



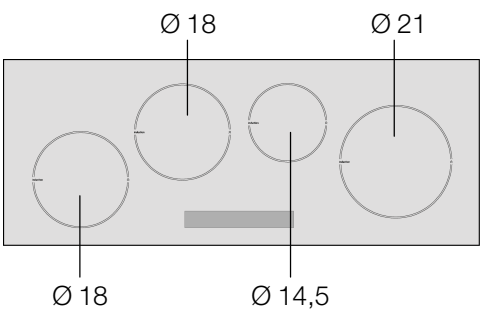
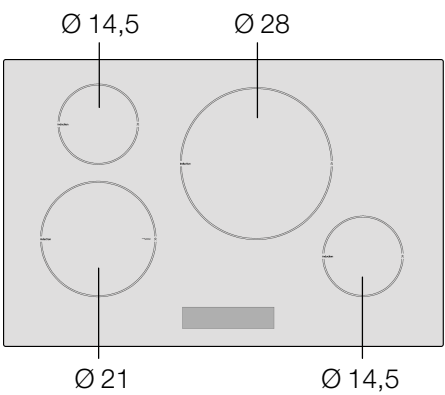
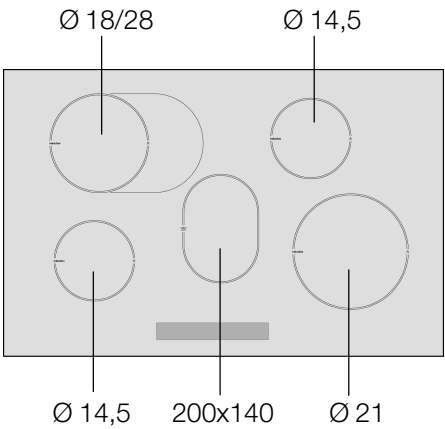
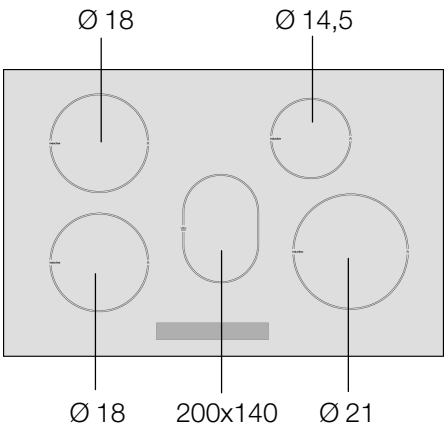
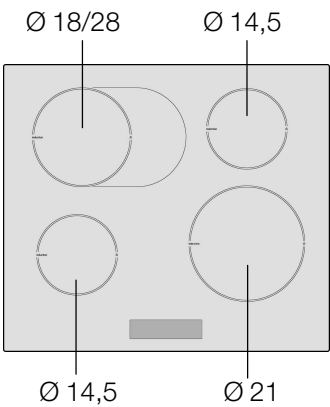
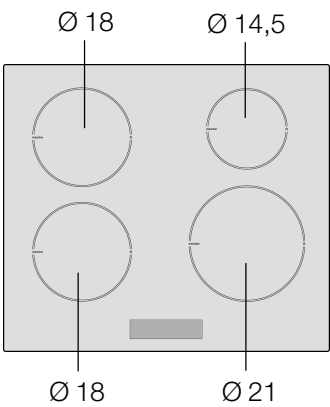
BOSCH
Invented for life



ES Instrucciones de uso
PT Instruções de serviço

03
40

PIE.75L24E / PIL.75L24E



Ø = cm

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
Consejos para ahorrar energía	10
La Cocción por Inducción	10
Ventajas de la Cocción por Inducción	10
Recipientes apropiados	11
Familiarizarse con el aparato	13
El panel de mando	13
Las zonas de cocción	14
Indicador de calor residual	14
Programar la placa de cocción	15
Encender y apagar la placa de cocción	15
Ajustar la zona de cocción	15
Tabla de cocción	17
Control de la temperatura del aceite	19
Sartenes para el Control de la temperatura del aceite	19
Los niveles de temperatura	20
Así se programa	20
Tabla	23
Programas para freír	25
Seguro para niños	26
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	26

Contenido

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	27
Función Powerboost	27
Función programación del tiempo	28
Apagar automáticamente una zona de cocción ...	28
Reloj avisador	30
Limitación del tiempo	31
Seguro de limpieza	31
Ajustes	32
Modificar los ajustes	33
Cuidados y limpieza	35
Placa de cocción	35
Marco de la placa de cocción	36
Reparar averías	36
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	38
Servicio de Asistencia Técnica	39

Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

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

Indicaciones de seguridad

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

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla . En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.

Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

¡Peligro de incendio! 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 ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio! Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras! No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

¡Peligro de avería! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

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

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica.

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.



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.

Desconectar la placa de cocción

Después de cada uso, desconectar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se desconecte automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

Bases de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la indicación visual y el marco de la placa de cocción.

Pueden surgir daños.

Objetos duros o con punta

Los objetos duros o puntiagudos pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**

- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción y seguridad;** la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

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

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

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diametro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción.

Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.

Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

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

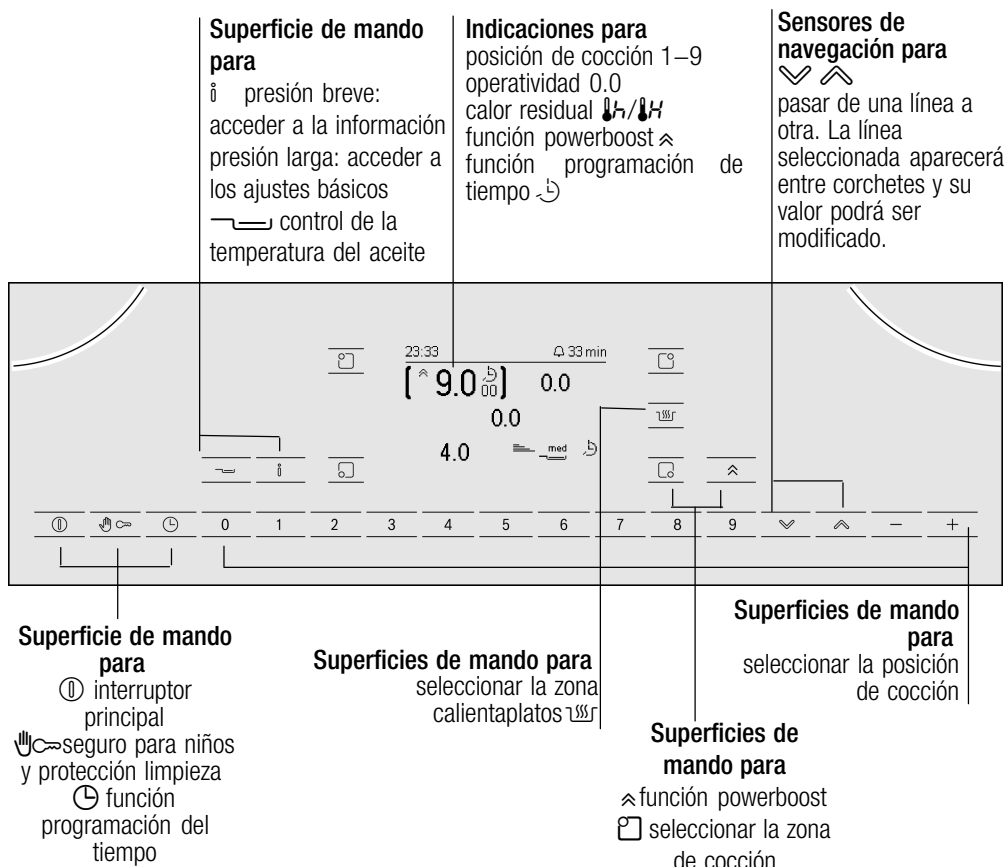
Zona de cocción doble o triple

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

Familiarizarse con el aparato

En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



- Superficies de mando

Al tocar un sensor se activa la función correspondiente.
- Nota

Los ajustes no se modifican cuando se tocan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.

Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
 Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
 Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
 Zona calentaplatos resistiva	Conexión: Pulsar el sensor  en la indicación visual aparece  Desconexión: Volver a pulsar el sensor  El símbolo  desaparece de la indicación visual*

* El indicador de calor residual se ilumina.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.

Indicador de calor residual

- La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.
- Aunque la placa esté apagada, el indicador  se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.
- Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador  y la posición de cocción seleccionada.

Programar la placa de cocción

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

Encender y apagar la placa de cocción

Encender y apagar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

Para encender la placa de cocción: tocar el símbolo ①. Se ilumina el indicador situado encima del interruptor principal.

La placa está encendida.

Para apagar la placa de cocción: tocar el símbolo ①.

La placa de cocción está apagada.

El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción están apagadas durante más de 20 segundos.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos de 1 a 9 ó con los símbolos + y –.

Símbolo + = posición de cocción 9

Símbolo – = posición de cocción 4

Posición de cocción 1 = potencia mínima

Posición de cocción 9 = potencia máxima

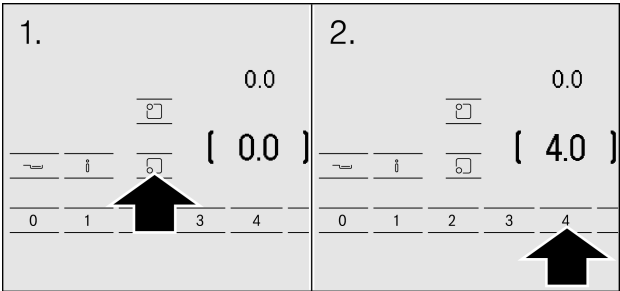
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio.

Está señalado con la indicación .5 (por ejemplo 1.5).

Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1. Tocar el símbolo  de la zona de cocción deseada. Si a continuación se toca el sensor , en la indicación visual aparece cómo seleccionar la posición de cocción.
- 2. A continuación seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos de 1 a 9 ó con los símbolos + y -.



Modificar la posición de cocción

Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con los símbolos de 1 a 9 ó con los símbolos + y -.

Al tocar el sensor , aparece el tiempo que lleva encendida la zona de cocción.

Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción. A continuación tocar el símbolo de la posición de cocción 0 ó tocar los símbolos + y - hasta llegar a 0.0

Advertencia

Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción parpadea.
Si la zona de cocción está seleccionada, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual. Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min
Asar		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Gambas y camarones	7-8	4-10 min
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	freír uno tras otro
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír** (150 g - 200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p.ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

Control de la temperatura del aceite

Esta función permite freír en las zonas de cocción delanteras, regulando la temperatura de la sartén.

Ventajas al freír

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

Puntos a tener en cuenta

No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.

Situat la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.

No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.

Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

Sartenes para el Control de la temperatura del aceite

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Utilizar únicamente este tipo de sartenes. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

Estas sartenes pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 correspondiente.

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

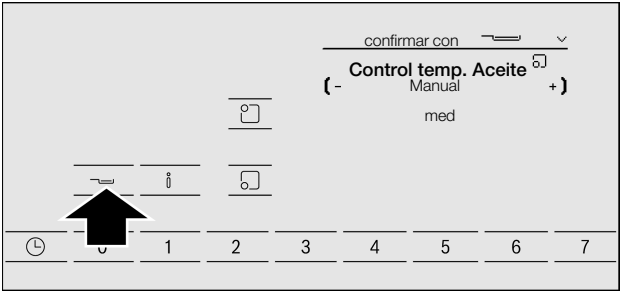
Los niveles de temperatura

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

Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.
Colocar la sartén en la zona de cocción.
La placa de cocción debe estar encendida.
Seleccionar la zona de cocción deseada.
En la indicación visual de la zona de cocción aparece 0.0

1. Tocar el símbolo .

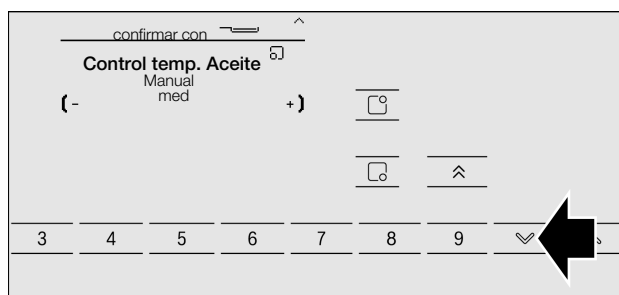


2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar la opción Manual con los símbolos + y –.

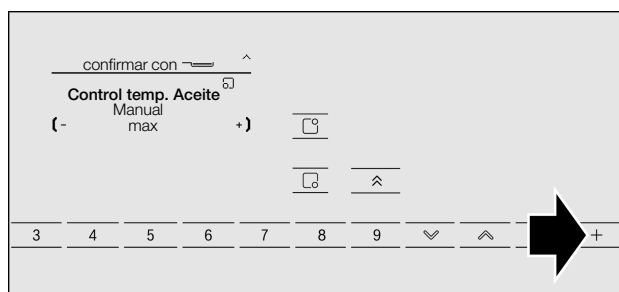
Advertencia

Si no se selecciona ningún ajuste, pasado un tiempo, el menú se cierra sin poner en marcha la función.

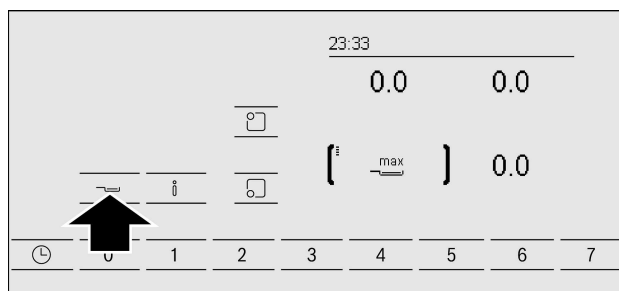
3. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación .



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



5. Activar la función tocando . Aparece el símbolo  y el nivel de potencia seleccionado.
El Control de la temperatura del aceite se habrá activado.
Si se toca el sensor  se puede comprobar que la función se ha puesto en marcha.



El símbolo de temperatura permanecerá encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. A continuación suena una señal. El símbolo de la temperatura se apaga y aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

Modificar la temperatura seleccionada

Seleccionar la zona. A continuación modificar la temperatura tocando los sensores + y -. También se puede modificar la temperatura volviendo al menú de la función:

Tocar el símbolo . A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el nivel de temperatura deseado con los símbolos + y -.

