Manual de instrucciones

Placa de indução

[pt] Manual do utilizador

3EB985.U

Balay

Por un mundo más cómodo

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.

Índice

1 Segurança 2
2 Evitar danos materiais 4
3 Proteção do meio ambiente e poupança 5
4 Recipientes para cozinhar adequados 5
5 Familiarização 7
6 Operação base 8
7 Funções de tempo 9
8 Função Sprint 10
9 Frying Sensor 10
10 Fecho de segurança para crianças 12
11 Proteção contra anulação acidental 12
12 Desativação de segurança individual 12
13 Regulações base 12
14 Teste do recipiente para cozinhar 13
15 Limpeza e manutenção 14
16 Eliminar falhas 15
17 Eliminação 16
18 Assistência Técnica 16
19 Refeições de teste 16

⚠ 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

Se usar um dispositivo médico implantado ativo (p. ex., pacemaker ou desfibrilador), certifique-se junto do seu médico se este está em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho das Comunidades Europeias de 20 de Junho de 1990, assim como EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos estão preenchidos e se forem utilizados utensílios de cozinha não metálicos e recipientes para cozinhar com pegas não metálicas, o uso desta placa de indução é seguro quando usado para o fim previsto.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisio-

nadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.
As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

- Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Desligar a placa de cozinhar com o interruptor principal depois de cada utilização.

- Não esperar que a placa de cozinhar se desligue automaticamente porque já não se encontram tachos e frigideiras sobre a mesma.

Os alimentos podem incendiar-se.

- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Os objetos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar.

- Nunca depositar objetos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- Nunca operar um aparelho danificado.
- Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro elétrico.
- Contactar a Assistência Técnica. → *Página 16*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

O contacto entre objetos metálicos e o ventilador que se encontra na parte inferior da placa de cozinhar pode provocar um choque elétrico.

- Não guarde objetos metálicos compridos e pontiagudos nas gavetas sob a placa de cozinhar.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.
- Nunca utilizar recipientes para cozinhar congelados.

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.
- Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

- Não utilize o aparelho se este apresentar uma superfície rachada ou partida.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

Aqui encontra os danos materiais mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Manchas	Processo de cozedura sem supervisão.	Observe o processo de cozedura.
Manchas, lascamentos	Alimentos derramados, principalmente os que têm um elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente com um raspador para vidros.
Manchas, lascamentos ou fissuras no vidro	Recipientes para cozinhar com defeito, recipientes para cozinhar com esmalte derretido ou recipientes para cozinhar com fundo de cobre ou de alumínio.	Utilize recipientes para cozinhar adequados e em bom estado.
Manchas, descolorações	Métodos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica e limpe a placa de cozinhar apenas quando estiver fria.
Lascamentos ou fissuras no vidro	Golpes ou queda de recipientes para cozinhar, acessórios para cozinhar ou outros objetos duros ou cortantes.	Ao cozinhar, não bata no vidro nem deixe cair objetos sobre a placa de cozinhar.
Riscos, descolorações	Recipientes para cozinhar com fundo áspero ou mover o recipiente para cozinhar sobre o placa de cozinhar.	Verificar recipientes. Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.
Riscos	Sal, açúcar ou areia.	Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
Danos no aparelho!	Cozer com recipiente para cozinhar congelado.	Nunca utilize recipientes para cozinhar congelados.
Danos no recipiente para cozinhar ou no aparelho	Cozinhar sem conteúdo.	Nunca coloque ou aqueça um recipiente para cozinhar vazio num disco quente.

Dano	Causa	Medida
Danos no vidro	Material derretido sobre o disco quente ou tampa da panela quente sobre o vidro.	Não coloque papel vegetal ou película de alumínio, nem recipientes de plástico ou tampas de panela sobre a placa de cozinhar.
Sobreaquecimento	Recipiente para cozinhar quente sobre o painel de comando ou o aro.	Nunca pouse recipientes para cozinhar quentes sobre estas áreas.

