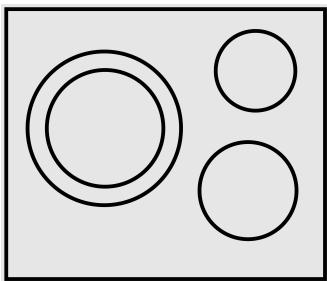


ES Instrucciones de uso  
PT Instruções de serviço

03  
42



**BOSCH**



# Contenido

<b>Observaciones importantes .....</b>	<b>5</b>
Antes de conectar su aparato .....	5
Indicaciones de seguridad .....	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción .....	8
<b>Conocer el aparato .....</b>	<b>10</b>
El panel de mando .....	10
Las zonas de cocción .....	11
Indicación de seguridad. Calor residual .....	11
<b>La Cocción por Inducción .....</b>	<b>12</b>
¿Qué es la Cocción por Inducción? .....	12
Recipientes apropiados .....	13
<b>Interruptor principal con seguro para niños ...</b>	<b>13</b>
Interruptor principal .....	13
Seguro para niños .....	14
<b>Cocinar .....</b>	<b>15</b>
Así se programa .....	16
Tabla .....	17
Sugerencias para ahorrar energía .....	18
<b>Función freír .....</b>	<b>19</b>
Los niveles de temperatura .....	19
Sartenes para la función freír .....	20
Puntos a tener en cuenta .....	20
Así se programa .....	20
Tabla .....	22
Consejos prácticos para freír .....	24
<b>Función mantener caliente .....</b>	<b>24</b>
Método de	

# Contenido

funcionamiento .....	24
<b>Función programación del tiempo .....</b>	<b>25</b>
Desconectar automáticamente una zona de cocción	25
El reloj avisador de cocina .....	27
<b>Función memoria .....</b>	<b>28</b>
Guardar el ajuste .....	28
Acceder a la memoria .....	29
<b>Función Powerboost .....</b>	<b>31</b>
Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 3 y 4 .....	31
Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 2 .....	32
<b>Función Power – Management .....</b>	<b>33</b>
Así se programa .....	33
<b>Limitación automática de tiempo .....</b>	<b>34</b>
<b>Desactivación de la señal acústica .....</b>	<b>35</b>
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>35</b>
Cuidados .....	35
Limpieza de la placa de cocción .....	36
Limpieza del marco de la placa de cocción .....	37
<b>Modo de proceder ante una avería .....</b>	<b>37</b>
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	40
<b>Embalaje y aparatos usados .....</b>	<b>41</b>
<b>Servicio de asistencia técnica .....</b>	<b>41</b>

# Observaciones importantes

**Lea estas instrucciones con atención.** Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

## Antes de conectar su aparato

### Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato y ponerse en contacto con el Servicio Técnico.

### Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

## Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para preparar platos.

## **Cocinar y calentar alimentos**

Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando un nivel de potencia adecuado y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

## **Aceite y grasa sobrecalentados**

El aceite o la grasa sobre calentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio! No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua. Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción. Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

## **Zonas de cocción calientes**

No tocar las zonas de cocción calientes. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes. No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio! Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

## **Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas**

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor. A causa de la presión de vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones! Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

<b>Grietas en la placa de cocción</b>	En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la placa de cocción, existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar inmediatamente el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción</b>	No deje sobre la placa tapaderas u otros objetos metáticos de gran tamaño. Si conectase el aparato por descuido, estos objetos se calentarían muy deprisa y podrían producir quemaduras.
<b>La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona</b>	Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras! Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
<b>Cuidados del ventilador</b>	Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior de ésta ¡Atención! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles porque, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Tampoco se debe guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo sprays) ni colocar estos objetos en el entorno de la placa ¡Peligro de explosión! Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia de 2 cm.
<b>Reparaciones inadecuadas</b>	Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.
<b>Cable de conexión</b>	Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.

No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

## Cómo evitar daños en la placa de cocción

### Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la placa de cocción. Comprobar los recipientes. Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### Recipientе caliente

No coloque nunca cacerolas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción.

### Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena, procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rayas en la placa.

## Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ella. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

## Platos que se hayan derramado

El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

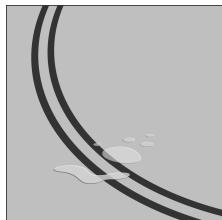
## Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes.

La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

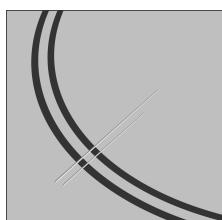
## Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



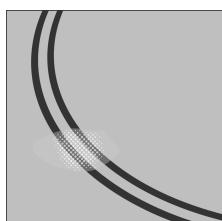
### Formación de costras

Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



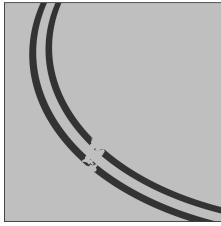
### Rayas

Debidas a la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



### Decoloración

Cambio de color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



### Desgaste de la decoración

Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

## Conocer el aparato

En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción. En la página dos hay una vista general del modelo.

### El panel de mando

#### Superficie de mando para

① interruptor principal

△M función de memoria

POWER BOOST función powerboost



Superficies de mando para selección de zona de cocción

#### Indicaciones para

nivel de potencia 1 - 9

operatividad 0

calor residual H/H

función mantener caliente C

función powerboost P

#### Indicaciones para

nivel de

temperatura al

usar la función freír

## **Superficies de mando**

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ①.

La placa de cocción se enciende.

## **Nota**

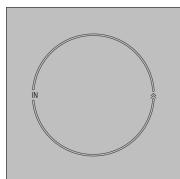
Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

---

## **Las zonas de cocción**

### **Zona de cocción simple**

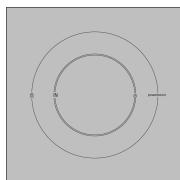


Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

### **Zona de cocción doble**



El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Funcionamiento de la zona exterior:

Colocar un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona de cocción exterior.

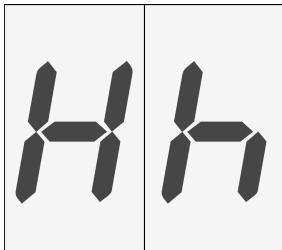
Automáticamente la zona exterior se pone en funcionamiento y se ilumina la lámpara indicadora ●.

---

## **Indicación de seguridad. Calor residual**

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.



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

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **H/H** y el nivel de potencia seleccionado.

## La Cocción por Inducción

### ¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

#### Gran rapidez en la cocción y fritura

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

#### Económica

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

#### Control de cocción y seguridad

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un paño u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

#### Limpieza

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemem en la placa. Además no es necesario que se enfrie la placa para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

## Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

### Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el número que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, correspondiente al nivel de potencia, parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

## Interruptor principal con seguro para niños

### Interruptor principal

#### Conección

Con el interruptor principal se pone en marcha el aparato. Ahora la placa de cocción está operativa.

Tocar el símbolo ① hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

<b>Desconexión</b>	Tocar el símbolo ① hasta que se apague el símbolo -. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.
<b>Indicaciones</b>	<p>La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.</p> <p>Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente <b>H/h</b> y -.</p>

## Seguro para niños

### Activar el seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción. El seguro para niños queda activado permanentemente.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda, empezando por la zona de cocción inferior derecha.
3. Tocar el interruptor principal ① durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.  
El seguro para niños está activado.

### Manejo de la placa de cocción

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación ②. Cuando esta indicación se apaga, la placa de cocción está conectada.

### Desactivación del seguro para niños

El seguro para niños puede desactivarse de nuevo. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

## **Bloqueo excepcional de la placa de cocción**

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Las indicaciones de las zonas de cocción se apagan. La indicación ⚡ se enciende durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

## **Desactivar el bloqueo excepcional**

Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. El bloqueo se ha desactivado.

## **¡Atención!**

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua de limpieza, alimentos que han rebosado o la presencia de objetos sobre el interruptor principal ①.

---

# **Cocinar**

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

## **Superficie de mando + y -**

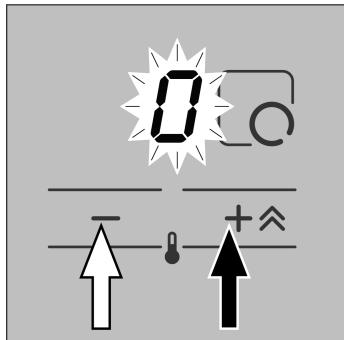
Con los símbolos + y - se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima  
Nivel 9 = potencia máxima

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

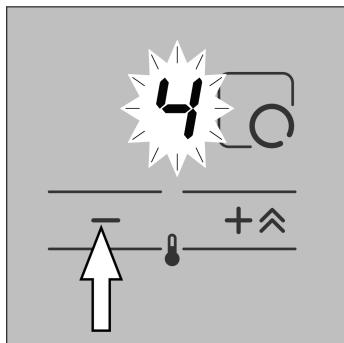
## Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.



1. Tocar el símbolo – ó + de la zona de cocción deseada.

En la indicación visual parpadea **0**.

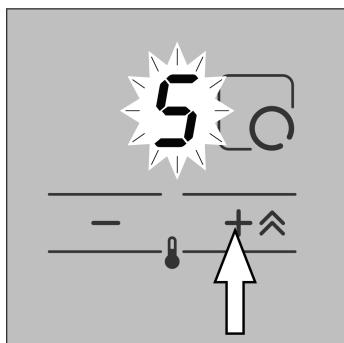


2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo + ó -.

Aparece la programación básica:

Símbolo + = nivel de potencia 9

Símbolo - = nivel de potencia 4



3. Modificación del nivel de potencia:

Tocar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

### Modificación de la posición de cocción

La posición de cocción puede modificarse en cualquier momento.

## Desconectar la zona de cocción

Tocar el símbolo – hasta que aparezca .

Desde el nivel de potencia  puede acceder más fácilmente al nivel  tocando dos veces el símbolo .