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

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Salir de la función antes de tiempo

Volver al menú de la función con el símbolo . A continuación seleccionar la opción Salir con los sensores + y -.

También se puede salir de la función tocando el sensor 0 ó tocando los sensores + y - hasta que en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada aparezca 0.0

Tabla

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

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

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalope al natural o rebozado	med	6–10 Min
	Solomillo	med	6–10 Min
	Chuletas	low	10–17 Min
	Cordon bleu	low	15–20 Min
	Bistec poco hechos (3 cm de grosor)	max	6–8 Min
	Bistec medio o bien hecho (3 cm de grosor)	med	8–12 Min
	Pechuga (2 cm de grosor)	low	10–20 Min
	Salchichas cocidas o frescas	low	8–20 Min
	Hamburguesas/filetes rusos	low	6–30 Min
	Leberkäse	min	6–9 Min
	Ragú, gyros	med	7–12 Min
	Carne picada	med	6–10 Min
	Tocino veteadó	min	5–8 Min
Pescado	Pescado frito	low	10–20 Min
	Filete de pescado, al natural o empanado	low/med	10–20 Min
	Camarones, gambas	med	4–8 Min
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	freír uno tras otro
	Tortillas	min	freír una tras otra
	Huevos fritos	min / med	2–6 Min
	Huevos revueltos	min	2–4 Min
	Kaiserschmarm	low	10–15 Min
	Torrijas/ tostadas francesas	low	freír una tras otra

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Patatas	Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar	max	6–12 Min
	Patatas salteadas preparadas con patatas crudas*	low	15–25 Min
	Delicias de patata	max	freír una tras otra
	Patatas glaseadas	med	10–15 Min
Verduras	Ajo, cebollas	min	2–10 Min
	Calabacín, berenjena	low	4–12 Min
	Pimiento, espárragos verdes	low	4–15 Min
	Setas	med	10–15 Min
	Verduras glaseadas	med	6–10 Min
Productos congelados	Escalope	med	15–20 Min
	Cordon bleu	low	10–30 Min
	Pechuga	min	10–30 Min
	Nuggets	med	10–15 Min
	"Gyros", "Kebab"	med	10–15 Min
	Filete de pescado, al natural o empanado	low	10–20 Min
	Varitas de pescado	med	8–12 Min
	Patatas fritas	med / max	4–6 Min
	Platos y verduras a la sartén	min	8–15 Min
	Rollitos de primavera	low	10–30 Min
	Camembert/queso	low	10–15 Min
Otros	Camembert/queso	low	7–10 Min
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p.ej. pasta a la sartén	min	4–6 Min
	Picatostes	low	6–10 Min
	Almendras/nueces/piñones*	min	3–7 Min

* En una sartén fría.

Programas para freír

Utilizar únicamente estos programas con las sartenes recomendadas para el control de la temperatura del aceite.

Con estos programas se pueden preparar los siguientes grupos de platos:

Plato
Carne
Pescado
Platos con huevos
Patatas
Verduras
Productos ultracongelados
Otros

Seleccionar el programa deseado

Seleccionar la zona de cocción.
En la indicación visual de la zona de cocción se muestra 0.0

1. Tocar el símbolo .
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar la opción Recetario con los símbolos + y -.
3. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el grupo de platos deseado con los símbolos + y -.
4. A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el plato deseado con los símbolos + y -.
5. Activar la función tocando .

El programa ya está seleccionado.

El símbolo de temperatura permanecerá encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. A continuación suena una señal. El símbolo de temperatura se apaga y aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

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

Modificar el programa seleccionado

Seleccionar la zona de cocción.

Volver al menú de la función con el símbolo . A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el plato deseado con los símbolos + y -.

Salir de la función antes de tiempo

Volver al menú de la función con el símbolo . A continuación seleccionar la opción Salir con los sensores + y -.

Si la zona está seleccionada también se puede salir de la función tocando el sensor 0 ó tocando los sensores + y - hasta que en la indicación visual de la zona de cocción aparezca 0.0

Seguro para niños

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

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Conexión: tocar el símbolo  durante 4 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Si se toca una superficie de mando cuando el seguro está activado aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

Desconexión: tocar el símbolo  durante 4 segundos. El seguro excepcional para niños se desactiva.

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

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

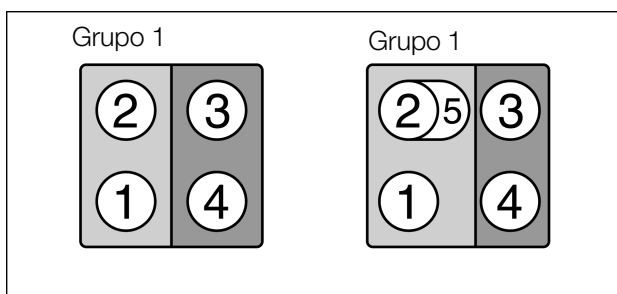
Ver apartado “Ajustes”.

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando la posición de cocción 9.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté conectada. (Ver figura). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán  y 9.0 y a continuación se ajustará automáticamente la posición 9.0.



Así se activa

Seguir los siguientes pasos:

1. Encender la placa y a continuación seleccionar la zona de cocción deseada tocando el símbolo  correspondiente.
2. Tocar el símbolo . La función se habrá activado.

Así se desactiva

Seleccionar la zona de cocción tocando el símbolo  correspondiente y a continuación tocar el símbolo . La función se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

Apagar automáticamente una zona de cocción

Así se programa

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo. La placa de cocción debe estar encendida. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.

1. Tocar dos veces el símbolo .

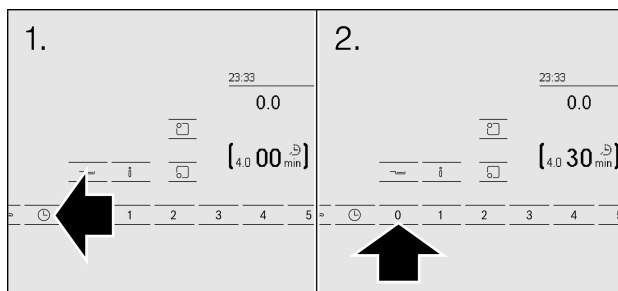
Los indicadores **0.0, min** y  se iluminan en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada.

Si se toca el sensor  en la indicación visual aparece cómo seleccionar la duración.

2. En los 10 segundos siguientes, programar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y -. A continuación tocar el símbolo  para activar la función.

Símbolo + = 30 minutos

Símbolo - = 10 minutos



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

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción de la zona de cocción seleccionada.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se apaga. Suena una señal.

En la zona de cocción aparece 0.0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00 durante 10 segundos.

Al tocar el símbolo , las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación tocar dos veces el símbolo . Modificar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y -.

Apagar la desconexión automática

Programarla a cero con el símbolo 0 ó tocando el símbolo - hasta que aparezca 00.

Apagar automáticamente una zona de cocción con el Control de temperatura del aceite

Al cocinar con el Control de temperatura del aceite, el tiempo de cocción programado empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Consejos y advertencias

Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante.
Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.
Al tocar el símbolo  sin haber programado un tiempo, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

Reloj avisador

Así se programa

El reloj avisador permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Tocar el símbolo , en la indicación visual de la función programación del tiempo aparecen , 00:00, min y sec.
2. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y –.
En la indicación visual, el ajuste se va rellenando de derecha a izquierda.

