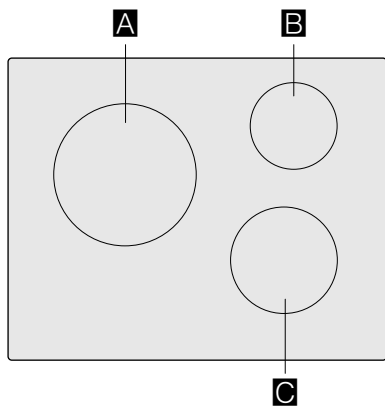


# manual de instrucciones

**3EB8.4.R**  
**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| [es] Instrucciones de uso .....  | 3  |
| [pt] Instruções de serviço ..... | 24 |



|          |        | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|----------|--------|-----------|-----------|
| <b>A</b> | ∅ 24   | 2.200 W   | 3.700 W   |
| <b>B</b> | ∅ 14,5 | 1.400 W   | 2.200 W   |
| <b>C</b> | ∅ 18   | 1.800 W   | 3.100 W   |

\*  IEC 60335-2-6

# Índice

|  |  |    |   |  |    |
|--|--|----|---|--|----|
|    | <b>Uso correcto del aparato</b> .....                          | 4  |  | <b>Preguntas frecuentes</b> .....                    | 18 |
|    | <b>Indicaciones de seguridad importantes</b> .....             | 5  |  | <b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> .....           | 20 |
|    | <b>Causas de los daños</b> .....                               | 6  |  | <b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....          | 21 |
|  | Vista general .....  | 6  |   | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). | 21 |
|    | <b>Protección del medio ambiente</b> .....                     | 7  |  | <b>Comidas normalizadas</b> .....                    | 22 |
|  | Consejos para ahorrar energía .....                            | 7  |   |  |    |
|  | Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..... | 7  |   |  |    |
|    | <b>La cocción por inducción</b> .....                          | 7  |   |  |    |
|  | Ventajas de la Cocción por Inducción .....                     | 7  |   |  |    |
|  | Recipientes .....  | 7  |   |  |    |
|    | <b>Presentación del aparato</b> .....                          | 9  |   |  |    |
|  | El panel de mando .....  | 9  |   |  |    |
|  | Las zonas de cocción .....                                     | 9  |   |  |    |
|  | Indicador de calor residual .....                              | 9  |   |  |    |
|    | <b>Manejo del aparato</b> .....                                | 10 |   |  |    |
|  | Encender y apagar la placa de cocción .....                    | 10 |   |  |    |
|  | Ajustar la zona de cocción .....                               | 10 |   |  |    |
|  | Consejos para cocinar .....                                    | 11 |   |  |    |
|  | <b>Funciones de programación del tiempo</b> .....              | 13 |   |  |    |
|  | Programación del tiempo de cocción .....                       | 13 |   |  |    |
|  | El reloj avisador .....  | 13 |   |  |    |
|  | <b>Función PowerBoost</b> .....                                | 14 |   |  |    |
|  | Activar .....  | 14 |   |  |    |
|  | Desactivar .....   | 14 |   |  |    |
|  | <b>Seguro para niños</b> .....                                 | 14 |   |  |    |
|  | Activar y desactivar el seguro para niños .....                | 14 |   |  |    |
|  | Seguro automático para niños .....                             | 14 |   |  |    |
|  | <b>Desconexión automática de seguridad</b> .....               | 14 |   |  |    |
|  | <b>Ajustes básicos</b> .....                                   | 15 |   |  |    |
|  | Acceder a los ajustes básicos .....                            | 16 |   |  |    |
|  | <b>Comprobar el recipiente</b> .....                           | 17 |   |  |    |
|  | <b>Limpieza</b> .....  | 17 |   |  |    |
|  | Placa de cocción .....   | 17 |   |  |    |
|  | Marco de la placa de cocción .....                             | 18 |   |  |    |



## Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

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

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

## **⚠ Indicaciones de seguridad importantes**

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de avería!**

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o punzantes, papeles o trapos de cocina, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

### **⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

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

## Causas de los daños

### ¡Atención!

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

### Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

## Protección del medio ambiente

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

### Consejos para ahorrar energía

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

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

## La cocción por inducción

### Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

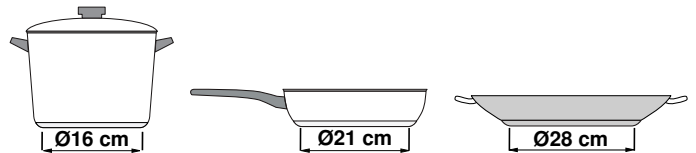
### Recipientes

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

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

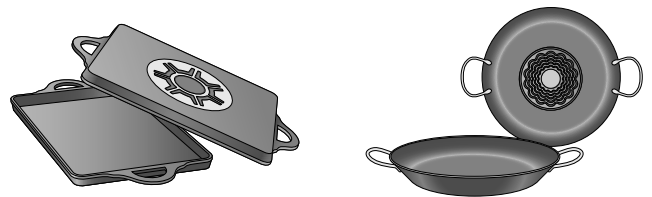
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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

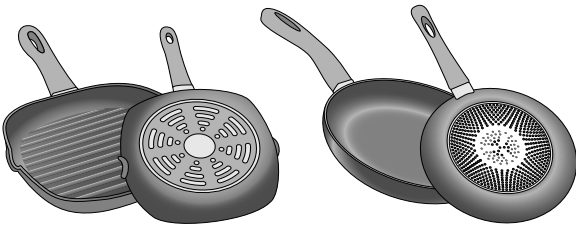


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



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



### Recipientes no apropiados

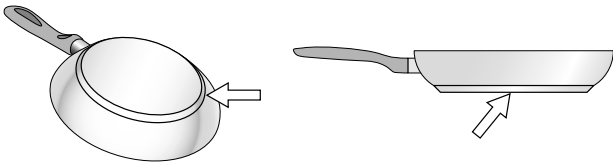
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

