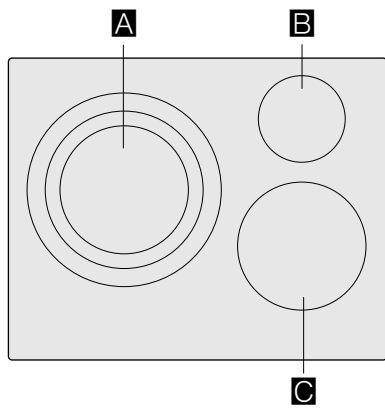


manual de instrucciones

3EB9.7.T
Placa de cocción
Placa de cozinhar














[es] Instrucciones de uso	3
[pt] Instruções de serviço	30



			g*	b*
A	Ø 21	☉	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	☉	2.600 W	max. 4.400 W
	Ø 32	☉	3.300 W	max. 5.500 W
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

	Uso correcto del aparato	4		Bloqueo del control para limpieza	20
	Indicaciones de seguridad importantes	5		Desconexión automática de seguridad	20
	Causas de los daños	6		Ajustes básicos	21
	Vista general	6		Acceder a los ajustes básicos	22
	Protección del medio ambiente	7		Visualizar el consumo de energía	22
	Consejos para ahorrar energía	7		Comprobar el recipiente	23
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7		Limpieza	23
	La cocción por inducción	7		Placa de cocción	23
	Ventajas de la Cocción por Inducción	7		Marco de la placa de cocción	24
	Recipientes	7		Preguntas frecuentes	24
	Presentación del aparato	9		¿Qué hacer en caso de avería?	26
	El panel de mando	9		Servicio de Asistencia Técnica	27
	Las zonas de cocción	10		Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 27	
	Indicador de calor residual	10		Comidas normalizadas	28
	Manejo del aparato	11			
	Encender y apagar la placa de cocción	11			
	Ajustar la zona de cocción	11			
	Consejos para cocinar	11			
	Funciones de programación del tiempo	14			
	Programación del tiempo de cocción	14			
	El reloj avisador	14			
	Cronómetro de cocina	15			
	Función PowerBoost	15			
	Activar	15			
	Desactivar	15			
	Función ShortBoost	16			
	Recomendaciones de uso	16			
	Activar	16			
	Desactivar	16			
	Función Freír	16			
	Ventajas al freír	16			
	Sartenes para la función freír	16			
	Los niveles de temperatura	17			
	Tabla	17			
	Así se programa	19			
	Seguro para niños	19			
	Activar y desactivar el seguro para niños	19			
	Seguro automático para niños	19			



Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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 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.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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.

Advertencia – ¡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

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

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.

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.

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.
- Ahorro de 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.

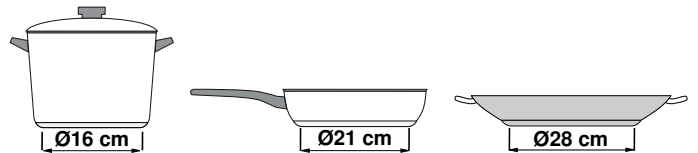
Recipientes

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

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

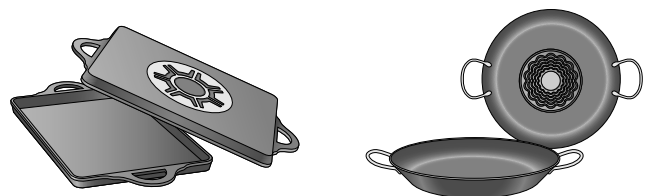
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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.

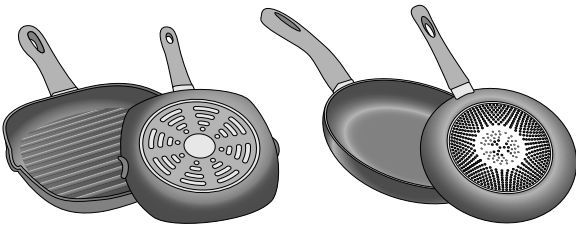


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



- 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 por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Recipientes no apropiados

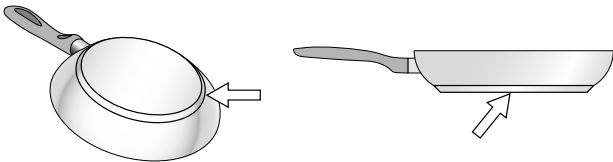
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



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 del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

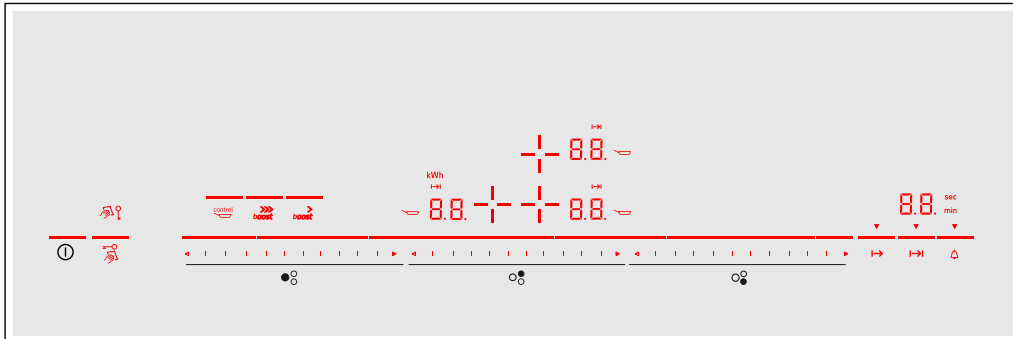
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples












Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en → *Página 2*

El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Seleccionar la zona de cocción
	Zona de programación
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Función PowerBoost
	Función ShortBoost
	Función Freír
	Cronómetro de cocina
	Programación del tiempo de cocción
	Reloj avisador

Indicadores	
	Operatividad
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Funciones de programación del tiempo
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Programación del tiempo de cocción
	Indicadores de tiempo
	Función PowerBoost
	Función ShortBoost
	Función Freír
	Consumo de energía

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente de tamaño adecuado
◎	Zona de cocción triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (◎ ó ◎) que se desea poner en funcionamiento.
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"		

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.

Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Manejo del aparato

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 ①. Suena una señal acústica. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina 0.0. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: Pulsar el símbolo ① hasta que todos los indicadores se apaguen. 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 las zonas de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

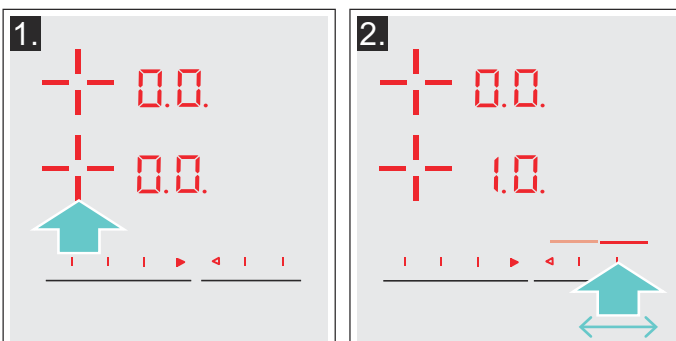
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Está señalado con .5.

Nota: En cada zona de programación se indica la zona de cocción a la que corresponde.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + de la zona de cocción deseada.
2. Deslizar el dedo en la zona de programación correspondiente 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 a continuación seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a 0.0 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.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 45
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5		

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalopes, al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanadas**	6-7	8-12
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada**	5-6	10-30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.5-5.5	20-30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6-7	10-20
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-15
Gambas y camarones	7-8	4-10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7-8	10-20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7-8	15-20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10
Crepes (freír una tras otra)	6.5-7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5-4.5	3-6
Huevos fritos	5-6	3-6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
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 o en tempura	6-7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8-8.5		

Funciones de programación del tiempo


Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

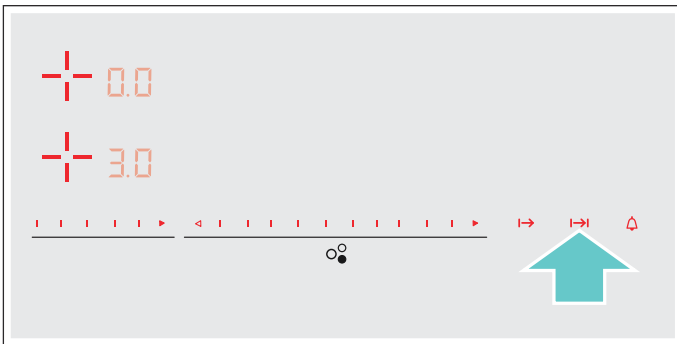
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

Programación del tiempo de cocción

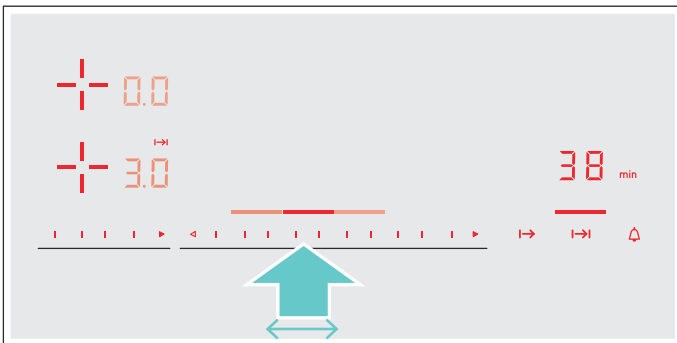
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.



Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo .



3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación correspondiente a la zona de cocción el tiempo de cocción deseado.



4. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado. En los indicadores de la función programación de tiempo, se ilumina el indicador .

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.


Nota: Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción.


Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"


Función Freir

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.



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 correspondiente a la zona de cocción o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga, el indicador  parpadea y el nivel de potencia se ajusta a . Suena una señal.

En los indicadores de la función programación del tiempo parpadean  y el indicador .

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

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 el tiempo de cocción más breve.
- 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.


Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.


Así se programa


1. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo . Se ilumina el indicador .

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo .

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

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea **00** y el símbolo **▼**.

Tras pulsar el símbolo **⏏** las indicaciones se apagan.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activar

Pulsar el símbolo **⏏**. En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan **00** y el indicador **▼**.

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Pulsar el símbolo **⏏**, el cronómetro se detiene. Los indicadores de la zona de programación del tiempo permanecen iluminados.

Al pulsar de nuevo el símbolo **⏏** los indicadores se apagan.

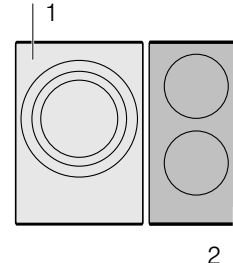
La función se ha desactivado.



Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia **9**.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo **boost**.
3. Pulsar la zona de programación correspondiente a la zona de cocción deseada para confirmar.

El indicador **b** se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar cualquier nivel de potencia en la zona de programación correspondiente a la zona de cocción.

El indicador **b** dejará de visualizarse y en la zona de cocción se mostrará el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

La función se habrá desactivado.

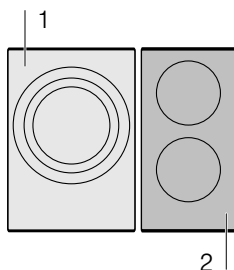
Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se desean cocinar.


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).




Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Activar


1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo .
3. Seleccionar la zona de programación correspondiente a la zona de cocción deseada para confirmar.

El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

Seleccionar cualquier nivel de potencia en la zona de programación correspondiente a la zona de cocción.

El indicador  deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia seleccionado anteriormente.

La función se habrá desactivado.

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

Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la función Freír.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

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.

- 3AB39210 recipiente de 15 cm de diámetro.
- 3AB39220 recipiente de 19 cm de diámetro.
- 3AB39230 recipiente de 21 cm de diámetro.
- 3AB39250 recipiente de 28 cm de diámetro.