ATENÇÃO!
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 objetos 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.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.
- Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.
Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.
Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.
- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.
- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.
- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.
- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.
- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.
- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.
- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.
- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

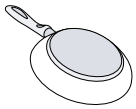
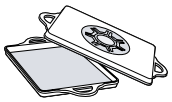
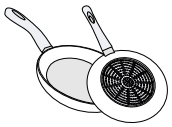
4 Recipientes para cozinhar adequados

Um recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução tem de ter um fundo ferromagnético, ou seja, tem de ser atraído por um íman, para além disso, o fundo deverá corresponder ao tamanho do disco. Se

um recipiente para cozinhar não for detetado num disco, coloque-o sobre o disco com o diâmetro imediatamente mais pequeno.

4.1 Tamanho e propriedades dos recipientes para cozinhar

Para detetar corretamente o recipiente para cozinhar, tenha em consideração o tamanho e o material do mesmo. Todos os fundos dos recipientes para cozinhar têm de ser completamente planos e lisos.
Com Teste do recipiente para cozinhar, pode verificar se o seu recipiente para cozinhar é adequado. Para mais informações, consulte
→ *"Teste do recipiente para cozinhar", Página 13*.

Recipientes para cozinhar	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados 	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduíche, que distribuem bem o calor.	Este recipiente para cozinhar distribui o calor uniformemente, aquece rapidamente e garante a sua deteção.
	Recipientes para cozinhar ferromagnéticos em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável especial para indução.	Este recipiente para cozinhar aquece rapidamente e garante a sua deteção.
Adequado  	O fundo não é completamente ferromagnético.	Se a área ferromagnética for menor do que o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquece. Deste modo, o calor não é distribuído uniformemente.
	Fundos de recipientes com partes de alumínio.	Estes reduzem a área ferromagnética, fazendo com que seja fornecida uma menor potência ao recipiente para cozinhar. Eventualmente, estes recipientes só são insuficientemente detetados ou não o são de todo e, portanto, não são suficientemente aquecidos.
Não adequado	Recipientes para cozinhar em aço delgado normal, vidro, barro, cobre ou alumínio.	

Notas
- Por norma, não utilizar placas de adaptação entre a placa de cozinhar e o recipiente para cozinhar.
- Não aquecer recipientes vazios, nem utilizar recipientes com fundo fino porque pode aquecer muito intensamente.