### Características de la base del recipiente

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

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



### Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

### Recipientes vacíos o con base fina

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

### Detección de recipiente

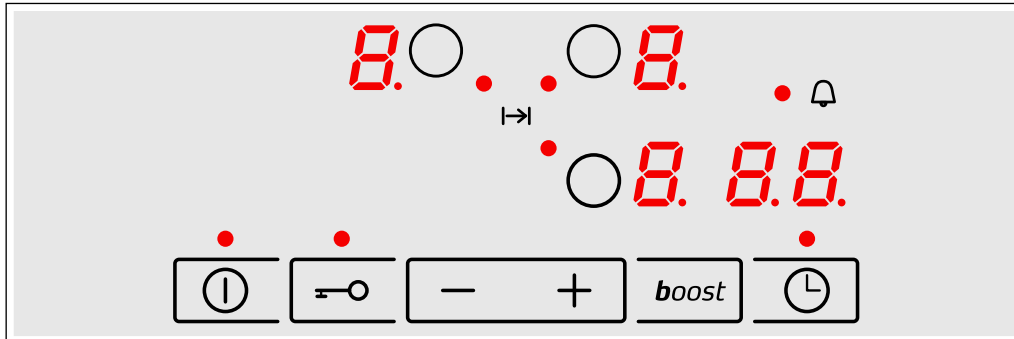
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.









## Presentación del aparato

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






### El panel de mando



#### Sensores de selección

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
|    | Interruptor principal                |
|    | Seleccionar la zona de cocción       |
|    | Seleccionar ajustes                  |
|    | Función PowerBoost                   |
|    | Funciones de programación del tiempo |
|  | Seguro para niños                    |

#### Indicadores

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
|  | Operatividad                         |
|  | Niveles de potencia                  |
|  | Calor residual                       |
|  | Función PowerBoost                   |
|  | Funciones de programación del tiempo |

### Sensores de selección


Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

#### Notas

- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

### Las zonas de cocción

#### Zonas de cocción

|   |                        |  |
|---|------------------------|--|
|  | Zona de cocción simple | Utilizar un recipiente del tamaño adecuado |
|---|------------------------|--|

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"

### Indicador de calor residual

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

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

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

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



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


## Manejo del aparato

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

### Encender y apagar la placa de cocción

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

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


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


#### Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.
- La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.  
Mientras esté activa la Función Power Management, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales.

### Ajustar la zona de cocción

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

Nivel de potencia  = potencia mínima.

Nivel de potencia  = potencia máxima.




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

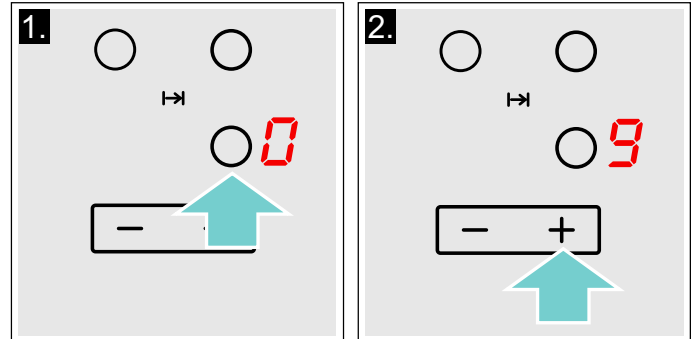
#### Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

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

La placa de cocción debe estar encendida.

- Seleccionar la zona de cocción con el símbolo .
- En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico:  
Símbolo **+**: nivel de potencia   
Símbolo **-**: nivel de potencia 




El nivel de potencia se ha ajustado.

### Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

### Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca .

La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

#### Notas

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

## Consejos para cocinar

### Recomendaciones

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

### Tabla de cocción

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

|   | Nivel de potencia | Tiempo de cocción (min) |
|---|-------------------|-------------------------|
| <b>Derretir</b>                                       |                   |                         |
| Chocolate, cobertura de chocolate                     | 1 - 1.            | -                       |
| Mantequilla, miel, gelatina                           | 1 - 2             | -                       |
| <b>Calentar y mantener caliente</b>                   |                   |                         |
| Potaje, p. ej. potaje de lentejas                     | 1. - 2            | -                       |
| Leche*  | 1. - 2.           | -                       |
| Salchichas calentadas en agua*                        | 3 - 4             | -                       |
| <b>Descongelar y calentar</b>                         |                   |                         |
| Espinacas ultracongeladas                             | 3 - 4             | 15 - 25                 |
| Gulasch ultracongelado                                | 3 - 4             | 35 - 55                 |
| <b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>      |                   |                         |
| Albóndigas de patata*                                 | 4. - 5.           | 20 - 30                 |
| Pescado*  | 4 - 5             | 10 - 15                 |
| Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel                 | 1 - 2             | 3 - 6                   |
| Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa | 3 - 4             | 8 - 12                  |
| *Sin tapa   |                   |                         |
| **Dar la vuelta con frecuencia                        |                   |                         |
| ***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.             |                   |                         |