Las sartenes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1 muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2 bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3 medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4 medio - alto	Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5 alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

Tabla

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

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

Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

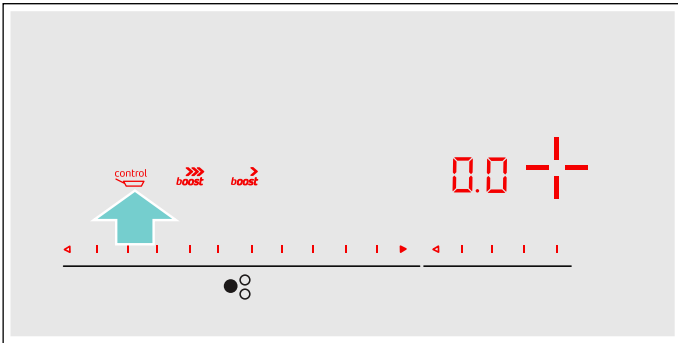
	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Carne		
Escalope al natural o empanado	4	6 - 10
Solomillo	4	6 - 10
Chuletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	3	6 - 30
Leberkäse (Pastel de carne cocido)	2	6 - 9
Ragú, gyros	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej. trucha	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	4	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepes**	5	-
Tortilla francesa**	2	3 - 6
Huevos fritos	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15
Tostadas francesas**	3	4 - 8
* Dar la vuelta con frecuencia.		
** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.		


	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min)
Patatas		
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	4	15 - 25
Crepes de patata**	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	1	50 - 55
Patatas glaseadas	3	15 - 20
Verduras		
Ajo, cebolla	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	1	10 - 20
Setas	4	10 - 15
Verduras glaseadas	3	6 - 10
Productos congelados		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Pechuga*	4	10 - 30
Nuggets de pollo	4	10 - 15
Gyros, Kebab	3	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	3	10 - 20
Varitas de pescado	4	8 - 12
Patatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	3	6 - 10
Rollitos de primavera	4	10 - 30
Camembert / queso	3	10 - 15
Salsas		
Salsas de tomate con verduras	1	25 - 35
Salsa bechamel	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	1	15 - 25
Otros		
Camembert / queso	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	1	5 - 10
Picatostes	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	4	3 - 15
* Dar la vuelta con frecuencia.		
** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.		

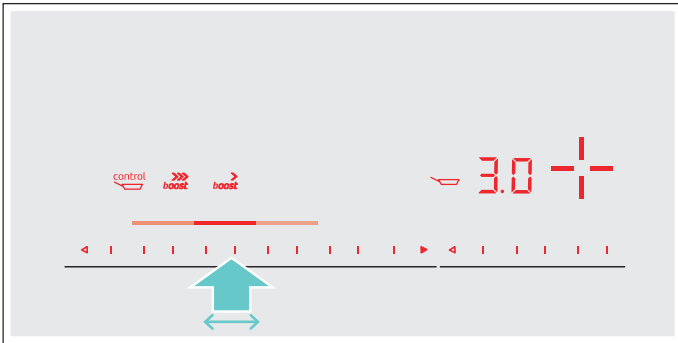
Así se programa

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


1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. Pulsar el símbolo .



3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.
En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina .




La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

4. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Nota: 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.



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:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
El indicador  se apaga.
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


Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo → "Ajustes básicos"



Bloqueo del control 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 Bloqueo del control para limpieza.

Activar: Pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, pulsar el símbolo .

Notas

- A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.



Desconexión automática de seguridad

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la Desconexión automática de seguridad.

La zona de cocción deja de calentarse. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **FB** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la Desconexión automática de seguridad, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos


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

Indicador	Función
c 1	Seguro automático para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción 0 Desactivada.* 1 1000 W. potencia mínima. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.
c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.




* Ajustes de fábrica

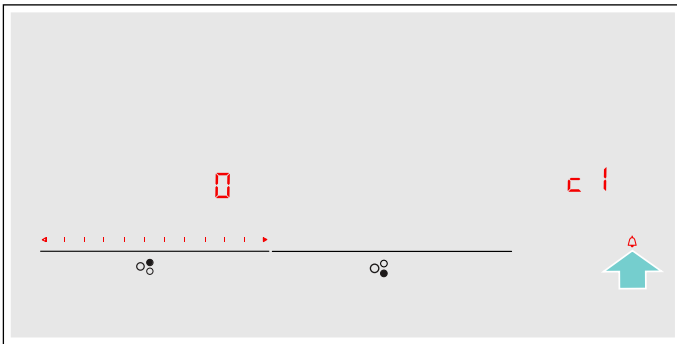
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

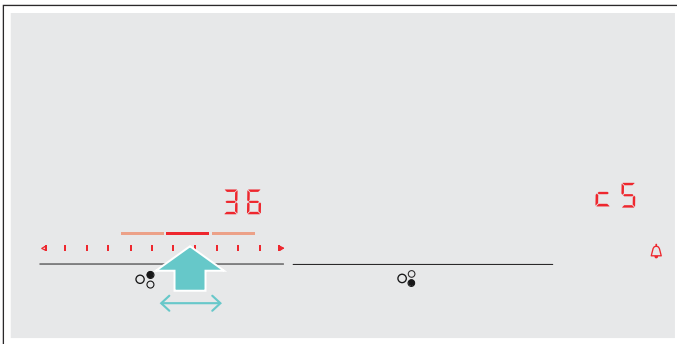
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.


Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan  y  como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.



6. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

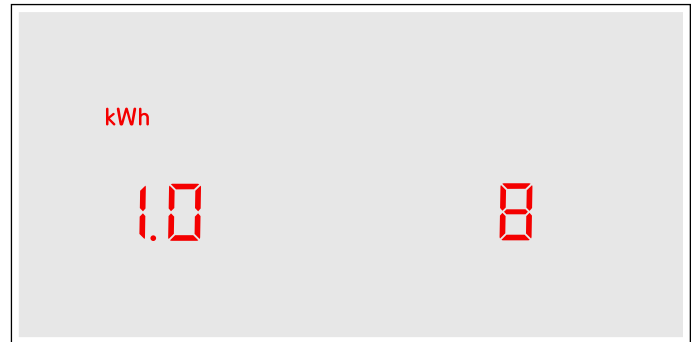
Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de 1.08 kwh.



Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

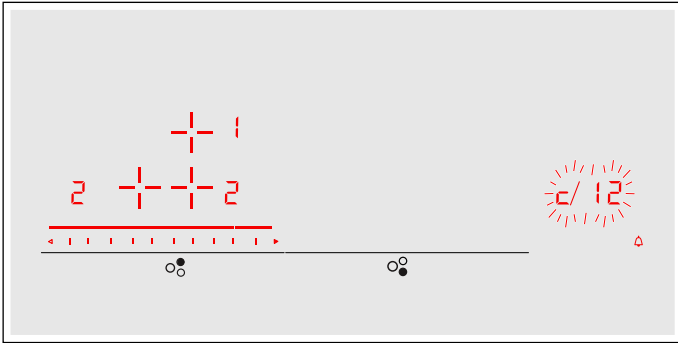
Comprobar el recipiente

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 1 2**.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador **—** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.
* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.	

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

Notas

- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos".
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción".

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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 desaparezca el indicador de calor residual.

Limpiar la placa con una bayeta húmeda y secarla con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

Utilizar solo 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.

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

Posibles manchas	
Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*
* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.	

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.



Preguntas frecuentes

Uso

¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → "Seguro para niños"

¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo → "Ajustes básicos"

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipientes**¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?**

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles o triples?

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Se recomienda usar recipientes que se adapten en la medida de lo posible a la zona de cocción y con una base completamente ferromagnética. Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

Limpieza**¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?**

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Encontrará más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → "*Limpieza*"

¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. 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 el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F2 F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa 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.
F1/F6	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.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → "Desconexión automática de seguridad"
E9000 E9010	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
DE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*

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.

Comidas normalizadas

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 3AB39042) 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

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas						
Potaje de lentejas*						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.	Si
Potaje de lentejas en conserva						
P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco.						
Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.	Si
Preparar salsa bechamel						
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 pizca de sal						
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.	Cazo Ø 16 cm	2	6:00 aprox.	No	-	-
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.		7	6:30 aprox.	No	-	-
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.		-	-	-	2	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Arroz con leche, cocción sin tapa Temperatura de la leche: 7°C Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.	5:30 aprox.	No	3	No
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.	5:30 aprox.	No	2.	No
Cocer arroz*						
Temperatura del agua: 20°C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.	Si
Freír lomo de cerdo						
Temperatura inicial del lomo: 7°C						
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Preparar crepes**						
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Freír patatas ultracongeladas						
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No
*Receta según DIN 44550						
**Receta según DIN EN 60350-2						

Índice

	Utilização adequada	31		Proteção contra anulação acidental	46
	Instruções de segurança importantes	32		Corte automático de segurança	46
	Causas de danos	33		Regulações base	47
	Visão geral	33		Aceda assim às regulações base:	48
	Protecção do meio ambiente	34		Indicação do consumo de energia	48
	Conselhos para poupar energia	34		Teste do recipiente para cozinhar	49
	Eliminação ecológica	34		Limpeza	49
	Cozedura por indução	34		Placa de cozedura	49
	Vantagens de cozinhar por indução	34		Aro da placa de cozinhar	50
	Recipientes	34		Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	50
	Conhecer o aparelho	36		Defeito: O que fazer?	52
	O painel de comandos	36		Serviços Técnicos	53
	As zonas de cozinhar	36		Número E e número FD	53
	Indicação de calor residual	37		Refeições de teste	54
	Utilizar o aparelho	37			
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	37			
	Regular uma zona de cozinhar	37			
	Recomendações para cozinhar	38			
	Funções de tempo	40			
	Programação do tempo de cozedura	40			
	O temporizador	40			
	Função de cronómetro	41			
	Função PowerBoost	41			
	Ativar	41			
	Desativar	41			
	Função ShortBoost	42			
	Recomendações de utilização	42			
	Ativar	42			
	Desativar	42			
	Sistema de sensores de fritura	42			
	As vantagens ao fritar	42			
	Frigideiras para o sensor de fritura	42			
	Níveis de temperatura	43			
	Tabela	43			
	Como regular	45			
	Fecho de segurança para crianças	45			
	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	45			
	Dispositivo de segurança automático para crianças	45			

Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção 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.

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe 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.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo 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.

Aviso – 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 de danos

Atenção!

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

Visão geral

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

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
Riscos	Sal, açúcar e areia.	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
	Fundos dos recipientes ásperos riscam a placa de cozinhar.	Verifique os recipientes para cozinhar.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
	Fricção dos tachos.	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Conselhos para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere consideravelmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente, o que proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Fácil de limpar e de manter. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- Controlo do calor e segurança; a placa de cozinhar aumenta ou reduz a transmissão de calor imediatamente após cada operação. A zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a alimentação de calor, quando o recipiente é retirado da placa de cozinhar, sem que tenha sido desligada previamente.

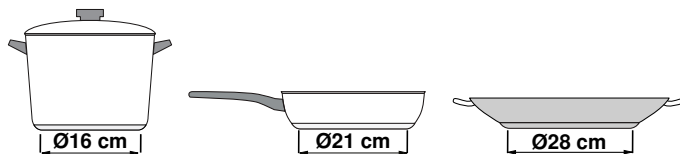
Recipientes

Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

- Recipientes em aço esmaltado
- Recipientes em ferro fundido
- Recipientes especiais em aço inoxidável adequados para indução.