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

## Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
<b>Derretir</b>				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
<b>Calentar</b>				
Lata de verduras	400 g-800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leche**	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
<b>Calentar y mantener caliente</b>				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	2-3 min.	1-2	
<b>Descongelar y calentar</b>				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 g-1 kg.	3-4 min.	2-3	20-30 min.
<b>Cocer a fuego lento</b>				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
<b>Cocinar</b>				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	250 g-500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Estofar</b>				
Rollos de carne relleno	4 piezas	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
<b>Freír</b>				
Crepe (Flädle)		1-2 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	1-2 min.	6-7	8-10 min.
<b>Freír (in 1-2 ltr. aceite)</b>				
Alimentos congelados**	200 g por relleno	8-13 min.	8-9*	freír homogéneamente
Otros**	400 g por relleno	8-13 min.	4-5*	freír homogéneamente

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

## Sugerencias para ahorrar energía

### El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio lleno, consume mucha energía.

#### Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

#### Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

#### Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

## Función freír

Esta función permite freír en la zona de cocción delantera derecha, que regula la temperatura de la sarten.

#### Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. Esto ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalentan.

## Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropriado para
máx	alta	p. ej. bistec poco hecho
med	media	p. ej. empanadas, alimentos congelados empanados, pescado, escalopes, carne troceada, verdura
mín	baja	p. ej. alimentos de mayor grosor o para freír con mantequilla

## Sartenes para la función freír



Hay disponible una sartén para esta función freír. Utilizar únicamente esta sartén. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

La sartén puede adquirirse con posterioridad como accesorio opcional en el comercio especializado en electrodomésticos. Indicar siempre la referencia HEZ 1030 correspondiente.

La sartén es antiadherente. También es posible freír platos con poco aceite.

## Puntos a tener en cuenta

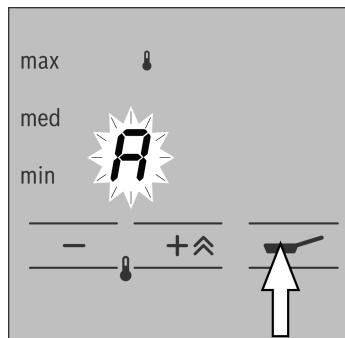
No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilar.

Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

Utilizar únicamente aceite apropiado para asar.

Seleccionar el escalón de potencia mín. para mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo.

## Así se programa

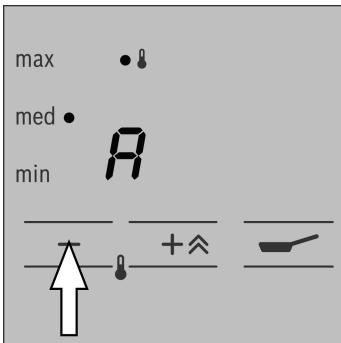


Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.

Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar conectada.

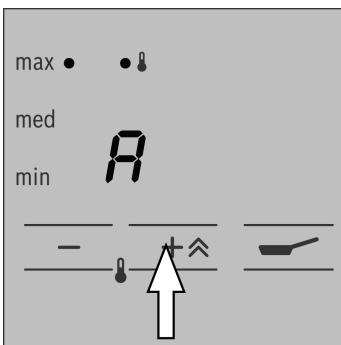
**1. Tocar el símbolo** .

La **R** parpadea en el indicador de la zona de cocción.



**2.** Tocar el símbolo + ó -.

La lámpara indicadora junto a med y la lámpara junto al símbolo de temperatura se encienden. La función freír se habrá activado.



**3.** Modificar el nivel de temperatura:

Tocar el símbolo + ó -

hasta que se ilumine la lámpara indicadora junto al nivel de temperarura deseado.

Una vez alcanzada la temperatura, suena una señal acústica. La lámpara indicadora junto al símbolo de temperatura se apaga.

**4.** Agregar aceite en la sartén y, a continuación,  
añadir los alimentos.

Dar la vuelta a los alimentos como de costumbre para  
evitar que se quemen.

Apagar la zona de cocción:

Tocar el símbolo └ y retirar la sartén.

Si se prefiere, se puede añadir el aceite antes de  
calentar la sartén.

### Cuando el plato esté listo

#### Nota

## Tabla

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

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Filete natural/ rebozado	med	6-10 min
	Solomillo	med	6-10 min
	Chuletas	med	8-12 min
	"Cordon bleu"	min	15-20 min
	Bistec poco hechos	max	6-8 min
	Bistec al punto	med	8-12 min
	Bistec muy hechos	med	8-12 min
	Pechuga	min	10-20 min
	Salchichas, cocidas o crudas	min	8-30 min
	Hamburguesas/albondigas	min	8-30 min
	"Leberkäse" (lonchas)	med	6-9 min
	Carne a trocitos, gyros	med	6-12 min
Pescado	Carne picada	min	6-10 min
	Bacon	min	5-8 min
	Pescado, frito	med	10-20 min
Platos elaborados con huevo	Filetes de pescado, al natural o rebozados	med	10-20 min
	Langostinos, gambas	med	4-8 min
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	Freir en varias veces
	Tortillas	min	Freir en varias veces
	Huevos fritos	min, med	2-6 min
	Huevos revueltos	min	2-6 min
	"Kaiserschmarrn"	med	10-15 min
	Torrijas	med	Freir en varias veces

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Verduras	Ajo, cebollas	min	2-10 min
	Calabacines, berenjenas	med	3-12 min
	Pimientos, trigueros	med	4-12 min
	Setas	med	5- 10 min
	Verduras glaseadas	med	6- 10 min
Patatas	Patatas una vez cocidas	max	6-12 min
	Patatas naturales*	med	15-25 min
	Tortitas de patata	max	Freír en varias veces
	Patatas glaseadas	med	10- 15 min
Platos congelados	Cordon blue	min	10-25 min
	Filete rebozado	med	15- 20 min
	Pechuga	min	10- 25 min
	Nuggets	med	10-15 min
	"Gyros" o "Kebab"	med	10- 15 min
	Filetes de pescado, al natural o rebozado	med	10- 15 min
	Barritas de pescado	med	8- 12 min
	Langostino, gambas	med	4- 8 min
	Patatas fritas	med	3- 6 min
	Salteados/verduras a la sartén	min	10-15 min
	Rollitos de primavera	min	10-20 min
	Cambert/queso	min	10-15 min
Otros	Camembert/queso	med	7-10 min
	Picatostes	min	6-10 min
	Tostar almendras/piñones/nueces**	min	6-12 min

\* Para las patatas de una Tortilla usar el min.

\*\* en una sartén fría

## Consejos prácticos para freír

### Preparar platos congelados y platos precocinados

Colocar los alimentos en la sartén fría cuando el fabricante así lo indique.

Las indicaciones que aparecen en el envoltorio de los productos precocinados como fuego fuerte, medio o bajo no coinciden con los niveles de temperatura disponibles en la función freír. Por ello le recomendamos orientarse por las indicaciones de la tabla anterior.

### Platos con sabor a mantequilla

Si el plato debe saber a mantequilla, añadir un poco al aceite al final del proceso de fritura.

## Función mantener caliente

Todas las zonas de cocción disponen de la función mantener caliente.

### Método de funcionamiento

La función de mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción.

Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

### Así se activa la función

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.
2. Tocar los símbolos – y + simultáneamente. En la indicación visual aparece una .

## Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo – ó +. Desaparece la **L** en la indicación visual. La función se habrá desactivado.

# Función programación del tiempo

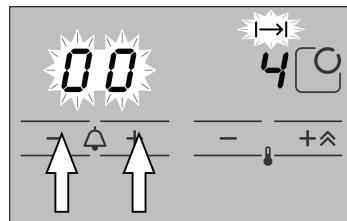
Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

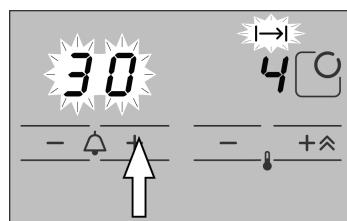
## Desconectar automáticamente una zona de cocción

Se introduce el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

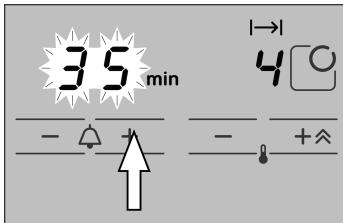
## Así se programa



- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- 2 Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente. La indicación **I→I** de la zona de cocción seleccionada parpadea. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea **00**. Para seleccionar otra zona de cocción, tocar los símbolos – y + simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación **I→I** de la zona de cocción deseada.



- 3 Tocar el símbolo – ó + de la función programación del tiempo.  
Aparece un valor recomendado.  
Con +: 30 minutos  
Con -: 10 minutos  
La indicación **I→I** de la zona de cocción continúa parpadeando.



- 4 Tocar el símbolo – ó + hasta que el tiempo de duración deseado aparezca en la indicación de la función programación del tiempo. El tiempo de duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado un tiempo de duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible el tiempo de duración más corto. Las indicaciones **I→I** de las zonas de cocción se iluminan.

#### **El tiempo de duración ha transcurrido**

#### **Modificar el tiempo de duración**

#### **Anular el tiempo de duración**

#### **Indicaciones**

Una vez transcurrido el tiempo de duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación del nivel de potencia aparece un **B**. Suenan una señal. En el indicador de la función programación del tiempo parpadea **00** y la indicación **I→I** también parpadea.

Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación **I→I** de la zona de cocción deseada. Modificar el tiempo de duración de la función programación del tiempo con los símbolos – ó +.

Tocar simultáneamente los sensores – y + de la función programación del tiempo hasta que la indicación **I→I** de la zona de cocción deseada comience a parpadear. Poner la función programación del tiempo en **00** con el símbolo –. La función se apaga transcurridos unos segundos.

Cuando se desee consultar el tiempo de duración restante de una zona de cocción: Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación **I→I** en la zona de cocción correspondiente. El tiempo de duración aparecerá durante 5 segundos.

Se puede ajustar un tiempo de duración a 99 minutos.

