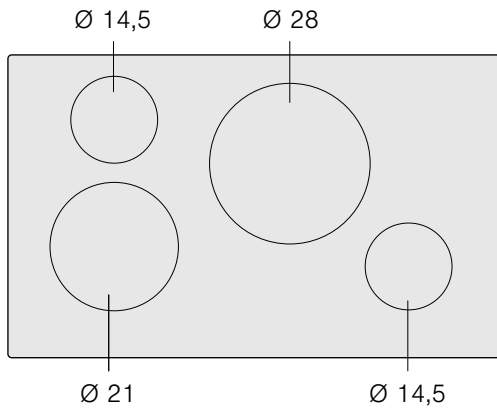


# manual de instrucciones

**3EB.87.Q**  
**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| [es] Instrucciones de uso .....  | 3  |
| [pt] Instruções de serviço ..... | 18 |

3EB.87.Q



|        | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|--------|-----------|-----------|
| Ø 21   | 2.200 W   | 3.700 W   |
| Ø 14,5 | 1.400 W   | 1.800 W   |
| Ø 28   | 2.400 W   | 3.500 W   |

\*  IEC 60335-2-6

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....            | <b>3</b>  | <b>Seguro para niños</b> .....                           | <b>12</b> |
| Causas de los daños.....                                     | 5         | Activar y desactivar el seguro para niños.....           | 12        |
| <b>Protección del medio ambiente</b> .....                   | <b>5</b>  | Seguro automático para niños.....                        | 12        |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.... | 5         | <b>Función Powerboost</b> .....                          | <b>12</b> |
| Consejos para ahorrar energía.....                           | 5         | Limitaciones de uso .....                                | 12        |
| <b>La Cocción por Inducción</b> .....                        | <b>6</b>  | Activar .....  | 12        |
| Ventajas de la Cocción por Inducción .....                   | 6         | Desactivar.....  | 12        |
| Recipientes .....  | 6         | <b>Función programación del tiempo</b> .....             | <b>12</b> |
| <b>Presentación del aparato</b> .....                        | <b>7</b>  | Apagar automáticamente una zona de cocción.....          | 12        |
| El panel de mando .....                                      | 7         | El reloj avisador.....                                   | 13        |
| Las zonas de cocción.....                                    | 7         | <b>Función protección para limpieza</b> .....            | <b>13</b> |
| Indicador de calor residual.....                             | 7         | <b>Ajustes básicos</b> .....                             | <b>13</b> |
| <b>Programar la placa de cocción</b> .....                   | <b>8</b>  | Acceder a los ajustes básicos .....                      | 14        |
| Encender y apagar la placa de cocción .....                  | 8         | <b>Cuidados y limpieza</b> .....                         | <b>14</b> |
| Ajustar la zona de cocción .....                             | 8         | Placa de cocción .....                                   | 14        |
| Tabla de cocción .....                                       | 8         | Marco de la placa de cocción .....                       | 14        |
| <b>Función freír</b> .....                                   | <b>10</b> | <b>Reparar averías</b> .....                             | <b>15</b> |
| Sartenes para la función freír .....                         | 10        | Ruido normal durante el funcionamiento del aparato ..... | 15        |
| Los niveles de temperatura .....                             | 10        | <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....              | <b>16</b> |
| Así se programa .....  | 10        | <b>Platos testados</b> .....                             | <b>16</b> |
| Tabla.....   | 11        |  |           |

## Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

### **¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **¡Peligro de avería!**

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.

- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

### Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

| Daños          | Causa  | Medida   |
|----------------|--|--|
| Manchas        | Alimentos derramados                                       | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |
|                | Productos de limpieza inadecuados                          | Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.                 |
| Rayaduras      | Sal, azúcar y arena  | No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.                           |
|                | Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción | Comprobar los recipientes.   |
| Decoloraciones | Productos de limpieza inadecuados                          | Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.                 |
|                | Roce de los recipientes                                    | Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.                            |
| Desconchaduras | Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar         | Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio. |

## Protección del medio ambiente

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



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.

### Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

# La Cocción por Inducción

## Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

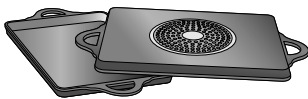
## Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

## Recipientes no apropiados

No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

## Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

## Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

## Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

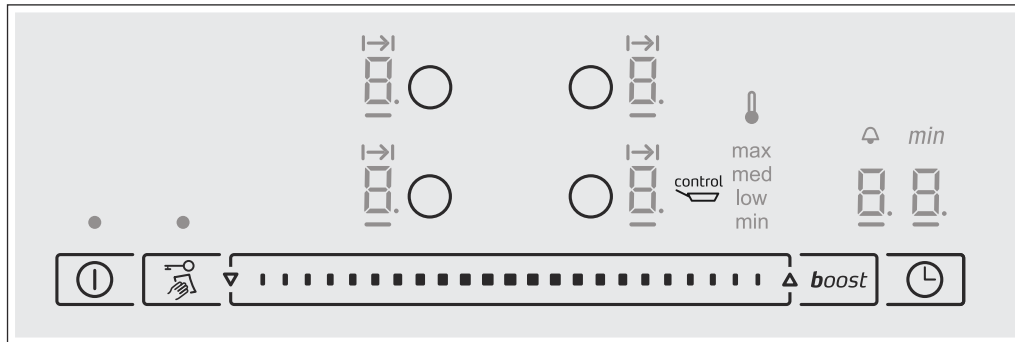
## Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

# Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción.

## El panel de mando



### Superficies de mando

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| ⓘ            | Interruptor principal          |
| ○            | Seleccionar la zona de cocción |
| ■ ■ ■ ■ ■    | Zona programación              |
| <b>boost</b> | Función Powerboost             |
| ⌚            | Programación del tiempo        |
| 🔑            | Seguro para niños              |
| 🧤            | Protección para limpieza       |
| 🍳            | Función freír                  |

### Indicadores

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| 1-9                | Niveles de potencia             |
| 0                  | Operatividad                    |
| 00                 | Función programación del tiempo |
| H/h                | Calor residual                  |
| b                  | Función Powerboost              |
| 🔔                  | Reloj avisador                  |
| ↔                  | Desconexión automática          |
| 🍳                  | Función Freír                   |
| 🌡️                 | Temperatura Función Freír       |
| min, low, med, max | Niveles de temperatura          |

### Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

**Nota:** Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

## Las zonas de cocción

| Zona de cocción | Activar y desactivar   |
|-----------------|--|
| ○               | Zona de cocción simple<br>Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.  |
| ∞/∞             | Zona de asado<br>La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior. |

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".

## Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles están aún calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el indicador **h** o **H**, se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.



Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **h** o **H** y el nivel de potencia seleccionado.


# Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

## Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores  de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

### Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

## Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.



Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

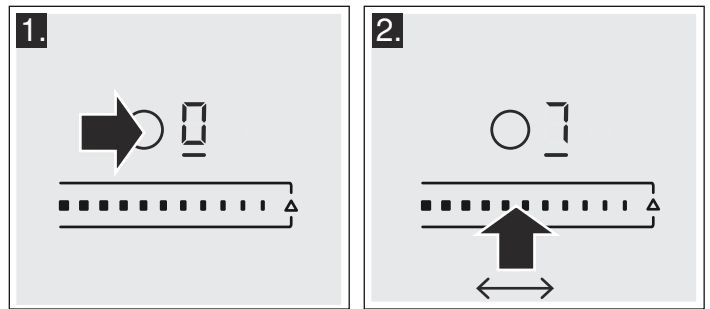
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

### Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . En su indicación visual se ilumina el símbolo .

2. En los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo en la zona de programación hasta que se ilumine el nivel de potencia deseado.




El nivel de potencia se ha ajustado.

### Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

### Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

### Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga.

Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

|                                     | Nivel de potencia | Duración de cocción |
|-------------------------------------|-------------------|---------------------|
| <b>Derretir</b>                     |                   |                     |
| Chocolate, cobertura de chocolate   | 1-1.              | -                   |
| Mantequilla, miel, gelatina         | 1-2               | -                   |
| <b>Calentar y mantener caliente</b> |                   |                     |
| Potaje (p.ej. lentejas)             | 1-2               | -                   |
| Leche**                             | 1-2.              | -                   |
| Salchichas calentadas en agua**     | 3-4               | -                   |
| <b>Descongelar y calentar</b>       |                   |                     |
| Espinacas ultracongeladas           | 3-4               | 15-25 min.          |
| Gulasch ultracongelado              | 3-4               | 30-40 min.          |

\* Cocción sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia



|  | Nivel de potencia | Duración de cocción         |
|--|-------------------|-----------------------------|
| <b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>                     |                   |                             |
| Albóndigas de patata*  | 4-5.              | 20-30 min.                  |
| Pescado*   | 4-5               | 10-15 min.                  |
| Salsas blancas, p.ej. bechamel                                       | 1-2               | 3-6 min.                    |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa                | 3-4               | 8-12 min.                   |
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>                               |                   |                             |
| Arroz (con doble cantidad de agua)                                   | 2-3               | 15-30 min.                  |
| Arroz con leche  | 2-3               | 30-40 min.                  |
| Patatas sin pelar  | 4-5               | 25-30 min.                  |
| Patatas peladas con sal  | 4-5               | 15-25 min.                  |
| Pasta*   | 6-7               | 6-10 min.                   |
| Cocido, sopas  | 3.-4.             | 15-60 min.                  |
| Verduras   | 2.-3.             | 10-20 min.                  |
| Verduras, ultracongeladas  | 3.-4.             | 7-20 min.                   |
| Cocido con olla exprés   | 4.-5.             | -                           |
| <b>Estofar</b>   |                   |                             |
| Rollo de carne   | 4-5               | 50-60 min.                  |
| Estofado   | 4-5               | 60-100 min.                 |
| Gulasch  | 3-4               | 50-60 min.                  |
| <b>Asar / Freír con poco aceite**</b>                                |                   |                             |
| Filetes, al natural o empanados                                      | 6-7               | 6-10 min.                   |
| Filetes ultracongelados  | 6-7               | 8-12 min.                   |
| Chuletas, al natural o empanadas***                                  | 6-7               | 8-12 min.                   |
| Bistec (3 cm de grosor)  | 7-8               | 8-12 min.                   |
| Pechuga (2 cm de grosor)***  | 5-6               | 10-20 min.                  |
| Pechuga, ultracongelada***   | 5-6               | 10-30 min.                  |
| Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***                | 4.-5.             | 30-40 min.                  |
| Pescado y filete de pescado al natural                               | 5-6               | 8-20 min.                   |
| Pescado y filete de pescado empanado                                 | 6-7               | 8-20 min.                   |
| Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado           | 6-7               | 8-12 min.                   |
| Gambas y camarones   | 7-8               | 4-10 min.                   |
| Platos ultracongelados, p. ej., salteados                            | 6-7               | 6-10 min.                   |
| Crepes   | 6-7               | freír una tras otra         |
| Tortilla   | 3.-4.             | freír una tras otra         |
| Huevos fritos  | 5-6               | 3-6 min.                    |
| <b>Freír** (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite)</b>            |                   |                             |
| Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo  | 8-9               | freír una porción tras otra |
| Croquetas ultracongeladas  | 7-8               |                             |
| Carne, p. ej., piezas de pollo                                       | 6-7               |                             |
| Pescado empanado o en masa de cerveza                                | 6-7               |                             |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones | 6-7               |                             |
| Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza               | 4-5               |                             |

\* Cocción sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia

# Función freír

Esta función permite freír en las zonas de cocción delanteras, regulando la temperatura de la sartén.

## Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

## Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.
- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.

- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

## Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- **HZ390210** recipiente pequeño (15 cm de diámetro).
- **HZ390220** recipiente mediano (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21 cm)

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

## Notas

- La función freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Con otro tipo de sartenes la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo, modificándolo según sea necesario. Éstas sartenes pueden sobrecalentarse.



## Los niveles de temperatura

| Nivel de potencia | Temperatura  | Apropiado para  |
|-------------------|--------------|---|
| <b>max</b>        | alta         | p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.         |
| <b>med</b>        | media - alta | p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras. |
| <b>low</b>        | baja - media | p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, pescado.           |
| <b>min</b>        | baja         | p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina              |

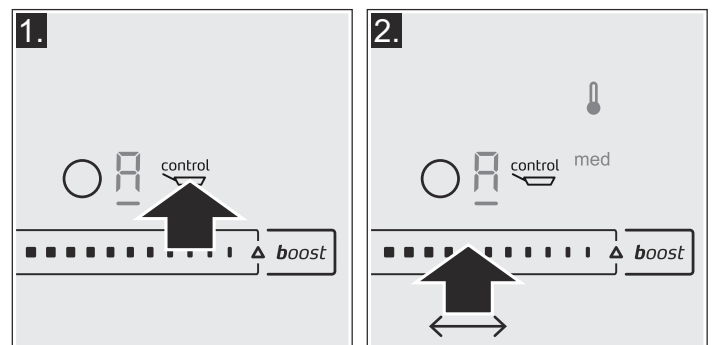
## Así se programa


Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.


La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador **A** y el símbolo .

2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.




La función freír se habrá activado. El símbolo de temperatura  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

**Nota:** Para visualizar los indicadores de temperatura  y nivel de temperatura, la zona de cocción debe estar seleccionada.

3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos. Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

## Apagar la función freír

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  con la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

## Tabla

La tabla indica qué nivel de temperatura es adecuado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

El nivel de potencia seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

|                                    |  | Nivel de temperatura | Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica |
|------------------------------------|--|----------------------|---|
| <b>Carne</b>                       | Escalope al natural o rebozado   | med                  | 6-10 min.   |
|                                    | Solomillo  | med                  | 6-10 min.   |
|                                    | Chuletas   | low                  | 10-17 min.  |
|                                    | Cordon bleu  | low                  | 15-20 min.  |
|                                    | Bistec poco hecho (3 cm. de grosor)  | max                  | 6-8 min.  |
|                                    | Bistec medio o bien hecho (3 cm. de grosor)                                  | med                  | 8-12 min.   |
|                                    | Pechuga (2 cm. de grosor)  | low                  | 10-20 min.  |
|                                    | Salchichas cocidas o frescas   | low                  | 8-20 min.   |
|                                    | Hamburguesas / filetes rusos   | low                  | 6-30 min.   |
|                                    | Leberkäse  | min                  | 6-9 min.  |
|                                    | Ragú, gyros  | med                  | 7-12 min.   |
|                                    | Carne picada   | med                  | 6-10 min.   |
|                                    | Tocino veteadado   | min                  | 5-8 min.  |
| <b>Pescado</b>                     | Pescado frito  | low                  | 10-20 min.  |
|                                    | Filete de pescado, al natural o empanado                                     | low / med            | 10-20 min.  |
|                                    | Camarones, gambas  | med                  | 4-8 min.  |
| <b>Platos elaborados con huevo</b> | Crepes   | med                  | freír uno tras otro                                   |
|                                    | Tortillas  | min                  | freír una tras otra                                   |
|                                    | Huevos fritos  | min / med            | 2-6 min.  |
|                                    | Huevos revueltos   | min                  | 2-4 min.  |
|                                    | Kaiserschmarm  | low                  | 10-15 min.  |
|                                    | Torrijas / tostadas francesas  | low                  | freír una tras otra                                   |
| <b>Patatas</b>                     | Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar                  | max                  | 6-12 min.   |
|                                    | Patatas salteadas preparadas con patatas crudas*                             | low                  | 15-25 min.  |
|                                    | Delicias de patata   | max                  | freír una tras otra                                   |
|                                    | Patatas glaseadas  | med                  | 10-15 min.  |
| <b>Verduras</b>                    | Ajo, cebollas  | min                  | 2-10 min.   |
|                                    | Calabacín, berenjena   | low                  | 4-12 min.   |
|                                    | Pimiento, espárragos verdes  | low                  | 4-15 min.   |
|                                    | Setas  | med                  | 10-15 min.  |
|                                    | Verduras glaseadas   | med                  | 6-10 min.   |
| <b>Productos congelados</b>        | Escalope   | med                  | 15-20 min.  |
|                                    | Cordon bleu  | low                  | 10-30 min.  |
|                                    | Pechuga  | min                  | 10-30 min.  |
|                                    | Nuggets  | med                  | 10-15 min.  |
|                                    | “Gyros“, “Kebab“   | med                  | 10-15 min.  |
|                                    | Filete de pescado, al natural o empanado                                     | low                  | 10-20 min.  |
|                                    | Varitas de pescado   | med                  | 8-12 min.   |
|                                    | Patatas fritas   | med / max            | 4-6 min.  |
|                                    | Platos y verduras a la sartén  | min                  | 8-15 min.   |
|                                    | Rollitos de primavera  | low                  | 10-30 min.  |
|                                    | Camembert / queso  | low                  | 10-15 min.  |
| <b>Otros</b>                       | Camembert / queso  | low                  | 7-10 min.   |
|                                    | Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén | min                  | 4-6 min.  |
|                                    | Picatostes   | low                  | 6-10 min.   |
|                                    | Almendras / nueces / piñones*  | min                  | 3-7 min.  |



\* En una sartén fría.


# Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

## Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El indicador situado junto al símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Se ha desactivado el bloqueo.


## Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.




### Activar y desactivar

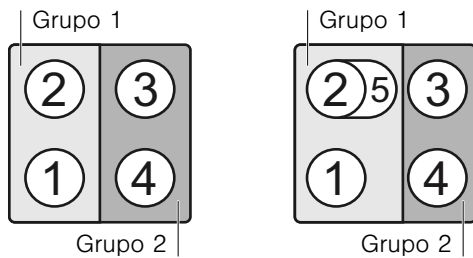
En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

# Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia .

## Limitaciones de uso


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y ; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia .



## Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo **boost**.



El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

## Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia .

La función Powerboost se habrá desactivado.

**Nota:** En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

# Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:




- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

## Apagar automáticamente una zona de cocción

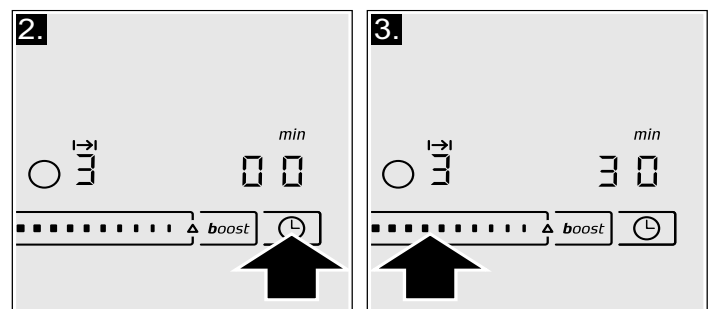
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

### Programar el tiempo de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida:


1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .


3. En los siguientes 10 segundos deslizar el dedo por la zona de programación hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado.




Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir.

### Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

## Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina  durante 10 segundos.

Al pulsar el símbolo , las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

## Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

Al cocinar con la función freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.




### Notas

- Cuanto más deprisa se deslice el dedo por la zona de programación, más deprisa aumentan o disminuyen los minutos en el indicador. El indicador se para tocando con el dedo la zona de programación.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.




## El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.



### Así se programa


1. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
2. Seleccionar en la zona de programación el tiempo deseado. Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

### Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. Modificar el tiempo con la zona de programación, o ajustar a .


### Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  y el indicador  se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

## Función protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

















Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante

30 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

**Nota:** El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

## Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

| Indicador  | Función  |
|--|--|
|  | <b>Seguro automático para niños</b><br> Desactivado.*<br> Activado.  |
|  | <b>Señales acústicas</b><br> Señal de confirmación y señal de error desactivadas.<br> Sólo señal de error activada.<br> Sólo señal de confirmación activada.<br> Todas las señales activadas.* |
|  | <b>Limitación automática del tiempo.</b><br> Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.*<br> El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas.<br> El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.              |
|  | <b>Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo</b><br> 10 segundos*.<br> 30 segundos.<br> 1 minuto.   |


\*Ajuste de fábrica

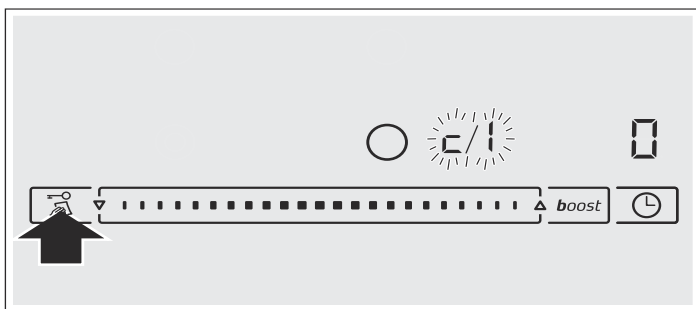
| Indicador | Función   |
|-----------|---|
| ⌚         | <b>Función Power-Management</b><br>⏻ = Desactivada.*<br>! = 1000 W. potencia mínima.<br>! = 1500 W.<br>⌚ = 2000 W.<br>...<br>9 ó 9. = potencia máxima de la placa.  |
| ⌚         | <b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b><br>⏻ Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.*<br>! Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos. |
| ⏻         | <b>Volver a los ajustes por defecto</b><br>⏻ Ajustes personales.*<br>! Volver a los ajustes de fábrica.   |

\*Ajuste de fábrica


## Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

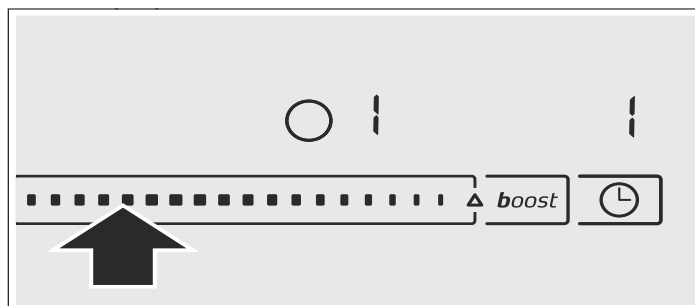
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.




En las indicaciones visuales se iluminan  $\epsilon$  y  $!$  alternadamente y  $\square$  como ajuste predeterminado.

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación, seleccionar el ajuste deseado con la zona de programación.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

### Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

## Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

### Placa de cocción

#### Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

### Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

# Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

| Indicador  | Avería   | Medida  |
|--|--|---|
| ninguno  | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.<br>La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.<br>Avería en el sistema electrónico. | Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.<br>Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.<br>Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| Los indicadores parpadean  | El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.  | Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.   |
| El indicador - parpadea en los indicadores de las zonas de cocción | Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.  | Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.  |
| $E_r$ + número / $d$ + número / $E$ + número                       | Avería en el sistema electrónico.  | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*  |
| $FQ / F9$  | Se ha producido un error interno en el funcionamiento.   | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*  |
| $F2$   | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.   | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*   |
| $F4$   | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.  |   |
| $F5$ + nivel de potencia y tono de aviso                           | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.   | Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.  |
| $F5$ y tono de aviso   | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.   | Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.  |
| $F8$   | La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.   | Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a encender la placa de cocción.   |
| $U1$   | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.   | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.   |
| $U2 / U3$  | La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.   | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.   |

\* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

**No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.**

## Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

### Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

### Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

### Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es

debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

### Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

### Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

## Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

## Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

# Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

| Platos testados  | Zona de cocción | Precalentamiento  |                               | Tapa | Cocción           |      |
|--|-----------------|-------------------|-------------------------------|------|-------------------|------|
|  |                 | Nivel de potencia | Duración (Min:Seg)            |      | Nivel de potencia | Tapa |
| <b>Derretir chocolate</b>  |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Recipiente: cazo   |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)                                       | Ø 14,5 cm       | -                 | -                             | -    | 1 - 1.            | No   |
| <b>Calentar y conservar caliente potaje de lentejas</b>  |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Recipiente: Olla   |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Temperatura inicial 20 °C  |                 |                   |                               |      |                   |      |
| <i>Potaje de lentejas*</i>   |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Cantidad 450 g.  | Ø 14,5 cm       | 9                 | 1:30 sin remover              | Sí   | 1.                | Sí   |
| Cantidad: 800 g.   | Ø 18 cm         | 9                 | 2:30 sin remover              | Sí   | 1.                | Sí   |
| <i>Potaje de lentejas en conserva, p. ej. lentejas con chorizo de Erasco</i>                             |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Cantidad 500 g.  | Ø 14,5 cm       | 9                 | 1:30 remover tras aprox. 1:00 | Sí   | 1.                | Sí   |
| Cantidad 1 kg.   | Ø 18 cm         | 9                 | 2:30 remover tras aprox. 1:00 | Sí   | 1.                | Sí   |
| <b>Preparar salsa bechamel</b>   |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Recipiente: Cazo   |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Temperatura de la leche: 7 °C  |                 |                   |                               |      |                   |      |
| Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una piza de sal | Ø 14,5 cm       |                   |                               |      |                   |      |
| 1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo                                   |                 | 1                 | aprox. 3:00                   | No   |                   |      |
| 2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover                                  |                 | 7                 | aprox. 5:20                   | No   |                   |      |
| 3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover              |                 |                   |                               |      | 1                 | No   |

\*Receta según DIN 44550

\*\*Receta según DIN EN 60350-2



| Platos testados  | Zona de cocción | Precalentamiento  |   | Cocción |                             |      |
|--|-----------------|-------------------|---|---------|-----------------------------|------|
|  |                 | Nivel de potencia | Duración (Min:Seg)                                | Tapa    | Nivel de potencia           | Tapa |
| <b>Cocer arroz con leche</b>   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Recipiente: Olla   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Temperatura de la leche: 7 °C  |                 |                   |   |         |                             |      |
| Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche |                 |                   |   |         |                             |      |
| Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal                 | Ø 14,5 cm       | 8.                | aprox. 6:30                                       | No      | 2 remover tras aprox. 10:00 | Sí   |
| Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal                    | Ø 18 cm         |                   |   |         |                             |      |
| <b>Cocer arroz*</b>  |                 |                   |   |         |                             |      |
| Recipiente: Olla   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Temperatura del agua 20 °C   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal  | Ø 14,5 cm       | 9                 | aprox. 2:30                                       | Sí      | 2                           | Sí   |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal  | Ø 18 cm         | 9                 | aprox. 2:30                                       | Sí      | 2.                          | Sí   |
| <b>Freír solomillo de cerdo</b>  |                 |                   |   |         |                             |      |
| Recipiente: Sartén   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Temperatura inicial del solomillo: 7 °C  | Ø 18 cm         | 9                 | 1:30  | No      | 7                           | No   |
| 2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)   |                 |                   |   |         |                             |      |
| <b>Freír crepes**</b>  |                 |                   |   |         |                             |      |
| Recipiente: Sartén   | Ø 18 cm         | 9                 | 1:30  | No      | 7                           | No   |
| 55 ml de masa por crepe  |                 |                   |   |         |                             |      |
| <b>Freír patatas ultracongeladas</b>   |                 |                   |   |         |                             |      |
| Recipiente: Olla   | Ø 18 cm         | 9                 | Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C | No      | 9                           | No   |
| Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)    |                 |                   |   |         |                             |      |

\*Receta según DIN 44550

\*\*Receta según DIN EN 60350-2

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>Indicações de segurança</b> .....       | <b>18</b> | <b>Segurança para crianças</b> .....                                | <b>27</b> |
| Causas dos danos .....                     | 20        | Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças ..... | 27        |
| <b>Protecção do meio ambiente</b> .....    | <b>20</b> | Dispositivo de segurança automático para crianças .....             | 27        |
| Eliminação ecológica .....                 | 20        | <b>Função Powerboost</b> .....                                      | <b>27</b> |
| Conselhos para poupar energia .....        | 20        | Limitações de utilização .....                                      | 27        |
| <b>Cozedura por indução</b> .....          | <b>21</b> | Activar .....   | 27        |
| Vantagens da cozedura por indução .....    | 21        | Desactivar .....  | 27        |
| Recipientes .....                          | 21        | <b>Função de programação do tempo</b> .....                         | <b>27</b> |
| <b>Conhecer o aparelho</b> .....           | <b>22</b> | Desligar automaticamente uma zona de cozedura .....                 | 27        |
| O painel de comandos .....                 | 22        | Temporizador com alarme .....                                       | 28        |
| As zonas de cozedura .....                 | 22        | <b>Função de protecção para limpeza</b> .....                       | <b>28</b> |
| Indicador de calor residual .....          | 22        | <b>Regulações de base</b> .....                                     | <b>28</b> |
| <b>Programar a placa de cozedura</b> ..... | <b>23</b> | Acéder às regulações de base .....                                  | 29        |
| Ligar e desligar a placa de cozedura ..... | 23        | <b>Cuidados e limpeza</b> .....                                     | <b>29</b> |
| Regular a zona de cozedura .....           | 23        | Placa de cozedura .....   | 29        |
| Tabela de cozedura .....                   | 23        | Friso da placa de cozedura .....                                    | 29        |
| <b>Função fritar</b> .....                 | <b>25</b> | <b>Reparar avarias</b> .....  | <b>30</b> |
| Frigideiras para a função fritar .....     | 25        | Ruído normal durante o funcionamento do aparelho .....              | 30        |
| Os níveis de temperatura .....             | 25        | <b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....                         | <b>31</b> |
| Como programar .....                       | 25        | <b>Pratos testados</b> .....  | <b>31</b> |
| Tabela .....                               | 26        |   |           |

## Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior. Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

Não utilize dispositivos de protecção inadequados ou grelhas de protecção para crianças. Podem provocar acidentes.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

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

### **Perigo de incêndio!**

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

### **Perigo de queimaduras!**

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

### **Perigo de choque eléctrico!**

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

### **Perigo de avaria!**

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

### **Perigo de ferimentos!**

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

## Causas dos danos

### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

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

### Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

| Danos         | Causa   | Medida   |
|---------------|---|--|
| Manchas       | Alimentos derramados                                    | Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro. |
|               | Produtos de limpeza inadequados                         | Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.                          |
| Riscos        | Sal, açúcar e areia                                     | Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.                            |
|               | As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica | Verificar os recipientes.  |
| Descolorações | Produtos de limpeza inadequados                         | Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.                           |
|               | Fricção dos recipientes                                 | Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.                            |
| Esfoladelas   | Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar          | Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro. |

## Protecção do meio ambiente

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

### Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.

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

# Cozedura por indução

## Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer potência, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

## Recipientes

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

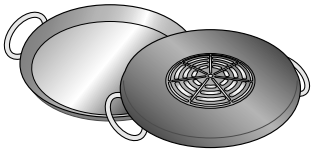
- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se a base do recipiente é atraída por um íman.

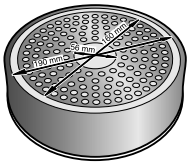
Existe outro tipo de recipientes para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.



Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, apenas a zona ferromagnética vai aquecer, pelo que a distribuição de calor pode não ser homogénea.



Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que a potência fornecida pode ser menor, pode haver problemas de detecção do recipiente ou este pode mesmo não ser detectado.



Para obter bons resultados de cozedura, recomenda-se que o diâmetro da área ferromagnética do recipiente seja adaptado ao tamanho da zona de cozedura. Se o recipiente não for detectado numa zona de cozedura, experimente-o na zona de diâmetro imediatamente inferior.