Símbolo + = 10 minutos

Símbolo – = 5 minutos

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00:00. Tocar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Tocar el símbolo  y modificar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y –.

Apagar el reloj avisador

Programarlo a 0 con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y –.

Consejos y advertencias

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.
Al tocar el símbolo  sin haber programado un tiempo, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

Limitación del 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 automática del tiempo.

La zona de cocción deja de calentarse.

En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **FB** y el indicador de calor residual  **H/h**.

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

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Seguro de limpieza

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

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de un seguro de protección contra limpieza. Tocar el símbolo . En la indicación visual aparece un mensaje de aviso. El panel de mando queda bloqueado durante 20 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota

El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede desconectar la placa de cocción cuando se desee.

Ajustes

La placa de cocción tiene diferentes ajustes. Algunos de ellos pueden ser modificados.

Idioma	Inglés* Alemán Francés Holandés Italiano Portugués Español Danés Sueco Noruego Finés Ruso Polaco Turco Griego
Niveles de potencia	9 17*
Señal acústica	Encendida* Apagada
Limitación de potencia	de 1000 W a 9500 W. Al aumentar el ajuste, la potencia de la placa incrementa en 500 W.
Seguro para niños	Manual* Automático Apagado
Brillo	Se puede ajustar el brillo de la indicación visual.
Reloj	Se puede ajustar la hora.

Reloj avisador	Encendido*. Para activar el reloj avisador tocar una vez el sensor ☹. Para activar la desconexión automática de una zona de cocción, tocar dos veces el sensor ☹. Apagado. La desconexión automática de una zona de cocción se activará tocando una vez el sensor ☹.
Señal tiempo transcurrido	Duración de la señal acústica de la función programación del tiempo: 10 seg* 30 seg 60 seg
Ajustes por defecto	Sí No*

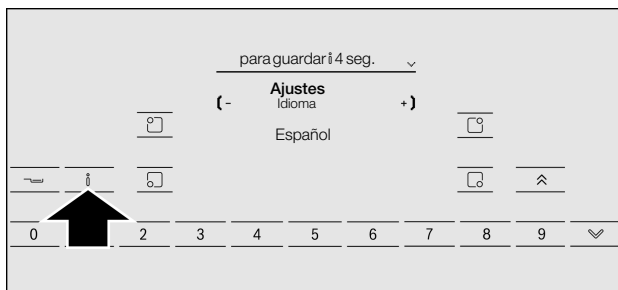
* Ajustes básicos

Para guardar algunos ajustes hace falta esperar un tiempo. En la indicación visual aparecerá el símbolo ⌚.

Modificar los ajustes

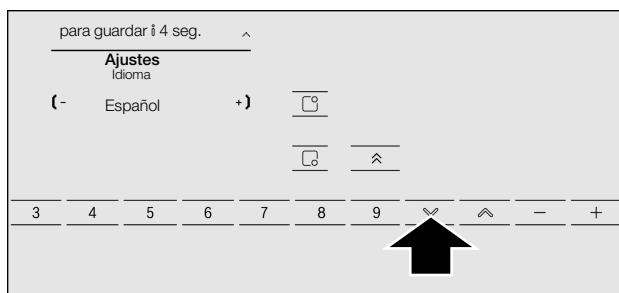
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, tocar el símbolo ⓘ durante 4 segundos.
En la indicación visual aparece el primer ajuste entre corchetes.

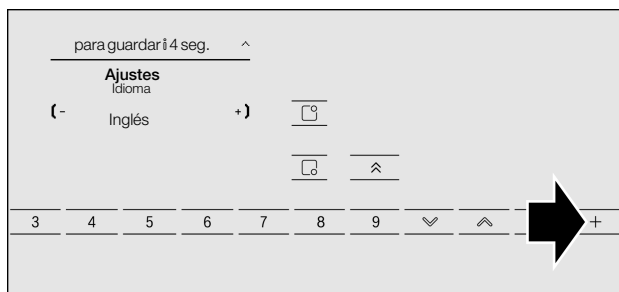


3. Tocar los símbolos + y – hasta que en la indicación visual aparezca la función deseada.

4. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación .



5. Seleccionar el valor deseado con los símbolos + y -.



6. Volver a tocar el símbolo ⓘ durante 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de la función sin guardar los ajustes

Para salir de los ajustes, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y volver a seleccionar los ajustes deseados.

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

No utilizar nunca:

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

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



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

Cuidados

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
Data memory error – See user manual	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Avisar al servicio de asistencia técnica.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

Indicador	Avería	Medida
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestas y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

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

Índice

Instruções de segurança	42
Indicações de segurança	42
Causas de danos	45
Protecção do meio ambiente	46
Eliminar de forma ecológica	46
Dicas para poupar energia	47
A cozedura por indução	47
Vantagens da cozedura por indução	47
Utensílios adequados	48
Conhecer o aparelho	50
O painel de comandos	50
As zonas de cozedura	51
Indicador de calor residual	51
Programar a placa	52
Ligar e desligar a placa de cozedura	52
Ajustar a zona de cozedura	52
Tabela de cozedura	54
Controlo da temperatura do azeite	56
Frigideiras adequadas ao Controlo da temperatura do óleo	56
Os níveis de temperatura	57
Como programar	57
Tabela de fritura	60
Programas para fritar	62
Segurança para crianças	63
Ligar e desligar o dispositivo de segurança para crianças excepcional	63

Índice

Ligar e desligar o dispositivo de segurança para crianças permanente	64
Função Powerboost	64
Função do temporizador	65
Desligar automaticamente uma zona de cozedura .	65
Temporizador com alarme	67
Limite do tempo	68
Segurança de limpeza	68
Definições	69
Modificar as definições	70
Cuidados e limpeza	72
Placa de cozinhar	72
Friso da placa de cozinhar	73
Reparar avarias	73
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	75
Serviço de Assistência Técnica	76

Instruções de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

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

Indicações de segurança

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa vitrocerâmica unicamente para a elaboração de alimentos.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Comando seguro

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio! Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água. Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que por sua vez se submerge noutro recipiente maior que contém água. Assim, o alimento recebe um calor suave e constante, cozinhando-se através da água quente e não através do calor directo da zona de cozedura. Sempre que se cozinhar alimentos em banho-maria deve-se evitar que as vasilhas, os boiões de vidro ou outro material, se apoiem directamente sobre a base do recipiente que contém a água para evitar a ruptura do vidro da placa e do recipiente devido a um reaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozinhar quente

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho.

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

Perigo de incêndio! Se por debaixo da placa de cozinhar houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Gretas na placa de cozinhar

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozinhar estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

Perigo de queimaduras! Desconectar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozinhar desliga-se

Perigo de incêndio! Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras! Não deixar facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozinhar já que poderão ficar quentes muito depressa.

Cuidados com o ventilador

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior.

Perigo de avaria! Caso exista uma gaveta por debaixo da placa vitrocerâmica, jamais deverá utilizá-la para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento da placa.

Atenção! Deve-se deixar, entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador, uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

Cabo de conexão

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de conexão dos aparelhos eléctricos não devem tocar as zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa de cozinhar.