Ambas funciones (desconexión automática de una zona de cocción y reloj avisador) pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Tras un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo se desactiva.

## El reloj avisador de cocina

### Así se programa

Con el reloj avisador de cocina se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

1. Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación  del reloj avisador parpadee. En la indicación de reloj avisador parpadea .
2. Tocar el símbolo – o el símbolo +.  
Aparece un valor recomendado.  
Símbolo +: 10 minutos  
Símbolo -: 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo – ó el símbolo +.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo. El tiempo más breve ajustado transcurre de manera visible.

### Una vez transcurrido el tiempo

Durante un minuto suena una señal acústica. Los indicadores  y  parpadean. Tocar cualquier símbolo de la superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica deja de sonar.

### Corregir el tiempo

Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación del reloj avisador  parpadee.  
La indicación del reloj avisador parpadea.  
Cambiar el tiempo de duración con el símbolo – ó el símbolo +.

### Nota

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.

# Función memoria

La función memoria permite guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia que se necesitan para elaborar una receta y poder acceder a ellos siempre que lo desee.

La función memoria resulta apropiada cuando una receta se prepara con bastante frecuencia y requiere para su elaboración diferentes niveles de potencia.

Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.: el mismo recipiente, la misma cantidad de alimento y la misma temperatura inicial.

## Guardar el ajuste

### Proceder de la siguiente forma

Es posible guardar un procedimiento de memoria por cada zona de cocción. Para cada procedimiento de memoria se pueden registrar hasta 5 niveles de potencia. El tiempo máximo de registro es de 99 minutos.

- 1.** La placa de cocción debe estar conectada.  
Tocar el símbolo  $\Delta M$  durante 2 segundos como mínimo.  
Suelan dos señales.  
Después de 2 segundos parpadea la indicación  $\Delta$ .
- 2.** Seleccionar la zona de cocción deseada con los símbolos + ó - y seleccionar el nivel de potencia.  
La indicación  $\Delta$ , junto al indicador de la zona de cocción, parpadea. Se inicia el registro.
- 3.** Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Los niveles de potencia quedarán registrados.
- 4.** Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

## Indicaciones

Si para preparar el plato se seleccionan más de 5 niveles de potencia, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea **==** y en el indicador de la zona de cocción **=**. Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Esta indicación se apaga cuando se toca cualquier sensor de la función programación del tiempo. Se puede proseguir con la cocción del plato como se deseé.

Si para preparar el plato se registran más de 99 minutos, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea **99** y en el indicador de la zona de cocción **=**. Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Las indicaciones se apagan tocando cualquier sensor de las superficies de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se deseé.

Para almacenar otro proceso de memoria en una zona de cocción:

Se registra de nuevo el proceso. El almacenamiento anterior se sobreescribe.

## Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

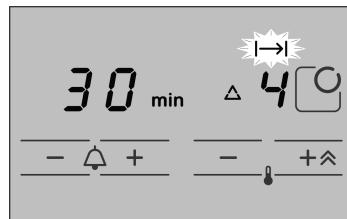
1. Tocar brevemente el símbolo **ΔM**. Suena una señal de advertencia.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo **+ ó -**. El programa de memoria se inicia.

En el indicador de la zona de cocción aparecen, en avance rápido, los ajustes almacenados.

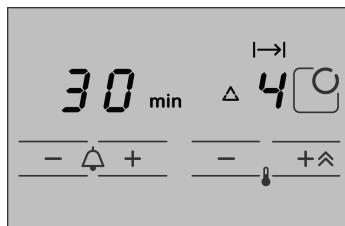
La zona de cocción aún no calienta. La indicación **I→** de la zona de cocción parpadea. El símbolo **Δ** se ilumina.

Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

## Mostrar memoria



## La memoria se inicia



Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. La indicación  $\Delta$  de la zona de cocción y la indicación  $\rightarrow$  de la función programación del tiempo permanecen iluminadas.

En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación de la función programación del tiempo se muestra la duración total del procedimiento de cocción y comienza a contar hacia atrás.

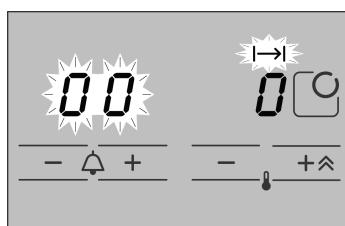
En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su duración respectiva:

Tocar simultáneamente los símbolos – y + de la función programación del tiempo.

Tocar el símbolo +, se muestran el nivel de potencia y el tiempo de duración del ciclo de cocción actual.

Tocando varias veces el símbolo + se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su tiempo de duración respectivo.

## Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal de advertencia. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea  $\square\square$ . La indicación  $\rightarrow$  de la zona de cocción parpadea. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el  $\square$ .

## Finalizar el programa de memoria antes de tiempo

Tocar el símbolo + ó – de la zona de cocción correspondiente. La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar de nuevo el símbolo + ó –. La zona de cocción se desconecta.

## Más de una zona de cocción en modo de memoria

Si se utiliza la función de memoria en varias zonas de cocción simultáneamente, en la indicación de la función programación del tiempo se visualiza el tiempo de duración del ciclo de cocción más breve de un programa de la memoria.

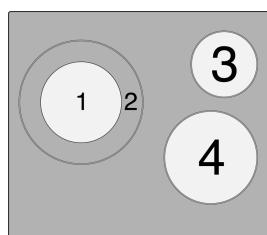
## Nota

Si se desea consultar el tiempo de duración del ciclo cocción de otro programa de la memoria. Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias hasta que parpadee la indicación **I→I** en la zona de cocción deseada.

# Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente ya que permite aumentar los niveles de potencia de la zona de cocción en la que es utilizada.

## Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 3 y 4



Esta función no puede ser activada al mismo tiempo en las zonas de cocción 3 y 4. Además, es necesario que una de estas dos zonas esté apagada.

Al poner en funcionamiento la zona de cocción número 4, cuando en la número 3 esté activada la función Powerboost, en el indicador de dicha zona aparecerá alternadamente **P** y **9**. La función Powerboost se habrá desactivado y volverá a la posición de cocción máxima (**9**).

En la zona de cocción número 1, la función Powerboost puede ser activada en cualquier momento, siempre que la zona exterior (número 2) no esté en funcionamiento, (ver imagen).

## Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la posición de cocción **9**.
2. Una vez situado en esta posición, tocar el símbolo + que corresponda a dicha zona. En el indicador aparecerá la letra **P**. La función se habrá activado.

## Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo – que corresponda a dicha zona. La **P** dejará de visualizarse. La función Powerboost se habrá desactivado.

## Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 2



Esta función sólo puede ser activada cuando la zona exterior (número 2) se encuentra en funcionamiento y las zonas de cocción 3 y 4 no estén activadas.  
Ver apartado “las zonas de cocción”.

Al poner en funcionamiento la zona de cocción 3 ó 4 cuando la función Powerboost esté activada, en el indicador de dicha zona parpadearán alternadamente **P** y **9**; a continuación volverá a la posición de cocción máxima **9**.

## Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar cualquiera nivel de potencia.
2. Tocar el símbolo <sup>power</sup><sub>boost</sub>. En el indicador aparece la letra **P**. La función se habrá activado.

## Así se desactiva

Realice los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo <sup>power</sup><sub>boost</sub>. La **P** dejará de visualizarse. La función Powerboost se habrá desactivado.



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

# Función Power – Management

Es posible limitar la potencia total de la placa de cocción con la función Power – Management.

## Así se programa

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 1
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha y en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Tocar el interruptor principal  durante 5 segundos como mínimo. Transcurrido este tiempo se ilumina el símbolo \_ en cada uno de los indicadores de las zonas de cocción.
4. Tocar el símbolo – ó + de cualquier zona de cocción.  
Aparece el límite de potencia establecido:3000
5. Modificar el límite de potencia establecido.  
Tocar el símbolo – ó + hasta que aparezca el límite de potencia deseado.
6. Tocar el interruptor principal . Suenan unos tonos de confirmación. El límite de potencia ha sido activado.

## Desactivar el límite de potencia

Se puede desactivar el límite de potencia de la placa.

1. Proceder del mismo modo que con la activación.
2. Tocar el símbolo – ó + de cualquier zona de cocción hasta que el símbolo \_ se ilumine en el indicador de cada una de las zonas de cocción.
3. Tocar el interruptor principal . Suenan unos tonos de confirmación. El límite de potencia se habrá desactivado.

## Indicaciones

Problema	Possible causa	Consejos/Forma de subsanarla
Intenta seleccionar un nivel de potencia en una zona de cocción y no puede.	Ha superado el límite de potencia total de la placa.	Desactivar la función Power – Management. Aumentar el límite de potencia de la placa. Apagar o reducir el nivel de potencia de las otras zonas que están en funcionamiento.
Intenta activar la función Powerboost y no puede.	Ha superado el límite de potencia total de la placa.	Desactivar la función Power – Management. Apagar las zonas de cocción que están en funcionamiento.

## Limitación automática de tiempo

Si la 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 limitación de tiempo automática.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una *F* y un *B*.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

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

# Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las zonas de cocción en la posición de cocción 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha y en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.

# Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

## Cuidados

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

## Limpieza de la placa de cocción

### Productos de limpieza

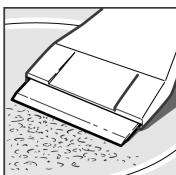
Limpiar la placa de cocción después de cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

### Productos de limpieza inadecuados

Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidlol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

### Rasqueta de vidrio



No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rayen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como sprays para hornos y quitamanchas.

Para eliminar zonas donde la suciedad está inscrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio. Limpiar la superficie de la placa de cocción únicamente con la cuchilla.

El soporte podría rayar la placa de cocción.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.

Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

### Así se limpia la placa de cocción

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidlol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

### Formación de irisaciones metálicas

## Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

## Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

## Modo de proceder ante una avería

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

### Al encender la placa de cocción, se dispara el limitador de su instalación eléctrica

Asegúrese de que no está utilizando más potencia de la instalada en su domicilio.

Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.