## Recipientes não apropriados

Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

## Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

## Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

## Recipientes vazios ou com base fina

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

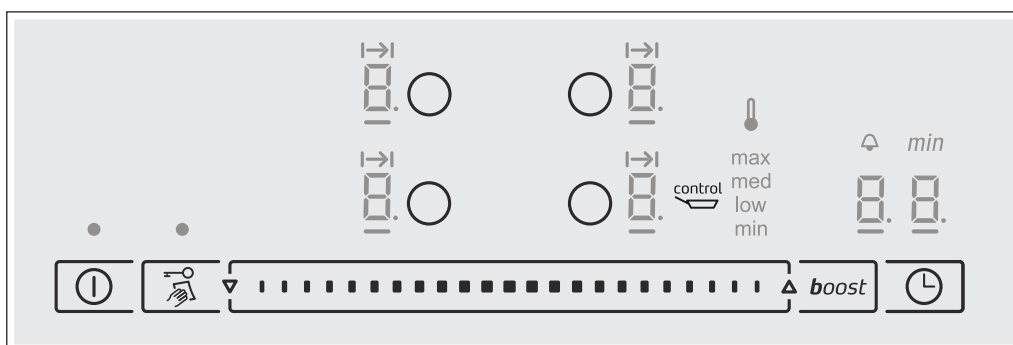
## Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

# Conhecer o aparelho

Na *página 2* pode obter mais informações sobre as medidas e as potências dos discos.

## O painel de comandos



### Superfícies de comando

|              |  |
|--------------|--|
| ⓘ            | Interruptor principal                  |
| ○            | Seleccionar a zona de cozedura         |
| ■ ■ ■ ■ ■    | Zona de programação                    |
| <b>boost</b> | Função Powerboost                      |
| 🕒            | Programação do tempo                   |
| 🔑            | Dispositivo de segurança para crianças |
| 🧤            | Protecção para limpeza                 |
| 🍳            | Função Fritar                          |

### Indicadores

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| 1-9                | Níveis de potência             |
| 0                  | Operacionalidade               |
| 00                 | Função de programação do tempo |
| H/h                | Calor residual                 |
| b                  | Função Powerboost              |
| 🔔                  | Alarme                         |
| ↔                  | Desconexão automática          |
| 🍳                  | Função Fritar                  |
| 🌡️                 | Temperatura função Fritar      |
| min, low, med, max | Níveis de temperatura          |

### Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

**Nota:** Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

## As zonas de cozedura

| Zona de cozedura | Activar e desactivar   |
|------------------|--|
| ○                | Zona de cozedura simples<br>Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.   |
| ∞/∞              | Zona de assados<br>A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior. |

Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver ponto "Recipientes adequados".

## Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que apresenta esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador **h** ou **H** mantém-se aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.



Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador **h** ou **H** e o nível de potência seleccionado.


# Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

## Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se utilizando o interruptor principal.

Ligar: pressionar o símbolo . É emitido um sinal sonoro. O indicador que está perto do interruptor principal e os indicadores  das zonas de cozedura acendem-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo  até que os indicadores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

### Notas

- A placa de cozedura desliga-se automaticamente, quando todas as zonas de cozedura se mantiverem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar a placa. Se voltar a ligar a placa de cozedura neste período de tempo, as regulações anteriores serão aplicadas.

## Regular a zona de cozedura

Na zona de programação regula-se o nível de potência pretendido.



Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

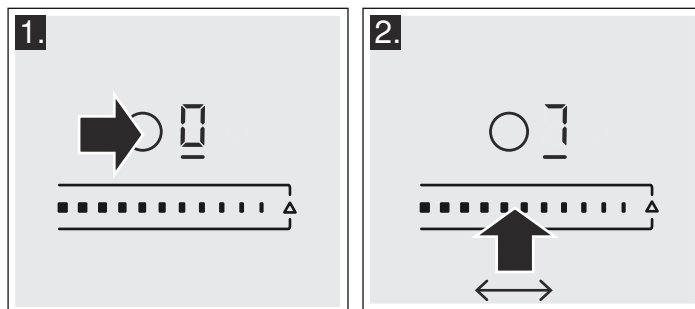
Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

### Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura com o símbolo . Na indicação acende-se o símbolo .

2. Nos 10 segundos seguintes, deslizar o dedo na zona de programação, até que se acenda o nível de potência pretendido.




O nível de potência foi regulado.

### Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona de cozedura e regular o nível de potência pretendido na zona de programação.

### Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

### Notas

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

## Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Mexer de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

|                                   | Nível de potência | Tempo de cozedura |
|-----------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Derreter</b>                   |                   |                   |
| Chocolate, cobertura de chocolate | 1-1.              | -                 |
| Manteiga, mel, gelatina           | 1-2               | -                 |
| <b>Aquecer e manter quente</b>    |                   |                   |
| Guisado (p. ex., de lentilhas)    | 1-2               | -                 |
| Leite**                           | 1.-2.             | -                 |
| Salsichas aquecidas em água**     | 3-4               | -                 |
| <b>Descongelar e aquecer</b>      |                   |                   |
| Espinafres ultracongelados        | 3-4               | 15-25 min         |
| Gulasch ultracongelado            | 3-4               | 30-40 min         |

\* Cozedura sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar com frequência



|  | Nível de potência | Tempo de cozedura             |
|--|-------------------|-------------------------------|
| <b>Cozer em lume brando, ferver em lume brando</b>                               |                   |                               |
| Almôndegas de batata*  | 4-5.              | 20-30 min                     |
| Peixe*   | 4-5               | 10-15 min                     |
| Molhos brancos, p. ex., bechamel   | 1-2               | 3-6 min                       |
| Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês                           | 3-4               | 8-12 min                      |
| <b>Ferver, cozer a vapor, refogar</b>  |                   |                               |
| Arroz (com o dobro da quantidade da água)  | 2-3               | 15-30 min                     |
| Arroz-doce   | 2-3               | 30-40 min                     |
| Batatas com casca  | 4-5               | 25-30 min                     |
| Batatas descascadas com sal  | 4-5               | 15-25 min                     |
| Massa*   | 6-7               | 6-10 min                      |
| Cozido, sopas  | 3-4.              | 15-60 min                     |
| Hortaliças   | 2-3.              | 10-20 min                     |
| Hortaliças, ultracongeladas  | 3-4.              | 7-20 min                      |
| Cozido em panela de pressão  | 4-5.              | -                             |
| <b>Estufar</b>   |                   |                               |
| Rolo de carne  | 4-5               | 50-60 min                     |
| Estufado   | 4-5               | 60-100 min                    |
| Gulasch  | 3-4               | 50-60 min                     |
| <b>Assar/Fritar com pouco óleo**</b>   |                   |                               |
| Filetes, ao natural ou panados   | 6-7               | 6-10 min                      |
| Filetes ultracongelados  | 6-7               | 8-12 min                      |
| Costeletas, ao natural ou panadas***   | 6-7               | 8-12 min                      |
| Bife (3 cm de espessura)   | 7-8               | 8-12 min                      |
| Peito (2 cm de espessura)***   | 5-6               | 10-20 min                     |
| Peito, ultracongelado***   | 5-6               | 10-30 min                     |
| Hambúrgueres, almôndegas de carne (3 cm de espessura)***                         | 4-5.              | 30-40 min                     |
| Peixe e filetes de peixe ao natural  | 5-6               | 8-20 min                      |
| Peixe e filetes de peixe panados   | 6-7               | 8-20 min                      |
| Peixe panado ultracongelado, p. ex., douradinhos de peixe                        | 6-7               | 8-12 min                      |
| Gambas e camarões  | 7-8               | 4-10 min                      |
| Pratos ultracongelados, p. ex., salteados  | 6-7               | 6-10 min                      |
| Crepes   | 6-7               | fritar um de cada vez         |
| Tortilha   | 3-4.              | fritar uma de cada vez        |
| Ovos estrelados  | 5-6               | 3-6 min                       |
| <b>Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)</b>                     |                   |                               |
| Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango              | 8-9               | fritar uma porção de cada vez |
| Croquetes ultracongelados  | 7-8               |                               |
| Carne, p. ex., peças de frango   | 6-7               |                               |
| Peixe panado ou em massa de cerveja  | 6-7               |                               |
| Hortaliças, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p. ex., cogumelos frescos | 6-7               |                               |
| Doçaria, p. ex., filhós, fruta em massa de cerveja                               | 4-5               |                               |

\* Cozedura sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar com frequência



# Função fritar

Esta função permite fritar utilizando as zonas de cozedura da frente, regulando a temperatura da frigideira.

## Vantagens ao fritar

A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Deste modo, poupa-se energia. O óleo e a gordura não sobreaquecem.

