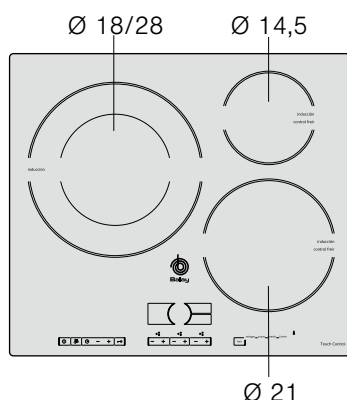


manual de instrucciones

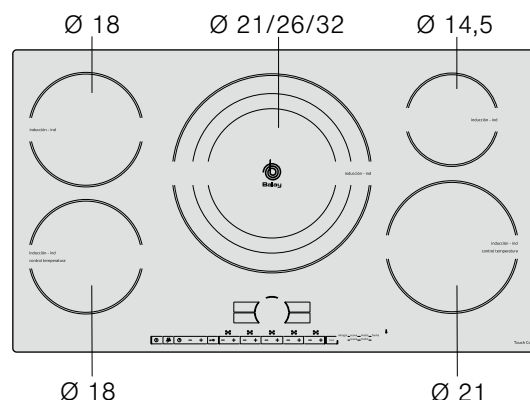
3EB917., 3EB990.
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es]	Instrucciones de uso	2
[pt]	Instruções de serviço	17

3EB917.



3EB990.



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2	Seguro para niños	12
Causas de los daños.....	5	Activar y desactivar el seguro para niños	12
Protección del medio ambiente.....	5	Activar y desactivar el seguro permanente para niños	12
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	5	Función Powerboost	12
Consejos para ahorrar energía.....	5	Limitaciones de uso	12
La Cocción por Inducción.....	6	Activar	12
Ventajas de la Cocción por Inducción	6	Desactivar	12
Recipientes apropiados.....	6	Función programación del tiempo.....	13
Familiarizarse con el aparato.....	7	Así se programa	13
El panel de mando	7	Función protección para limpieza.....	13
Las zonas de cocción.....	7	Ajustes básicos	13
Indicador de calor residual.....	7	Acceder a los ajustes básicos.....	14
Programar la placa de cocción.....	8	Cuidados y limpieza	14
Encender y apagar la placa de cocción	8	Placa de cocción	14
Ajustar la zona de cocción	8	Marco de la placa de cocción	15
Tabla de cocción	8	Reparar averías.....	15
Función freír	10	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	15
Sartenes para la función freír	10	Servicio de Asistencia Técnica	16
Los niveles de temperatura	10		
Así se programa	10		
Tabla.....	11		

⚠ 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 tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario

se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

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

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

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.

¡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. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligros electromagnéticos!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en

el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

¡Peligro de avería!

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

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

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observar: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

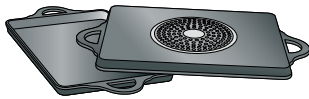
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

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

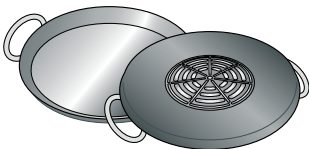
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

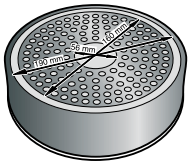
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o llegar a tener problemas de detección.