|   | Nivel de potencia | Tiempo de cocción (min) |
|---|-------------------|-------------------------|
| <b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>  |                   |                         |
| Arroz (con doble cantidad de agua)  | 2. - 3.           | 15 - 30                 |
| Arroz con leche***  | 2 - 3             | 30 - 40                 |
| Patatas hervidas sin pelar  | 4. - 5.           | 25 - 35                 |
| Patatas peladas con sal   | 4. - 5.           | 15 - 30                 |
| Pasta*  | 6 - 7             | 6 - 10                  |
| Cocido  | 3. - 4.           | 120 - 180               |
| Sopas   | 3. - 4.           | 15 - 60                 |
| Verduras  | 2. - 3.           | 10 - 20                 |
| Verduras ultracongeladas  | 3. - 4.           | 7 - 20                  |
| Cocido con olla exprés  | 4. - 5.           | -                       |
| <b>Estofar</b>  |                   |                         |
| Rollo de carne  | 4 - 5             | 50 - 65                 |
| Estofado  | 4 - 5             | 60 - 100                |
| Gulasch***  | 3 - 4             | 50 - 60                 |
| <b>Asar / Freír con poco aceite*</b>  |                   |                         |
| Escalope, al natural o empanado   | 6 - 7             | 6 - 10                  |
| Escalopes ultracongelados   | 6 - 7             | 6 - 12                  |
| Chuletas, al natural o empanadas**  | 6 - 7             | 8 - 12                  |
| Bistec (3 cm de grosor)   | 7 - 8             | 8 - 12                  |
| Pechuga (2 cm de grosor)**  | 5 - 6             | 10 - 20                 |
| Pechuga ultracongelada**  | 5 - 6             | 10 - 30                 |
| Albórgidas de carne (3 cm de grosor)**  | 4. - 5.           | 20 - 30                 |
| Hamburguesas (2 cm de grosor)**   | 6 - 7             | 10 - 20                 |
| Pescado y filete de pescado al natural  | 5 - 6             | 8 - 20                  |
| Pescado y filete de pescado empanado  | 6 - 7             | 8 - 20                  |
| Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado                            | 6 - 7             | 8 - 15                  |
| Gambas y camarones  | 7 - 8             | 4 - 10                  |
| Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas   | 7 - 8             | 10 - 20                 |
| Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)                    | 7 - 8             | 15 - 20                 |
| Platos ultracongelados, p. ej. salteados  | 6 - 7             | 6 - 10                  |
| Crepes (freír una tras otra)  | 6. - 7.           | -                       |
| Tortilla (freír una tras otra)  | 3. - 4.           | 3 - 10                  |
| Huevos fritos   | 5 - 6             | 3 - 6                   |
| <b>Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)</b> |                   |                         |
| Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo                    | 8 - 9             | -                       |
| Croquetas ultracongeladas   | 7 - 8             | -                       |
| Carne, p. ej., piezas de pollo  | 6 - 7             | -                       |
| Pescado empanado o en masa de cerveza   | 6 - 7             | -                       |
| Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura                          | 6 - 7             | -                       |
| Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza                                 | 4 - 5             | -                       |
| *Sin tapa   |                   |                         |
| **Dar la vuelta con frecuencia  |                   |                         |
| ***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.   |                   |                         |

## Funciones de programación del tiempo


Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

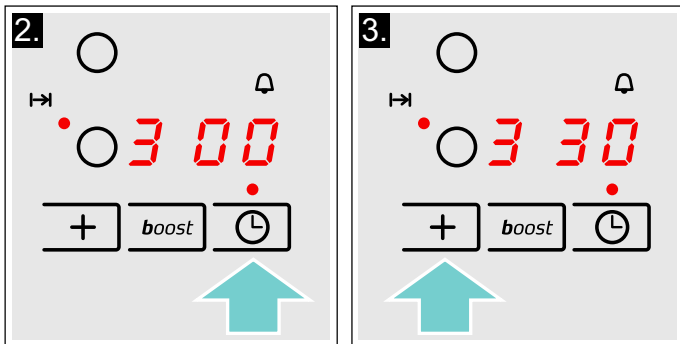
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador

### Programación del tiempo de cocción

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

#### Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador ● de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**.
3. Pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico:  
Símbolo **+**: 30 minutos.  
Símbolo **-**: 10 minutos.




4. Seleccionar el tiempo de cocción deseado con los símbolos **+** ó **-**.


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

**Nota:** Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción. Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"

#### Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo  y modificar el tiempo de cocción con los símbolos **+** ó **-**, o ajustar a **00**.

#### 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 **00** durante 10 segundos. El indicador ● de la zona de cocción se ilumina. Pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

#### Notas



- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.


### El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.

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



#### Así se programa

1. El reloj avisador de cocina se puede seleccionar de dos formas distintas
  - Si se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo  2 veces.
  - Si no se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo .

El indicador ● situado junto al símbolo  se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**.


2. Pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico.  
Símbolo **+**: 10 minutos.  
Símbolo **-**: 05 minutos.
3. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos **+** ó **-**. Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

#### Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador ● situado junto al símbolo  se ilumine. Modificar el tiempo o ajustar a **00** con los símbolos **+** ó **-**.

#### Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

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



## Función PowerBoost

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

Todas las zonas de cocción disponen de esta función, siempre que otra zona de cocción no esté en funcionamiento. De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán **b** y **9**.

### Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador **b** se ilumina.

La función se habrá activado.

**Nota:** Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función PowerBoost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán **b** y **9**; a continuación se ajustará el nivel de potencia **9**. La función PowerBoost se desactivará.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador **b** deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia **9**.

La función se habrá desactivado.

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



## Seguro para niños

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

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

### Seguro automático para niños

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

#### Activar y desactivar

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



## Desconexión automática de seguridad

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

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadearán alternadamente **F**, **8** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

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

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

## Ajustes básicos

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

| Indicador   | Función   |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Seguro para niños</b><br><b>0</b> Manual*.<br><b>1</b> Automático.<br><b>2</b> Función deshabilitada.  |
| <b>c 2</b>  | <b>Señales acústicas</b><br><b>0</b> Señal de confirmación y señal de error desactivadas.<br><b>1</b> Solo señal de error activada.<br><b>2</b> Solo señal de confirmación activada.<br><b>3</b> Todas las señales activadas.*  |
| <b>c 5</b>  | <b>Programación automática del tiempo de cocción</b><br><b>00</b> Apagado.*<br><b>0 1-99</b> Tiempo de desconexión automática.  |
| <b>c 6</b>  | <b>Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo</b><br><b>1</b> 10 segundos.*<br><b>2</b> 30 segundos.<br><b>3</b> 1 minuto.   |
| <b>c 7</b>  | <b>Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción</b><br><b>0</b> Desactivada. Potencia máxima de la placa.*/**<br><b>1</b> 1000 W. Potencia mínima.<br><b>1.</b> 1500 W.<br>...<br><b>3</b> 3000 W. Recomendada para 13 Amperios.<br><b>3.</b> 3500 W. Recomendada para 16 Amperios.<br><b>4</b> 4000 W.<br><b>4.</b> 4500 W. Recomendada para 20 Amperios.<br>...<br><b>9 ó 9.</b> Potencia máxima de la placa.** |
| <b>c 9</b>  | <b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b><br><b>0</b> Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.*<br><b>1</b> Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.   |
| <b>c 12</b> | <b>Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción</b><br><b>0</b> No apto<br><b>1</b> No óptimo<br><b>2</b> Adecuado   |
| <b>c 23</b> | <b>Gestión automática en caso de limitación de potencia</b><br><b>0</b> Desactivada.*<br><b>1</b> Activada (no combinable con Función <b>c 7</b> ).   |