## Notas

- Nunca aqueça óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozedura. Certifique-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.
- Não tape a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilize unicamente óleo apropriado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione o nível de temperatura **min**.


## Os níveis de temperatura



| Nível de potência | Temperatura | Apropriado para  |
|-------------------|-------------|--|
| <b>max</b>        | alta        | por exemplo, bolinhos de batata, batatas salteadas e bifes mal passados.           |
| <b>med</b>        | média-alta  | por exemplo, frituras finas como congelados, panados, escalopes, guisado, legumes. |
| <b>low</b>        | baixa-média | por ex. frituras grossas como os filetes russos, salsichas, peixe                  |
| <b>min</b>        | baixa       | por exemplo, tortilhas, com manteiga, azeite ou margarina                          |

## Como programar

Verificar o nível de temperatura adequado na tabela. Colocar a frigideira na zona de cozedura.

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo .

Na indicação da zona de cozedura, acende-se o indicador  e o símbolo .

## Frigideiras para a função fritar

No mercado, existem ótimas frigideiras para esta função que podem adquirir-se mais tarde, como acessório opcional, em lojas especializadas ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Indicar sempre a referência correspondente.

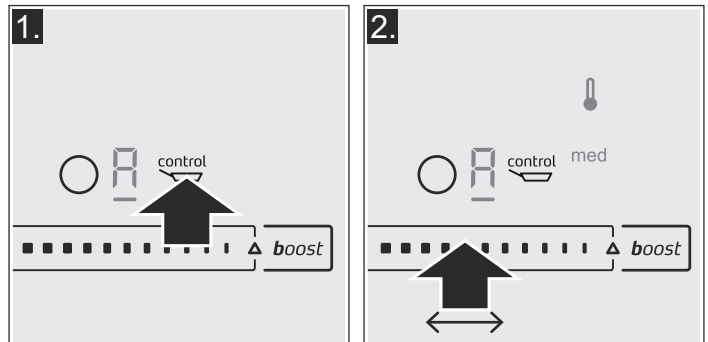
- **HZ390210** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro).
- **HZ390220** recipiente médio (19 cm)
- **HZ390230** recipiente grande (21 cm)


As frigideiras são anti-aderentes. Também é possível fritar alimentos com pouco óleo.


## Notas

- A função Fritar foi especialmente ajustada para este tipo de frigideiras.
- Com outro tipo de frigideiras, a temperatura pode ser ajustada acima ou abaixo do nível seleccionado. Comece por experimentar o nível de temperatura mais baixo, aumentando conforme seja necessário. Estas frigideiras podem sobreaquecer.

2. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar, na zona de programação, o nível de temperatura pretendido.




A função Fritar é activada. O símbolo da temperatura  permanece aceso, até que a temperatura para fritar seja alcançada. Nessa altura, o aparelho emite um sinal sonoro e o símbolo de temperatura apaga-se.

**Nota:** Para visualizar os indicadores de temperatura  e o nível de temperatura, a zona de cozedura deve estar seleccionada.

3. Quando o aparelho alcançar o nível de temperatura pretendido, deitar óleo na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos.

Virar os alimentos para evitar que se queiem.

## Desactivar a função Fritar

Na zona de programação, seleccionar a zona de cozedura e regular para . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

## Tabela

A tabela indica qual o nível de temperatura adequado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

O nível de potência seleccionado varia em função do tipo de frigideira utilizada.

|                                  |   | Nível de temperatura | Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro |
|----------------------------------|---|----------------------|--|
| <b>Carne</b>                     | Escalope ao natural ou panado   | med                  | 6-10 min.  |
|                                  | Lombo   | med                  | 6-10 min.  |
|                                  | Costeletas  | low                  | 10-17 min.                                       |
|                                  | Cordon bleu   | low                  | 15-20 min.                                       |
|                                  | Bife mal passado (3 cm de espessura)  | max                  | 6-8 min.   |
|                                  | Bife médio ou mal passado (3 cm de espessura)   | med                  | 8-12 min.  |
|                                  | Peito (2 cm de espessura)   | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Salsichas cozidas ou frescas  | low                  | 8-20 min.  |
|                                  | Hambúrgueres/filetes russos   | low                  | 6-30 min.  |
|                                  | Leberkäse   | min                  | 6-9 min.   |
|                                  | Guisado, gyros  | med                  | 7-12 min.  |
|                                  | Carne picada  | med                  | 6-10 min.  |
|                                  | Toucinho entremeado   | min                  | 5-8 min.   |
| <b>Peixe</b>                     | Peixe frito   | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Filete de peixe ao natural ou panado  | low / med            | 10-20 min.                                       |
|                                  | Camarão, gambas   | med                  | 4-8 min.   |
| <b>Pratos elaborados com ovo</b> | Crepes  | med                  | fritar um a seguir ao outro                      |
|                                  | Tortilhas   | min                  | fritar uma a seguir à outra                      |
|                                  | Ovos estrelados   | min / med            | 2-6 min.   |
|                                  | Ovos mexidos  | min                  | 2-4 min.   |
|                                  | Kaiserschmarm   | low                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | Rabanadas/torradas francesas  | low                  | fritar uma a seguir à outra                      |
| <b>Batatas</b>                   | Batatas salteadas preparadas com batatas cozidas com pele                             | max                  | 6-12 min.  |
|                                  | Batatas salteadas preparadas com batatas cruas*                                       | low                  | 15-25 min.                                       |
|                                  | Delícias de batata  | max                  | fritar uma a seguir à outra                      |
|                                  | Batatas glaceadas   | med                  | 10-15 min.                                       |
| <b>Legumes</b>                   | Alho, cebolas   | min                  | 2-10 min.  |
|                                  | Curgete, beringela  | low                  | 4-12 min.  |
|                                  | Pimento, espargos verdes  | low                  | 4-15 min.  |
|                                  | Cogumelos   | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | Legumes glaceados   | med                  | 6-10 min.  |
| <b>Produtos congelados</b>       | Escalope  | med                  | 15-20 min.                                       |
|                                  | Cordon bleu   | low                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Peito   | min                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Nuggets   | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | “Gyros“, “Kebab“  | med                  | 10-15 min.                                       |
|                                  | Filete de peixe ao natural ou panado  | low                  | 10-20 min.                                       |
|                                  | Douradinhos de peixe  | med                  | 8-12 min.  |
|                                  | Batatas fritas  | med / max            | 4-6 min.   |
|                                  | Pratos e legumes na frigideira  | min                  | 8-15 min.  |
|                                  | Crepes chineses   | low                  | 10-30 min.                                       |
|                                  | Camembert / queijo  | low                  | 10-15 min.                                       |
| <b>Outros</b>                    | Camembert / queijo  | low                  | 7-10 min.  |
|                                  | Pratos pré-cozinhados elaborados com adição de água, por exemplo, massa na frigideira | min                  | 4-6 min.   |
|                                  | Croutons  | low                  | 6-10 min.  |
|                                  | Amêndoas / nozes / pinhões*   | min                  | 3-7 min.   |

\* Numa frigideira fria.

# Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

## Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo durante 4 segundos, aproximadamente. O indicador que está perto do símbolo acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo durante 4 segundos, aproximadamente. O bloqueio é desactivado.

## Dispositivo de segurança automático para crianças

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

### Activar e desactivar

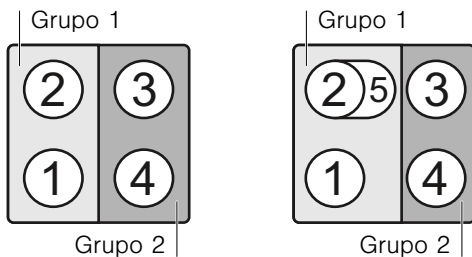
O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à ligação do dispositivo de segurança automático para crianças.

# Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar o nível de potência .

## Limitações de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja a funcionar (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada piscam e ; em seguida, o nível de potência regula-se automaticamente .



## Activar

1. Seleccionar uma zona de cozedura.

2. Pressionar o símbolo .

O indicador acende-se.

A função é activada.