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

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

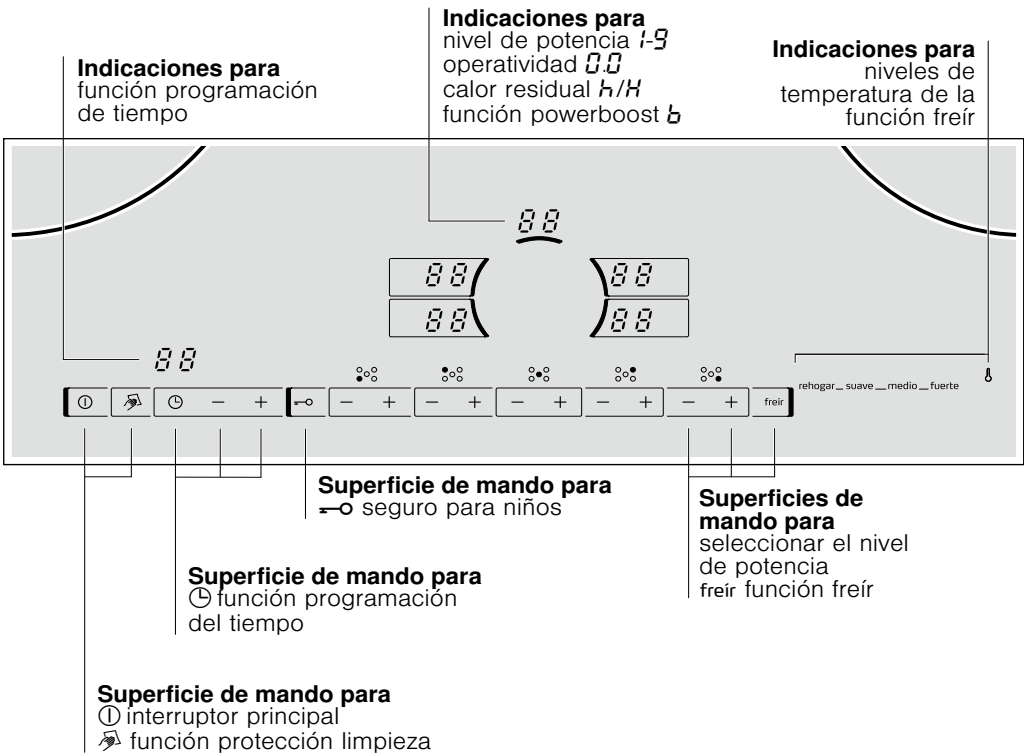
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

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

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⊗ Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
⊗ Zona 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 sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.

Indicador de calor residual

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

Aunque la placa esté apagada, la **h/H**, se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

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

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo . El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

Nota: La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos + y -.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

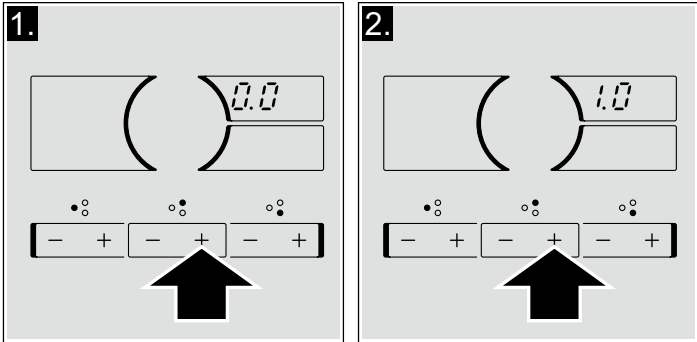
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con la indicación .5 (por ejemplo 1.5).

Seleccionar el nivel de potencia:

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina 0.0

2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico.
Símbolo + nivel de potencia 1.0
Símbolo - nivel de potencia 9.0



3. Modificar el nivel de potencia: pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Apagar la zona de cocción

Pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca 0.0. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. Los tiempos de cocción dependen del nivel de potencia, tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones. Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción. Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas. Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.5	-
Gelatina	1-1.5	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.5-3.5	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.5-3.5	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4.5-5.5*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

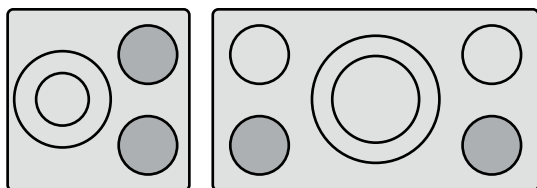
	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	25-35 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Verduras	2.5-3.5	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.5-4.5	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.5-5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.5-4.5	50-60 min.
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.5-4.5	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Función freír

Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura de la sartén. Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas ó las delanteras, dependiendo del modelo. (ver figura). No se puede poner en funcionamiento al mismo tiempo en las zonas de cocción.



Ventajas al freír

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

Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.

- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **rehogar**.

Sartenes para la función freír

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

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

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

Los niveles de temperatura que se muestran a continuación han sido especialmente ajustados para este tipo de recipientes.

Nota: Si utiliza otro tipo de sartenes pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo, modificándolo según sea necesario. Estas sartenes pueden sobrecalentarse.