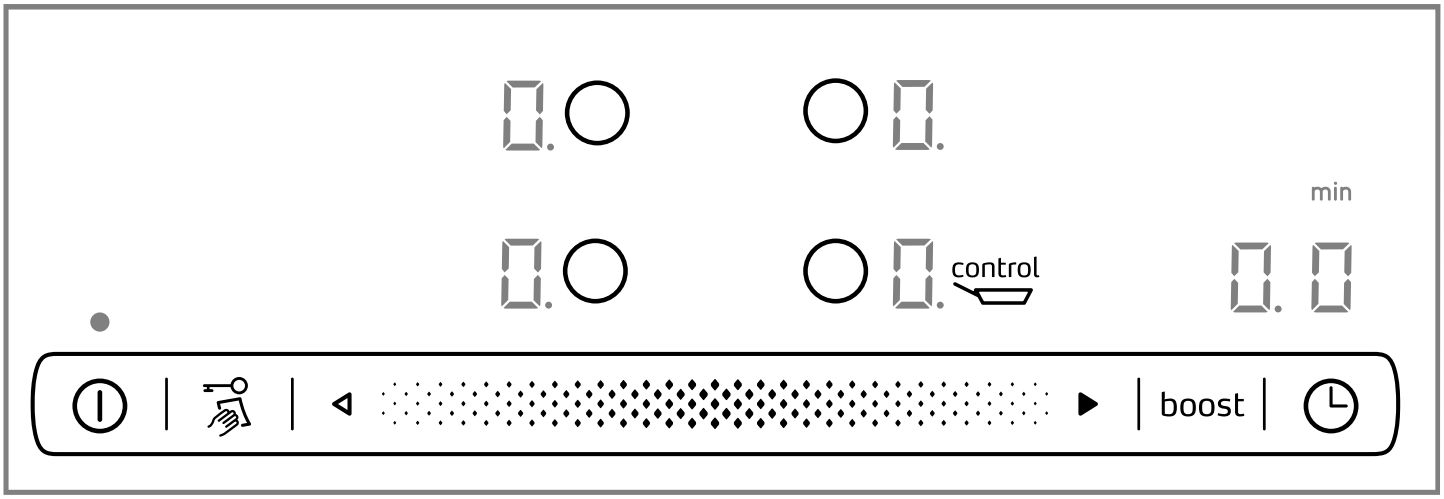
5 Familiarização

5.1 Cozedura por indução

Cozinhar por indução, em comparação com placas de cozinhar convencionais, traz algumas mudanças e uma série de vantagens, tais como poupança de tempo ao cozer e fritar, poupança de energia, bem como, maior facilidade de conservação e limpeza. Também permite um melhor controlo do calor, visto que o calor é gerado diretamente no recipiente para cozinhar.

5.2 Painel de comandos

Pormenores individuais, tais como, cor e forma, podem divergir da figura.



Notas

- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco.
- Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e das teclas. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

Sensores de seleção

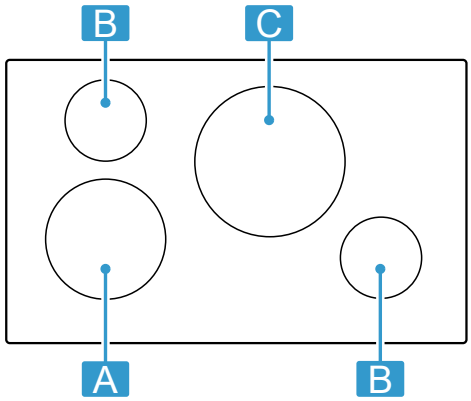
Quando ligar a placa de cozinhar, acendem-se as teclas selecionáveis, disponíveis no momento.

Sensor	Função
⏻	Interruptor principal
◁ ⁘ ▷	Zona de regulação
○	Selecionar o disco
boost	Función Sprint
⊖	Frying Sensor
◷	Temporizador para desligar / Temporizador
⊸	Fecho de segurança para crianças
✋	Proteção contra anulação acidental

Consoante o estado da placa de cozinhar, acendem-se também os indicadores dos discos e das várias funções ativadas e disponíveis.

5.3 Distribuição das zonas de cozinhar

A potência indica foi medida com as panelas padrão descritas na norma IEC/EN 60335-2-6. A potência pode variar em função do tamanho ou do material do recipiente para cozinhar.



Área	Potência de cozedura máxima	
A Ø 21 cm	Nível de potência 9 Função Sprint	2.200 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Nível de potência 9 Função Sprint	1.400 W 2.200 W
C Ø 28 cm	Nível de potência 9 Função Sprint	2.600 W 3.700 W

5.4 Disco

Antes de começar a cozinhar, verifique se o tamanho do recipiente para cozinhar é adequado para o disco que pretende utilizar para cozinhar:

Zona	Tipo de discos
○	Zona de cozinhar de um circuito

5.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada disco. Não toque no disco enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
H	O disco está muito quente.
h	O disco está quente.

6 Operação base

6.1 Ligar a placa de cozinhar

- Toque em ①.
  Soa um sinal acústico e acende a indicação ao lado de ①.
- ✔ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Función Memoria

- Se ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

6.2 Desligar placa de cozinhar

- Toque em ①, até que as indicações se apaguem.
- ✔ Todos os discos estão desligados.

Nota: Se todos os discos estiverem desligados durante mais de 20 segundos, a placa de cozinhar desliga-se.

6.3 Regular o nível de potência nos discos

O disco tem 17 níveis de potência que são indicados de 1 até 9 com valores intermédios. Selecione o nível de potência mais adequado para os alimentos e para o processo de cozedura planeado.

1. Para selecionar o disco toque em ○.
- ✔ A indicação 0 acende-se e, por baixo desta, o símbolo _.
2. Selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.
- ✔ O nível de potência está regulado.

Nota: O nível de potência selecionado pisca se não houver nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou se a panela não for adequada. O disco desliga-se após um terminado tempo.

Función Inicio automático

- Se colocar um recipiente para cozinhar sobre a placa de cozinhar antes de ligar, este será detetado ao ligar e é selecionado o respetivo disco. Em seguida, nos 20 segundos seguintes, deve selecionar o nível de potência; de contrário, a placa de cozinhar desliga-se.

