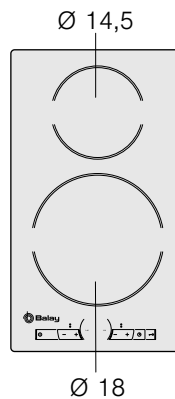


# manual de instrucciones

**3EB7030LP**  
**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**

[es] Instrucciones de uso .....	2
[pt] Instruções de serviço .....	10

3EB7030LP



## es Índice

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>2</b>	Activar y desactivar el seguro para niños.....	6
Causas de los daños.....	3	Seguro para niños automático.....	6
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>4</b>	<b>Reloj temporizador</b> .....	<b>7</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4	La zona de cocción se apaga automáticamente .....	7
Consejos para ahorrar energía.....	4	Reloj temporizador de cocina .....	7
<b>Presentación del aparato</b> .....	<b>4</b>	<b>Limitación de tiempo automática</b> .....	<b>7</b>
El panel de mando .....	4	<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>7</b>
Indicador del calor residual .....	4	Modificar los ajustes básicos.....	8
<b>Programar la placa de cocción</b> .....	<b>5</b>	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>8</b>
Encender y apagar la placa de cocción .....	5	Vitrocerámica.....	8
Programar la zona de cocción.....	5	<b>Solucionar averías</b> .....	<b>9</b>
Tabla de cocción .....	5	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>9</b>
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>6</b>		

## ⚠ Consejo 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 al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

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 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.

## ¡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.

## ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso,

extraer el enchufe o desconectar el fusible en 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 lesiones!

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 rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. 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 le 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 vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	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

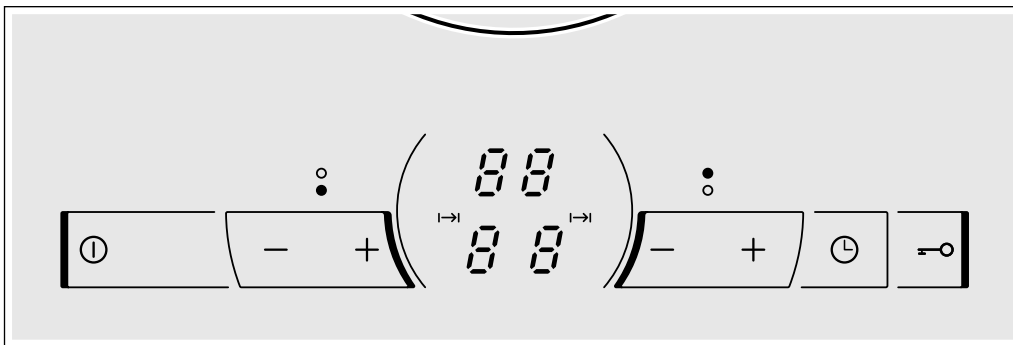
- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. 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 todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

# Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

## El panel de mando



### Indicadores

<b>1-9</b>	Posiciones de cocción
<b>H/h</b>	Calor residual
<b>88</b>	Duración del ciclo de cocción
<b>🕒</b>	Reloj temporizador de cocina
<b>⌚</b>	Reloj temporizador

### Superficies de mando

<b>Ⓛ</b>	Interruptor principal
<b>🔒</b>	Seguro para niños
<b>- +</b>	Teclas de ajuste
<b>⌚</b>	Reloj temporizador

### Notas

- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

### Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.


Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.


# Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes 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 . Suenan una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.

## Programar la zona de cocción

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.


Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.

## Ajustar la posición de cocción

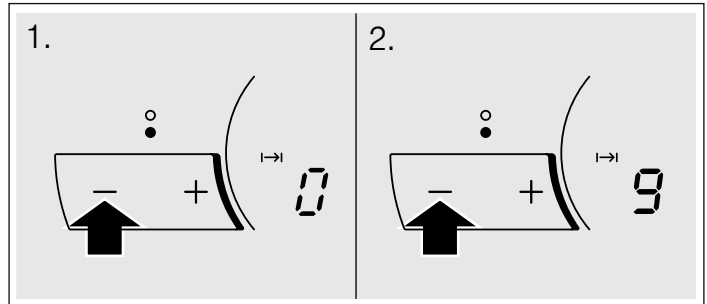
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + o - para seleccionar la zona de cocción deseada. En el indicador se muestra .