### En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una *E* y suena una señal acústica

La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se desborda o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar el objeto de la superficie de trabajo. Tocar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

### La placa de cocción se ha apagado

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

**Al colocar un cazo en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)**

Comprobar si los recipientes para cocinar son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande. Dejar enfriar el cazo, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

**El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga**

Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se iluminan, se debe alejar el aparato de la red. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

## Reparaciones

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

**Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.**



**Indicación  $E \sim$  y  $E$  con una cifra**

A causa de una reparación inadecuada del aparato puede ser que el usuario se exponga a peligros graves.

**Indicación  $F$  y números**

Cuando en el panel indicador aparecen  $E \sim$  ó  $E$  con una cifra , el sistema electrónico indica un fallo técnico. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Cuando en el indicador aparece de manera alterna una  $F$  y una cifra, el aparato muestra que se ha producido un fallo técnico. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallos técnicos.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F0</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
<i>F2</i>	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. <i>F2</i> se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>E1</i>	La tensión de red es demasiado baja.	Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica.
<i>E2/E3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

## Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

**Un zumbido profundo como en un transformador**

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

**Un silbido bajo**

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

**Crepitar**

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

**Unos silbidos elevados**

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

**Ruido del ventilador**

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

Para un uso adecuado del sistema electrónico, el ventilador debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

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

---

## Embalaje y aparatos usados

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

---

## Servicio de asistencia técnica

Si su aparato debe repararse puede ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

### Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

# Índice

<b>O que deve ter em atenção .....</b>	<b>44</b>
Antes da montagem .....	44
Indicações de segurança .....	44
Causas de danos .....	47
<b>Familiarizar-se com o aparelho .....</b>	<b>49</b>
O painel de controlo .....	49
As zonas de cozinhar .....	50
Indicação decalor residual .....	50
<b>Cozedura por indução .....</b>	<b>51</b>
O que significa cozedura por indução? .....	51
Recipientes de cozedura adequados .....	52
<b>Interruptor principal com fecho de segurança para crianças .....</b>	<b>52</b>
Interruptor principal .....	52
Fecho de segurança para crianças .....	53
<b>Cozer .....</b>	<b>54</b>
Como regular .....	55
Tabela .....	56
Conselhos para poupar energia .....	57
<b>Função fritar .....</b>	<b>58</b>
Os níveis de temperatura .....	58
Sertãs para a função fritar .....	59
O que deverá saber .....	59
Como regular .....	59
Tabela .....	61
Conselhos práticos para fritar .....	63
<b>Função manter quente .....</b>	<b>63</b>

# Índice

Modo de funcionamento .....	63
<b>Função do temporizador .....</b>	<b>64</b>
Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente .....	64
O despertador de cozinha .....	66
<b>Função de memorização .....</b>	<b>67</b>
Memorizar a regulação .....	67
Chamar a memorização .....	68
<b>Função powerboost .....</b>	<b>70</b>
Limitações da utilização da função Powerboost(zonas de cozedura 1, 3 e 4) .....	70
Limitações da utilização da função Powerboost (zona de cozedura 2) .....	71
<b>Função Power – Management .....</b>	<b>72</b>
Programação .....	72
<b>Limite de tempo automático .....</b>	<b>73</b>
<b>Desligar a confirmação da introdução de dados .....</b>	<b>74</b>
<b>Manutenção e limpeza .....</b>	<b>74</b>
Manutenção .....	74
Limpeza da vitrocerâmica .....	75
Limpeza do friso da placa .....	76
<b>Procedimento em caso de anomalia .....</b>	<b>76</b>
Ruídos normais de funcionamento do aparelho ...	79
<b>Embalagem e aparelho antigo .....</b>	<b>80</b>
<b>Serviços de Assistência Técnica .....</b>	<b>80</b>

# O que deve ter em atenção

**Leia cuidadosamente o presente manual de instruções**, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta a sua placa de cozinhar.

Guarde bem o manual de instruções de utilização e montagem, bem como o "passaporte" do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

## Antes da montagem

### Danos de transporte

Inspeccione minuciosamente o aparelho depois de o retirar da embalagem. No caso de detectar algum dano causado pelo transporte não coloque o aparelho em funcionamento e contacte com o Serviço Técnico.

### Ligações eléctricas

Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, certifique-se de que a tomada tem ligação à terra e que cumpre todas as disposições de segurança em vigor. A montagem e ligação do aparelho só deverão ser efectuadas por um técnico autorizado.

Se o aparelho for colocado em funcionamento sem ligação correcta do borne de terra ou após ligação inadequada, tal pode, embora em casos muito raros, provocar ferimentos físicos graves ou conduzir à morte.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de ligações eléctricas inadequadas.

## Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

## **Cozinhar e aquecer alimentos**

Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente.

Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando um nível de potência adequado e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

## **Óleo e gordura demasiado quentes**

O óleo ou gordura demasiado quentes são facilmente inflamáveis. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

No caso de o óleo se incendiar, nunca tente extinguir o incêndio com água.

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

## **Zonas de cozinhar quentes**

Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas. A indicação de calor residual alerta para a existência de zonas de cozinhar quentes.

Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Perigo de incêndio!

Se existir uma gaveta sob a placa de cozinhar, não deverá guardar nela quaisquer objectos inflamáveis ou recipientes do tipo aerosol. Perigo de incêndio!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozinhar quentes, uma vez que o isolamento dos cabos e a placa de cozinhar podem ficar danificados.

A presença de líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode gerar pressão de vaporização. Esta pressão pode fazer com que o recipiente salte de repente. Perigo de ferimento!

Mantenha a zona de cozinhar e as bases dos recipientes sempre secos.

## **Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas**

## **Falhas na vitrocerâmica**

No caso de ocorrerem rupturas, rachas ou fissuras na vitrocerâmica existe o perigo de choque eléctrico! Desligue imediatamente o aparelho. Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona**

Se a zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras!

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução**

Não coloque tampas nem outros objectos metálicos de grande tamanho sobre a placa. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, esses objectos poderão aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.

## **Turbina de arrefecimento**

Por baixo da placa de cozinhar encontra-se a turbina de arrefecimento. Cuidado! Se a placa de cozinhar se encontrar por cima de uma gaveta, esta não deverá conter quaisquer objectos pequenos ou papel que possam ser aspirados e danificar a turbina ou condicionar o arrefecimento. Não deverão ser guardados na gaveta ou na proximidade da placa de cozinhar papel de alumínio ou outros materiais inflamáveis (por ex. aerossóis). Perigo de explosão! Deverá manter-se uma distância mínima de 2 cm entre o conteúdo da gaveta e a entrada da turbina.

## **Reparações indevidas**

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

## **Cabo de ligação**

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a substituição ou instalação do cabo de alimentação, deve ser efectuada pela Assistência Técnica.



Cuidado Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética.

Não obstante, recomenda-se às pessoas com **pace-maker** que se mantenham afastadas deste aparelho. É impossível garantir que todos os pace-makers disponíveis no mercado cumprem os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética e que não haja interferências que afectem o funcionamento correcto do aparelho. É possível que também haja interferências de outros aparelhos como, por exemplo, aparelhos auditivos.

## Causas de danos

### Bases de tachos e panelas

As bases ásperas de tachos e panelas riscam a vitrocerâmica. Verifique se os seus recipientes estão em boas condições.

É muito importante que o recipiente colocado numa zona activada contenha líquido ou comida. O respetivo tacho está equipado com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, o fundo do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não toque no recipiente, apague a placa e, se depois de arrefecer, esta não funcionar, entre em contacto com a assistência técnica".

### Tachos e panelas quentes

Nunca coloque tachos e panelas quentes sobre o painel de comandos da zona indicadora ou sobre o friso.

Podem ocorrer danos.

### Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar e grãos de areia provocam riscos na vitrocerâmica. Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.

### Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros e pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

## Comida arrufada

O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador. Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

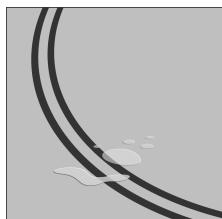
## Folhas e matérias plásticas

As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.

As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

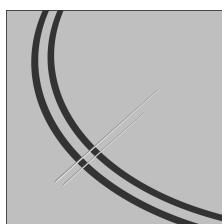
## Exemplos de possíveis danos

Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



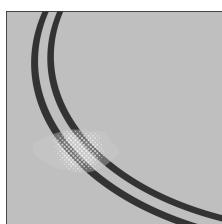
### Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



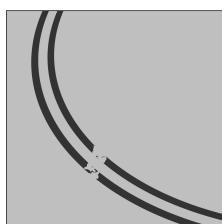
### Riscos

provocados por grãos de sal, de açúcar ou de areia ou ainda por bases ásperas de tachos e panelas.



### Descolorações metálicas iridescentes

provocadas pelo arrastar das panelas ou por materiais de limpeza impróprios.



### Decoração esmerilada

devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

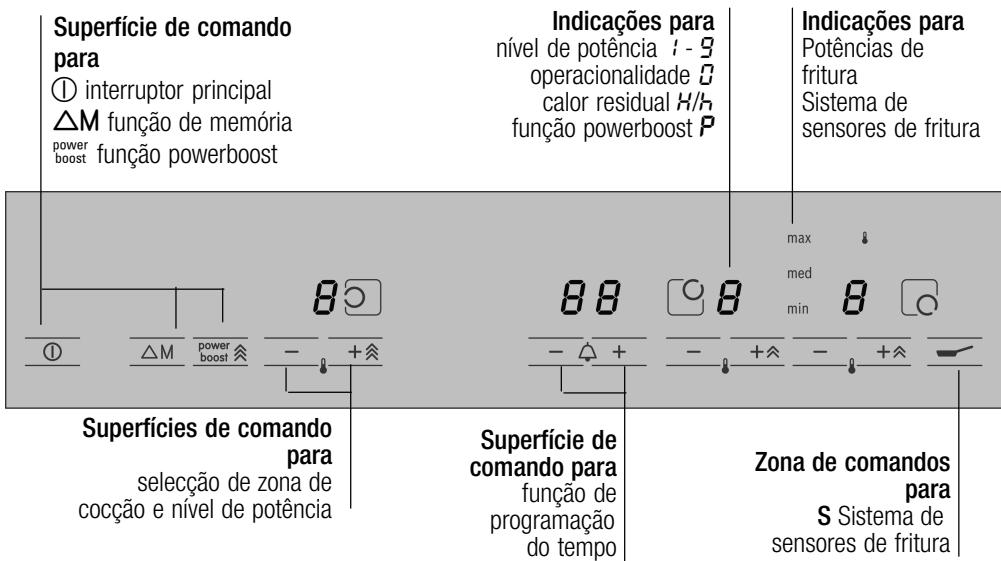
Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

# Familiarizar-se com o aparelho

No presente capítulo iremos descrever os painéis de comandos, as zonas de cozinhar e as indicações. Estes variam conforme o tipo de aparelho.

