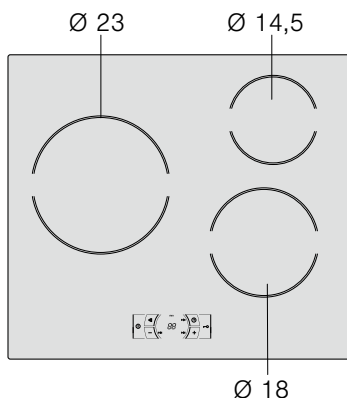
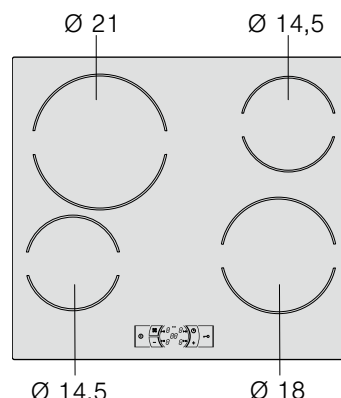
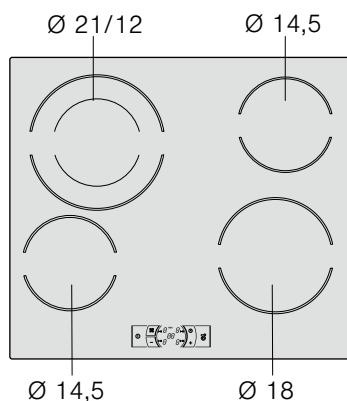
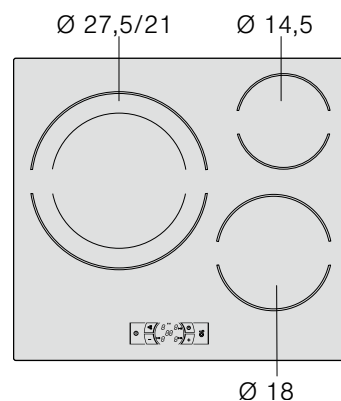


manual de instrucciones

3EB705.., 3EB710.., 3EB711.., 3EB712..
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es] Instrucciones de uso	2
[pt] Instruções de serviço	11

3EB705..**3EB710..****3EB711..****3EB712..**

es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2
Causas de los daños	4
Protección del medio ambiente	4
Evacuación ecológica	4
Consejos para ahorrar energía	4
Presentación del aparato	5
El panel de mando	5
Las zonas de cocción	5
Indicador del calor residual	5
Programar la placa de cocción	5
Encender y apagar la placa de cocción	5
Programar la zona de cocción	5
Tabla de cocción	6

Seguro para niños	7
Activar y desactivar el seguro para niños	7
Seguro para niños automático	7
Reloj temporizador	8
Programar la duración del ciclo de cocción	8
Limitación de tiempo automática	8
Ajustes básicos	8
Modificar los ajustes básicos	9
Cuidados y limpieza	9
Vitrocerámica	9
Marco de la placa de cocción	9
Solucionar averías	10
Servicio de Asistencia Técnica	10

⚠ Consejo y advertencias de seguridad

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos. Supervisar siempre el aparato durante el funcionamiento.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

¡Peligro de incendio!

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

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La limpieza con vapor conlleva riesgo de electrocución. No utilizar limpiadores por chorro de vapor.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. En caso de deterioro, desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Evacuación ecológica



Este aparato se ha construido conforme a la directiva europea 2002/96/CE acerca de aparato eléctrico y electrónicos usados (WEEE – waste electrical and electronic equipment). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válidos en toda la UE.

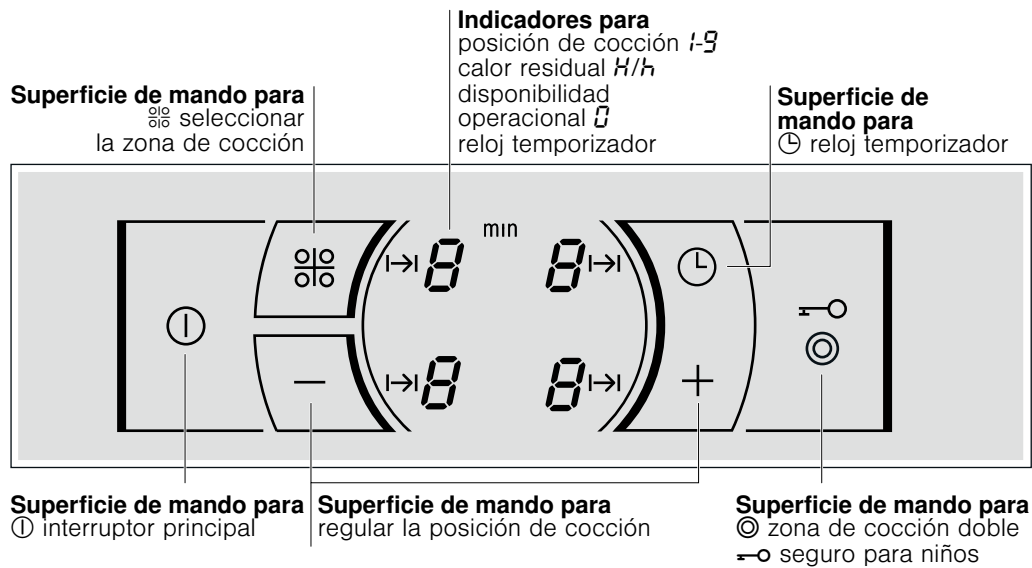
Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.