## Desactivar

1. Seleccionar a zona de cozedura.

2. Pressionar o símbolo .

O indicador deixa de estar visível e a zona de cozedura volta ao nível de potência .

A função Powerboost é desactivada.

**Nota:** Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

# Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

## Desligar automaticamente uma zona de cozedura

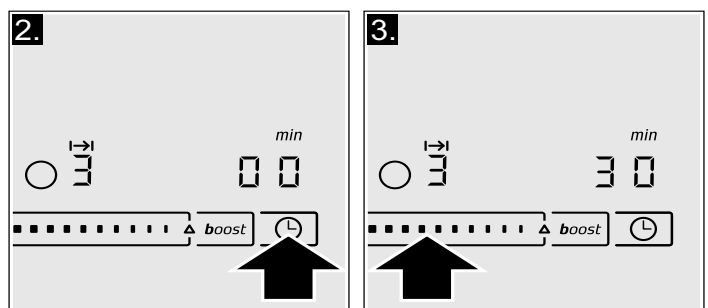
A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo seleccionado.

### Programar o tempo de cozedura.

A placa de cozedura deve estar ligada:

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos.
2. Pressionar o símbolo . O indicador da zona de cozedura acende-se. Na indicação da função de programação do tempo acende-se .

3. Nos 10 segundos seguintes, deslizar o dedo na zona de programação, até atingir o tempo de cozedura pretendido.




Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.


### Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar o símbolo .

Alterar o tempo de cozedura na zona de programação ou regular para , para cancelar o tempo.

## Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo,  acende-se durante 10 segundos.

Quando pressionar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

## Desligar automaticamente uma zona de cozedura, utilizando a função fritar.

Ao cozinhar utilizando a função fritar, o tempo de cozedura programado começa a contar depois de alcançada a temperatura na zona seleccionada.




### Notas

- Quanto mais depressa deslizar o dedo na zona de programação, mais depressa os minutos aumentam ou diminuem no indicador. O indicador pára, tocando com o dedo na zona de programação.
- Se foi programado um tempo de cozedura para várias zonas, na indicação da função de programação do tempo aparece sempre o tempo da zona de cozedura seleccionada.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.




## Temporizador com alarme

O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.



### Como programar


1. Pressione o símbolo  várias vezes, até que se acenda o indicador . Na indicação da função de programação do tempo aparece .
2. Na zona de programação, seleccione o tempo pretendido. Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

### Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo  várias vezes até que se acenda o indicador . Alterar o tempo com a zona de programação ou regular para .


### Depois de terminado o tempo

O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, é apresentado  e o indicador  acende-se. Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

## Função de protecção para limpeza

Se o painel de comandos for limpo enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

















Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe da função de protecção para limpeza. Pressionar o símbolo . O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Agora já é possível limpar a

superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

**Nota:** Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

## Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades particulares de cada utilizador.

| Indicador  | Função  |
|--|---|
|  | <b>Dispositivo de segurança automático para crianças</b><br> Desactivado.*<br> Activado.  |
|  | <b>Sinais sonoros</b><br> Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados.<br> Apenas o sinal de erro está activado.<br> Apenas o sinal de confirmação está activado.<br> Todos os sinais activados.* |
|  | <b>Limite automático do tempo.</b><br> Regulação de base: desligar após 1-10 horas.*<br> O tempo da regulação de base é reduzido a metade: desligar após 0,5 - 5 horas.<br> O tempo da regulação de base é reduzido a um quarto: desligar após 0,25 - 2,5 horas.                           |
|  | <b>Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo</b><br> 10 segundos*.<br> 30 segundos.<br> 1 minuto.  |


\*Regulação de fábrica

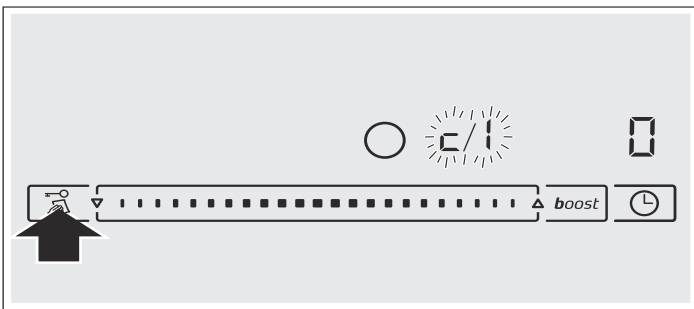
| Indicador | Função  |
|-----------|---|
| ⌂         | <b>Função Power-Management</b><br>⏻ = Desactivada.*<br>  = 1000 W potência mínima.<br>  = 1500 W.<br>⌂ = 2000 W.<br>...<br>9 ou 9 = potência máxima da placa.   |
| ⌂ 9       | <b>Tempo de selecção da zona de cozedura</b><br>⏻ Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.*<br>  Limitado: a zona de cozedura permanece seleccionada apenas durante 10 segundos. |
| ⌂ ⏻       | <b>Voltar às regulações predefinidas</b><br>⏻ Regulações personalizadas.*<br>  Voltar às regulações de fábrica.   |

\*Regulação de fábrica


## Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

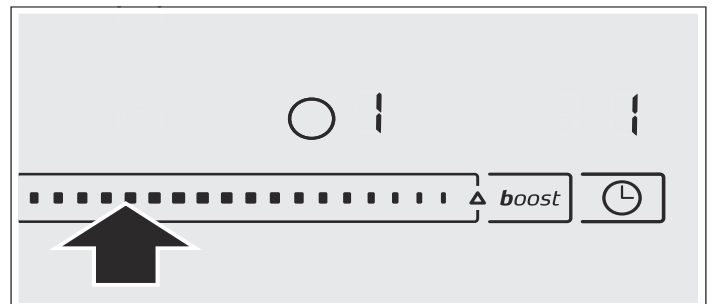
1. Ligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo  pressionado durante 4 segundos.




Nas indicações acendem-se ⌂ e | alternadamente, e ⏻ como regulação predefinida.

3. Pressionar várias vezes o símbolo  até que apareça o indicador da função pretendida.

4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida com a zona de programação.



5. Voltar a pressionar o símbolo  durante mais de 4 segundos.

As regulações são correctamente guardadas.

### Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

## Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

### Placa de cozedura

#### Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queiem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Detergente da loiça sem diluir
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos

- Produtos corrosivos, como spray para o forno ou tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor

A melhor maneira de eliminar a sujidade mais difícil é utilizando um raspador para vidro. Observar as indicações do fabricante.

É possível adquirir raspadores adequados para vidro através do Serviço de Assistência Técnica ou da nossa loja online.

### Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

# Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

| Indicador   | Avaria   | Medida   |
|---|--|--|
| nenhum  | O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.<br>O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.<br>Avaria no sistema electrónico. | Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.<br>Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.<br>Se através das verificações anteriores a avaria não for solucionada, contactar o Serviço de Assistência Técnica. |
| Os indicadores piscam                                     | O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.  | Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.   |
| O indicador - pisca nos indicadores das zonas de cozedura | Ocorreu uma avaria no sistema electrónico.   | Cobrir brevemente a superfície de comando com a mão para confirmar a avaria.   |
| $E_r$ + número / $d$ + número / $E$ + número              | Avaria no sistema electrónico.   | Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar.*  |
| $FQ / F9$   | Ocorreu um erro interno no funcionamento.  | Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 30 segundos e voltar a ligar.*  |
| $F2$  | O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.   | Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Pressionar, de seguida, qualquer um dos símbolos da placa de cozedura.*   |
| $F4$  | O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.  |  |
| $F5$ + nível de potência e tom de aviso                   | Há um recipiente quente na zona do painel de comandos. É muito provável que sobreaqueça o sistema electrónico.   | Retirar o recipiente. O indicador de avaria apaga-se pouco depois. Pode-se continuar a cozinhar.   |
| $F5$ e tom de aviso                                       | Há um recipiente quente na zona do painel de comandos. A zona de cozedura apagou-se para proteger o sistema electrónico.                               | Retirar o recipiente. Esperar alguns segundos. Pressionar qualquer superfície de comando. Quando o indicador de avaria se apagar, pode-se continuar a cozinhar.  |
| $F8$  | A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.   | Activou-se o limite automático do tempo. Pressionar qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.  |
| $U1$  | Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.   | Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.  |
| $U2 / U3$   | A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a bancada.   | Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente e voltar a ligar.  |

\* Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

**Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.**

## Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

### Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

### Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que se coloca água ou alimentos no recipiente.

### Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo

recipiente. A intensidade do ruído pode variar de acordo com a quantidade dos alimentos e a forma de os cozinhar.

### Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência é diminuída.

### Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que é activado quando for detectada uma temperatura elevada. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

# Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

## Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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

## Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

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

## Pratos testados

Esta tabela foi elaborada para institutos de avaliação, com o objectivo de facultar os controlos dos nossos aparelhos.

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

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

| Pratos testados   | Zona de cozedura | Pré-aquecimento   |                                 |       | Cozedura          |       |
|---|------------------|-------------------|---------------------------------|-------|-------------------|-------|
|   |                  | Nível de potência | Duração (min:s)                 | Tampa | Nível de potência | Tampa |
| <b>Derreter chocolate</b>   |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Recipiente: tacho   |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Cobertura de chocolate (p. ex., marca Dr. Oetker, negro 55%, 150 g)                                   | Ø 14,5 cm        | -                 | -                               | -     | 1 - 1.            | Não   |
| <b>Aquecer e conservar quente o guisado de lentilhas</b>  |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Recipiente: Panela  |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Temperatura inicial 20 °C   |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| <i>Guisado de lentilhas*</i>  |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Quantidade 450 g  | Ø 14,5 cm        | 9                 | 1:30 sem mexer                  | Sim   | 1.                | Sim   |
| Quantidade: 800 g   | Ø 18 cm          | 9                 | 2:30 sem mexer                  | Sim   | 1.                | Sim   |
| <i>Guisado de lentilhas em conserva, p. ex., lentilhas com chouriço da Erasco</i>                     |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Quantidade 500 g  | Ø 14,5 cm        | 9                 | 1:30, mexer passado aprox. 1:00 | Sim   | 1.                | Sim   |
| Quantidade 1 kg   | Ø 18 cm          | 9                 | 2:30, mexer passado aprox. 1:00 | Sim   | 1.                | Sim   |
| <b>Preparar molho bechamel</b>  |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Recipiente: Tacho   |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Temperatura do leite: 7 °C  |                  |                   |                                 |       |                   |       |
| Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal      | Ø 14,5 cm        |                   |                                 |       |                   |       |
| 1. Derreter a manteiga, misturar a farinha e o sal, e aquecer tudo                                    |                  | 1                 | aprox. 3:00                     | Não   |                   |       |
| 2. Juntar o leite e deixar o molho ferver, sem parar de mexer   |                  | 7                 | aprox. 5:20                     | Não   |                   |       |
| 3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixar ferver durante mais 2 minutos, sem parar de mexer |                  |                   |                                 |       | 1                 | Não   |

\*Receita segundo a norma DIN 44550

\*\*Receita segundo a norma DIN EN 60350-2

| Pratos testados  | Zona de cozedura | Pré-aquecimento   |  |       | Cozedura                       |       |
|--|------------------|-------------------|--|-------|--------------------------------|-------|
|  |                  | Nível de potência | Duração (min:s)                              | Tampa | Nível de potência              | Tampa |
| <b>Fazer arroz-doce</b>  |                  |                   |  |       |                                |       |
| Recipiente: Panela   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Temperatura do leite: 7 °C   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Aquecer o leite até começar a levantar fervura.<br>Mudar para o nível de cozedura recomendado e juntar o arroz e o açúcar ao leite   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Ingredientes: 190 g de arroz de grão redondo, 23 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal                       | Ø 14,5 cm        | 8.                | aprox. 6:30                                  | Não   | 2, mexer passados aprox. 10:00 | Sim   |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 30 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal                          | Ø 18 cm          |                   |  |       |                                |       |
| <b>Cozer arroz*</b>  |                  |                   |  |       |                                |       |
| Recipiente: Panela   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Temperatura da água 20 °C  |                  |                   |  |       |                                |       |
| Ingredientes: 125 g de arroz de grão redondo, 300 g de água e uma pitada de sal  | Ø 14,5 cm        | 9                 | aprox. 2:30                                  | Sim   | 2                              | Sim   |
| Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 600 g de água e uma pitada de sal  | Ø 18 cm          | 9                 | aprox. 2:30                                  | Sim   | 2.                             | Sim   |
| <b>Fritar lombo de porco</b>   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Recipiente: Frigideira   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Temperatura inicial do lombo: 7 °C   | Ø 18 cm          | 9                 | 1:30   | Não   | 7                              | Não   |
| 2 filetes de lombo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de espessura)  |                  |                   |  |       |                                |       |
| <b>Fazer crepes**</b>  |                  |                   |  |       |                                |       |
| Recipiente: Frigideira   | Ø 18 cm          | 9                 | 1:30   | Não   | 7                              | Não   |
| 55 ml de massa por crepe   |                  |                   |  |       |                                |       |
| <b>Fritar batatas ultracongeladas</b>  |                  |                   |  |       |                                |       |
| Recipiente: Panela   |                  |                   |  |       |                                |       |
| Ingredientes: 1,8 kg de óleo de girassol, por cozedura: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original) | Ø 18 cm          | 9                 | Até que a temperatura do óleo seja de 180 °C | Não   | 9                              | Não   |

\*Receita segundo a norma DIN 44550

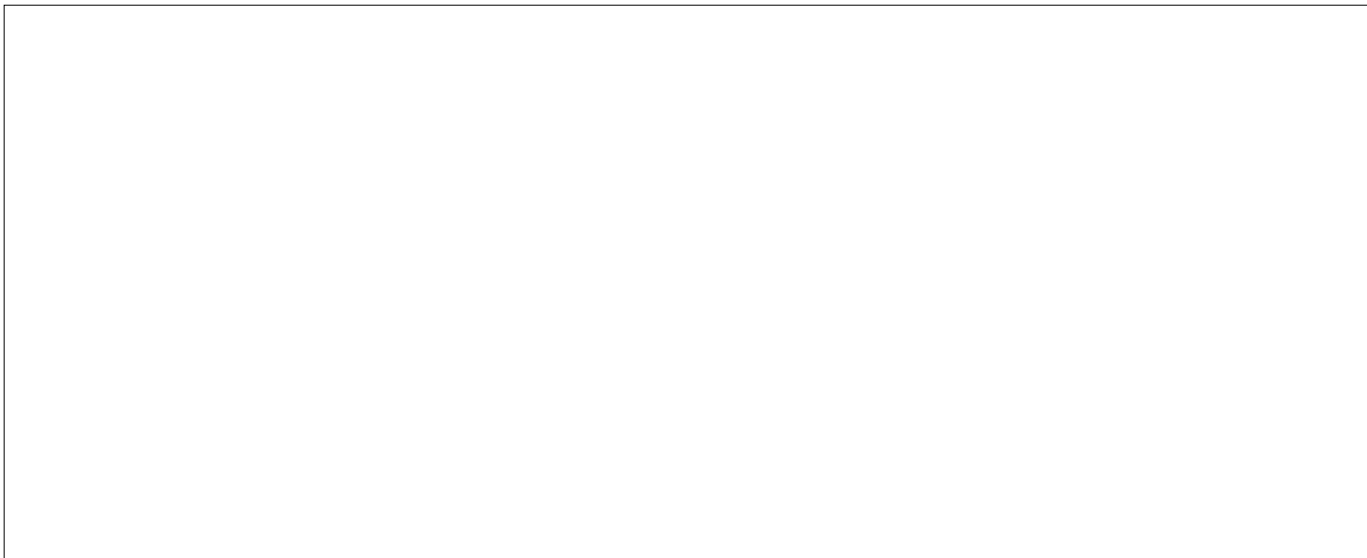
\*\*Receita segundo a norma DIN EN 60350-2











9000776428

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20  
50197 Zaragoza, SPAIN  
[www.balay.es](http://www.balay.es)

05 950801