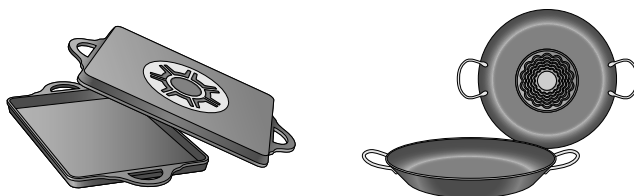
Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

Para um bom resultado de cozedura, a parte ferromagnética da base do tacho deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente não for reconhecido numa das zonas de cozinhar, tente novamente numa zona de cozinhar com um diâmetro mais pequeno.

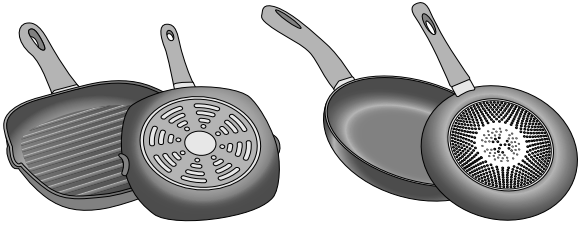


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas aquece a superfície ferromagnética. Desta forma, o calor poderá não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



- Se o material da base do recipiente incluir partes de alumínio, entre outros, a superfície ferromagnética também é reduzida. É possível que o recipiente não aqueça devidamente ou que não seja reconhecido.



Recipientes não apropriados

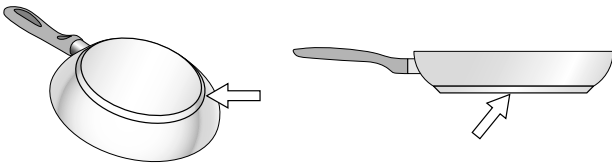
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

A qualidade da base do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Utilize panelas e tachos em materiais que distribuem uniformemente o calor no recipiente, p. ex., panelas com "base sanduiche" em aço inoxidável, para poupar tempo e energia.

Utilize recipientes com base plana, bases irregulares afetam a transmissão do calor.



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

Deteção de recipiente

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

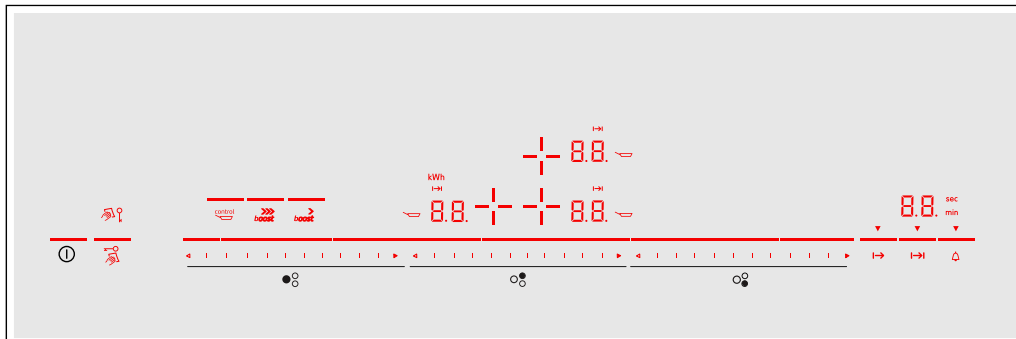
Deteção automática em zonas de cozinhar com dois ou três círculos












Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Dependendo do material e das características do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três círculos, de forma a passar a potência correspondente para se obter um bom resultado de cozedura.

Conhecer o aparelho

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

O painel de comandos



Zonas de comandos	
	Interruptor principal
	Selecionar a zona de cozinhar
	Zona de regulação
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Função PowerBoost
	Função ShortBoost
	Sensor de fritura
	Função de cronómetro
	Regulação do tempo de cozedura
	O temporizador

Exibir	
	Estado operacional
	Potências de cozedura
	Calor residual
	Função do temporizador
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Regulação do tempo de cozedura
	Indicações do temporizador
	Função PowerBoost
	Função ShortBoost
	Sensor de fritura
	Consumo de energia

Zonas de comandos



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

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

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a disponibilidade. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem-se com uma cor mais clara.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.

As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar		
	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes para cozinhar com o tamanho adequado
	Zona de cozinhar de triplo circuito	A zona de cozinhar ativa-se automaticamente quando é utilizado um recipiente para cozinhar, cujo fundo corresponda ao tamanho da zona exterior (☉ ou ☉).

Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → *"Cozedura por indução"*

Indicação de calor residual

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

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

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

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

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



Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

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

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

Conselhos

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

Regular uma zona de cozinhar

Na área de regulação, regule a potência de cozedura desejada.

Potência de cozedura 1 = potência mínima.

Potência de cozedura 9 = potência máxima.

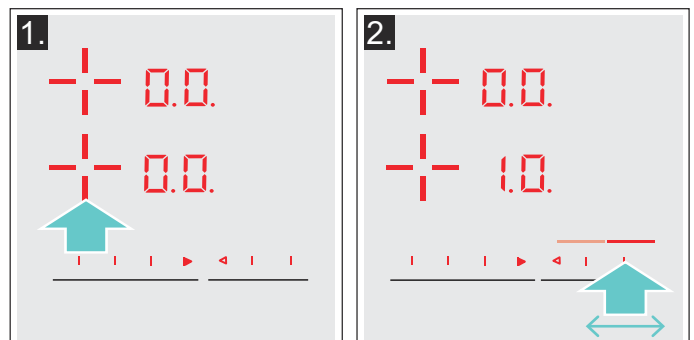
Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um 5.

Conselho: Em cada zona de regulação é indicada a respetiva zona de cozinhar.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo \dagger da zona de cozinhar desejada.
2. Passe o dedo por cima da zona de regulação correspondente até a potência de cozedura se acender.



A potência de cozedura está regulada.