As instruções de serviço são válidas para várias placas de cozinhar. Na página 2 encontra uma lista de tipos com medidas.

## O painel de controlo



### Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo ①.  
A sua placa é ligado.

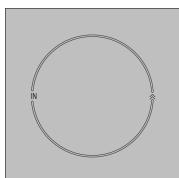
## Nota

As regulações não sofrem qualquer alteração, se tocar momentaneamente em vários campos. Assim, poderá, limpar sem problemas os alimentos que transbordaram na zona de regulação.

Mantenha as zonas de comando sempre limpas e secas. A humidade e a sujidade prejudicam o funcionamento.

## As zonas de cozinhar

### Zona de cozedura simples

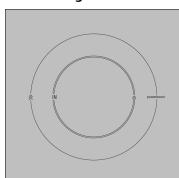


Seleccione a zona de cozinhar adequada.

A zona de cozinhar tem de corresponder ao tamanho do recipiente.

Utilize exclusivamente recipientes de material ferromagnético para cozinhar em placas de indução (ver também “Recipientes de cozedura adequados”)

### Zona de dupla cocção

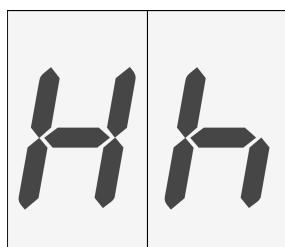


Pode-se alterar o tamanho destas zonas de cocção. A zona de cocção deve estar ligada.

Funcionamento da zona externa:

Colocar um recipiente cuja base tenha o mesmo tamanho que a zona de cocção externa. A zona externa entrará em funcionamento automaticamente e o indicador luminoso acenderá ●.

## Indicação de calor residual



A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica quais as zonas de cozinhar que ainda estão quentes. Por isso, não toque nessas zonas de cozinhar.

Mesmo que a placa de cozinhar já tenha sido desligada, o  $H/h$  continua aceso enquanto a zona de cozinhar estiver quente.

No caso de o recipiente ser retirado da zona de cozinhar sem que esta seja desligada, aparece um  $H/H$ , bem como a potência seleccionada na indicação.

# Cozedura por indução

## O que significa cozedura por indução?

**Redução do tempo de cozedura e assadura**

A cozedura por indução baseia-se num princípio totalmente diferente das formas convencionais de aquecimento. O calor é produzido por indução directamente na base do recipiente, enquanto a zona de cozinhar se mantém fria. Este método de cozedura apresenta uma série de vantagens:

**Poupança energética**

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, mas sim o recipiente, não há perda de calor, o que representa uma maior eficiência face aos métodos convencionais.

**Controlo da alimentação de calor e maior segurança**

Está provado que a cozedura por indução consome menos energia do que os outros métodos de cozedura.

**Fácil limpeza**

A placa de cozinhar inicia ou suspende a alimentação de calor imediatamente após a operação do comando. Se o recipiente for retirado da zona de cozinhar, esta deixa de ser aquecida mesmo que não tenha sido desligada. Se deixar, inadvertidamente, um pano ou outro material inflamável sobre a placa de cozinhar, este não arde mesmo que a zona de cozinhar esteja ligada. Após a cozedura, a placa de vitrocerâmica só mantém o calor residual irradiado pelo recipiente.

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, os restos de alimentos não podem incrustar-se. Não precisa de esperar até que a placa de cozinhar arrefeça para iniciar a limpeza. Isso proporciona-lhe um nível máximo de conforto e limpeza.

## Recipientes de cozedura adequados

Escolha sempre um recipiente de tamanho adequado para a quantidade de alimentos desejada. Um recipiente grande com pouco conteúdo consome muita energia.

Para a cozedura por indução só devem ser utilizados recipientes em materiais magnetizáveis (ferromagnéticos). Estes podem ser aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável especialmente concebido para a indução (aço cromado). Nunca utilize recipientes em aço inoxidável convencional, vidro, cerâmica, cobre ou alumínio. Com a ajuda de um íman é fácil verificar se o recipiente é adequado, isto é, se é magnetizável.

### Ausência de recipiente sobre a zona de cozinhar.

Na indicação da zona de cozinhar, o número começa a piscar se não for colocado nenhum recipiente sobre a zona de cozinhar ou se o material do recipiente não for adequado ou este não tiver a dimensão correcta. A indicação deixa de piscar quando é colocado um recipiente adequado sobre a zona de cozinhar. Se, no prazo de 90 segundos, não for colocado nenhuma recipiente adequado sobre a zona de cozinhar, esta desliga-se automaticamente.

## Interruptor principal com fecho de segurança para crianças

### Interruptor principal

O interruptor principal permite-lhe ligar o sistema electrónico do painel de comandos. A placa de cozinhar está agora pronta a funcionar.

#### Ligar

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar acenderem.

## **Desligar**

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar apagarem. Todas as zonas de cozinhar são desligadas. Apenas se mantém a indicação de calor residual, até que as zonas de cozinhar tenham arrefecido suficientemente.

## **Notas**

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente, se todas as zonas de cozinhar ficarem desligadas por um tempo superior a 10 segundos.

Se, após a ligação da placa de cozinhar, ainda existir calor residual, as indicações da zona de cozinhar piscam alternadamente mostrando *H/h* e *-*.

---

## **Fecho de segurança para crianças**

### **Activar o fecho de segurança para crianças**

Para evitar que as crianças liguem as zonas de cozinhar, pode bloquear a placa de cozinhar contra ligação inadvertida. O fecho de segurança para crianças permanece activo de modo permanente.

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

- 1.** Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 2.
- 2.** Deslique as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
- 3.** Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

O fecho de segurança para crianças está activado.

### **Utilizar a placa de cozinhar**

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos sempre que ligar a placa. Durante este intervalo de tempo, a indicação ④ encontra-se a piscar. Assim que a indicação apagar, a placa de cozinhar fica ligada.

### **Desactivar o fecho de segurança para crianças**

O fecho de segurança para crianças pode voltar a ser desactivado. Siga exactamente o mesmo procedimento utilizado para activar.

### **Bloquear a placa de cozinhar de modo esporádico**

Pode bloquear a placa de cozinhar em casos específicos como, por exemplo, quando recebe visitas com crianças pequenas:

A placa de cozinhar tem de estar desligada. Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. As indicações da zona de cozinhar apagam. A indicação ② acende-se durante 10 segundos e volta a apagar-se. A placa de cozinhar é bloqueada.

### **Anular o bloqueio esporádico**

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. A placa de cozinhar está ligada. O bloqueio foi anulado.

### **Atenção!**

O fecho de segurança para crianças pode ser activado ou desactivado inadvertidamente através da água durante a lavagem, comida arrufada ou objectos encostados ao interruptor principal ①.

---

## **Cozer**

O presente capítulo explica a forma de regular as zonas de cozinhar. A tabela contém as potências de cozedura e os tempos de cozedura para os diferentes pratos. Os conselhos prestados no final ajudam a poupar energia.

### **Zona de comandos + e -**

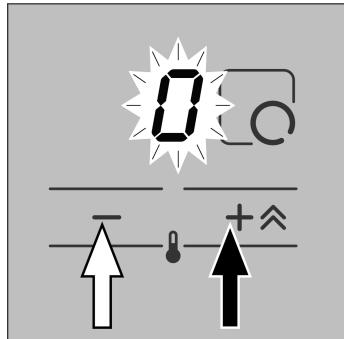
Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

Potência de cozedura 1 = potência mínima  
Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

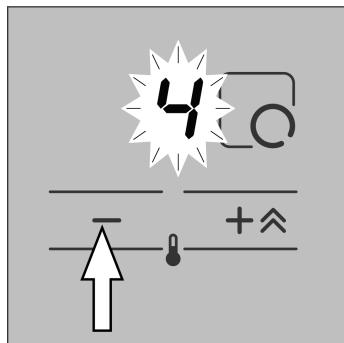
## Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.



**1.** Toque no símbolo –.

Na indicação começa a piscar 0.

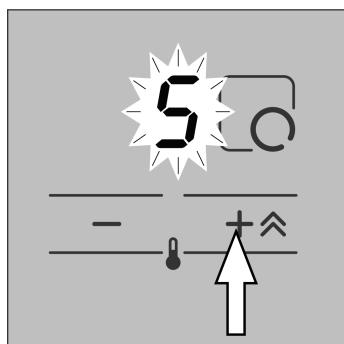


**2.** Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo + ou –.

A regulação base é mostrada:

Símbolo + = potência de cozedura 9

Símbolo – = potência de cozedura 4



**3.** Alterar a potência de cozedura:

Toque no símbolo + ou – até a potência de cozedura desejada aparecer.

**Alterar a potência de cozedura**

A potência de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

<b>Desligar a zona de cozinhar</b>	Toque no símbolo –, até o aparecer.
	A partir do nível de potência 9 poderá aceder mais facilmente ao nível 0 tocando duas vezes no símbolo +.
	A zona de cozinhar desliga-se e após aprox. 5 segundos aparece a indicação de calor residual.

## Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
<b>Derreter</b>				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
<b>Aquecer</b>				
Legumes enlatados	400 g - 800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldos	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Creme de legumes	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leite**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
<b>Aquecer e manter quente</b>				
Sopas (por ex., sopa de lentilhas)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Leite	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
<b>Descongelar e aquecer</b>				
Espinafres ultracongelados	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Goulash ultracongelado	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
<b>Cozinhar lentamente</b>				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300g - 600g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
<b>Cozer</b>				
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Batatas com pele com 1-3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Batatas com sal com 1-3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Massa (1-2 l de água)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Estufar</b>				
Rolinhos de carne	4 unidades	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Goulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
<b>Fritar</b>				
Crepes		1-2 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bifés	2-3 unidades	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-2 min.	6-7	8-10 min.
<b>Fritar (em 1-2 l óleo)</b>				
Produtos ultracongelados**	200 g por recheio	8-13 min.	8-9*	Fritura contínua
Outros**	400 g por recheio	8-13 min.	4-5*	Fritura contínua

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

## Conselhos para poupar energia

Utilize tachos e frigideiras com uma base grossa e lisa. As bases não lisas prolongam o tempo de cozedura.

### Tamanho adequado dos recipientes

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar.

Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente. Utilize um recipiente pequeno para cozinhar poucas quantidades. Um recipiente grande pouco cheio gasta muita energia.

#### **Colocar a tampa**

Tape sempre o recipiente com a tampa adequada. Se cozinhar com o recipiente destapado, consumirá muito mais energia.

#### **Cozinhar com pouca água**

Cozinhe com pouca água, poupará energia e os legumes conservam as respectivas vitaminas e minerais.

#### **Reducir para uma potência de cozedura mais baixa**

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

## **Função fritar**

Esta função permite fritar na zona dianteira direita, que regula a temperatura da sertã.

#### **Vantagens ao fritar**

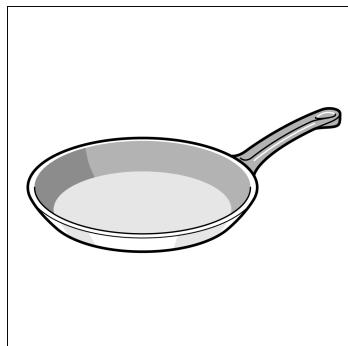
A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Tal poupará energia.

O óleo e a gordura não aquecem em excesso.

## **Os níveis de temperatura**

Nível de potência	Temperatura	Adequado para
máx	alta	por exemplo, um bife mal passado
med	Média	por exemplo, empanadas, alimentos congelados panados, peixe, escalopes, carne fatiada, verduras
mín	fraca	por exemplo, alimentos com mais espessura ou para fritar com manteiga

## Sertãs para a função fritar



Existe uma sertã disponível para a função fritar. Utilize somente esta frigideira. A regulação não funciona com outras frigideiras, podendo estas sobreaquecer.

Poderá adquirir a frigideira como acessório suplementar na sua loja especializada de electro-domésticos. Indique a referência HEZ 1030.

Uma vez que a frigideira é anti-adherente pode fritar os alimentos com pouca gordura.

## O que deverá saber

Nunca aquecer gordura sem vigilância.

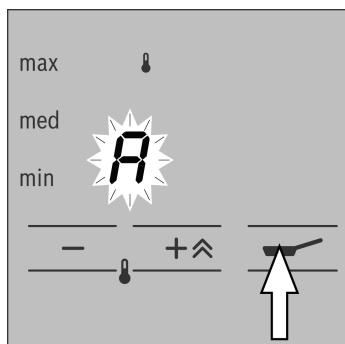
Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.

Utilize apenas gordura adequada para fritos. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura mín.

## Como regular

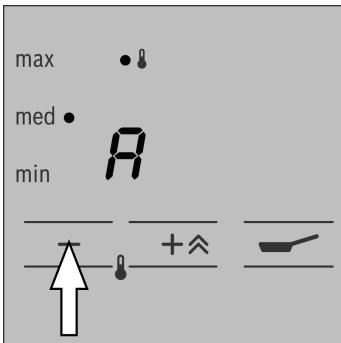
Seleccione a partir da tabela seguinte a potência de fritura adequada para a sua refeição.

Coloque a frigideira sobre a zona de cozinhar. A placa de cozinhar tem de estar ligada.



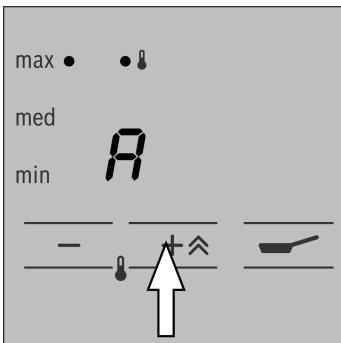
**1. Toque no campo .**

Na indicação surge o a piscar



**2.** Toque nos símbolos + ou –.

A lâmpada indicadora junto de med e a luzinha junto ao símbolo da temperatura acendem-se, o sistema de sensores de fritura é activado.



**3.** Alterar a potência de fritura:

Toque nos símbolos + ou – até que a lâmpada indicadora junto à potência de fritura pretendida se acenda.

Quando a temperatura de fritura é atingida, soa um sinal sonoro. A lâmpada indicadora junto ao símbolo da temperatura apaga-se.

**4.** Adicione a gordura para fritar e, em seguida, coloque os alimentos na frigideira.

Vire conforme necessário, para não queimar.

Desligar a zona de cozedura:

Tocar no símbolo

Se preferir, pode-se acrescentar o óleo antes de se aquecer a sertã.

**Quando o prato estiver pronto**

**Nota**

## Tabela

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

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Carne	Bife ao natural/panado	med	6-10 min.
	Carne de lombo	med	6-10 min.
	Costeletas	med	8-12 min.
	"Cordon bleu"	min	15-20 min.
	Bife mal passado	max	6-8 min.
	Bife no ponto	med	8-12 min.
	Bife bem passado	med	8-12 min.
	Peito	min	10-20 min.
	Salchichas cozidas ou cruas	min	8-30 min.
	Hambúrgueres/almôndegas	min	8-30 min.
	Bolo de carne	med	6-9 min.
	Carne fatiada, "gyros" (fatias de carne para sanduíche)	med	6-12 min.
	Carne picada	min	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Peixe	Peixe frito	med	10-20 min.
	Filetes de peixe ao natural ou passados por ovo	med	10-20 min.
	Lagostins, gambas	med	4-8 min.
Pratos feitos com ovo	Crepes	med	Fritar várias vezes
	Tortilhas	min	Fritar várias vezes
	Ovos fritos	min, med	2-6 min.
	Ovos mexidos	min	2-6 min.
	"Kaiserschmarrn" (Panqueca em pedaços)	med	10-15 min.
	Rabanadas	med	Fritar várias vezes

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Verduras	Alho, cebolas	min	2-10 min.
	Cabacinhas, beringelas	med	3-12 min.
	Pimentos trigueiros	med	4-12 min.
	Cogumelos	med	5- 10 min.
	Verduras glaceadas	med	6- 10 min.
Batatas	Batatas pré-cozidas	max	6-12 min.
	Batatas ao natural*	med	15-25 min.
	Tortilhas de batata	max	Fritar várias vezes 10- 15 min.
	Batatas glaceadas	med	
Pratos congelados	"Cordon bleu"	min	10-25 min.
	Bife panado	med	15- 20 min.
	Peito	min	10- 25 min.
	"Nuggets"	med	10-15 min.
	"Gyros" ou "Kebab"	med	10- 15 min.
	Filetes de peixe ao natural ou passados por ovo	med	10- 15 min.
	Barrinhas de peixe	med	8- 12 min.
	Lagostim, gambas	med	4- 8 min.
	Batatas fritas	med	3- 6 min.
	Alimentos salteados/verduras na sertã	min	10-15 min.
	Rolinhos de primavera	min	10-20 min.
	Camembert/queijo	min	10-15 min.
Outros	Camembert/queijo	med	7-10 min.
	Fatias de pão	min	6-10 min.
	Tostar amêndoas/pinhões/nozes**	min	6-12 min.

\* Para as batatas de uma tortilha usar a temperatura min.

\*\* numa sertã fria

## Conselhos práticos para fritar

### Preparar pratos congelados e pré-cozinhados

Colocar os alimentos na sertã fria sempre que o fabricante o recomendar.

As indicações que aparecem no rótulo dos produtos pré-cozinhados, tais como lume forte, médio ou fraco, não coincidem com os níveis de temperatura disponíveis na função fritar. Por isso, recomendamos que se oriente segundo as indicações da tabela anterior.

### Pratos com sabor a manteiga

Se desejar que o prato tenha um sabor a manteiga, adicionar um pouco de manteiga ao óleo no final do processo de fritura.

## Função manter quente

Todas as zonas de aquecimento por indução dispõem da função manter quente.

### Modo de funcionamento

A função manter quente serve para derreter chocolate ou manteiga ou para manter os alimentos quentes. Apenas funciona com recipientes de cozinha especiais para placas de indução. Se se activar a função "Manter quente", automaticamente a zona de aquecimento passa para uma potência mínima que permite manter quentes os recipientes.

### Esta função é activada assim:

Deve seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar a zona de aquecimento e o nível de potência desejado.
2. Tocar nos símbolos – e + simultaneamente. Aparece um  no indicador visual.