Este aparelho cumpre as normas de segurança e compatibilidade electromagnética. No entanto, as pessoas com implantação de **marca-passos** não devem aproximar-se nem utilizar este aparelho. Não é possível garantir que todos os marca-passos existentes no mercado cumprem devidamente a norma vigente de compatibilidade electromagnética e que, portanto, não se produzam interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento dos mesmos. Também é possível que pessoas que utilizem outros tipos de dispositivos, como podem ser os aparelhos para surdos, possam sentir moléstias.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura com o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente pela falta do recipiente.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de cozinhar.

Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.

Frigideiras e tachos quentes

Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

Objectos duros e pontiagudos

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

Películas e materiais plásticos

Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

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

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

Protecção do meio ambiente

Eliminar de forma ecológica



Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está identificado de acordo com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Especialmente, um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca perdas de energia.
Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de loiça indicam frequentemente o diâmetro superior das panelas, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.

A cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução pressupõe uma mudança radical à forma tradicional de aquecimento: o calor gera-se directamente no recipiente. Por este motivo, apresenta uma série de vantagens:

- **Grande rapidez ao cozinhar ou fritar alimentos;** ao aquecer directamente o recipiente.
- **Consome menos energia**

- **Maior comodidade e limpeza;** os alimentos derramados não se queimam tanto na placa.
- **Controlo de cozedura e segurança;** A placa fornece ou interrompe o fluxo de energia eléctrica imediatamente ao actuar sobre o botão de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor se se retirar o recipiente sem se ter desligado previamente a zona de cozedura.

Utensílios adequados

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- recipiente especial para indução de aço inoxidável.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes especiais para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro poderia intervir tanto na detecção do recipiente como nos resultados da cozedura.

Verificar os recipientes com um íman

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se são atraídos por um íman. O fabricante sabe indicar quais os recipientes que são aptos para indução.

Recipientes não adequados

Nunca utilizar recipientes de:

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

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura.

Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, como os recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente ou tamanho não adequado

Quando não se põe um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou este não é do material ou do tamanho adequado, piscará a fase de cozedura que se visualiza no indicador da zona de cozedura.

Colocar o recipiente adequado para que a indicação deixe de piscar. Se demorar mais de 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com uma base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com uma base fina. A placa vitrocerâmica está equipada 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, a base do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer, a zona de cozedura não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Deteção de recipiente

Cada zona de cozedura possui um limite mínimo de deteção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que se está a utilizar. Por este motivo, deve-se utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do seu recipiente.

Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona se adaptará automaticamente, activando-se somente a zona simples ou a sua totalidade fornecendo a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos

Superfície de comando para ⓘ pressão breve: aceder a informações pressão longa: aceder às definições de base — controle da temperatura do óleo	Indicações para fase de cozedura 1–9 operatividade 0.0 calor residual função powerboost função de programação do tempo	Sensores de navegação para ↕ ↗ passar de uma linha para outra. A linha seleccionada irá aparecer entre parênteses rectos e o valor correspondente poderá ser alterado.
---	---	---

Superfície de comando para

① interruptor principal
 dispositivo de segurança para crianças e protecção de limpeza
 função de programação do tempo

Superfícies de comando para seleccionar a zona de aquecimento de pratos

Superfícies de comando para seleccionar a fase de cozedura

Superfícies de comando para

função powerboost
 seleccionar a zona de cozedura

- Zonas de comandos

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

As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.

Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
 Zona de cozedura simples	Utilize um recipiente com o tamanho adequado.
 Zona de assados	A zona acende-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
 Zona de aquecimento de pratos resistente	Para ligar: Pressione o sensor  Na indicação  é apresentado Para desligar: Volte a pressionar o sensor  O símbolo  desaparece da indicação*

*** O indicador de calor residual acende-se**
Utilize apenas recipientes adequados para a cozedura por indução; ver capítulo “Recipientes adequados”.

Indicador de calor residual

- A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evite tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.
- Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador  ficará aceso, enquanto a zona de cozedura estiver quente.
- Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente, o indicador  e a fase de cozedura seleccionada.

Programar a placa

Neste capítulo é mostrada a forma de ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as posições e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

Ligue e desligue a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal ①.

Para ligar a placa de cozedura: toque no símbolo ①. Acende-se o indicador situado por cima do interruptor principal.

A placa está ligada.

Para desligar a placa de cozedura: toque no símbolo ①.

A placa de cozedura está desligada.

O indicador de calor residual permanece aceso até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Indicações

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

Ajustar a zona de cozedura

Selecione a fase de cozedura desejada, utilizando os símbolos de 1 a 9 ou + e –.

Símbolo + = fase de cozedura 9

Símbolo – = fase de cozedura 4

Fase de cozedura 1 = potência mínima

Fase de cozedura 9 = potência máxima

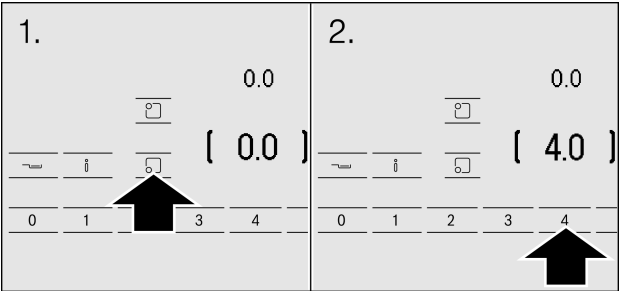
Cada fase de cozedura dispõe de uma regulação intermédia.

Está assinalada com a indicação .5 (por exemplo 1.5).

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa de cozedura deve estar ligada.

- 1. Toque no símbolo □ da zona de cozedura desejada. Se, em seguida, tocar no sensor i, na indicação irá aparecer como seleccionar a fase de cozedura.
- 2. Em seguida, seleccione a fase de cozedura desejada, utilizando os símbolos de 1 a 9 ou + e –.



Modificar a fase de cozedura

Selecione a zona de cozedura e modifique a fase de cozedura, utilizando os símbolos de 1 a 9 ou + e –.

Ao tocar no sensor i é apresentado o tempo que a zona de cozedura já está ligada.

Desligar a zona de cozedura

Selecione a zona de cozedura. Em seguida, toque no símbolo da fase de cozedura 0 ou nos símbolos + e – até chegar a 0.0

Advertência

Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, a fase de cozedura pisca. Se a zona de cozedura estiver seleccionada, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte apresentam-se alguns exemplos.

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

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

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Potagem (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salchichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.
Cozer a fogo lento, ferver a fogo lento		
Almôndegas de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex. molho bernese, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz com leite	2-3	25-35 min.
Batatas sem ser descascadas	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Assar		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costoletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de grossura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de grossura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, p. ex. palitos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilla	3.-4.	fritar uma de cada vez
Ovos fritos	5-6	3-6 min.
Fritar** (150 g - 200 g por porção em 1-2 l de azeite)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., pedaços de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Verduras, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p.ex., cogumelos	6-7	
Pastelaria, p. ex. filhoses, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura lenta sem tampa		
** Sem tampa		

Controlo da temperatura do azeite

Esta função permite fritar utilizando as zonas de cozedura da frente, regulando a temperatura da frigideira.

Vantagens ao fritar

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

Notas

Nunca aqueça gordura sem vigilância.

Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.

Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.

Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura **min**.