Alterar a potência de cozedura

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

Desligar a zona de cozinhar

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

Conselhos

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

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

A tabela indica a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 45
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
*** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	8 - 12
Costeletas, simples ou panadas**	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5 - 6	10 - 20
Peito de ave, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 6
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8 - 9	-
Croquetes, ultracongelados	7 - 8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6 - 7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6 - 7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

Funções de tempo


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

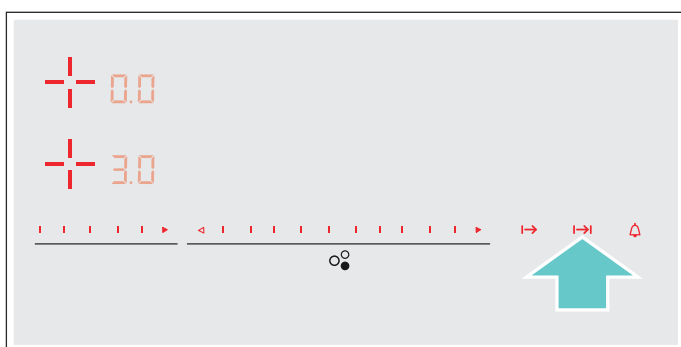
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

Programação do tempo de cozedura

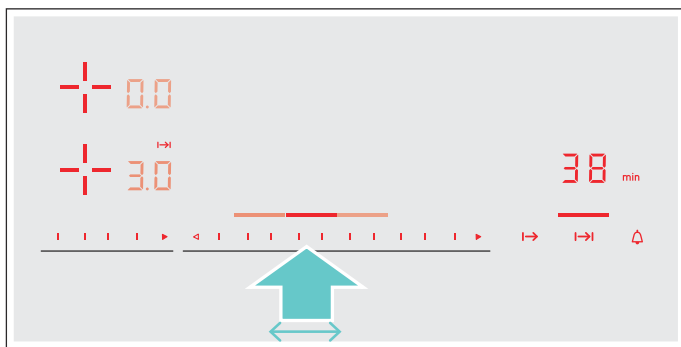
A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.



Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo .




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



4. Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada. No visor do temporizador acende-se .


Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.


Conselho: O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo  "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura


Sensor de fritura

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



Alterar ou eliminar o tempo de cozedura



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


Na zona de regulação da respetiva zona de cozinhar, altere o tempo de cozedura ou regule , para apagar o tempo de cozedura regulado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a zona de cozinhar exibe . Ouve-se um sinal.

No visor do temporizador piscam  e a indicação .

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

Conselhos





- Quanto mais depressa passar com o dedo sobre a área de regulação, mais depressa avançam/diminuem os minutos. A indicação para, quando tocar com o dedo na zona de regulação.
- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador o tempo de cozedura menor.
- Pode regular um tempo de cozedura de até 99 minutos.

O temporizador

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


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


Como regular


1. Toque no símbolo . No visor do temporizador acendem-se .
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação e toque no símbolo  para confirmar. A indicação  acende-se.

Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou eliminar o tempo de cozedura

Toque no símbolo .

Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para apagar o tempo de cozedura regulado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. No visor do temporizador piscam **00** e o símbolo ▼.

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

Função de cronómetro

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

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

Ativar

Toque no símbolo I→. Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo **00** e a indicação ▼.

Começa a contagem decrescente do tempo.

Desativar

Toque no símbolo I→; a função do cronómetro é interrompida. As indicações do temporizador continuam acesas.

Se tocar no símbolo I→, as indicações apagam-se.

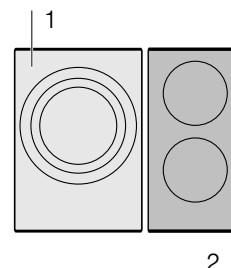
A função está desativada.



Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

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



Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar desejada.
 2. Toque no símbolo **»» boost.**
 3. Para confirmar, toque na zona de regulação da zona de cozinhar desejada.
- A indicação **b** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

Selecione uma potência de cozedura qualquer na zona de regulação da respetiva zona de cozinhar.

A indicação **b** apaga-se e na zona de cozinhar acende-se a potência de cozedura previamente selecionada.

A função foi desativada.

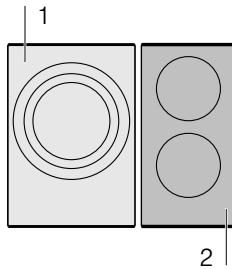
Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Função ShortBoost

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

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

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



Recomendações de utilização

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

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar desejada.
2. Toque no símbolo **boost**.
3. Para confirmar, selecione a zona de regulação da zona de cozinhar desejada.

A indicação **Pb** acende-se.

A função está ativada.

Desativar

Selecione uma potência de cozedura qualquer na zona de regulação da respetiva zona de cozinhar.

A indicação **Pb** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura selecionada previamente.

A função foi desativada.

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

Sistema de sensores de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas pelo símbolo da função de fritura.

As vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar só aquece se tal for necessário para manter a temperatura. Deste modo, poupa-se energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A função de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma proteção contra salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

Frigideiras para o sensor de fritura

Para esta função existem também frigideiras específicas. Este acessório opcional pode ser adquirido no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique sempre o respetivo número de referência.

- Frigideira 3AB39210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira 3AB39220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira 3AB39230 com 21 cm de diâmetro.
- Frigideira 3AB39250 com 28 cm de diâmetro.

As frigideiras são antiaderentes, pelo que quase não é necessário utilizar óleo para assar.

Conselhos

- A função de fritura foi especificamente regulada para este tipo de frigideira.
- Outras frigideiras podem sobreaquecer. É possível regular uma temperatura mais alta ou mais baixa. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.

Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para	
1	muito baixa	Preparar e cozer molhos em lume brando, refogar legumes e assar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina.
2	baixa	Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas.
3	média - baixa	Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas.
4	média - elevada	Assar bifes, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes.
5	elevada	Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifes, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas.

Tabela

A tabela indica o nível de temperatura apropriado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada.