\*Ajuste de fábrica

\*\*La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

| Indicador | Función                                 |
|-----------|---|
|           | <b>Volver a los ajustes por defecto</b> |
|           | Ajustes personales.*                    |
|           | Volver a los ajustes de fábrica.        |

\*Ajuste de fábrica  
 \*\*La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

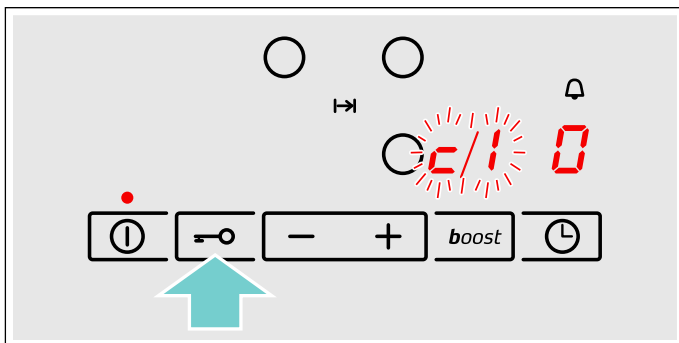
### Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

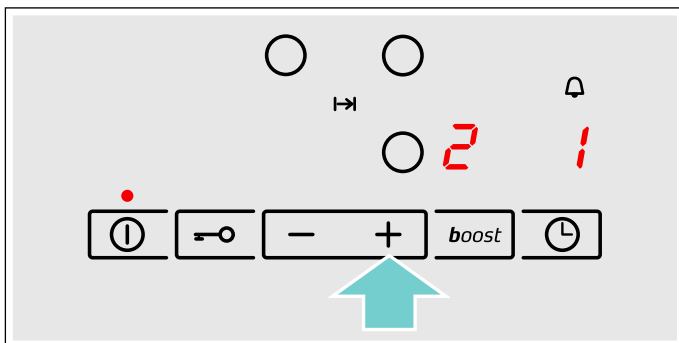
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar los símbolos + ó - para ver cada uno de los indicadores.

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

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



4. Pulsar varias veces el símbolo hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + ó -.



6. Pulsar el símbolo durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

### Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.



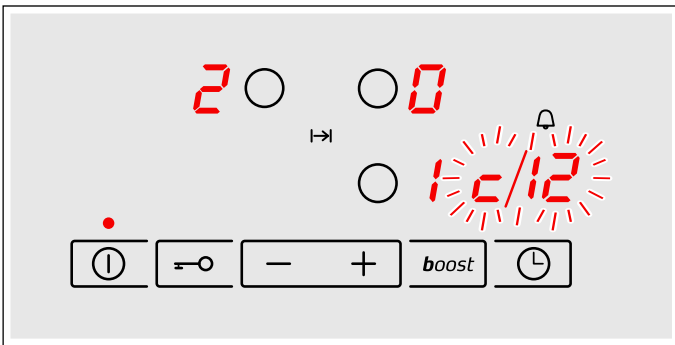
## Comprobar el recipiente

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




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

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Pulsar el símbolo **+** ó **-**. El indicador **-** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 20 segundos en la indicación visual de la zona de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

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

Para volver a activar la función seleccionar el símbolo **+** ó **-**.

### Notas

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

## Limpieza

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

### Placa de cocción

#### Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

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

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

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

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

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

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

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

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

## Marco de la placa de cocción

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

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

## Preguntas frecuentes

### Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

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

### Ruidos

#### ¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

#### Posibles ruidos:

##### Un zumbido profundo como en un transformador:

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

##### Un silbido bajo:

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

##### Cremitar:

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

##### Unos silbidos elevados:

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

##### Ruido del ventilador:

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

##### Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj:

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento tres o más zonas de cocción. El ruido desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ¿Qué hacer en caso de avería?

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

| Indicador  | Posible causa   | Solución  |
|--|---|---|
| Ninguno  | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.<br>La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.<br>Avería en el sistema electrónico.            | Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.<br>Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.<br>Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica. |
| Los indicadores parpadean  | El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.   | Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.   |
| El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción | Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.   | Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.   |
| <b>F2</b><br><b>F4</b>   | El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.<br>El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción. | Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.  |
| <b>F5</b> + nivel de potencia y tono de aviso                      | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.  | Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.  |
| <b>F5</b> y tono de aviso  | Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.  | Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.  |
| <b>F1/F6</b>   | 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.   |
| <b>F8</b>  | La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.   | Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → " <i>Desconexión automática de seguridad</i> "  |
| <b>E9000</b><br><b>E9010</b>                                       | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.  | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.   |
| <b>U400</b>  | La placa de cocción no está bien conectada  | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.   |
| No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.     |   |   |

### Notas

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

## Servicio de Asistencia Técnica

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

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

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en:

- La tarjeta del aparato.
- Parte inferior de la placa de cocción.