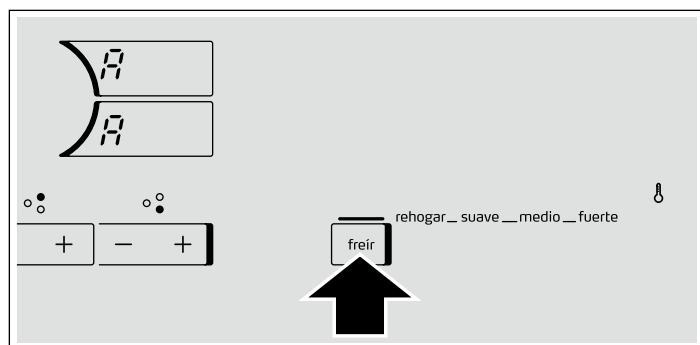
Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
fuerte	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.
medio	media - alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
suave	baja - media	p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, pescado.
rehogar	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

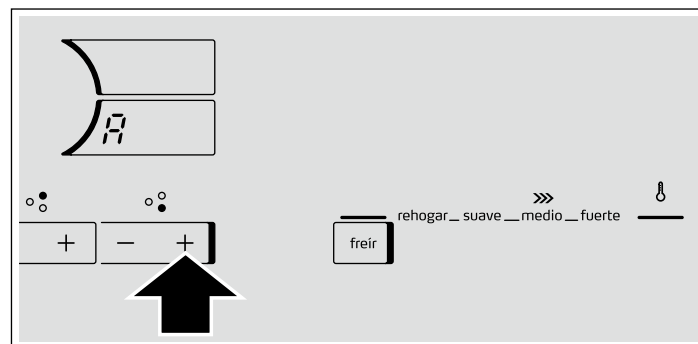
Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo freír. Se ilumina el indicador ____ situado sobre el símbolo freír. El indicador **A** aparece en la indicación visual de las zonas de cocción que disponen de esta función.



2. En los 5 siguientes segundos, pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada. Aparece el ajuste básico: Símbolo + = nivel de temperatura medio. Símbolo - = nivel de temperatura suave. Los indicadores > se iluminan junto al nivel de temperatura seleccionado. La función freír se habrá activado.



El indicador ____ situado debajo del símbolo **A** permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el indicador se apaga

3. Agregar aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos. Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función freír

Pulsar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada hasta que aparezca **0.0**. A continuación, retirar la sartén.

Tabla

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

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

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

* En una sartén fría.

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Otros	Camembert / queso	suave	7-10 min.
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén*	rehogar	4-6 min.
	Picatostes	suave	6-10 min.
	Almendras / nueces / piñones*	rehogar	3-7 min.

* En una sartén fría.

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

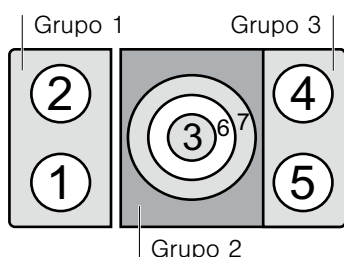
Función Powerboost

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

Limitaciones de uso

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

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción, (ver imagen).



Activar

1. Seleccionar el nivel de potencia .
2. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción aparecerá el indicador . La función se habrá activado.

Desactivar

Pulsar el símbolo . La  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia . La función Powerboost se habrá desactivado.

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

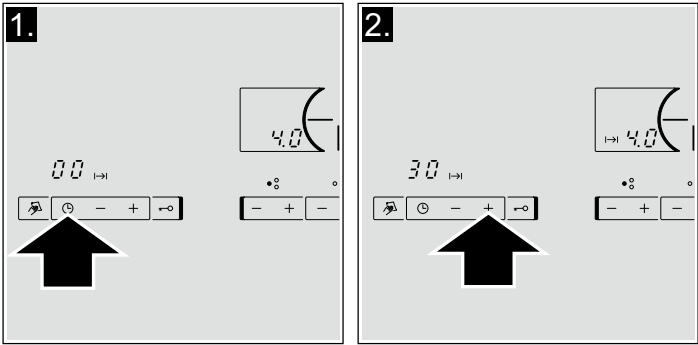
Función programación del tiempo

Con esta función se puede apagar automáticamente una zona de cocción introduciendo el tiempo de cocción para la zona deseada. La zona se apaga una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

- 1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado. A continuación pulsar el símbolo . Los indicadores y se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.
- 2. Pulsar el símbolo ó de la función programación del tiempo. Aparecen los ajustes básicos
Símbolo : 30 minutos.
Símbolo : 10 minutos.



El indicador se ilumina en la zona de cocción

- 3. Pulsar los símbolo ó hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción comienza a transcurrir. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece el tiempo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra durante 10 segundos. Pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo hasta que se ilumine el indicador en la zona de cocción deseada.