Pré-aqueça a frigideira vazia e adicione óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

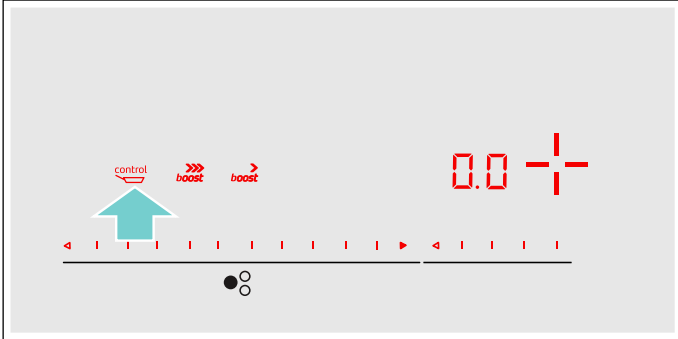
	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Carne		
Escalopes, simples ou panados	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Costeletas*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados*	3	6 - 30
"Leberkäse" (massa de carnes frias)	2	6 - 9
Ensopados, "Gyros"	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Toucinho	2	5 - 8
Peixe		
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	3 - 4	10 - 20
Camarão, caranguejo	4	4 - 8
Pratos de ovos		
Crepes**	5	-
Omeleta**	2	3 - 6
Ovos estrelados	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	3	10 - 15
Rabanadas**	3	4 - 8
* Virar várias vezes.		
** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.		


	Nível de temperatura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.)
Batatas		
Batatas fritas (depois de cozidas com pele)	5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas)	4	15 - 25
Bolinhos de batata**	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	1	50 - 55
Batatas caramelizadas	3	15 - 20
Legumes		
Alho, cebolas	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	1	10 - 20
Cogumelos	4	10 - 15
Legumes caramelizados	3	6 - 10
Produtos ultracongelados		
Escalopes	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Peito de aves*	4	10 - 30
Nuggets de frango	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	3	5 - 10
Filete de peixe, simples ou panado	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	4	8 - 12
Batatas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ex., de legumes com frango	3	6 - 10
Crepes primavera	4	10 - 30
Camembert/queijo	3	10 - 15
Molhos		
Molho de tomate com legumes	1	25 - 35
Molho Béchamel	1	10 - 20
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	1	10 - 20
Molhos cozidos, p. ex., molho de tomate, molho à bolonhesa	1	25 - 35
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	1	15 - 25
Outros		
Camembert/queijo	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amêndoas/nozes/pinhões	4	3 - 15
* Virar várias vezes.		
** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.		

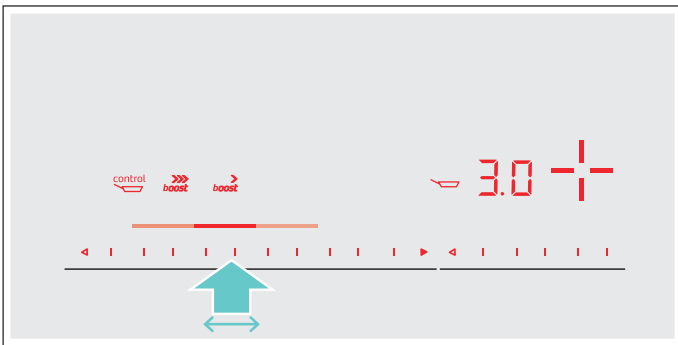
Como regular

A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. Coloque a frigideira vazia na zona de cozinhar.


1. Selecione a zona de cozinhar desejada.
2. Toque no símbolo .



3. En los siguientes 10 segundos, selecciona en la zona de programación el nivel de temperatura deseado. En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina .



A função está ativada.

O símbolo de temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

4. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

Conselho: Vire os alimentos, para que não queimem.

Desativar o sensor de fritura

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



Fecho de segurança para crianças

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



Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

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

Desativar:

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

Dispositivo de segurança automático para crianças

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


Ligar e desligar


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



Proteção contra anulação acidental

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

Para ativar: Toque no símbolo . Ouve-se um sinal. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar agora a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

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





Conselhos

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



Corte automático de segurança

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

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente ,  e a indicação de calor residual  ou .

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

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

Regulações base


O aparelho oferece várias regulações base. Estas podem ser adaptadas às suas próprias necessidades.

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desligado.* 1 Ligado.
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar 0 Desligado.* 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.
c 12	Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura 0 Não adequado 1 Não ideal 2 Adequado
c 0	Repor as regulações de fábrica 0 Regulações individuais.* 1 Repor as regulações de fábrica.




* Regulações de fábrica

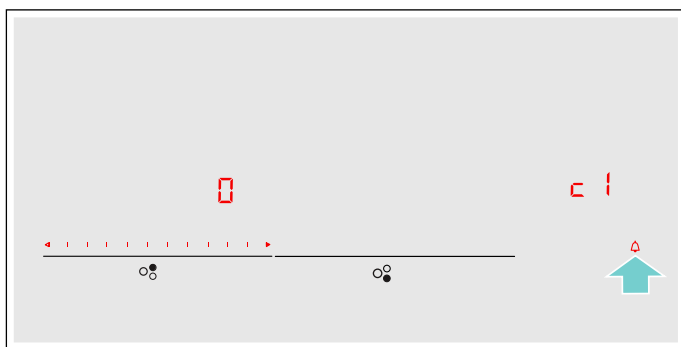
Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

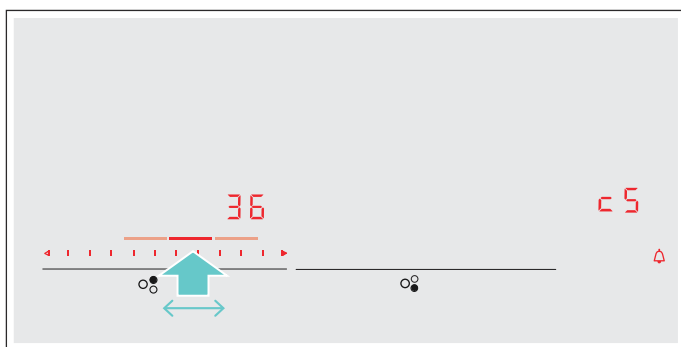
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.
As primeiras quatro indicações contêm informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.


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

3. Tocando novamente no símbolo  é possível aceder às regulações base.
Nos visores acendem os símbolos  e  como pré-regulação.