## Como desactivar esta função

Deve seguir os passos seguintes:

1. Tocar no símbolo – ou +. Desaparece o L no indicador visual e a função desactiva-se.

# Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- Quando quiser que uma zona de cozinhar desligue automaticamente
- Como despertador de cozinha

## Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

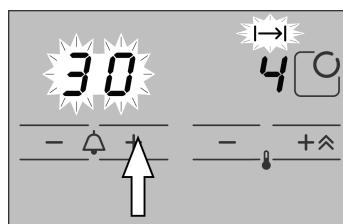
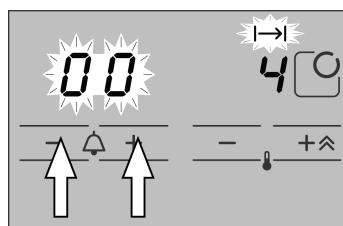
### Como regular

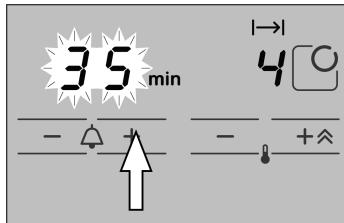
Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

1. Regule a potência de cozedura da zona de cozinhar que será operada através da função do temporizador.

2. Toque simultaneamente nos símbolos – e +. A indicação I→I da zona de cozinhar desejada começa a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar 00. Se desejar seleccionar outra zona de cozinhar, toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação I→I da zona de cozinhar desejada começar a piscar.

3. Toque no símbolo – ou no símbolo +. Surge o valor sugerido.  
Com +: 30 minutos  
Com -: 10 minutos  
A indicação I→I da zona de cozinhar continua a piscar.





- 4.** Toque no símbolo – ou no símbolo + até que o tempo de duração desejado seja mostrado na indicação do temporizador. O tempo de duração pisca durante alguns segundos, começando a respectiva contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, na indicação é mostrada a contagem decrescente do tempo mais curto. As indicações  $\rightarrow$  das zonas de cozinhar acendem.

### Terminado o tempo

Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação das potências de cozedura aparece um  $\square$ . Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar  $\square\square$  e a lâmpada indicadora pisca também.

### Corrigir o tempo de duração

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada  $\rightarrow$  começar a piscar. Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

### Anular antes do tempo

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada  $\rightarrow$  começar a piscar. Com o símbolo – regule para  $\square\square$ . A indicação apaga-se decorridos alguns segundos.

### Notas

Deseja consultar o tempo de duração restante para uma zona de cozinhar: Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação  $\rightarrow$  da zona de cozinhar correspondente começar a piscar. O tempo de duração aparece durante 5 segundos.

Pode regular uma duração até 99 minutos.

O limite de tempo automático também se encontra activo com a função do temporizador.

Após um corte de energia a função do temporizador já não se encontra activa.

## O despertador de cozinha

### Como regular

O despertador de cozinha permite regular um tempo até 99 minutos. O despertador funciona independentemente de todas as outras regulações,

- 1.** Toque simultaneamente no símbolo – e + até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar .
- 2.** Toque no símbolo – ou no símbolo +. Surge o valor sugerido.  
Símbolo + : 10 min.  
Símbolo – : 05 min.
- 3.** Com o símbolo – ou o símbolo + regule o tempo.

A contagem decrescente do tempo começa após alguns segundos. A contagem decrescente visível corresponde ao tempo mais curto regulado com o temporizador.

### Terminado o tempo

Soa um sinal sonoro durante 1 minuto. Na indicação do temporizador começa a piscar  e a indicação  pisca também. Toque numa zona de comandos qualquer. As indicações desaparecem e o sinal sonoro apaga-se.

### Corrigir o tempo

Toque simultaneamente no símbolo – e + até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar.  
A indicação do temporizador começa a piscar.  
Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

### Nota

Após um corte de energia o despertador de cozinha é desligado.

# Função de memorização

A função de memorização permite gravar e chamar, em qualquer altura, potências de cozedura e tempos para um dado prato.

A função de memorização é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias potências de cozedura diferentes ou se um dado prato for preparado com bastante frequência.

O prato precisa de ser sempre preparado nas mesmas condições que as memorizadas, por ex.: tem de se utilizar a mesma quantidade e a mesma temperatura iniciais do prato.

## Memorizar a regulação

### Como proceder

Pode efectuar uma memorização por cada zona de cozinhar. Por cada memorização pode guardar até 5 regulações. O tempo de gravação máximo é de 99 minutos.

- 1.** A placa de cozinhar tem de estar ligada.  
Toque no símbolo  $\Delta M$  durante, pelo menos, 2 segundos.  
São emitidos dois sinais sonoros.  
Decorridos 2 segundos, a indicação  $\Delta$  começa a piscar.
- 2.** Selecione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo + ou - e regule a potência de cozedura. A indicação  $\Delta$  junto da indicação da zona de cozinhar começa a piscar. A gravação tem início.
- 3.** Prepare o prato a gosto. As regulações são gravadas.
- 4.** Quando a refeição estiver pronta, desligue a zona de cozinhar. O processo é memorizado.

## Notas

Se regular mais de 5 potências de cozedura para o seu prato, na indicação do temporizador começa a piscar um  $\equiv$ .

As potências de cozedura seguintes não são mais memorizadas. A indicação do temporizador apaga-se se tocar em qualquer zona de comandos da função do temporizador. Pode continuar a cozinhar o prato como desejado.

Se desejar gravar outra sequência de memorização numa zona de cozinhar:

Grave por cima. A gravação anterior é eliminada.

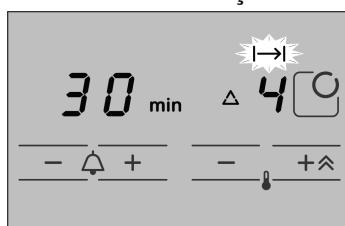
## Chamar a memorização

Se desejar cozinhar de novo um prato memorizado, chame a memorização.

Toque brevemente no símbolo  $\Delta M$ . Soa um sinal sonoro.

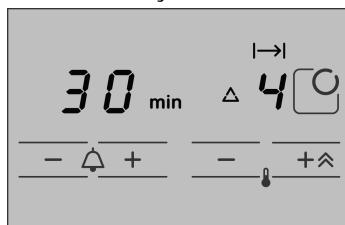
Com o símbolo + ou - seleccione a zona de cozinhar desejada. O programa de memorização tem início.

## Mostrar memorização



Na indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações guardadas em modo corrido rápido. A zona de cozinhar não aquece ainda. A indicação  $\rightarrow\!\!\!$  da zona de cozinhar começa a piscar. Cada passo individual aparece durante 3 segundos na indicação. O símbolo  $\Delta$  acende-se.

## A memorização é iniciada



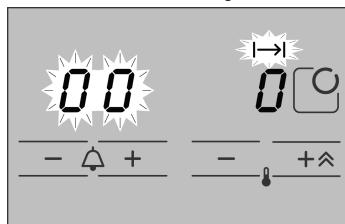
Depois de terem sido mostrados todos os passos, o programa de memorização é iniciado. A zona de cozinhar aquece. A indicação  $\Delta$  da zona de cozinhar e a indicação  $\rightarrow\!\!\!$  da função do temporizador acendem de forma permanente.

Na indicação da zona de cozinhar é mostrada a regulação actual. Na indicação do temporizador é mostrado o tempo de duração do processo de cozedura completo, sendo feita a contagem decrescente.

Enquanto o programa de memorização está a decorrer pode consultar as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração: toque simultaneamente no símbolo – e + da função do temporizador.

Toque no símbolo +, a potência de cozedura actual e o tempo de duração são mostrados. Através do símbolo + pode consultar todas as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração.

### Fim da memorização



Quando o programa de memorização tiver terminado, a zona de cozinhar desliga. Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar 00. A indicação I→I da zona de cozinhar começa a piscar. Na indicação da zona de cozinhar acende 0.

### Terminar a memorização antecipadamente

Toque no símbolo + ou – da zona de cozinhar. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Volte a tocar no símbolo + ou –. A zona de cozinhar desliga-se.

### Várias zonas de cozinhar no modo de memorização

Se utilizar a função de memorização simultaneamente para várias zonas de cozinhar, na indicação do temporizador é mostrado o tempo de duração mais curto de um programa de memorização.

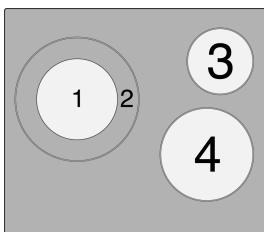
### Nota

Se desejar consultar o tempo de duração de um outro programa dememorização, toque simultaneamente ao de leve nos símbolos – + da função do temporizador, até indicação desejada I→I começar a piscar.

# Função powerboost

Esta função permite aquecer os alimentos ainda mais depressa do que na potência máxima do aparelho (9). A função powerboost aumenta temporariamente a potência máxima.

## Limitações da utilização da função Powerboost(zonas de cozedura 1, 3 e 4)



Não é possível activar esta função simultaneamente nas zonas de cozedura 3 e 4. Além disso, é necessário apagar uma destas duas zonas.

Se acender a zona de cozedura número 4 e tiver activado a função Powerboost na número 3, no indicador dessa zona aparecem alternadamente P e 9. A função Powerboost é desactivada e o nível de potência máximo (9) é restaurado.

Na zona de cozedura número 1, é possível activar a função Powerboost a qualquer momento, sempre que a zona exterior (número 2) não esteja a funcionar; ver imagem.

### Como se activa

Execute os seguintes passos:

1. Seleccione a potência 9.
2. Em seguida, carregue no símbolo + na zona correspondente. Na indicação aparece a letra P e a função está activa.

### Como desactivar esta função

Execute os seguintes passos:

1. Carregue no símbolo – da zona de cozinhar correspondente. O P na indicação desaparece. A função está desactivada.

## Limitações da utilização da função Powerboost (zona de cozedura 2)



### Como se activa

Esta função só poderá ser activada quando a zona exterior se encontrar em funcionamento e as zonas de cozedura 3 e 4 não estiverem activadas.

Ver o ponto “As zonas de cozedura”.

A zona de cozedura 3 ou 4 deverá ser ligada quando a função «Powerboost» estiver activada. No indicador da zona surgem de forma alternada e intermitente as letras **P** y **B**. De seguida voltará ao nível de potência máximo **B**.