Alterar o nível de potência ou desligar o disco

1. Selecione o disco.
2. Selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação ou regule para 0.
- ✔ A potência de cozedura do disco altera-se ou o disco desliga-se e aparece a indicação de calor residual.

6.4 Dicas para cozinhar

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8-9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- 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 alarme de cozinha permite-lhe regular o tempo de cozedura ideal.
- Preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para alourar os alimentos, salteie-os sucessivamente e em pequenas doses.
- Alguns recipientes para cozinhar podem alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize, por conseguinte, pegas de cozinha.
- Poderá consultar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente em
  → *"Poupar energia", Página 5*

Recomendações para cozinhar

A tabela mostra que nível de potência (_=≡) é apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura (◷ min) pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	_=≡	◷ min
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.	-

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

	⎓	◷ min
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1. - 2	-
Leite[1]	1. - 2.	-
Salsichas cozidas[1]	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca guisada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer lentamente		
Bolinhas de batata no vapor [1]	4. - 5.	20 - 30
Peixe [1]	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
Ferver, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2. - 3.	15 - 30
Arroz doce [2]	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4. - 5.	25 - 35
Batatas cozidas	4. - 5.	15 - 30
Massas [1]	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
Guisado na panela de pressão	4. - 5.	-
Estufar		
Rolo de carne	4 - 5	50 - 65
Carne estufada	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca guisada [2]	3 - 4	50 - 60
Estufar/fritar com pouca gordura [1]		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

	⎓	◷ min
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 aves, 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
Camarão e caranguejo	7 - 8	4 - 10
Saltear legumes e cogumelos frescos	7 - 8	10 - 20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Pratos ultracongelados, p. ex. pratos fritos	6 - 7	6 - 10
Crepes, confeccionar sucessivamente	6. - 7.	-
Omeleta (confecionar sucessivamente)	3. - 4.	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar, 150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses[1]		
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, em massa de cerveja ou tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

[1] Sem tampa
[2] Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8.

7 Funções de tempo

A sua placa de cozinhar dispõe de várias funções para a regulação do tempo de cozedura:
- Temporizador para desligar
- Temporizador

7.1 Temporizador para desligar

Permite a programação de um tempo de cozedura para um ou vários discos. O disco é automaticamente desligado após decorrer o tempo.

Ligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e nível de potência.

2. Prima ◷.
✔ No disco acende I→I.
3. Regule o tempo de cozedura na área de regulação.
✔ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
✔ Decorrido o tempo de duração, ouve-se um sinal.
4. Prima ◷.
✔ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Nota: Se programar um tempo de cozedura para um disco e o Frying Sensor estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado tiver sido alcançado.

Altere ou desligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e, em seguida, toque em ◷.
2. Alterar o tempo de cozedura na zona de regulação ou regular para 00, de modo a apagar o tempo.

7.2 Temporizador

Permite a ativação de um temporizador de 0 a 99 min. Esta função depende dos discos e de outras regulações. Não desliga automaticamente os discos.

Ligue Temporizador

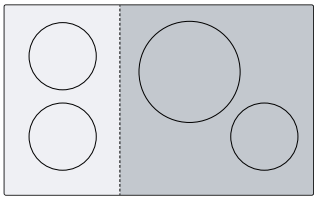
1. Prima ◷ as vezes necessárias até 🔔 acender.
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação.
✔ Começa a contagem decrescente do tempo.
✔ Decorrido o tempo de duração, ouve-se um sinal.
3. Prima ◷.
✔ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

TemporizadorAlterar ou desligar

1. Prima ◷ as vezes necessárias até 🔔 acender.
2. Altere o tempo na zona de regulação ou regule para 00, para apagar o tempo.

8 Função Sprint

Esta função permite-lhe aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com 9.
Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.
Caso contrário, na indicação do disco selecionado piscam b e 9. Em seguida, é regulado automaticamente 9, sem ativar a função.