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



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

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

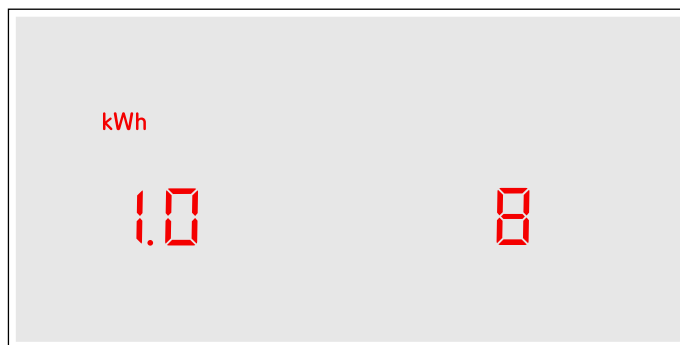
Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

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

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora.

A figura mostra um exemplo com um consumo de 1.08 kWh.



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

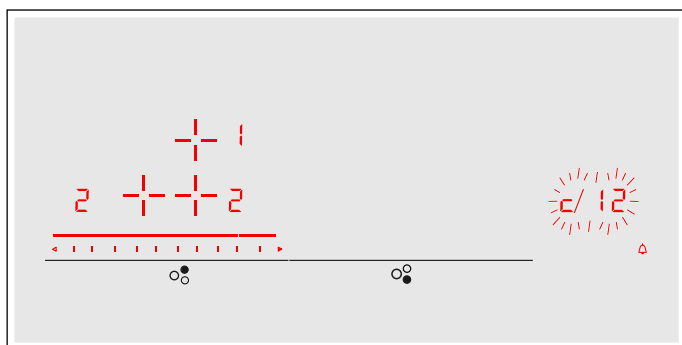
Teste do recipiente para cozinhar

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




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

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca **—**.
A função está ativada.

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



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.
* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.	

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Conselhos

- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução".

Limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de cozinhar

Para evitar danos no aro da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos multiuso novos, antes de os utilizar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize raspadores para placas vitrocerâmicas ou objetos cortantes.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução e não indicam qualquer defeito.

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com potência de cozedura elevada. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura.

Assobio profundo:

Ocorre quando o recipiente para cozinhar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar.

Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos.

Apitos altos:

Podem ocorrer quando são usadas duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo e com potência de cozedura elevada. Os apitos desaparecem ou tornam-se mais fracos se reduzir a potência de cozedura.

Ruído do ventilador:

A placa de cozinhar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

Recipientes para cozinhar**Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?**

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a placa de indução no capítulo → *"Cozedura por indução"*

Porque razão é que o disco não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

O disco, por cima do qual está pousado o recipiente, não está ligado.

Certifique-se de que o disco, por cima do qual está pousado o recipiente, está ligado.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução.

Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → *"Cozedura por indução"*

Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está ajustada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução.

Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → *"Cozedura por indução"*

Como são ligadas as zonas de cozinhar de dois ou três círculos?

Estas zonas de cozinhar conseguem reconhecer recipientes de tamanhos diferentes. Dependendo do material e das características do recipiente, a zona de cozinhar adapta-se automaticamente através da ativação da zona de cozinhar de um, dois ou três círculos, de forma a passar a potência correspondente para se obter um bom resultado de cozedura.

Os recipientes para cozinhar adequados são aqueles que correspondem ao tamanho da zona de cozinhar e têm um fundo totalmente ferromagnético. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para indução no capítulo → *"Cozedura por indução"*

Limpeza**Como se limpa a placa de cozinhar?**

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos.

Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → *"Limpeza"*

Defeito: O que fazer?

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

Indicação	Causa possível	Resolução
nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação de energia. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe o Serviço de Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objecto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar	Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos para confirmar a avaria.
F2	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F4	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
E9000 E9010	A tensão operacional está defeituosa, fora do modo de operação normal.	Entre em contacto com o seu fornecedor de eletricidade.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações.
dE	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue novamente. Nos 3 minutos seguintes toque na zona de comandos qualquer. O modo de demonstração está desativado.
Não coloque nenhuma panela quente sobre o painel de comandos.		

Conselhos

- Quando surge na indicação **E**, tem de manter premido o sensor da zona de cozinhar correspondente, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa e cozinhar da energia, aguarde 30 segundos e feche-a novamente em seguida. Se a indicação surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e refira o código de avaria.

 **Serviços Técnicos**

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

Número E e número FD

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

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

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

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 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.

Refeições de teste

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

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução 3AB39042), com as seguintes dimensões:

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

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer	Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
Derreter chocolate						
Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas						
Guisado de lentilhas*						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 450 g	Panela Ø 16 cm	9	1:30 (sem mexer)	sim	1.	sim
Quantidade: 800 g	Panela Ø 22 cm	9	2:30 (sem mexer)	sim	1.	sim
Guisado de lentilhas de conserva						
P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco.						
Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 500 g	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.	sim
Quantidade: 1 kg	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.	sim
Preparar molho Béchamel						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal						
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.	Tacho com cabo Ø 16 cm	2	aprox. 6:00	não	-	-
2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.		7	aprox. 6:30	não	-	-
3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.		-	-	-	2	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550						
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2						

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar	
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
Cozer arroz doce						
Arroz doce, cozido com tampa Temperatura do leite: 7 °C Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite. Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Arroz doce, cozido sem tampa Temperatura do leite: 7 °C Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.	aprox. 5:30	não	3	não
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.	aprox. 5:30	não	2.	não
Cozer arroz*						
Temperatura da água: 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 2:30	sim	2	sim
Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30	sim	2.	sim
Assar lombo de porco						
Temperatura inicial do lombo: 7 °C						
Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
Preparar crepes**						
Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
Fritar batatas fritas ultracongeladas						
Quantidade: 1,8 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não
*Receita de acordo com a norma DIN 44550						
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2						



BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es



9001063659
960620(01)
es, pt