Frigideiras adequadas ao Controlo da temperatura do óleo

Existem frigideiras óptimas para esta função. Utilizar unicamente este tipo de frigideiras. Com outras frigideiras a regulação não funcionaria. As frigideiras podem sobreaquecer.

Estas frigideiras podem ser adquiridas posteriormente, como acessório opcional, em lojas especializadas, ou no nosso Serviço de assistência técnica. Indique sempre a referência HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 correspondente.

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

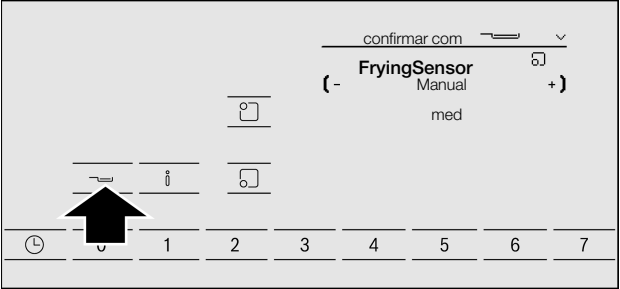
Os níveis de temperatura

Nível de potência	Temperatura	Apropriado para
max	alta	por exemplo, delícias de batatas, batatas salteadas e bifes mal passados
med	média–alta	por exemplo, frituras finas como congelados, panados, escalopes, ragu, verduras.
low	baixa–média	por exemplo, peças para fritar espessas, tais como hambúrgueres e salsichas, peixe.
min	baixa	por exemplo, tortilhas com manteiga, azeite ou margarina.

Como programar

Selecione o nível de temperatura adequado da tabela.
Coloque a frigideira na zona de cozedura.
A placa de cozedura deve estar ligada.
Selecione a zona de cozedura desejada.
0.0 é apresentado na indicação da zona de cozedura.

1. Toque no símbolo .

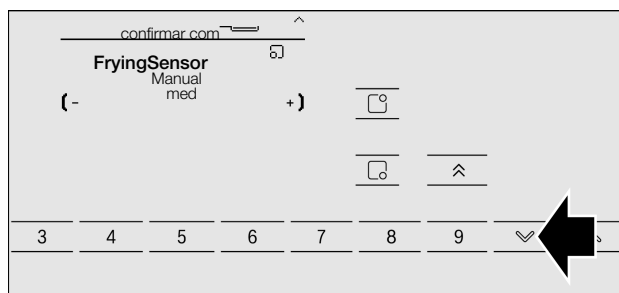


2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a opção Manual, utilizando os símbolos + e –.

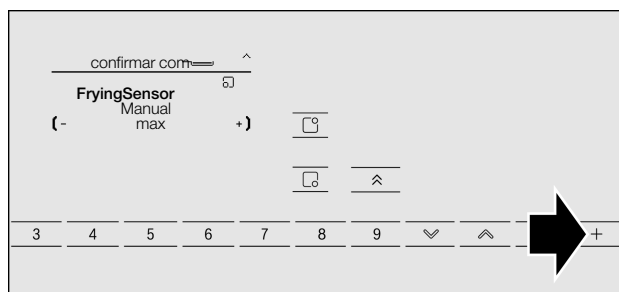
Advertência

Se nenhuma regulação for seleccionada, passado algum tempo, o menu fecha e a função não é activada.

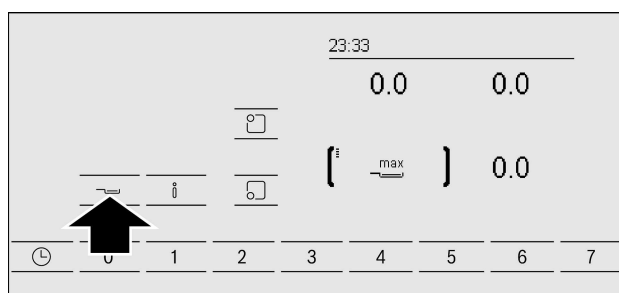
3. Passe para a linha seguinte, utilizando o sensor de navegação .



4. Selecciono o nível de temperatura desejado, utilizando os símbolos + e -.



5. Active a função, tocando no símbolo . O símbolo  e o nível de potência seleccionado são apresentados. O Controlo da temperatura do óleo é activado. Ao tocar no sensor , pode confirmar-se que a função foi activada.



O símbolo da temperatura permanece aceso até que a temperatura para fritar seja alcançada. Em seguida, o aparelho emite um sinal sonoro. O símbolo da temperatura apaga-se e é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Modificar a temperatura seleccionada

Seleccione a zona. Em seguida, modifique a temperatura, tocando nos sensores + e -. Também é possível modificar a temperatura, voltando ao menu da função:

Toque no símbolo . Em seguida, passe para a linha seguinte, utilizando o sensor de navegação  e seleccione o nível de temperatura desejado, utilizando os símbolos + e -.

6. Deite óleo na frigideira e, em seguida, junte os alimentos.

Como habitualmente, vire os alimentos para evitar que se queimem.

Sair da função antes do tempo

Volte ao menu da função, utilizando o símbolo . Em seguida, seleccione a opção Sair, utilizando os sensores + e -.

É também possível sair da função tocando no sensor 0 ou + e -, até que 0.0 seja apresentado na indicação de zona de cozedura seleccionada

Tabela de fritura

A tabela indica a potência de fritura adequada para cada prato. O tempo de fritura pode depender do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

As potências de fritura indicadas aplicam-se à frigideira especial. Se utilizar outras frigideiras, as potências de fritura poderão variar.

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne	Escalopes, simples ou panados	med	6-10 min.
	Filetes	med	6-10 min.
	Costeleta	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bifes mal passados (3 cm de espessura)	max	6-8 min.
	Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	med	8-12 min.
	Peito de aves (2 cm de espessura)	low	10-20 min.
	Salsichas cruas ou cozidas	low	8-20 min.
	Hambúrgueres	low	6-30 min.
	Leberkäse (massa de carnes frias)	min	6-9 min.
	Carne às tiras, Gyros	med	7-12 min.
	Carne picada	med	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Peixe	Peixe frito	low	10-20 min.
	Filete de peixe, simples ou panado	low / med	10-20 min.
	Camarão, gambas	med	4-8 min.
Pratos de ovos	Crepes	med	fritura contínua
	Omeletes	min	fritura contínua
	Ovo estrelado	min / med	2-6 min.
	Ovos mexidos	min	2-4 min.
	"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	low	10-15 min.
	Rabanadas	low	fritura contínua

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Batatas	Batatas fritas feitas a partir de batatas cozidas com pele	max	6-12 min.
	Batatas fritas cruas*	low	15-25 min.
	Bolinhos de batata	max	fritura contínua
	Batatas caramelizadas	med	10-15 min.
Legumes	Alho / cebolas	min	2-10 min.
	Curgetes, beringelas	low	4-12 min.
	Pimentos, espargos verdes	low	4-15 min.
	Cogumelos	med	10-15 min.
	Legumes caramelizados	med	6-10 min.
Produtos ultracongelados	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Peito de aves	min	10-30 min.
	Panados	med	10-15 min.
	"Gyros", "kebab"	med	10-15 min.
	Filete de peixe simples ou panado	low	10-20 min.
	Barrinhas de peixe	med	8-12 min.
	Batatas fritas	med / max	4-6 min.
	Pratos / legumes preparados para fritar	min	8-15 min.
	Crepes primavera	low	10-30 min.
	Camembert / queijo	low	10-15 min.
Outros	Camembert / queijo	low	7-10 min.
	Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa preparada para fritar	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Tostar amêndoas / nozes / pinhões*	min	3-7 min.