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos ó , o ajustar a .

Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

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

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción en varias zonas, se puede ajustar para que se visualicen todos los valores de tiempo. Para ello pulsar el símbolo hasta que se ilumine el indicador en la zona de cocción deseada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos,

Función protección para limpieza

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
	Seguro permanente para niños Desactivado.* Activado.
	Señales acústicas Señal de confirmación y señal de error desactivadas. Sólo señal de confirmación desactivada. Todas las señales activadas.*

*Ajuste de fábrica

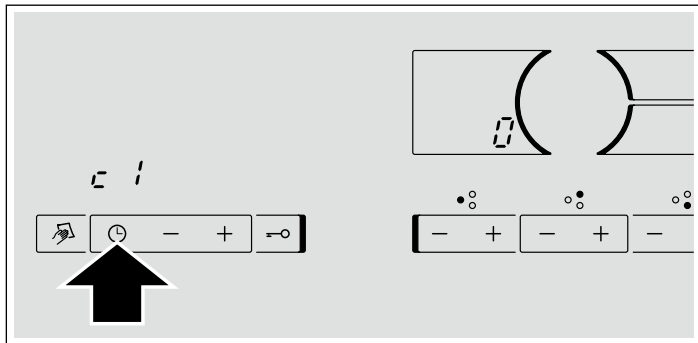
Indicador	Función
c 5	Limitación automática del tiempo. Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.* El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas. El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 10 segundos.* 30 segundos. 1 minuto.
c 7	Función Power-Management = Desactivada.* = 1000 W. potencia mínima. = 1500 W. = 2000 W. ... ó = potencia máxima de la placa.
c 8	Volver a los ajustes por defecto Ajustes personales.* Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

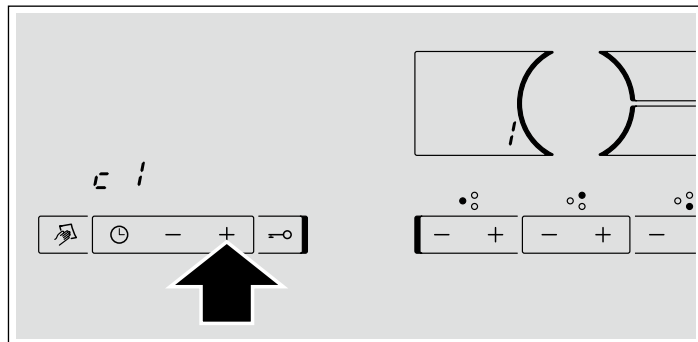
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine **c 1** en la indicación visual de la función programación del tiempo (ver imagen).



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

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y - que corresponden a la función programación del tiempo.

El nuevo ajuste aparecerá en la indicación visual de la zona de cocción izquierda.



5. Volver a pulsar el símbolo durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir

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

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

- 1. Quitar el seguro del rascador
 - 2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.
- No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. 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.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
E + número / d + número / E + número /	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F0/F9	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
F8	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a encender la placa de cocción.
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2/U3	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada.

Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

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.....	17	Segurança para crianças.....	26
Causas dos danos	19	Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças.....	26
Protecção do meio ambiente.....	20	Activar e desactivar a segurança permanente para crianças.....	26
Eliminação de resíduos não poluente	20	Função Powerboost	26
Conselhos para poupar energia.....	20	Limites de utilização.....	26
Cozedura por indução	20	Activar	26
Vantagens da cozedura por indução	20	Desactivar	26
Recipientes apropriados	20	Função de programação do tempo	26
Familiarizar-se com o aparelho.....	21	Como programar	26
O painel de comandos.....	21	Função de protecção para limpeza	27
As zonas de cozedura.....	22	Regulações de base.....	27
Indicador de calor residual.....	22	Acéder às regulações de base	28
Programar a placa de cozedura	22	Cuidados e limpeza.....	28
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	22	Placa de cozedura	28
Regular a zona de cozedura.....	22	Friso da placa de cozedura.....	28
Tabela de cozedura	22	Reparar avarias	29
Função fritar.....	24	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	29
Frigideiras para a função fritar	24	Serviço de Assistência Técnica.....	30
Os níveis de temperatura.....	24		
Como programar	24		
Tabela	25		

⚠ Indicações de segurança

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e

bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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.

Perigo de incêndio!

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

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as respectivas áreas envolventes ficam muito quentes. Nunca toque

nas superfícies quentes.