Execute os seguintes passos:

1. Seleccionar qualquer tipo de potência.
2. Tocar no símbolo . Surge no indicador a letra **P**. A função foi activada.

### Como desactivar esta função

Execute os seguintes passos:

1. Tocar no símbolo . Deixa-se de visualizar a letra **P**. A função «Powerboost» foi desactivada.

**Em determinadas circunstâncias, a função powerboost desliga-se automaticamente para impedir que os componentes electrónicos da placa de cozinhar sejam danificados.**



# Função Power – Management

Através da função Power – Management torna-se possível limitar a potência total da placa eléctrica.

## Programação

Ligar a placa eléctrica com o interruptor principal.

1. Colocar o nível de potência dos discos no nível 1.
2. Desligar os discos, um de cada vez, começando pelo disco inferior direito e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
3. Tocar no interruptor principal  durante 5 segundos no mínimo. Após este espaço de tempo, ilumina-se o símbolo \_ em cada um dos indicadores dos discos.
4. Tocar no símbolo – ou + de qualquer disco. É visualizado o limite de potência estabelecido: 3000
5. Modificar o limite de potência estabelecido. Tocar no símbolo – ou + até que seja mostrado o limite de potência desejado.
6. Tocar no interruptor principal . Soam uns tons de confirmação. O limite de potência foi activado.

## Desactivar o limite de potência

O limite de potência da placa pode ser desactivado.

1. Proceder do mesmo modo que com a activação.
2. Tocar no símbolo – ou + de qualquer disco até que o símbolo \_ se ilumine no indicador de cada um dos discos.
3. Tocar no interruptor principal . Soam uns tons de confirmação. O limite de potência foi desactivado.

## Indicações

Problema	Causa possível	Indicações/Solução do problema
Tenta seleccionar um nível de potência num disco e não consegue.	O limite de potência total da placa foi ultrapassado.	Desactivar a função Power – Management. Aumentar o limite de potência da placa. Apagar ou reduzir o nível de potência dos outros discos que estão em funcionamento.
Tenta activar a função Powerboost e não consegue.	O limite de potência total da placa foi ultrapassado.	Desactivar a função Power – Management. Desligar os discos que estão em funcionamento.

## Limite de tempo automático

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

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente um *F* e um *B*.

Se tocar en qualquer campo do painel de controlo, a indicação apaga-se. Poderá regular de novo.

Quando o limite de tempo está activo, o mesmo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

# Desligar a confirmação da introdução de dados

O toque num comando é confirmado com um breve sinal sonoro. Este sinal sonoro poderá ser desligado:

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

1. Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 3.
2. Deslique as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

Poderá ligar novamente a confirmação da introdução de dados. Para o efeito, proceda exactamente da mesma forma como para desligar.

## Manutenção e limpeza

Jamais utilize dispositivos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

### Manutenção

Cuide da sua placa de cozinhar com um produto de protecção e manutenção próprio para vitrocerâmica, já que o mesmo deixará uma película brilhante e repelente da sujidade sobre as zonas de cozinhar. A placa de cozinhar permanece bonita durante muito tempo e a limpeza é mais fácil.

## **Limpeza da vitrocerâmica**

### **Produto de limpeza**

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização. Isto evita que os restos de comida sejam queimados.

Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

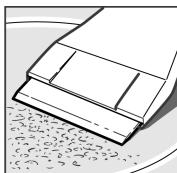
As manchas de água podem também ser removidas com limão ou vinagre.

### **Produtos de limpeza inadequados**

Jamais utilize:

esponjas que risquem, produtos abrasivos ou agressivos, tais como produtos para a limpeza de fornos e removedores de manchas.

### **Raspador para vidros**



As sujidades mais entranhadas limpam-se melhor com um raspador para vidros.

Retire a protecção do raspador para vidros.

Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.



A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimento! Depois da limpeza, volte a colocar a protecção na lâmina.

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

### **Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica**

Remova os restos de comida e os pingos de gordura com o raspador para vidros.

Limpe a superfície morna com produto de limpeza e papel de cozinha. Se a superfície de cozinhar ainda estiver demasiado quente poderão ocorrer manchas. Enxaguar a superfície com água e esfregar com um pano macio.

### **Descolorações metálicas**

A aplicação de produtos de limpeza inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix. Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços de Assistência Técnica, mas contra pagamento.

## O painel de comandos

Mantenha esta zona sempre limpa e seca. Restos de comida e comida arrufada podem comprometer o funcionamento do aparelho.

## Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

Não utilize objectos aguçados nem produtos abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. O friso da placa pode ser danificado.

O sumo de limão e o vinagre não são adequados para a limpeza do friso da placa, podendo danificar o brilho do mesmo.

## Procedimento em caso de anomalia

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de coisas sem grande importância, que são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

### Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

Certifique-se de que a potência consumida por todos os aparelhos ligados não excede a potência máxima da sua instalação eléctrica doméstica. Verifique se o fusível também dispara quando liga outra zona de cozinhar.

### Em todas as indicações das zonas de cozinhar encontra-se a piscar um e soa um sinal sonoro

A zona de comandos está muito suja, há comida arrufada ou encontra-se um objecto na zona de trabalho. Limpe meticulosamente a zona de comandos ou retire o objecto da zona de trabalho. Toque na respectiva zona de comandos. O símbolo pára de piscar.

### A placa de cozinhar desligou-se

O interruptor principal foi premido inadvertidamente. Volte a ligar a placa de cozinhar. Volte a realizar a regulação.

**Quando coloca um tacho numa zona de cozinhar de indução, a indicação começa a piscar (não há saída de potência)**

Verifique se o tacho é electromagnético (se é atraído por ímans). Verifique se o diâmetro do tacho é suficientemente grande.

Deixe o tacho arrefecer, caso o mesmo tenha aquecido em demasia durante a utilização.

Se a indicação continuar iluminada após a desligação e religação da zona de cozinhar, desligue o aparelho da corrente. Aguarde 20 segundos e volte a ligar o aparelho à corrente.

**A indicação da função "Powerboost" começa a piscar e desliga-se**

A função "Powerboost" permite operar a zona de cozinhar com a máxima potência possível. Com tempos de cozedura mais prolongados é possível que a zona de cozinhar deslique automaticamente, de modo a proteger a placa de cozinhar contra sobreaquecimento. Desde que a indicação não pisque, pode continuar a utilizar a função.

**Reparações**

**As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica.**



**Indicação  $E$  - e  $E$  com um algarismo**

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Se surgir nas indicações um  $E$  - e  $E$  com um algarismo, o sistema electrónico apresenta uma anomalia. Desligue o aparelho da corrente e volte-o a ligar à corrente. Informe os Serviços de Assistência Técnica, se a indicação se iluminar novamente.

## **Indicação F e algarismos**

Se na indicação aparecer alternadamente um F e um algarismo, o aparelho apresenta uma anomalia. Na tabela seguinte encontrará as medidas de resolução das anomalias.

<b>Indicação</b>	<b>Anomalia</b>	<b>Medida</b>
<b>F0</b>	Ocorreu um erro interno na placa de cozinhar.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a conectá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<b>F2</b>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Retire os recipientes das zonas de cozinhar da frente. A indicação F2 desaparece se tocar no painel de comandos quando a placa de cozinhar tiver arrefecido suficientemente.
<b>F4</b>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Verifique se se encontra um recipiente quente sobre o painel de comandos. Retire o recipiente do painel de comandos. Aguarde alguns minutos até o painel de comandos arrefecer. Se, depois de ligar a placa, voltar a aparecer a indicação F4, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<b>F8</b>	A zona de cozinhar esteve a funcionar ininterruptamente numa potência alta durante demasiado tempo.	Foi activado o desligamento automático. Para continuar a cozinhar, carregue numa tecla qualquer.
<b>E1</b>	A tensão de rede é demasiado fraca.	Desligue a zona de cozinhar. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o seu fornecedor de electricidade.
<b>E2/E3</b>	A zona de cozinhar sobreaqueceu.	A zona de cozinhar desligou-se automaticamente para proteger a placa de cozinhar. Deixe-a arrefecer durante alguns minutos e volte a ligá-la.
<b>E400</b>	A placa de cozinhar não está correctamente conectada.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Consulte o esquema eléctrico e volte a conectá-la correctamente. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

# Ruídos normais de funcionamento do aparelho

**Zunido grave como o emitido por um transformador**

A tecnologia de aquecimento por indução assenta na capacidade de vibração de certos materiais metálicos, quando estes são sujeitos a ondas de alta frequência. Em determinadas circunstâncias estas vibrações podem provocar ruídos ligeiros como, por exemplo:

**Assobiar baixinho**

Este ruído ocorre quando se cozinha com uma potência elevada. A causa disto é a quantidade de energia transferida da placa de cozinhar para o recipiente. Este ruído desaparece ou diminui quando se reduz para uma potência mais baixa.

**Crepitar**

Este ruído ocorre se o recipiente estiver vazio. Este ruído desaparece assim que se deita água ou alimentos dentro do recipiente.

**Assobiar agudo**

Este ruído ocorre em recipientes constituídos por camadas de materiais diferentes. O ruído é provocado pelas vibrações geradas nas superfícies de união das várias camadas de materiais. Este ruído é provocado pelo recipiente. O mesmo pode alterar-se dependendo da quantidade e tipo dos alimentos a serem preparados.

**Ruído do ventilador**

Este ruído ocorre sobretudo em recipientes constituídos por diferentes camadas de materiais, quando estes são utilizados à máxima potência e em duas zonas de cozinhar contíguas. Este "assobiar" desaparece ou diminui quando se reduz a potência.

Para que o sistema electrónico funcione correctamente, o respectivo funcionamento tem de ocorrer a uma temperatura controlada. Para o efeito, a placa de cozinhar possui um ventilador, o qual funciona com potências diferentes quando detecta uma determinada temperatura. O ventilador também pode funcionar por inércia depois da placa de cozinhar ter sido desligada, quando a temperatura registada for ainda muito alta.

Os ruídos descritos são normais, fazendo parte da tecnologia de indução, e não representam uma anomalia.

# Embalagem e aparelho antigo

## Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

# Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

## Referência E e referência FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.boschappliances.com>

9000209255(1W05H7)00 8612