8.1 Ligue Função Sprint

1. Selecione o disco.
2. Toque em boost. A indicação b acende-se.
✔ A função está ativada.

8.2 Desligue Função Sprint

1. Selecione o disco.
2. Toque em boost. A indicação b apaga-se e o disco regressa à potência de cozedura 9.
✔ A função está desativada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, esta função pode desligar-se automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

9 Frying Sensor

Esta função permite cozinhar sem estresse e com resultados excelentes.
Em vez de estar constantemente a adaptar o nível de potência durante a cozedura, selecione no início, uma única vez, a temperatura desejada. Sensores por baixo da vitrocerâmica medem então a temperatura do recipiente para cozinhar e mantêm a temperatura constante durante todo o processo de cozedura.
Esta função está disponível em todos os discos identificados com este símbolo ⊸.

9.1 Vantagens

- A temperatura é mantida constante, sem ter de alterar o nível de potência.
- O óleo não é sobreaquecido. É impedido que os alimentos queimem.
- O disco apenas só aquece quando isso é necessário para manter a temperatura, o que origina uma poupança de energia.

9.2 Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções
min	140 °C	Saltear em azeite ou manteiga
low	160 °C	Fritar peixe e alimentos grossos
med	180 °C	Fritar empanados, congelados e grelhados
max	215 °C	Grill e chapa de grill a alta temperatura

9.3 Recipientes para cozinhar recomendados

Para esta função foi desenvolvido um recipiente para cozinhar especial que permite obter resultados ideais.

Recipientes para cozinhar	Zona de cozinhar recomendada
Frigideira Ø 15 cm	Disco simples

Recipientes para cozinhar	Zona de cozinhar recomendada
Frigideira Ø 19 cm	Disco simples
Frigideira Ø 21 cm	Disco simples
Frigideira Ø 28 cm	Disco simples

Pode adquirir os recipientes recomendados através do Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou na nossa loja online www.balay.es.

Nota: Também pode utilizar outro recipiente para cozinhar. No entanto, dependendo das características do recipiente para cozinhar, a temperatura alcançada poderá divergir do nível de temperatura selecionado.

9.4 Ligue Frying Sensor

1. Selecione o disco e, em seguida, toque em ⏤.
✔ Na indicação do disco acende-se A.
2. Nos próximos 10 segundos, selecione o nível de temperatura pretendido na zona de regulação.
✔ A função está ativada.
3. 🌡 acende-se, até a temperatura de fritura ser atingida. Em seguida, soa um sinal e o símbolo da temperatura apaga-se.
4. Quando for atingida a temperatura de fritura, deite a gordura de fritar e, em seguida, os alimentos na frigideira.

Nota: Um disco tem de estar selecionado para que seja apresentado 🌡 e o nível de temperatura.

9.5 Desligue Frying Sensor

▸ Selecione o disco e toque em ⏤.
✔ A função está desativada.

9.6 Recomendações para cozinhar com o Frying Sensor

A tabela seguinte mostra o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. A temperatura 🌡 e o tempo de cozedura ◷ min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

	🌡	◷ min
Carne		
Escalopes	med	6-10
Escalopes, panados	med	6-10
Filetes	med	6-10
Costeletas	low	10-15
Cordon bleu, escalopes de Viena	med	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura	max	6-8
Bife, no ponto, 3cm de espessura	max	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura	med	8-12
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura	max	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura	max	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura	low	10-20
Toucinho	min	5-8
Carne picada	med	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura	low	6-15
Almôndegas, 2 cm de espessura	low	10-20
Salsichas	low	8-20
Chouriço, salsicha fresca	low	10-20
Espetadas, kebabs	low	10-20
Gyros	med	7-12
Peixe e marisco		
Filete de peixe	med	10-20
Filetes de peixe, panados	med	10-20
Peixe, assado, inteiro	low	10-20
Sardinhas	med	6-12
Gambas, camarão	med	4-8
Polvo, choco	med	6-12
Pratos de ovos		
Ovos estrelados em manteiga	min	2-6
Ovos estrelados	med	2-6
Ovos mexidos	min	4-9
Omelete	min	3-6
Rabanadas	low	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos	max	1-3
Legumes		
Batatas assadas	max	6-12
Batatas fritas	med	15-25
Bolinhos de batata	max	2-4
Cebolas, alho frito	min	2-10
Rodelas de cebola	low	5-10
Curgetes, beringelas, pimentos	min	4-12
Espargos verdes	low	4-15
Cogumelos	med	10-15
Legumes em massa de tempura	med	5-10
Produtos ultracongelados		
Panados de frango	med	10-15
Barrinhas de peixe	med	8-12
Batatas fritas	max	4-8
Pratos salteados	low	6-10
Crepes primavera	med	10-30
Empadas, croquetes	max	3-8
Outras		
Queijo frito	low	7-10
Croutons	low	6-10
Pão torrado	med	4-8
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados	med	3-15