El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Encender y apagar
 Zona de cocción simple	
 Zona de cocción doble	Pulsar el símbolo 

Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.
Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado

Indicador del calor residual

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

Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un

plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.



Programar la placa de cocción


En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Nota: La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desconectadas.

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo . Suena una señal. Se iluminan la lámpara que está junto al interruptor principal y los indicadores . La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que la lámpara que está junto al interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

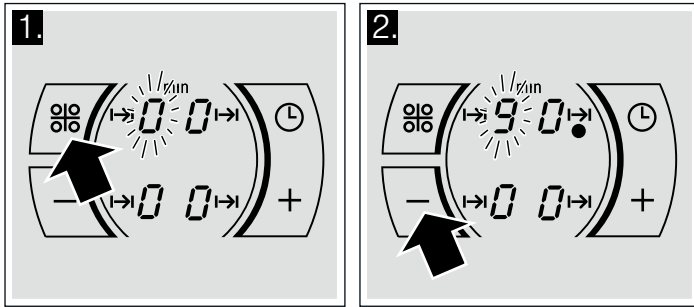
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar repetidamente el símbolo $\frac{\infty}{\infty}$ hasta que se ilumine el indicador $\frac{\infty}{\infty}$ de la zona de cocción deseada.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar los símbolos + o -. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo + posición de cocción 1
Símbolo - posición de cocción 9



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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo $\frac{\infty}{\infty}$. Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca $\frac{\infty}{\infty}$. Tras 5 segundos se muestra el indicador del calor residual.

Notas

- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.
- Si solo está en funcionamiento una zona de cocción, esta puede regularse sin preselección.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2-3.	20-30 min
Gulasch congelado	2-3.	10-15 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4-5.	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2.	25-35 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4.	15-60 min
Verduras	2-3.	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3-4.	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2.-3.	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga de ave, congelada	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Albóndigas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa



** Sin tapa


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. La lámpara del símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

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

Seguro para niños automático

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

Conectar y desconectar

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

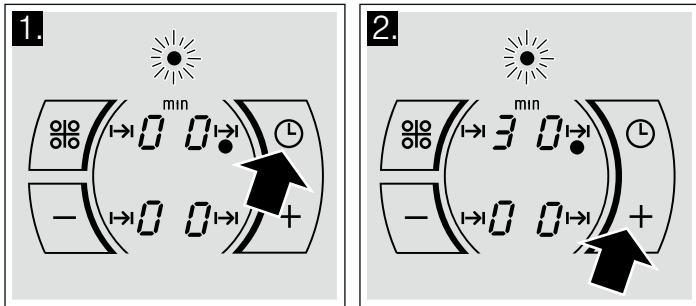
Reloj temporizador

Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Programar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo $\frac{\circ}{\circ}$.

1. Ajustar la posición de cocción.
2. Pulsar el símbolo \odot . En los indicadores de las zonas de cocción posteriores se muestra 00 y parpadea la lámpara situada arriba. Se ilumina la lámpara del indicador del reloj temporizador \rightarrow de la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el valor recomendado.
Símbolo -: 10 minutos
Símbolo +: 30 minutos



4. Pulsar el símbolo + o - hasta que se muestre la duración deseada del ciclo de cocción en el indicador.

Al cabo de 5 segundos, la duración del ciclo de cocción comienza a transcurrir. En los indicadores de las zonas de cocción se muestran de nuevo las posiciones de cocción.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestra 00 . Suena una señal. Pulsar el símbolo \odot . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Visualizar la duración

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo $\frac{\circ}{\circ}$. Pulsar el símbolo \odot . La duración restante se visualiza durante 5 segundos.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo $\frac{\circ}{\circ}$. Pulsar el símbolo \odot y modificar la duración con los símbolos - o +, o bien ajustarla a 00 .