* Introduzir na frigideira fria

Programas para fritar

Só deve utilizar estes programas com as frigideiras recomendadas para o controlo da temperatura do óleo.

Utilizando estes programas podem preparar-se os seguintes grupos de pratos:

Prato
Carne
Peixe
Pratos com ovos
Batatas
Legumes
Produtos congelados
Outros

Seleccionar o programa desejado

Selecione a zona de cozedura.

0.0 é apresentado na indicação da zona de cozedura

1. Toque no símbolo .
2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a opção Programas, utilizando os símbolos + e -.
3. Passe para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação  e selecione o conjunto de pratos desejado, utilizando os símbolos + e -.
4. Em seguida, passe para a linha seguinte, utilizando o sensor de navegação  e selecione o prato desejado, utilizando os símbolos + e -.
5. Active a função, tocando no símbolo .

O programa já está seleccionado.

O símbolo da temperatura permanece aceso até que a temperatura para fritar seja alcançada. Em seguida, o aparelho emite um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se e é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Deite óleo na frigideira e, em seguida, os alimentos. Como habitualmente, vire os alimentos para evitar que se queimem.

Modificar o programa seleccionado

Selecione a zona de cozedura. Volte ao menu da função, utilizando o símbolo . Em seguida, passe para a linha seguinte, utilizando o sensor de navegação  e selecione o prato desejado, utilizando os símbolos + e -.

Sair da função antes do tempo

Volte ao menu da função, utilizando o símbolo . Em seguida, selecione a opção Sair, utilizando os sensores + e -.
Se a zona estiver seleccionada, é também possível sair da função tocando no sensor 0 ou + e -, até que 0.0 seja apresentado na indicação da zona de cozedura

Segurança para crianças

A placa vitrocerâmica pode ser protegida contra uma conexão involuntária para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Ligar e desligar o dispositivo de segurança para crianças excepcional

A placa de cozedura deve estar desligada.

Para ligar: toque no símbolo  durante 4 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Se tocar na superfície de comando quando a segurança está activada, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Para desligar: toque no símbolo  durante 4 segundos. O dispositivo de segurança para crianças excepcional é desactivado.

Ligar e desligar o dispositivo de segurança para crianças permanente

Ligar e desligar o dispositivo de segurança para crianças permanente

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

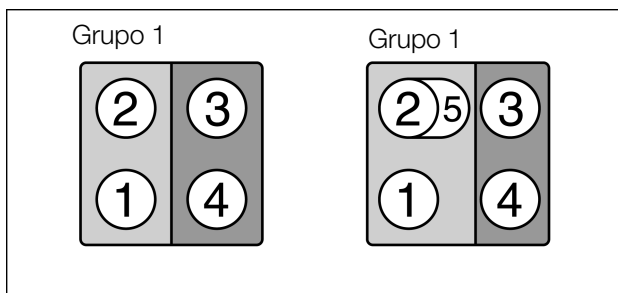
Ver capítulo “Definições”.

Função Powerboost

Limites de utilização

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando a fase de cozedura 9.

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja ligada. (Ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada as indicações  e 9.0 piscam e, em seguida, a fase 9.0 é automaticamente ajustada.



Como activar

Siga os seguintes passos:

1. Ligue a placa e, em seguida, seleccione a zona de cozedura desejada, tocando no símbolo  correspondente.
2. Toque no símbolo . A função é activada.

Como desactivar

Selecione a zona de cozedura, tocando no símbolo  correspondente e, em seguida, toque no símbolo . A função é desactivada.



Em alguns casos, é possível desligar a função Powerboost automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

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

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Como programar

Introduza a duração do tempo para a zona de cozedura desejada. A zona desliga-se automaticamente, uma vez decorrido o período de tempo.

A placa de cozedura deve estar ligada. Selecione a zona de cozedura e a fase de cozedura desejada.

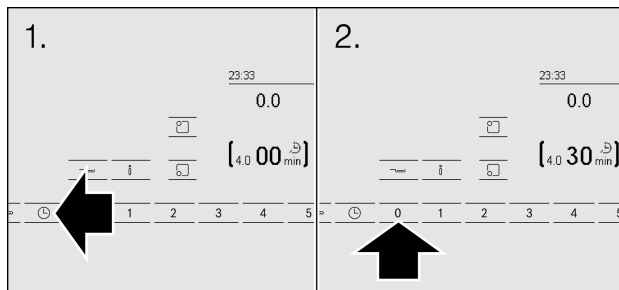
1. Toque duas vezes no símbolo .

Os indicadores **0.0, min** e  acendem-se na indicação da zona de cozedura seleccionada. Se tocar no sensor , na indicação irá aparecer como seleccionar a duração.

- Nos 10 segundos seguintes, programe o tempo, utilizando os símbolos de 1 a 9 ou + e -. Em seguida, toque no símbolo  para activar a função.

Símbolo + = 30 minutos

Símbolo - = 10 minutos



Ao fim de alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

No indicador é apresentado o tempo de cozedura da zona de cozedura seleccionada.

Uma vez decorrido o tempo

Uma vez decorrido o tempo, a zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal sonoro.

Na zona de cozedura 0.0 é apresentado e na indicação da função de programação do tempo 00 é apresentado durante 10 segundos.

Ao tocar no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro pára.

Corrigir o tempo

Selecione a zona de cozedura e, em seguida, toque duas vezes no símbolo . Modifique o tempo, utilizando os símbolos de 0 a 9 ou + e -.

Desactivar a desconexão automática

Programe-a para zero, utilizando o símbolo 0 ou tocando no símbolo - até aparecer 00.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura, utilizando o FryingSensor

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

Recomendações e conselhos

Seleccionar uma zona de cozedura para consultar o tempo de cozedura restante.

Pode programar-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

Após uma falha de corrente, a função de programação do tempo deixa de estar activada.

Ao tocar no símbolo  sem ter programado o tempo, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Temporizador com alarme

Como programar

O temporizador com alarme permite programar um período de tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações

A placa de cozedura deve estar ligada

1. Toque no símbolo , na indicação da função de programação do tempo, são apresentados , 00:00, **min** e **sec**.

2. Regule o tempo desejado, utilizando os símbolos de 0 a 9 ou + e –.

Na indicação, a regulação vai-se completando da direita para a esquerda.

Símbolo + = 10 minutos

Símbolo – = 5 minutos

Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

O aparelho emite um sinal sonoro. Na indicação da função de programação do tempo, aparece 00:00.

Toque no símbolo . Os indicadores apagam-se e o sinal sonoro pára.

Uma vez decorrido o tempo

Corrigir o tempo

Toque no símbolo  e modifique o tempo, utilizando os símbolos de 0 a 9 ou + e –.

Desligar o temporizador com alarme

Programe-o para 0, utilizando os símbolos de 0 a 9 ou + e –.

Recomendações e conselhos

Após uma falha de corrente, a função de programação do tempo deixa de estar activada.

Ao tocar no símbolo  sem ter programado o tempo, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Limite do tempo

Se a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, o limite automático do tempo é activado.