Mantenha as crianças afastadas.

- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigos electromagnéticos!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Contudo, todos os portadores de pacemakers ou bombas de insulina devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Perigo de avaria!

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

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

Perigo de ferimentos!

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

Causas dos danos

Atenção!

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

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

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

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.

- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Caso contrário, pode causar um desperdício de energia. Verificar: o fabricante costuma indicar o diâmetro superior do recipiente. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência mais baixo.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

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

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

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

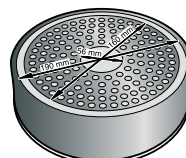
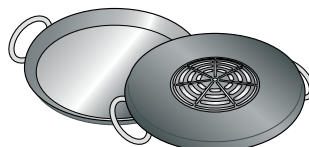
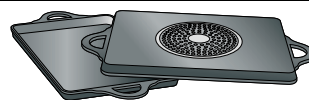
Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

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

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Outros recipientes adequados para a indução

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



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

Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que o calor fornecido pode ser menor ou podem surgir problemas de detecção.

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

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar recipientes de:

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

Características da base do recipiente

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

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de 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 cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

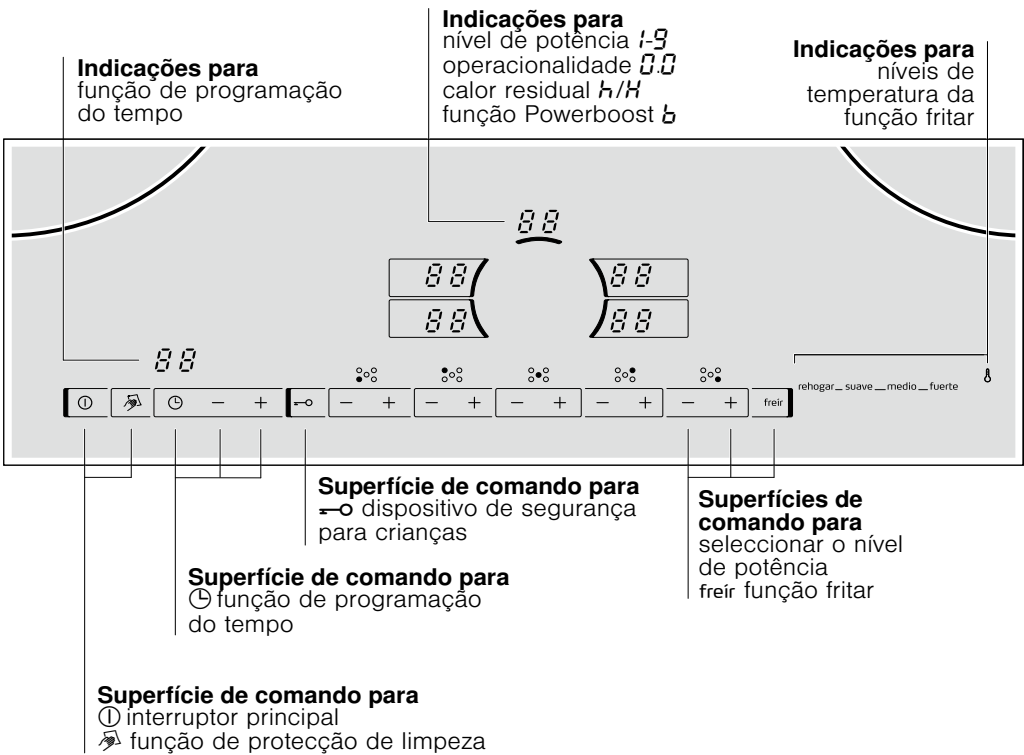
Deteção automática em zonas de cozedura duplas ou triplas

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na página 2 é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Notas

- As regulações não são alteradas quando pressionar vários símbolos simultaneamente. Tal permite limpar a zona de programação, caso sejam derramados alimentos.
- Mantenha as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
☐ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
☒ Zona dupla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
☒ Zona tripla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho da zona exterior (☒ ou ☒) que pretende colocar em funcionamento.

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

Indicador de calor residual

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

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador **h/H** ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

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

Programar a placa de cozedura

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

Ligar e desligar a placa de cozedura

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

Ligar: pressionar o símbolo . O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo  até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente, depois de todas as zonas de cozedura estarem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência pretendido utilizando os símbolos **+** e **-**.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Está assinalado com a indicação **.5** (por exemplo **1.5**).