10 Fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar está equipada com um fecho de segurança para crianças. Com ele evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

10.1 Ligue Fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- Toque em ⊸ durante 4 segundos.
- ✔ A indicação ao lado de ⊸ acende durante 10 segundos.
- ✔ A placa de cozinhar está bloqueada.

10.2 Desligue Fecho de segurança para crianças

- Toque em ⊸ durante 4 segundos.
- ✔ O bloqueio está desativado.

10.3 Fecho de segurança para crianças automático

Também pode ativar automaticamente o fecho de segurança para crianças cada vez que desliga a placa de cozinhar.
Como ativar e desativar a função é descrito no capítulo Regulações base → *Página 12*.

11 Proteção contra anulação acidental

Permite bloquear o painel de comandos para efetuar a limpeza, de forma a impedir que as regulações sejam mudadas de forma involuntária.
O bloqueio não tem qualquer efeito no interruptor principal.

11.1 Ligue Proteção contra anulação acidental

- Toque em ✋. Ouve-se um sinal.
- ✔ O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. 5 segundos antes de desligar ouve-se um sinal.

11.2 Desligue Proteção contra anulação acidental

Para desativar a função antecipadamente:

- Toque em ✋.
- ✔ O painel de comandos está desbloqueado.

12 Desativação de segurança individual

A função de segurança é ativada se uma zona de cozinhar estiver em uso por um longo período e você não alterar nenhuma configuração. A zona de cozinhar exibe F8 e desliga-se.
O tempo de 1 a 10 horas depende do nível de potência selecionado.

Prima uma tecla qualquer para ligar a zona de cozinhar.

13 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

13.1 Vista geral das regulações base

Indicação	Regulação	Valor
c 1	Fecho de segurança para crianças	0 - Manual.[1] 1 Automático. 2 – Desligado.
c 2	Sinais sonoros	0 – Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 – Apenas o sinal de falha está ativado. 2 – Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 – Todos os sinais sonoros estão ativados [1].

[1] Definições de fábrica

Indicação	Regulação	Valor
c 5	Desligar automático das zonas de cozinhar.	0 - Regulação base: desligar após 1 - 10 horas [1]. 1 - O tempo da regulação base foi reduzido para metade: desligar após 0,5-5 horas. 2 - O tempo da regulação base foi reduzido para um quarto: desligar após 0,25-2,5 horas.
c 6	Tempo de duração do sinal sonoro de fim do temporizador	1 – 10 segundos [1] 2 – 30 segundos 3 - 1 minuto
c 7	Limitação de potência Permite, se necessário, a limitação da potência total da placa de cozinhar, se isso for necessário devido às propriedades da sua instalação elétrica. As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. Pode encontrar indicações exatas na chapa de características. Se a função estiver ativa e a placa de cozinhar atingir o limite de potência regulado, é exibido _ e poderá selecionar um nível de potência mais elevado.	0 - Desligado. Potência máxima da placa de cozinhar [1]. 1 - 1000 W. Potência mínima. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recomendado para 13 ampere. 3. - 3500 W. Recomendado para 16 ampere. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Recomendado para 20 ampere. ... 9 - Potência máxima da placa de cozinhar.
c 9	Tempo de seleção da zona de cozinhar	0 - Ilimitado: pode regular a última zona de cozinhar selecionada, sem ter de a selecionar de novo.[1] 1 - Limitado: pode regular a última zona de cozinhar selecionada dentro de 10 segundos após a seleção. Depois disso, precisa de selecionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
c 12	Teste do recipiente para cozinhar Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.	0 - Não adequado. 1 - Não ideal. 2 - Adequado.
c 0	Repor as regulações de fábrica	0 - Regulações individuais [1]. 1 - Regulações de fábrica.

