
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação.
 - ✓ O tempo começa a decorrer.
 - ✓ Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se durante 10 segundos.
 - ✓ pisca.

Corrigir o tempo

1. Prima as vezes necessárias até acender.
2. Regule novamente o tempo na área de regulação.

Desligar o sinal do alarme

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

8.3 Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação da função.

A função de cronómetro apenas funciona com a placa de cozinhar ligada. Quando a placa de cozinhar se desliga, a função de cronómetro também é desligada.

Ligar função de cronómetro

1. Prima as vezes necessárias até acender.
 - ✓ Na indicação do temporizador surge .
2. Toque em qualquer ponto na área de regulação.
 - ✓ É iniciado o registo do tempo.
 - ✓ No primeiro minuto são exibidos segundos e, em seguida, minutos.

Desligar a função de cronómetro

1. Prima as vezes necessárias até acender.
2. Toque em qualquer ponto na área de regulação.
 - ✓ A indicação do temporizador apaga-se.

9.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático

1. Prima numa zona tátil à escolha.
 - ✓ A indicação apaga-se.
2. Regule de novo a zona de cozinhar desejada.