Seleccionar o nível de potência:

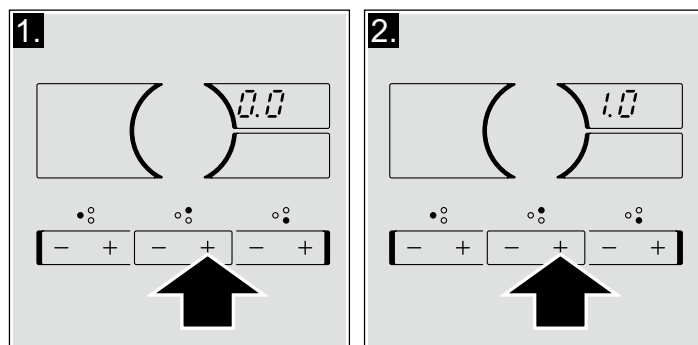
A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida. Na respectiva indicação, o símbolo **0.0** acende

2. Nos 5 segundos seguintes, pressionar o símbolo **+** ou **-**. A regulação de base é apresentada.

Símbolo **+** nível de potência **1.0**

Símbolo **-** nível de potência **9.0**



3. Alterar o nível de potência: pressionar o símbolo **+** ou **-**, até aparecer o nível de potência pretendido.

Desligar a zona de cozedura

Pressionar o símbolo **+** ou **-** até aparecer **0.0**. A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

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

Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura.

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

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

	Nível de potência	Duração da cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.5	-
Gelatina	1-1.5	-

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

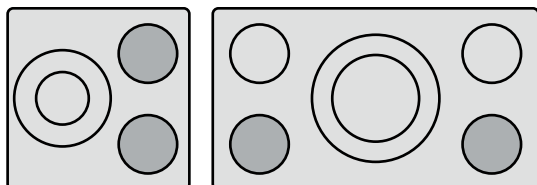
	Nível de potência	Duração da cozedura em minutos
Aquecer e manter quente		
Caldo de legumes (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Salsichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.5-3.5	20-30 min.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata	4.5-5.5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, por exemplo, bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por exemplo, molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3	15-30 min.
Arroz-doce	2-3	25-35 min.
Batatas com casca	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.5-5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.5-4.5	50-60 min.
Assar/Fritar com pouco óleo**		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, por exemplo, douradinhos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, por exemplo, salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um a seguir ao outro
Tortilha	3.5-4.5	fritar uma a seguir à outra
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, por exemplo, batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção a seguir à outra
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, por exemplo, peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por exemplo, cogumelos frescos	6-7	
Doçaria, por exemplo, filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

Função fritar

Esta função permite fritar, regulando automaticamente a temperatura da frigideira. As zonas de cozedura que possuem esta função são as zonas laterais direitas ou dianteiras, conforme o modelo. (Ver imagem.) Não se pode colocar em funcionamento ao mesmo tempo nas zonas de cozedura.



Vantagens ao fritar

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

Notas

- Nunca aquecer óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Colocar a frigideira no centro da zona de cozedura. Certificar-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.

- Não tapar a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilizar unicamente óleo adequado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccionar o nível de temperatura **refogar**.

Frigideiras para a função fritar

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

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

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

Os níveis de temperatura apresentados em seguida foram especialmente regulados para este tipo de recipientes.

Nota: Se utilizar outro tipo de frigideiras, comece por experimentar com o nível de temperatura mais baixo, aumentando conforme seja necessário. Estas frigideiras podem sobreaquecer.

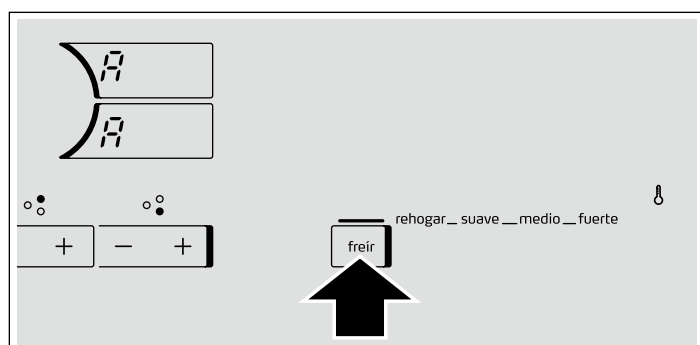
Os níveis de temperatura

Nível de potência	Temperatura	Apropriado para
forte	alta	por exemplo, bolinhos de batata, batatas salteadas e bifes mal passados.
médio	média-alta	por exemplo, fritos finos, como congelados, panados, escalopes, guisado, hortaliças.
suave	baixa-média	por exemplo, fritos grossos, como os filetes russos, salsichas, peixe
refogar	baixa	por exemplo, tortilhas, com manteiga, azeite ou margarina