Limitación de tiempo automática

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean alternadamente F y B .

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede programar de nuevo.

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
$\epsilon 1$	Seguro para niños automático \square Desconect.* $!$ Conect.
$\epsilon 2$	Tono de aviso \square Señal de confirmación y señal de error desconectadas. $!$ Solo señal de error conectada. \square Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
$\epsilon 5$	Limitación de tiempo automática \square Ajuste básico: apagar tras 1 - 10 horas. $!$ Mitad del ajuste básico: apagar tras 0,5 - 5 horas. \square Cuarto del ajuste básico: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.


* Ajuste básico

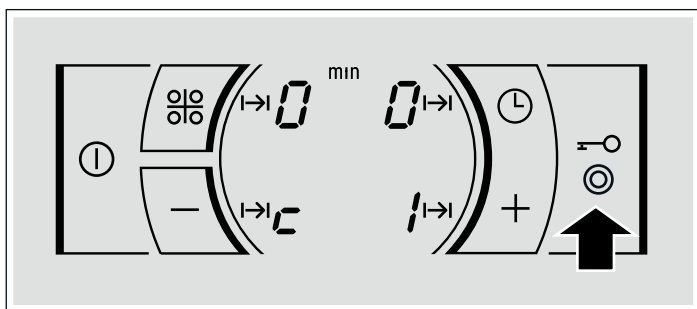
Indicador	Función
c 5	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos 3 1 minuto.
c 7	Activación de los círculos de calentamiento 0 Desconect. 1 Conect. 2 Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
c 0	Restauración al ajuste básico 0 Desconect. 1 Conect.

* Ajuste básico


Modificar los ajustes básicos

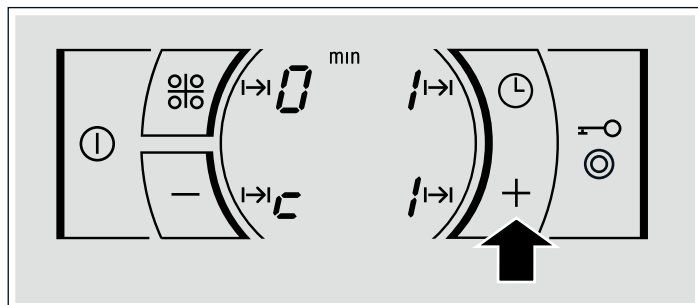
La placa de cocción debe estar apagada.


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



En el indicador de las zonas de cocción delanteras se muestra **c 1**.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla se muestre la indicación deseada.
4. Pulsar repetidamente el símbolo **+** hasta que en la pantalla se muestre el ajuste deseado.



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

Apagar

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

Cuidados y limpieza

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

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

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas

- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

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

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

Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

Solucionar averías

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

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

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

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

En los indicadores de las zonas de cocción parpadea -:

Si tras conectar el aparato o después de un corte en el suministro eléctrico aparece un **A** intermitente en los

indicadores de zonas de cocción, significa que se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Indicações de segurança	11	Fecho de segurança para crianças	16
Causas de danos	13	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	16
Protecção do meio ambiente	13	Segurança automática para crianças	16
Eliminação ecológica	13	Temporizador	17
Dicas para poupar energia	13	Regular o tempo de duração	17
Conhecer o aparelho	14	Limite de tempo automático	17
O painel de comandos	14	Regulações base	17
As zonas de cozinhar	14	Alterar regulações base	18
Indicação de calor residual	14	Limpeza e manutenção	18
Regular a placa de cozinhar	14	Vitrocerâmica	18
Ligar e desligar a placa de cozinhar	14	Friso da placa	18
Regular uma zona de cozinhar	14	Procedimento em caso de anomalia	19
Tabela para cozinhar	15	Serviço de Assistência Técnica	19

⚠ Indicações de segurança

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

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

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos. Vigie sempre o aparelho durante o funcionamento.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e adjacentes ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de choque eléctrico!