[1] Definições de fábrica

13.2 Relativamente às regulações base

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Para ligar a placa de cozinhar, toque em ①.
2. Nos próximos 10 seg., toque em ⊸ durante 4 seg.

Informação sobre o produto	Indicação
Lista de serviços de assistência técnica	0 1
Número de série	Fd
Número de série 1	02.
Número de série 2	0.5

✔ As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Para abrir cada uma das indicações, toque na zona de regulação.

3. Para aceder às regulações base, toque em ⊸.
✔ c 1 e 0 acendem-se como pré-regulação.
4. Toque em ⊸ as vezes necessárias até que apareça a regulação pretendida.
5. Selecione a regulação pretendida na zona de regulação.
6. Toque em ⊸ durante 4 seg.
✔ As regulações estão memorizadas.

13.3 Cancelar a alteração das regulações base

▸ Toque em ①.
✔ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

14 Teste do recipiente para cozinhar

A qualidade dos recipientes para cozinhar tem uma grande influência sobre a rapidez e o resultado do processo de cozedura.
Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.

Antes da verificação, certifique-se de que o tamanho do fundo do recipiente para cozinhar coincide com o tamanho do disco utilizado.
O acesso faz-se através das regulações base.
→ *Página 12*

14.1 Realize Teste do recipiente para cozinhar

1. Coloque o recipiente para cozinhar, à temperatura ambiente, com aprox. 200 ml de água no centro do disco cujo tamanho melhor se adeqúe ao tamanho da base do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione c 12.
3. Toque na zona de regulação. Nos discos pisca a indicação —.

✔ Teste a decorrer.

✔ O resultado aparece após 10 segundos nas indicações dos discos.

14.2 Verificar o resultado

Na tabela seguinte pode ver o que significa o resultado da qualidade e rapidez do processo de cozedura.

Resultado	
0	O recipiente para cozinhar não é indicado para o disco e, por isso, não aquece.
1	O recipiente aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não decorre de forma ideal.
2	O recipiente aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

Nota: Em casos com resultados desfavoráveis, volte a colocar o recipiente para cozinhar sobre um disco mais pequeno, desde que existente.

Para ativar esta função, toque na zona de regulação.

15 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

15.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, no comércio ou na loja online www.balay.es.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.
- Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

15.2 Limpar placa de cozinhar

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem e fiquem agarrados.

Requisito: A placa de cozinhar tem de estar fria. Em caso de manchas de açúcar, amido de arroz, plástico ou película de alumínio, não deixe arrefecer a placa de cozinhar.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica.
   Observe as indicações de limpeza na embalagem do produto de limpeza.

   Dicas
   - Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.
   - Se mantiver o fundo do recipiente para cozinhar limpo, a superfície da placa de cozinhar permanece em bom estado.

15.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Quando, após a utilização, se encontrar sujidade ou manchas sobre o aro da placa de cozinhar, limpe-o.

Nota: Não utilize raspadores para vidros.

1. Limpe o aro da placa de cozinhar com uma solução quente à base de detergente e um pano macio.
   Lavar bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
2. Seque com um pano macio.

16 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por um cabo de ligação específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

16.1 Indicações de aviso

Notas

- Se nas indicações surgir E, mantenha o sensor do disco correspondente premido e faça a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não constar da tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação voltar a aparecer, informe a Assistência Técnica e indique o código de avaria exato.
- Se ocorrer um erro, o aparelho não muda para o modo de vigília.
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

16.2 Indicações no campo de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma indicação se acende.	Existe uma interrupção da corrente elétrica. ▸ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se existe falha de corrente.
	O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações. ▸ Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações.
	Avaria do sistema eletrónico ▸ Se não conseguir solucionar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam.	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo. ▸ Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou um ou todos os discos. ▸ Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque numa tecla de comando qualquer do painel de comandos.
F5 + nível de potência e sinal sonoro	Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Isso pode fazer com que o sistema eletrónico sobreaqueça. ▸ Retirar os recipientes para cozinhar. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado. ▸ Retirar os recipientes para cozinhar. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	O disco sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligado. ▸ Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e, depois, ligue novamente o disco.
F8	O disco esteve em funcionamento durante tempo prolongado e sem interrupção. ▸ Desativação de segurança individual ligou-se. Para poder regular o disco, toque numa tecla qualquer para desligar a indicação.
E9000/E9010	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. ▸ Contacte o fornecedor de energia.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. ▸ Desligue a placa da corrente. Ligue a placa de cozinhar de acordo com o esquema de ligações.