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

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

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

### **Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**

**E** 902 145 150

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

## Comidas normalizadas

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

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción 3AB39042) con las siguientes dimensiones:

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

| Comidas normalizadas  | Recipiente   | Precalentamiento  |  | Tapa | Cocción           |      |
|---|--------------|-------------------|--|------|-------------------|------|
|   |              | Nivel de potencia | Duración (Min:Seg)                         |      | Nivel de potencia | Tapa |
| <b>Derretir chocolate</b>   |              |                   |  |      |                   |      |
| Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)                        | Cazo Ø 16 cm | -                 | -  | -    | 1.                | No   |
| <b>Calentar y mantener caliente potaje de lentejas</b>  |              |                   |  |      |                   |      |
| Potaje de lentejas*   |              |                   |  |      |                   |      |
| Temperatura inicial 20°C  |              |                   |  |      |                   |      |
| Cantidad: 450 g   | Olla Ø 16 cm | 9                 | 1:30<br>(sin remover)                      | Si   | 1.                | Si   |
| Cantidad: 800 g   | Olla Ø 22 cm | 9                 | 2:30<br>(sin remover)                      | Si   | 1.                | Si   |
| Potaje de lentejas en conserva  |              |                   |  |      |                   |      |
| P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco.  |              |                   |  |      |                   |      |
| Temperatura inicial 20°C  |              |                   |  |      |                   |      |
| Cantidad: 500 g   | Olla Ø 16 cm | 9                 | 1:30 aprox.<br>(remover tras 1 min aprox.) | Si   | 1.                | Si   |
| Cantidad: 1 Kg  | Olla Ø 22 cm | 9                 | 2:30 aprox.<br>(remover tras 1 min aprox.) | Si   | 1.                | Si   |
| <b>Preparar salsa bechamel</b>  |              |                   |  |      |                   |      |
| Temperatura de la leche: 7°C  |              |                   |  |      |                   |      |
| Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal |              |                   |  |      |                   |      |
| 1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.         | Cazo Ø 16 cm | 2                 | 6:00 aprox.                                | No   | -                 | -    |
| 2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.                                  |              | 7                 | 6:30 aprox.                                | No   | -                 | -    |
| 3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.              |              | -                 | -  | -    | 2                 | No   |
| *Receta según DIN 44550   |              |                   |  |      |                   |      |
| **Receta según DIN EN 60350-2   |              |                   |  |      |                   |      |

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

# Índice

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Utilização adequada</b> . . . . .                                       | <b>25</b> |  | <b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ)</b> . . . . | <b>39</b> |
|    | <b>Instruções de segurança importantes</b> . . . . .                       | <b>26</b> |  | <b>Defeito: O que fazer?</b> . . . . .                | <b>41</b> |
|    | <b>Causas de danos</b> . . . . .   | <b>27</b> |  | <b>Serviços Técnicos</b> . . . . .                    | <b>42</b> |
|  | Visão geral . . . . .  | 27        |   | Número E e número FD . . . . .                        | 42        |
|    | <b>Protecção do meio ambiente</b> . . . . .                                | <b>28</b> |  | <b>Refeições de teste</b> . . . . .                   | <b>43</b> |
|  | Conselhos para poupar energia . . . . .                                    | 28        |   |   |           |
|  | Eliminação ecológica . . . . .   | 28        |   |   |           |
|    | <b>Cozedura por indução</b> . . . . .                                      | <b>28</b> |   |   |           |
|  | Vantagens de cozinhar por indução . . . . .                                | 28        |   |   |           |
|  | Recipientes . . . . .  | 28        |   |   |           |
|    | <b>Conhecer o aparelho</b> . . . . .                                       | <b>30</b> |   |   |           |
|  | O painel de comandos . . . . .   | 30        |   |   |           |
|  | As zonas de cozinhar . . . . .   | 30        |   |   |           |
|  | Indicação de calor residual . . . . .                                      | 30        |   |   |           |
|    | <b>Utilizar o aparelho</b> . . . . .                                       | <b>31</b> |   |   |           |
|  | Ligar e desligar a placa de cozinhar . . . . .                             | 31        |   |   |           |
|  | Regular uma zona de cozinhar . . . . .                                     | 31        |   |   |           |
|  | Recomendações para cozinhar . . . . .                                      | 32        |   |   |           |
|  | <b>Funções de tempo</b> . . . . .  | <b>34</b> |   |   |           |
|  | Programação do tempo de cozedura . . . . .                                 | 34        |   |   |           |
|  | O temporizador . . . . .   | 34        |   |   |           |
|  | <b>Função PowerBoost</b> . . . . .   | <b>35</b> |   |   |           |
|  | Ativar . . . . .   | 35        |   |   |           |
|  | Desativar . . . . .  | 35        |   |   |           |
|  | <b>Fecho de segurança para crianças</b> . . . . .                          | <b>35</b> |   |   |           |
|  | Activar e desactivar o dispositivo de segurança para<br>crianças . . . . . | 35        |   |   |           |
|  | Dispositivo de segurança automático para crianças .                        | 35        |   |   |           |
|  | <b>Corte automático de segurança</b> . . . . .                             | <b>35</b> |   |   |           |
|  | <b>Regulações base</b> . . . . .   | <b>36</b> |   |   |           |
|  | Aceda assim às regulações base: . . . . .                                  | 37        |   |   |           |
|  | <b>Teste do recipiente para cozinhar</b> . . . . .                         | <b>38</b> |   |   |           |
|  | <b>Limpeza</b> . . . . .   | <b>38</b> |   |   |           |
|  | Placa de cozedura . . . . .  | 38        |   |   |           |
|  | Aro da placa de cozinhar . . . . .   | 39        |   |   |           |



## Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

Utilize apenas dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

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

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

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Se usar um implante médico (p. ex., um pacemaker ou desfibrilhador), certifique-se com o seu médico de que este corresponde à diretiva 90/385/CEE da Comunidade Europeia de 20 de junho de 1990 bem como à norma DIN EN 45502-2-1 e DIN EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estas condições forem cumpridas e forem usados utensílios de cozinhar não metálicos com pegas não metálicas, a utilização desta placa de indução é considerada segura se for usada corretamente.

## Instruções de segurança importantes

### Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

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

### Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

### Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa de cozinhar possui um ventilador no lado inferior. Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não guarde aí quaisquer objetos pequenos ou pontiagudos, papel ou panos de cozinha. Estes podem ser aspirados e danificar o ventilador ou afetar a refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador é necessário respeitar uma distância mínima de 2 cm.