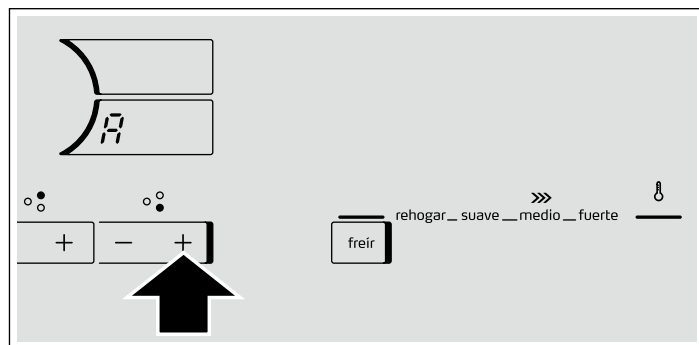
Como programar

Seleccionar o nível de temperatura adequado da tabela. Colocar a frigideira na zona de cozedura. A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo **freir**. Acende-se o indicador **___** situado sobre o símbolo **freir**. O indicador **A** aparece na indicação das zonas de cozedura que dispõem desta função.



2. Nos 5 segundos seguintes, pressionar o símbolo **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida. Aparece a regulação de base: Símbolo **+** = nível de temperatura médio. Símbolo **-** = nível de temperatura suave. Os indicadores **>** acendem-se junto ao nível de temperatura seleccionado. A função fritar é activada.



O indicador **___** situado sob o símbolo **freir** permanece aceso até que a temperatura para fritar seja alcançada.

É, então, emitido um sinal sonoro e o indicador apaga-se

3. Deitar óleo na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos. Como habitualmente, virar os alimentos para não se queimarem.

Desactivar a função fritar

Pressionar o símbolo **+** ou **-** da zona de cozedura pretendida, até aparecer **0.0**. Em seguida, retirar a frigideira.

Tabela

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

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

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

* Numa frigideira fria.

Segurança para crianças

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

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O indicador  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio foi desactivado.

Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

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

Activar e desactivar

Ver o ponto "Regulações de base".

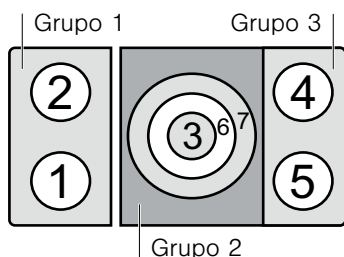
Função Powerboost

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

Limites de utilização

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

No grupo 2, a função powerboost pode ser activada em todas as zonas de cozedura ao mesmo tempo (ver imagem).



Activar

1. Seleccionar o nível de potência .
2. Pressionar o símbolo . Na indicação da zona de cozedura aparece o indicador . A função é activada.

Desactivar

Pressionar o símbolo . O  deixará de se visualizar e a zona de cozedura voltará ao nível de potência . A função Powerboost está desactivada.

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

Função de programação do tempo

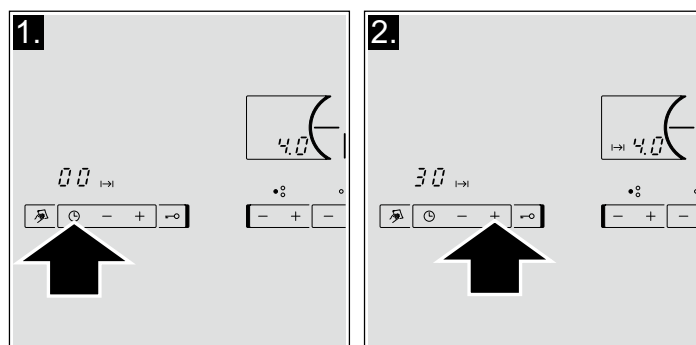
Com esta função é possível desligar automaticamente uma zona de cozedura, introduzindo o tempo de cozedura para a zona pretendida. A zona desliga-se depois de terminado o tempo.

Como programar

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos. Em seguida, pressionar o símbolo . Os indicadores  e  acendem-se na indicação da função de programação do tempo.