- 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.
- A limpeza com vapor pode dar origem a choques eléctricos. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Vista geral

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

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

Protecção do meio ambiente

Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Eliminação ecológica



Este aparelho cumpre os requisitos da directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

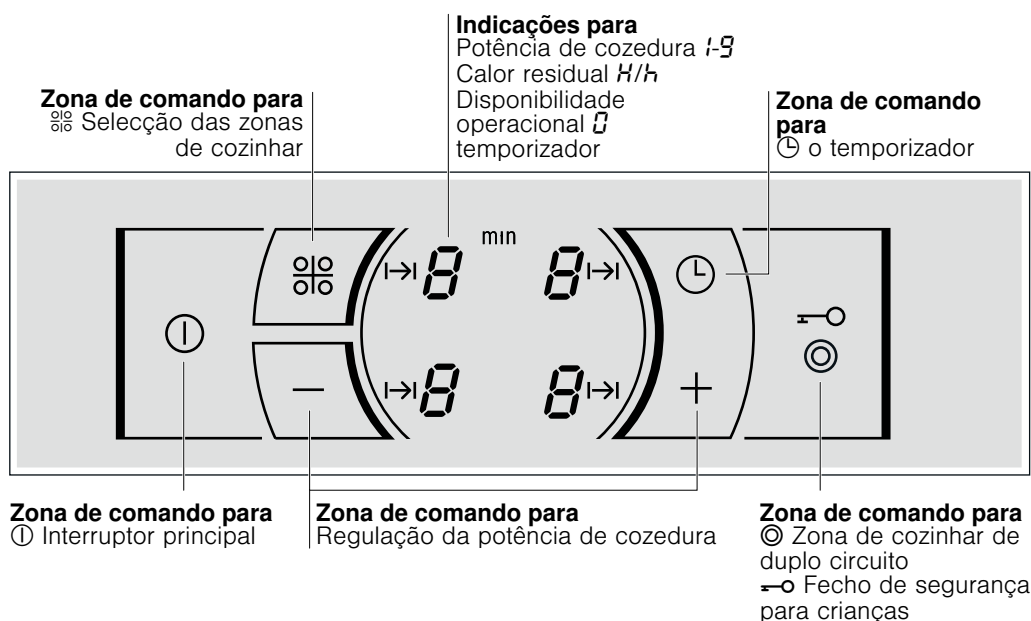
Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Especialmente, um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam normalmente o diâmetro da parte superior do tacho, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos



Zonas de comandos

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ligar e desligar
○ Zona de cozinhar de circuito simples	
⊙ Zona de cozinhar de duplo circuito	Toque no símbolo ⊙

Activar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se.

Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é seleccionado automaticamente

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar possui uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar.

Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou

derreter uma cobertura. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

Regular a placa de cozinhar

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ⏻ . Ouve-se um sinal sonoro. A luz junto do interruptor principal e as indicações \square acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ⏻ , até a luz junto do interruptor principal e as indicações se apagarem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual

continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Nota: A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima

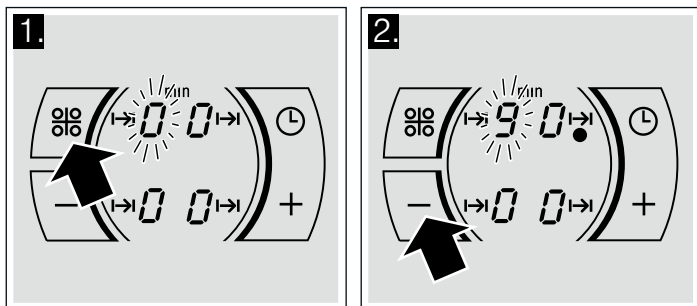
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo $\frac{\circ}{\circ}$ as vezes necessárias até a indicação $\frac{\circ}{\circ}$ da zona de cozinhar desejada se acender.
2. Nos 5 segundos seguintes, toque no símbolo + ou -. Aparece a regulação base.
Símbolo + potência de cozedura 1
Símbolo - potência de cozedura 9



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

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

Desligar a zona de cozinhar

Com o símbolo $\frac{\circ}{\circ}$, seleccione a zona de cozinhar. Toque no símbolo + ou - até aparecer $\frac{\circ}{\circ}$. Decorridos cerca de 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Notas

- A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.
- Se apenas estiver a funcionar uma zona de cozinhar, esta pode ser regulada sem pré-selecção.

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

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

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	20-30 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	10-15 min.
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.-5.	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2-3.	50-60 min
Assar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min
Panquecas	6-7	contínua
Omoleta	3.-4.	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (fritar continuamente 150-200g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Almôndegas	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa



** Sem tampa


Fecho de segurança para crianças

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

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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

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

Segurança automática para crianças

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


Ligar e desligar




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

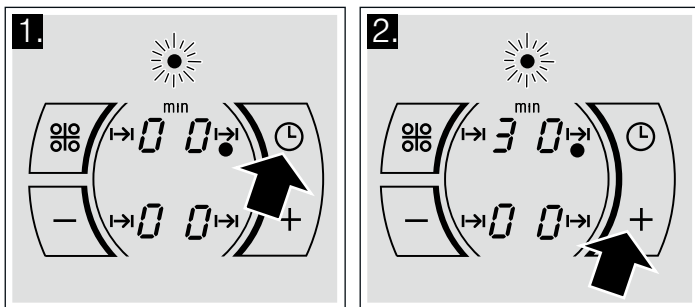
Temporizador

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar que deseja utilizar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

Regular o tempo de duração

Com o símbolo , selecione a zona de cozinhar.



1. Regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . Nas indicações das zonas de cozinhar traseiras aparece  e a luz acima destas pisca. A luz na indicação do temporizador  da zona de cozinhar acende-se.
3. Toque no símbolo + ou -. Aparece o valor sugerido.
Símbolo -: 10 minutos
Símbolo +: 30 minutos





4. Toque no símbolo + ou - até aparecer o tempo de duração pretendido na indicação.

Passados 5 segundos, começa a decorrer o tempo de duração. As potências de cozedura são novamente apresentadas nas indicações.




Após terminar o tempo

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

Indicar o tempo de duração



Com o símbolo , selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo . O tempo de duração restante aparece durante 5 segundos.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Com o símbolo , selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo  e, com o símbolo - ou o símbolo +, altere o tempo de duração ou regule-o para .

Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante muito tempo e a regulação não for alterada, é activado o limite de tempo automático.












O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente  e .

Se tocar numa zona de comandos qualquer, a indicação apaga-se. Pode efectuar a regulação de novo.

O limite de tempo é activado em função da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Regulações base

O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Indicação	Função
	Segurança automática para crianças  Desligada.*  Ligada.
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
	Limite de tempo automático  Regulação base - desligar passadas 1 - 10 horas.  Metade da regulação base - desligar passadas 0,5 - 5 horas  Um quarto da regulação base - desligar passadas 0,25 - 2,5 horas


* Regulação base

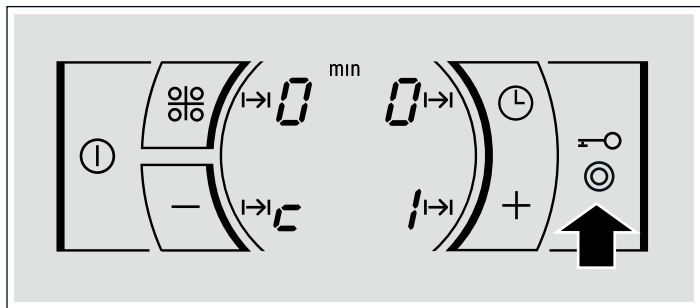
Indicação	Função
c 6	Duração do sinal de fim do temporizador <i>1</i> 10 segundos.* <i>2</i> 30 segundos <i>3</i> 1 minuto.
c 7	Activação dos circuitos de aquecimento <i>0</i> Desligada. <i>1</i> Ligada. <i>2</i> Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c 0	Reposição para a regulação base <i>0</i> Desligada. <i>1</i> Ligada.

* Regulação base


Alterar regulações base

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

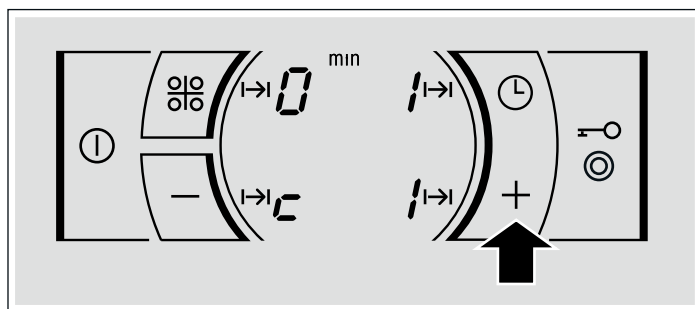
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.




No visor das zonas de cozinhar dianteiras acende-se **c 1**.

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

4. Toque no símbolo **+** as vezes necessárias até aparecer a regulação desejada no visor.



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

Desligar

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

Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar. Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

Procedimento em caso de anomalia

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

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

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

Nas indicações das zonas de cozinhar pisca -:

Se ao ligar o aparelho à rede ou após uma falha de corrente piscar - nas indicações das zonas de cozinhar, isso significa

que o sistema electrónico foi afectado. Cubra por breves instantes a zona de comandos para confirmar a avaria.

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000635445

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20
50197 Zaragoza • ESPAÑA
www.balay.es

910211