A zona de cozedura deixa de aquecer.

Na indicação da zona de cozedura piscam alternadamente **FB** e o indicador de calor residual  **H/h**.

Ao tocar em qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite automático, este rege-se pela fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).

Segurança de limpeza

Se limpar o painel de comandos, ao mesmo tempo que a placa de cozedura está ligada, as definições podem ser modificadas.

Para evitar que tal aconteça, a placa de cozedura dispõe de uma segurança para protecção de limpeza. Toque no símbolo . Na indicação, é apresentada uma mensagem de aviso. O painel de comandos fica bloqueado durante 20 segundos. Agora já se pode limpar a superfície do painel de comando sem haver o risco de alterar as definições.

Nota

Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que desejar.

Definições

A placa de cozedura tem diferentes definições.
Algumas delas podem ser modificadas.

Idioma	Inglês* Alemão Francês Holandês Italiano Português Espanhol Dinamarquês Sueco Norueguês Finlandês Russo Polaco Turco Grego
Potências de confecção	9 17*
Sinal sonoro	Activo* Desl.
Limite de potência	de 1000 W a 9500 W. Ao aumentar a regulação, a potência da placa aumenta 500 W.
Bloqueio de segurança	Manual* Automático Desl.
Luminosidade	É possível regular a luminosidade da indicação.
Relógio	É possível acertar a hora.

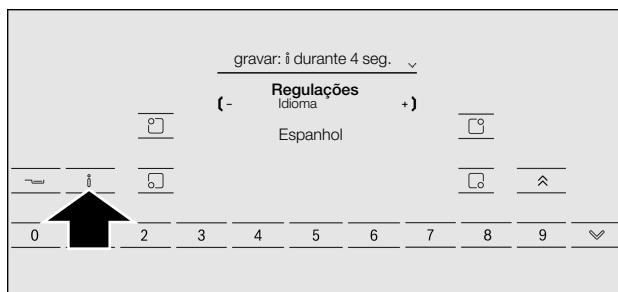
Temporizador com alarme	Activo*. Para activar o temporizador com alarme, toque uma vez no sensor ☹. Para activar a desconexão automática de uma zona de cozedura, toque duas vezes no sensor ☹. Desl. A desconexão automática de uma zona de cozedura é activada ao tocar uma vez no sensor ☹.
Sinal de fim	Duração do sinal sonoro da função de programação do tempo: 10 seg.* 30 seg. 60 seg.
Definições base	Sim Não*

* Definições de base
Para guardar algumas definições é necessário aguardar algum tempo. Na indicação, aparece o símbolo ⌚.

Modificar as definições

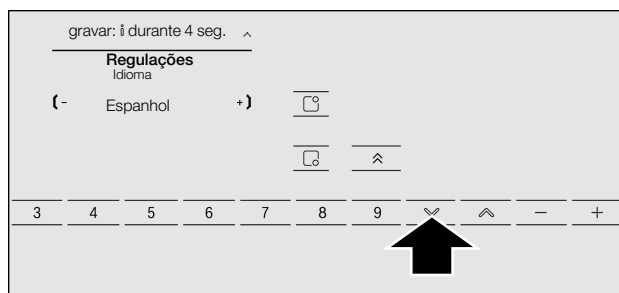
A placa de cozedura deve estar desligada.

1. Ligue a placa de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo ⌚ durante 4 segundos.
Na indicação, a primeira regulação é apresentada entre parênteses rectos.

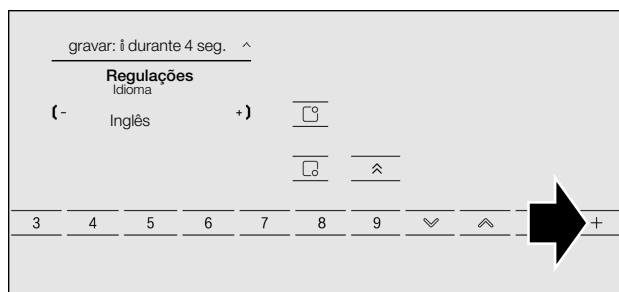


3. Toque nos símbolos + e –, até que a função desejada seja apresentada na indicação.

4. Passe para a linha seguinte, utilizando o sensor de navegação .



5. Seccione o valor desejado, utilizando os símbolos + e -.



6. Toque novamente no símbolo i durante 4 segundos.

As definições são correctamente guardadas.

Sair da função sem guardar as definições

Para sair das definições, desligue a placa de cozedura utilizando o interruptor principal e seleccione novamente as definições desejadas.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e as advertências que são mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção óptimas da placa vitrocerâmica

Placa de cozinhar

Limpeza

Limpar a placa depois de cada cozedura. Deste modo se evita que se queiem os restos que aderiram à placa.

Aguarde até a placa arrefecer, antes de a limpar.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar. Observar as indicações que a embalagem do produto ostenta.

Nunca utilizar:

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

Raspador para vidros

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a segurança do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozinhar com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozinhar com a cobertura do raspador já que a superfície poderá ficar riscada.



A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

Manutenção

Aplicar um aditivo para a conservação e a protecção da placa de cozinhar. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

Friso da placa de cozinhar

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

- Utilizar somente água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar meios afiados nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidros

Reparar avarias

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

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verifique, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações.	Verifique se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica.
Erro na memória de dados – Ver manual do utilizador	Produziu-se um erro interno no funcionamento	Contacte o Serviço de assistência técnica.

Indicador	Avaria	Medida
<i>E</i> pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avaria no sistema electrónico	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere uns segundos e volte a ligar. Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.
<i>F0/F9</i>	Produziu-se um erro interno no funcionamento	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere uns segundos e volte a ligar. Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.
<i>F2</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.
<i>U1</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a bancada.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.

Não coloque nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que provocam a geração de calor directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da construção do recipiente, podem originar certos ruídos ou vibrações como os que se descrevem a seguir:

Um zumbido profundo como num transformador

Este ruído produz-se ao cozinhar com um nível de potência elevado. A causa do mesmo é a quantidade de energia que se transmite da placa de cozinhar para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se se diminuir o nível de potência.

Um assobio fraco

Tal ruído produz-se quando o recipiente se encontra vazio. Este ruído desaparece quando se introduz água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído acontece com recipientes compostos de diferentes materiais sobrepostos. O ruído é originado devido às vibrações que se produzem nas superfícies de união das diversas sobreposições de materiais. Este ruído provém do recipiente. A quantidade e a forma de cozinhar os alimentos podem variar.

Uns assobios elevados

Os ruídos produzem-se sobretudo com recipientes compostos de diferentes sobreposições de materiais, assim que estes se utilizam com a potência máxima de aquecimento e, ao mesmo tempo, em duas zonas de cozedura. Estes assobios desaparecem ou tornam-se mais fracos assim que se diminuir a potência.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozinhar deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozinhar está equipada com um ventilador que, depois de cada temperatura detectada mediante níveis de potência diferentes, se coloca em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de se ter desligado a placa de cozinhar, se a temperatura detectada for todavia demasiado elevada.

Os ruídos que foram descritos são considerados normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Os Centros de Assistência Técnica indicados terão também todo o prazer em lhe indicar um Serviço de Assistência Técnica perto de si.

Número E e número FD

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

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

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.bosch-appliances.com>