2. Pressionar o símbolo  ou  da função de programação do tempo. Aparecem as regulações de base
Símbolo : 30 minutos.
Símbolo : 10 minutos.



O indicador  acende-se na zona de cozedura

3. Pressionar o símbolo  ou , até aparecer o tempo de cozedura pretendido.

Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer. Na indicação da função de programação do tempo, aparece o tempo de cozedura mais curto.

Depois de decorrido o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso e na indicação da função de programação do tempo aparece  durante 10 segundos. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo , até o indicador  se acender na zona de cozedura pretendida.

Alterar o tempo de cozedura utilizando os símbolos  ou , ou regular para .

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

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

Notas

- Se foi programado um tempo de cozedura em várias zonas, pode regular-se de forma a visualizar todos os valores de tempo. Para tal, pressionar o símbolo  até que o indicador  na zona de cozedura pretendida se acenda.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

Função de protecção para limpeza

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

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe da função de protecção para limpeza. Pressionar o símbolo . O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já é possível limpar a

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

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

Regulações de base

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

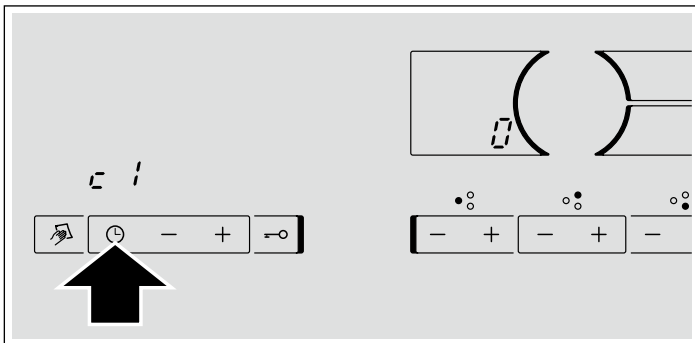
Indicador	Função
 	Dispositivo de segurança para crianças permanente  Desactivado.*  Activado.
 	Sinais sonoros  Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados.  Apenas sinal de confirmação desactivado.  Todos os sinais activados.*
 	Limite automático do tempo.  Regulação de base: desligar após 1-10 horas.*  O tempo da regulação de base é reduzido a metade: desligar após 0,5 - 5 horas.  O tempo da regulação de base é reduzido a um quarto: desligar após 0,25 - 2,5 horas.
 	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
 	Função Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W potência mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.
 	Voltar às regulações predefinidas  Regulações personalizadas.*  Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

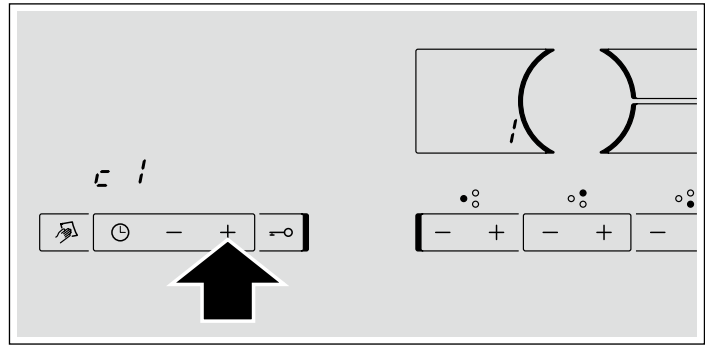
1. Ligar a placa de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo  até ser emitido um sinal de confirmação e se acender  na indicação da função de programação do tempo (ver imagem).



3. Pressionar o símbolo , até aparecer o indicador da função pretendida.

4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida utilizando os símbolos + e - que correspondem à função de programação do tempo.

A nova regulação aparecerá na indicação da zona de cozedura esquerda.



5. Pressionar novamente o símbolo  durante mais de 4 segundos, até ser emitido um sinal de confirmação.

As regulações são correctamente guardadas.

Sair

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

Cuidados e limpeza

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

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

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

Reparar avarias

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

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações. Avaria no sistema electrónico.	Verifique, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verifique se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações. Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.
E_r + número / d + número / E + número /	Avaria no sistema electrónico.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
$FQ/F9$	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
$F2$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
$F8$	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo. Pressione qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.
$U1$	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
$U2/U3$	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a placa.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

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

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

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

Um silvo baixo

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

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

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

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. 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.



9000692192

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

00 911111