2. En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo + o -. Se muestra el ajuste básico.

Símbolo + posición de cocción 1

Símbolo - posición de cocción 9



3. Modificar la posición de cocción: pulsar los símbolos + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

## Apagar la zona de cocción

Ajustar la zona de cocción a la posición 0. Al cabo de unos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas congeladas	2-3	10-20 min
Gulasch congelado	2-3	20-30 min
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, 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

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2	35-45 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min
Verduras	2-3	10-20 min
Verdura ultracongelada	3.-4.	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-
<b>Estofar</b>		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada***	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4-5	30-40 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min
Pechuga de ave congelada***	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
<b>Freír</b> (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa



\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia


## Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

### Seguro para niños automático

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

### Conectar y desconectar

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

# Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:



- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

## La zona de cocción se apaga automáticamente

Es posible programar una duración para una o más zonas de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.




Programar la duración del ciclo de cocción:

En la zona de cocción que se va a utilizar debe ajustarse una posición de cocción.


1. Pulsar 2 veces el símbolo . En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. En los 10 segundos siguientes, ajustar con + o - la duración en la zona de cocción deseada.  
La duración finaliza.

Repetir los mismos pasos para cada zona de cocción en la que se desee ajustar un reloj temporizador.

## Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina  durante 10 segundos. Pulsar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

## Mostrar y corregir la duración

Pulsar 2 veces el símbolo . Pulsar el símbolo + o - de la zona de cocción deseada. Se muestra la duración restante.

Con + y - se puede corregir la duración o ponerla en posición cero.



**Nota:** Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

Si se ha programado una duración del tiempo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador se mostrará el transcurso de la duración de tiempo más breve. El indicador de la zona de cocción se ilumina.



## Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente del resto de ajustes.



### Así se ajusta

1. Pulsar el símbolo , el indicador  del reloj temporizador de cocina se ilumina.
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.  
El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

### Una vez transcurrido el tiempo



Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador  del reloj temporizador de cocina se ilumina. El indicador se apaga tras 10 segundos.

### Corregir el tiempo

Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que el indicador  para el reloj temporizador de cocina se ilumine. Ajustar el tiempo con el símbolo + o -.

# Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.








El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna  y el indicador de calor residual .

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).









# Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
	<b>Seguro para niños automático</b>  Desconectado.*  Conectado.
	<b>Tono de aviso</b>  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Sólo señal de error conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*

\*Ajuste básico




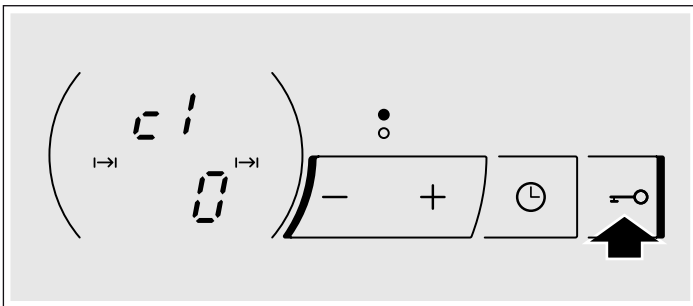
Indicador	Función
c 5	<b>Limitación de tiempo automática</b>  Desconectar tras 1-10 horas*  Desconectar tras 0,5-5 horas  Desconectar tras 0,25-2,5 horas
c 6	<b>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</b>  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
c 0	<b>Restauración al ajuste básico</b>  Desconectado.  Conectado.


\*Ajuste básico

## Modificar los ajustes básicos

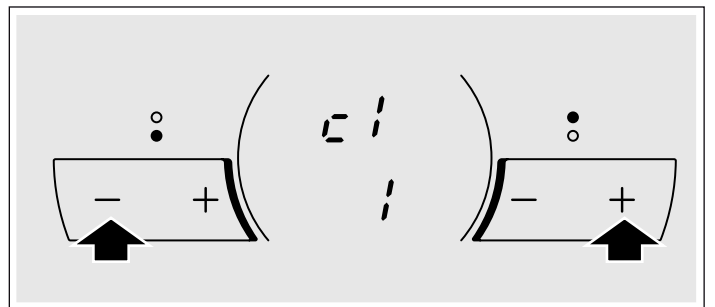
La placa de cocción debe estar apagada.


1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.



3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla aparezca el indicador deseado.

4. Programar el valor deseado con + y -.



5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos. El ajuste está activado.

### Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

## Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

### Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

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.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.



# Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
<i>E</i> parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
<i>E<sub>r</sub></i> + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectar después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
<i>FB</i>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

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

# 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.

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>10</b>	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças .....	14
Causas de danos.....	11	Segurança automática para crianças.....	14
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>12</b>	<b>Temporizador</b> .....	<b>15</b>
Eliminação ecológica.....	12	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar.....	15
Dicas para poupar energia.....	12	Despertador de cozinha.....	15
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>12</b>	<b>Limitação de tempo automática</b> .....	<b>15</b>
O painel de comandos.....	12	<b>Regulações base</b> .....	<b>15</b>
Indicação de calor residual .....	12	Alterar as regulações base.....	16
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>13</b>	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>16</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	13	Vitrocerâmica.....	16
Regular uma zona de cozinhar .....	13	<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>17</b>
Tabela para cozinhar .....	13	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>17</b>
<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>14</b>		

## ⚠ 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.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

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

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

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 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.

### 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.

### Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações 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 ferimentos!

Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

### Causas de danos

#### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.
- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

#### Vista geral

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

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

# Protecção do meio ambiente

## 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.

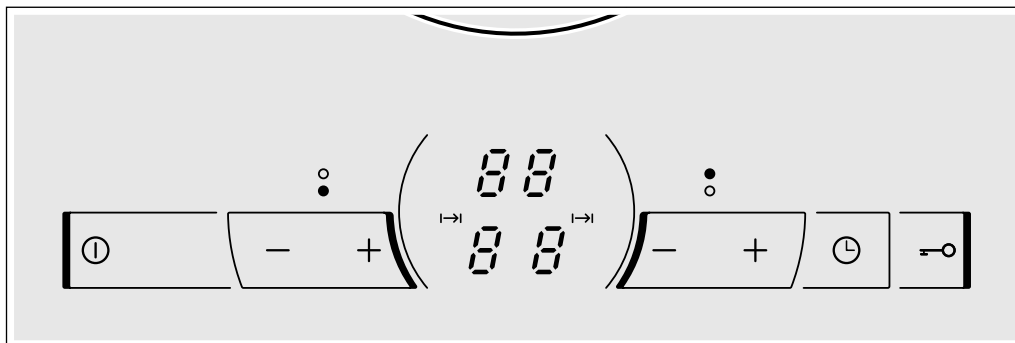
## Dicas para poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes não perdem as vitaminas nem os minerais.
- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

# Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

## O painel de comandos



### Indicações

1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
88	Tempo de duração
🔔	Alarme de cozinha
⌚	Temporizador

### Zonas de comando

⏻	Interruptor principal
🔒	Fecho de segurança para crianças
- +	Campos de regulação
⌚	Temporizador

### Notas

- Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

### Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. .


Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou derreter uma cobertura. Se a zona de cozinhar continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.


# Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

## Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo  , até que a indicação sobre o interruptor principal se apague. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 15 segundos.

## Regular uma zona de cozinhar

Os símbolos + e - permitem-lhe regular a potência de cozedura desejada.


Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

## Regular a potência de cozedura

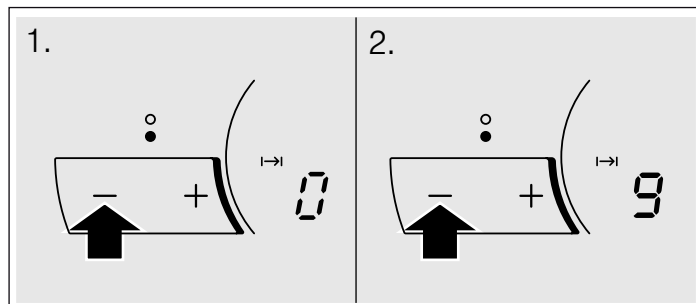
A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo + ou - para seleccionar a zona de cozinhar pretendida. Na indicação acende-se .

2. Toque no símbolo + ou - nos próximos 5 segundos. Aparece a regulação base.

Símbolo + potência de cozedura 1

Símbolo - potência de cozedura 9



3. Alterar a potência de cozedura: toque no símbolo + ou - até aparecer a potência de cozedura desejada.

## Desligar a zona de cozinhar

Regule a zona de cozinhar para 0. Decorridos cerca de 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

## Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos e as potências de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	20-30 min.
<b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaiese, molho holandês	3-4	8-12 min.

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar várias vezes

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
<b>Estufar</b>		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.-3.	50-60 min.
<b>Assar**</b>		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.-5.	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omeleta	3.-4.	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
<b>Fritar</b> (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa



\*\*\* Virar várias vezes


## Fecho de segurança para crianças

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

### Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desactivado.

### Segurança automática para crianças

Com esta função, a segurança para crianças é sempre activada automaticamente quando a placa de cozinhar é desligada.

#### Ligar e desligar

O procedimento para activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.

# Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:



- Para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.
- Como despertador de cozinha.

## Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

É possível introduzir um tempo de duração para uma ou mais zonas de cozinhar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.




Regular o tempo de duração:

Na zona de cozinhar que pretende utilizar deve estar regulada uma potência de cozedura.


1. Toque 2 vezes no símbolo . Na indicação do temporizador acende-se .
2. Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração na zona de cozinhar pretendida com + e -.  
O tempo de duração começa a decorrer.

Repita estes passos para cada zona de cozinhar em que pretenda regular um temporizador.

### Após terminar o tempo

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar acende-se . Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se  durante 10 segundos. Toque no símbolo . As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

### Apresentar e corrigir o tempo de duração

Toque 2 vezes no símbolo . Toque no símbolo + ou - da zona de cozinhar pretendida. O tempo de duração remanescente é apresentado.

Com + e -, é possível corrigir o tempo de duração ou colocá-lo a zeros.



**Nota:** Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Se regulou um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, a contagem decrescente do tempo de duração mais curto é visualizada na indicação. A indicação da zona de cozinhar fica luminosa.

## Despertador de cozinha



O despertador de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras regulações.

### Como regular



1. Toque no símbolo , a indicação  do despertador de cozinha acende-se.
2. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

### Após terminar o tempo



Terminado o tempo, soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  do despertador de cozinha acende-se. A indicação desliga-se após 10 segundos.

### Corrigir o tempo

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até a indicação  do despertador de cozinha se acender. Regule o tempo com o símbolo + ou -.

# Limitação de tempo automática

Se uma zona de cozinhar estiver demasiado tempo ligada sem que a regulação seja alterada, a limitação de tempo automática é ativada.








O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente  e a indicação de calor residual .

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).









# Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Indicação	Função
	<b>Fecho de segurança automático para crianças</b>  Desligado.*  Ligada.
	<b>Sinal sonoro</b>  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados.  Apenas sinal de utilização inadequada ativado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*

\* Regulação base




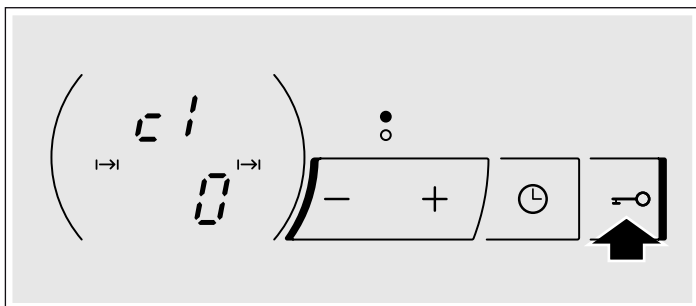
Indicação	Função
c5	<b>Limite de tempo automático</b>  Desligar passadas 1-10 horas*  Desligar passadas 0,5-5 horas  Desligar passadas 0,25-2,5 horas
c6	<b>Duração do sinal de fim do temporizador</b>  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
c0	<b>Reposição para a regulação base</b>  Desligado.  Ligada.


\* Regulação base

## Alterar as regulações base

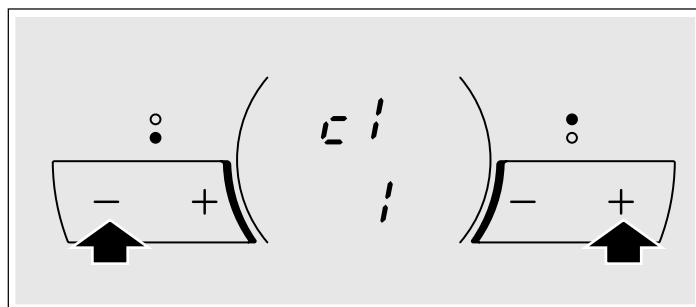
A placa de cozinhar tem de estar desligada.


1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.



3. Toque no símbolo  as vezes necessárias, até aparecer a indicação desejada no visor.

4. Com + e -, regule o valor desejado.



5. Toque no símbolo  durante 4 segundos. A regulação está ativada.

### Desligar

Para sair da regulação base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e regule novamente.

## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;
- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpafornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor.

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

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja on-line.

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

# Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida
Apagada	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
$E$ pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
$E_r$ + número	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
$F2$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
$F8$	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

\* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o mesmo.

## 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** 21 4250 740

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.



9000793572

BSH Electrodomésticos España, S.A.  
C/ Itaroa 1, 31620 Huarte (Navarra), SPAIN

[www.balay.es](http://www.balay.es)

940128