### Aviso – Perigo de ferimentos!

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

## Causas de danos

### Atenção!

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

### Visão geral

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

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

## Protecção do meio ambiente

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

### Conselhos para poupar energia

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

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

## Cozedura por indução

### Vantagens de cozinhar por indução

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

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

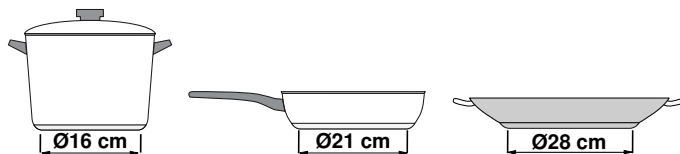
### Recipientes

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

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

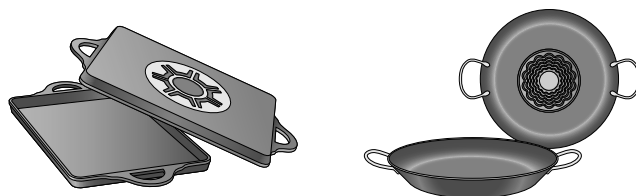
Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

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

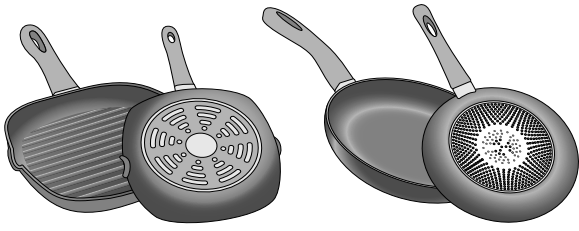


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



### Recipientes não apropriados

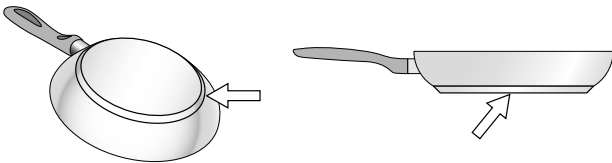
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

### Propriedades da base do recipiente

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

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



### Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

### Recipientes vazios ou com base fina

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

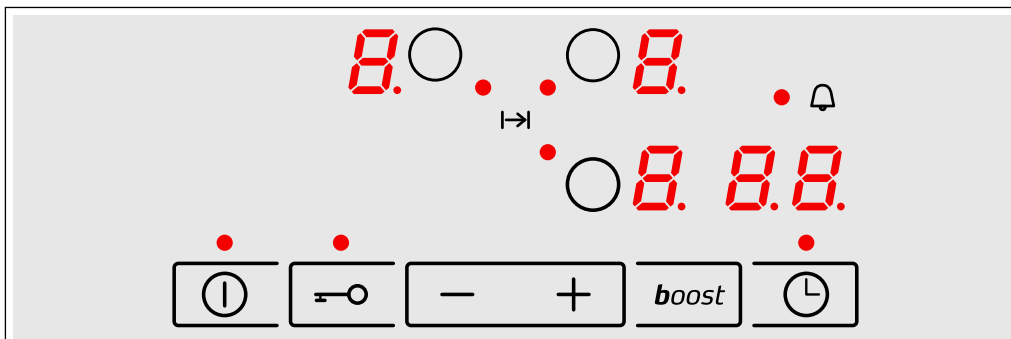
### Deteção de recipiente






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

## Conhecer o aparelho

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

### O painel de comandos



| Zonas de comandos  |                                  |
|--|----------------------------------|
|    | Interruptor principal            |
|    | Selecionar a zona de cozinhar    |
|    | Campos de regulação              |
| <b>boost</b>   | Função PowerBoost                |
|   | Função de temporizador           |
|  | Fecho de segurança para crianças |

| Indicações   |                       |
|--|-----------------------|
|   | Estado operacional    |
|   | Potências de cozedura |
|   | Calor residual        |
|   | Função PowerBoost     |
|  | Temporizador          |


### Zonas de comandos

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

#### Conselhos

- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não puxe recipientes para cozinhar para perto das indicações e sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

### As zonas de cozinhar

| Zonas de cozinhar  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
|                                        | Zona de cozinhar simples | Utilizar recipientes para cozinhar com o tamanho adequado |
| Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → "Cozedura por indução" |                          |   |

### Indicação de calor residual

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

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

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

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

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






## Utilizar o aparelho

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

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal. A indicação junto do interruptor principal e as indicações das zonas de cozinhar  acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.


Desligar: toque no símbolo  , até a indicação se apagar. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

#### Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as placas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente a placa de cozinhar, esta entra em funcionamento com as regulações anteriores.
- A potência máxima da placa de cozinhar depende do tipo de ligação elétrica. Para não ultrapassar este valor máximo, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelas zonas de cozinhar ligadas. Enquanto a função Power Management estiver ativada, a potência de uma zona de cozinhar pode ser reduzida temporariamente abaixo do valor nominal.

### Regular uma zona de cozinhar

Selecione a potência de cozedura desejada com os símbolos **+** e **-**.




Potência de cozedura  = potência mais baixa.

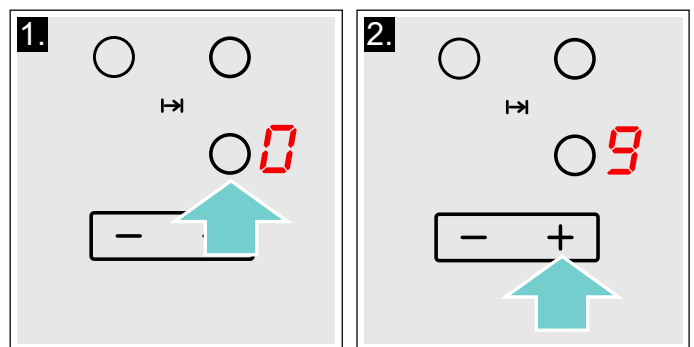
Potência  = potência mais elevada.

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

#### Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com o símbolo .
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo **+** ou **-**. Aparece a seguinte regulação base:  
Símbolo **+**: potência de cozedura   
Símbolo **-**: potência de cozedura 



A potência de cozedura está regulada.

#### Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozedura e toque no símbolo **+** ou **-**, até aparecer a potência de cozedura desejada.

#### Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo **+** ou **-**, até aparecer .

A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

#### Conselhos

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

## Recomendações para cozinhar

### Recomendações

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

### Tabela de cozedura

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

|   | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| <b>Derreter</b>   |                      |                          |
| Chocolate, cobertura                                    | 1 - 1.               | -                        |
| Manteiga, mel, gelatina                                 | 1 - 2                | -                        |
| <b>Aquecer e manter quente</b>                          |                      |                          |
| Guisado, p. ex., guisado de lentilhas                   | 1. - 2               | -                        |
| Leite*  | 1. - 2.              | -                        |
| Aquecer salsichas em água*                              | 3 - 4                | -                        |
| <b>Descongela e aquecer</b>                             |                      |                          |
| Espinafres, ultracongelados                             | 3 - 4                | 15 - 25                  |
| Carne de vaca estufada, ultracongelada                  | 3 - 4                | 35 - 55                  |
| <b>Escaldar, cozer em lume brando</b>                   |                      |                          |
| Bolinhos de batata*                                     | 4. - 5.              | 20 - 30                  |
| Peixe*  | 4 - 5                | 10 - 15                  |
| Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel                  | 1 - 2                | 3 - 6                    |
| Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês | 3 - 4                | 8 - 12                   |
| * Sem tampa   |                      |                          |
| ** Virar várias vezes                                   |                      |                          |
| *** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.          |                      |                          |



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

## Funções de tempo



A sua placa de cozinhar dispõe de duas funções do temporizador:

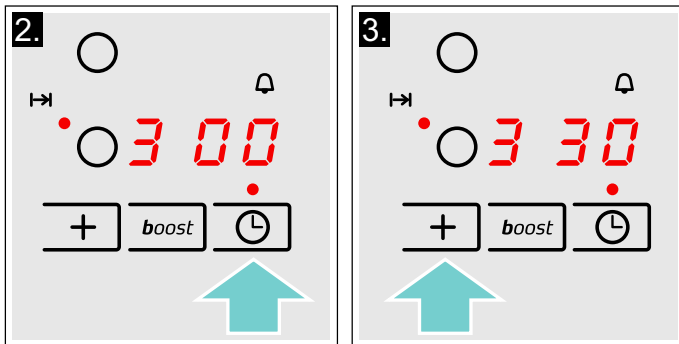
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador

### Programação do tempo de cozedura

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

#### Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Acende-se ● no visor da zona de cozinhar. No visor do temporizador surge .
3. Toque no símbolo **+** ou **-**. Surge a regulação base:  
Símbolo **+**: 30 minutos.  
Símbolo **-**: 10 minutos.





4. Selecione o tempo de cozedura pretendido com os símbolos **+** ou **-**.



Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

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

#### Alterar ou apagar o tempo

Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo  e altere o tempo de cozedura com os símbolos **+** ou **-**, ou regule o tempo para .

#### Depois de terminado 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. O indicador ● da zona de cozedura acende-se. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

#### Conselhos





- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador a indicação do tempo da zona de cozinhar selecionada.
- Pode regular um tempo de cozedura de até 99 minutos.

### O temporizador




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

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


#### Como regular


1. É possível regular o temporizador de duas formas diferentes:
  - Com a zona de cozinhar selecionada, toque duas vezes no símbolo .
  - Se não estiver selecionada qualquer zona de cozinhar: toque no símbolo .
 A indicação ● ao lado do símbolo  acende-se. No visor do temporizador surge .
2. Toque no símbolo **+** ou **-**. A regulação base aparece.  
Símbolo **+**: 10 minutos.  
Símbolo **-**: 05 minutos.
3. Regule o tempo desejado com o símbolo **+** ou **-**. Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

#### Alterar ou apagar o tempo

Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  se acender ao lado do símbolo ●. Altere ou regule o tempo com os símbolos **+** ou **-** em .

#### Depois de terminado o tempo

O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo aparece . Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

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

## Função PowerBoost

A função Powerboost permite aquecer uma grande quantidade de água mais rapidamente do que com a potência de cozedura **S**.

Esta função está disponível para todas as zonas de cozinhar, quando nenhuma outra zona está em funcionamento. Caso contrário, na indicação das potências de cozedura piscam **b** e **S**.

### Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **boost**.

A indicação **b** acende-se.

A função está ativada.

**Conselho:** Se uma zona de cozinhar for ligada com a função PowerBoost ativada, na indicação das potências de cozedura piscam **b** e **S** e, em seguida, a potência de cozedura **S** é regulada automaticamente. A função PowerBoost é desativada.

### Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **boost**.

A indicação **b** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura **S**.

A função está desativada.



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


## Fecho de segurança para crianças

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

### Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

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

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

### Dispositivo de segurança automático para crianças

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

#### Ligar e desligar

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

## Corte automático de segurança

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

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente **F**, **S** e a indicação de calor residual **h** ou **H**.