Avaria	Causa e diagnóstico
dE	O modo de demonstração está ativado. ▸ Desligue a placa da corrente. Aguarde 30 segundos e ligue a placa de cozinhar. Nos próximos 3 minutos, toque num sensor à escolha. O modo de demonstração está desativado.

16.3 Ruídos normais do seu aparelho

Às vezes, um aparelho de indução gera ruídos ou vibrações, tais como, zumbidos, silvados, estalidos, ruídos do ventilador ou ruídos rítmicos.

17 Eliminação

17.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
   Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

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.

18 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

18.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.
A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base → *Página 12* .
Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

19 Refeições de teste

Estas recomendações de regulação destinam-se a institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos. Os testes foram realizados com os nossos kits de recipientes para cozinhar adequados para placas de indução. Se necessário, pode adquirir estes kits de acessórios posteriormente numa loja especializada, junto da nossa assistência técnica ou na nossa loja online.

19.1 Derreter cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 g de chocolate preto (55 % de cacau).

- Tacho Ø 16 cm sem tampa
  - Cozer: nível de potência 1.

19.2 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

Receita de acordo com a norma DIN 44550
Temperatura inicial 20 °C
Aquecer, sem mexer

- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 450 g
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 800 g
  - Aquecer: duração 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.

19.3 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

P. ex.: diâmetro das lentilhas 5-7 mm. Temperatura inicial 20 °C
Mexer após aquecer durante 1 min.

- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 500 g
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 1 kg
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.

19.4 Molho bechamel

Temperatura do leite: 7 °C

- Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e uma pitada de sal

Preparar molho bechamel

1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça tudo.
   - Aquecer: duração 6 min., nível de potência 2
2. Adicione o leite à mistura e leve-a a ferver, mexendo sempre.
   - Aquecer: duração 6 min. 30 seg., nível de potência 7
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixe-o mais 2 min. no disco, mexendo sempre.
   - Continuar a cozinhar: nível de potência 2

19.5 Cozer arroz doce com tampa

Temperatura do leite: 7 °C
1. Aqueça o leite até este começar a subir. Aquecer sem tampa. Mexer após aquecer durante 10 min.
2. Regule o nível de potência recomendado e adicione arroz, açúcar e sal ao leite.
Tempo de cozedura, incluindo aquecimento aprox. 45 min.

- Tacho Ø 16 cm Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3
- Tacho Ø 20 cm Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3, mexer após 10 min.

19.6 Cozer arroz doce sem tampa

Temperatura do leite: 7 °C
1. Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre.
2. Quando o leite tiver atingido aprox. 90 C, selecione o nível de potência recomendado e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min num nível baixo.

- Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 3
- Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
  - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.

19.7 Cozer arroz

Receita de acordo com a norma DIN 44550
Temperatura da água: 20 °C

- Tacho Ø 16 cm com tampa Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2
- Tacho Ø 20 cm com tampa Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.

19.8 Assar lombo de porco

Temperatura inicial do lombo: 7 °C

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 3 lombos de porco, peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura, e 15 g de óleo de girassol
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

19.9 Preparar crepes

Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 55 ml de massa por crepe
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

19.10 Fritar batatas fritas ultracongeladas

- Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 2 l de óleo de girassol. Por cada fritura: 200 g de batatas ultracongeladas, 1 cm de espessura.
  - Aquecer: nível de potência 9, até o óleo atingir uma temperatura de 180 °C.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 9

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

Registra tus electrodomésticos en **www.balay.es/balay-contigo** y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

- **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
- **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
- **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.

Tienda Balay

Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic. Entra en **www.balay.es/tienda** y encuentra:

- **Repuestos y accesorios originales.**
- **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
- **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**

Servicio Técnico Oficial

Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

- **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
- **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** 976 305 712 y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
- **Mejor precio garantizado.**
- **Dos años de garantía en reparaciones.**

Síguenos en:

BLOG

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

9001820376 (021205)
pt