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

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

## Regulações base

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

| Indicação   | Função  |
|-------------|---|
| <b>c 1</b>  | <b>Fecho de segurança para crianças</b><br><b>0</b> Manual*.<br><b>1</b> Automático.<br><b>2</b> Função desativada.   |
| <b>c 2</b>  | <b>Sinais sonoros</b><br><b>0</b> Os sinais de confirmação e de falha estão desativados.<br><b>1</b> Apenas o sinal de falha está ativado.<br><b>2</b> Apenas o sinal de confirmação está ativado.<br><b>3</b> Todos os sinais sonoros estão ativados.*   |
| <b>c 5</b>  | <b>Programação automática do tempo de cozedura</b><br><b>00</b> Desligado.*<br><b>0 1-99</b> Tempo até se desligar automaticamente.   |
| <b>c 6</b>  | <b>Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador</b><br><b>1</b> 10 segundos.*<br><b>2</b> 30 segundos.<br><b>3</b> 1 minuto.   |
| <b>c 7</b>  | <b>Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar</b><br><b>0</b> Desligada. Potência máxima da placa de cozinhar.*/**<br><b>1</b> 1000 W de potência mínima.<br><b>1.</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W recomendada para 13 Ampere.<br><b>3.</b> 3500 W recomendada para 16 Ampere.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.</b> 4500 W recomendada para 20 Ampere.<br>...<br><b>9</b> ou <b>9.</b> Potência máxima da placa de cozinhar.** |
| <b>c 9</b>  | <b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b><br><b>0</b> Ilimitado: a última zona de cozinhar regulada permanece selecionada.*<br><b>1</b> Limitado: a zona de cozinhar permanece selecionada apenas durante alguns segundos.  |
| <b>c 12</b> | <b>Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura</b><br><b>0</b> Não adequado<br><b>1</b> Não ideal<br><b>2</b> Adequado   |
| <b>c 23</b> | <b>Gestão automática na limitação da potência</b><br><b>0</b> Desligada.*<br><b>1</b> Ligada (não pode ser combinada com a função <b>c 7</b> ).   |

\*Regulação de fábrica

\*\*A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.

| Indicação | Função                                |
|-----------|---------------------------------------|
|           | <b>Repor as regulações de fábrica</b> |
|           | Regulações individuais.*              |
|           | Repor as regulações de fábrica.       |

\*Regulação de fábrica  
\*\*A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.

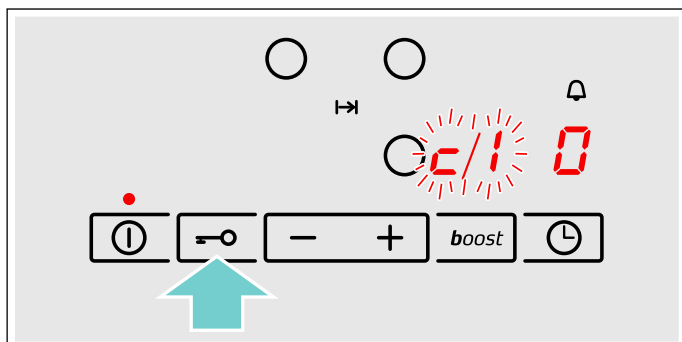
### Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

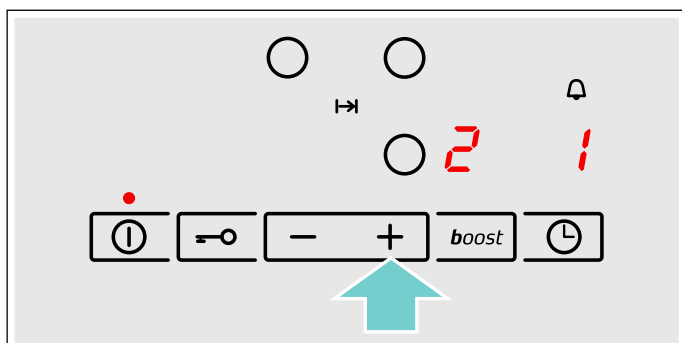
- Ligue a placa de cozinhar.
- Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo durante aprox. 4 segundos.  
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque nos símbolos **+** ou **-**, para poder visualizar cada uma das indicações.

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

- Se voltar a tocar no símbolo , aceda às regulações base.  
Nas indicações, **e** e **!** piscam alternadamente e surge como pré-regulação.



- Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função desejada.
- Em seguida, selecione a regulação desejada com os símbolos **+** e **-**.



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

As regulações foram memorizadas.

### Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

## Teste do recipiente para cozinhar

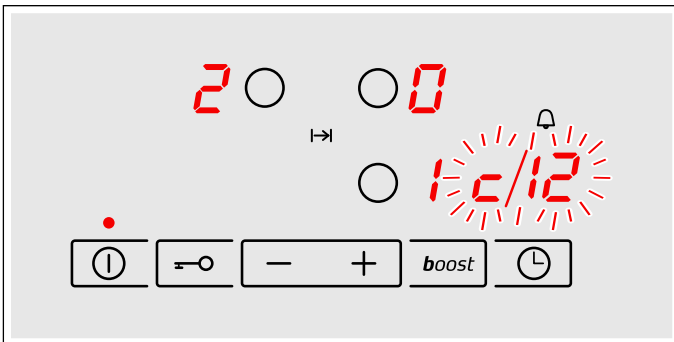
Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

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




1. Coloque uma panela fria com aprox. 200 ml de água no centro da zona de cozinhar, cujo diâmetro melhor se adapte ao fundo da panela.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque no símbolo **+** ou **-**. Na indicação da zona de cozinhar pisca **-**.

A função foi ativada.

Após 20 segundos, surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

| Resultado  |   |
|--|---|
|  | O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*                             |
|  | O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.* |
|  | O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.                                      |

\* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para ativar novamente a função, selecione o símbolo **+** ou **-**.

### Conselhos

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

## Limpeza

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

### Placa de cozedura

#### Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

#### Manchas possíveis

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

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

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

## Aro da placa de cozinhar

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

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

## Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

### Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

#### Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

### Ruídos

#### Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

#### Ruídos possíveis:

##### Zumbido profundo tal como um transformador:

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

##### Assobio profundo:

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

##### Estalos:

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

##### Apitos altos:

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

##### Ruído do ventilador:

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

##### Tons ritmados como o tiquetaque de um relógio:

O ruído apenas ocorre quando estão ligados três ou mais discos. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se desligar um dos discos.

## Recipientes para cozinhar

### Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Limpeza

### Como se limpa a placa de cozinhar?

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

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



## Defeito: O que fazer?

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

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

### Conselhos

- Se na indicação surgir **E**, mantenha o campo do sensor da zona de cozinhar correspondente premido, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.
- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

## **Serviços Técnicos**

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

### **Número E e número FD**

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

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

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

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

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

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

### **Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**

**PT** 21 4250 740

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

## Refeições de teste

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

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

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

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

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









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

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



9001168318  
980117(01)  
es, pt