



SIEMENS

Placa de inducción con sistema integrado de ventilación
Placa de cozinhar por indução com sistema de
ventilação integrado

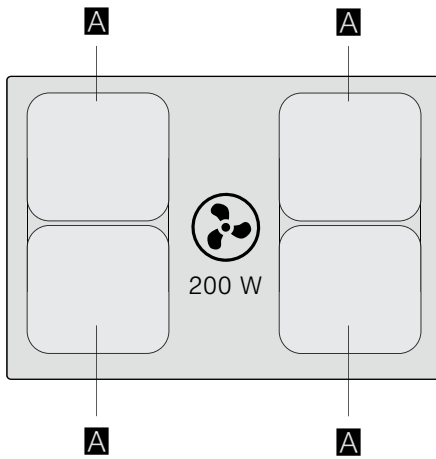
ED...FQ1..



es Instrucciones de uso3 pt Instruções de serviço 35



Register your product on My Siemens and discover
exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

*  IEC 60335-2-6

Índice

	Uso correcto del aparato	4		Función PowerBoost	20
	Indicaciones de seguridad importantes	5		Activar	20
	Causas de los daños	7		Desactivar	20
	Protección del medio ambiente	7		Seguro para niños	21
	Consejos para ahorrar energía	7		Activar y desactivar el seguro para niños	21
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8		Seguro automático para niños	21
	La cocción por inducción	8		Bloqueo del control para limpieza	21
	Ventajas de la Cocción por Inducción	8		Desconexión automática de seguridad	21
	Recipientes	8		Ajustes básicos	22
	Presentación del aparato	10		Acceder a los ajustes básicos	23
	Su nuevo aparato	10		Visualizar el consumo de energía	24
	Accesorios especiales	10		Comprobar el recipiente	24
	El panel de mando	11		PowerManager	25
	Las zonas de cocción	12		Limpieza	25
	Indicador de calor residual	12		Productos de limpieza	25
	Modos de funcionamiento	13		Componentes que se deben limpiar	26
	Funcionamiento en salida de aire al exterior	13		Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)	26
	Funcionamiento en recirculación	13		Placa de cocción	26
	Antes del primer uso	13		Ventilación	27
	Ajustar el modo de funcionamiento	13		Limpiar el recipiente de desbordamiento	28
	Manejo del aparato	14		Preguntas frecuentes	29
	Encender y apagar la placa de cocción	14		¿Qué hacer en caso de avería?	31
	Ajustar la zona de cocción	14		Servicio de Asistencia Técnica	32
	Consejos para cocinar	15		Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 32	
	Control manual de la ventilación	17		Comidas normalizadas	33
	Nivel intensivo	17			
	Inicio automático	17			
	Función de marcha en inercia	17			
	Función CombiZone	18			
	Consejos para el uso de recipientes	18			
	Activar	18			
	Desactivar	18			
	Función Move	18			
	Consejos para el uso de recipientes	18			
	Activar	19			
	Desactivar	19			
	Funciones de programación del tiempo	19			
	Programación del tiempo de cocción	19			
	El reloj avisador	20			

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** y también en la tienda online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Uso correcto del aparato

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

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

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

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

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

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

No aspirar materiales y vapores peligrosos o explosivos.

Asegurarse de que no accedan piezas pequeñas o líquidos en el aparato.

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

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

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

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

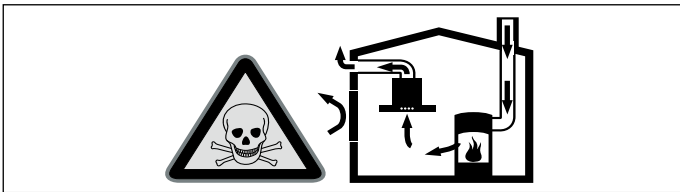
⚠ Indicaciones de seguridad importantes

⚠ Advertencia – ¡Peligro de asfixia!

El material de embalaje es peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con el material de embalaje.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de muerte!

Los gases de combustión que se vuelven a aspirar pueden ocasionar intoxicaciones. Garantizar una entrada de aire suficiente si el aparato se emplea en el modo de evacuación exterior del aire junto con un equipo calefactor dependiente del aire del recinto de instalación.



Los equipos calefactores que dependen del aire del recinto de instalación (p. ej., calefactores de gas, aceite, madera o carbón, calefactores de paso continuo, calentadores de agua) adquieren aire de combustión del recinto de instalación y evacuan los gases de escape al exterior a través de un sistema extractor (p. ej. una chimenea).

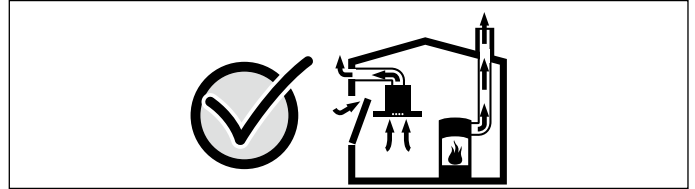
En combinación con una campana extractora encendida se extrae aire de la cocina y de las habitaciones próximas; sin una entrada de aire suficiente se genera una depresión. Los gases tóxicos procedentes de la chimenea o del hueco de ventilación vuelven a entrar en las habitaciones.

- Por tanto, asegurarse de que siempre haya una entrada de aire suficiente.
- Un pasamuros de entrada/salida de aire no es garantía por sí solo del cumplimiento del valor límite.

A fin de garantizar un funcionamiento seguro, la depresión en el recinto de instalación de los equipos calefactores no debe superar 4 Pa (0,04 mbar). Esto se consigue si se puede introducir el aire necesario para la combustión mediante aberturas que no se pueden cerrar, p. ej., en puertas, ventanas, en combinación con un pasamuros de entrada/salida de aire o mediante otras medidas técnicas.

El aire de salida no debe conducirse a una chimenea de humos o gases de escape en funcionamiento ni a un hueco destinado a ventilar recintos de instalación de equipos calefactores.

Si el aire de salida se evacua hacia una chimenea de humos o gases de escape que no esté en marcha, será necesario contar previamente con la aprobación del técnico competente que corresponda.



Solicitar siempre asesoramiento al técnico competente de su región, que estará en condiciones de evaluar todo el sistema de ventilación de su hogar y recomendarle las medidas adecuadas en materia de ventilación. Si la campana extractora se utiliza exclusivamente en funcionamiento en recirculación, no hay limitaciones para el funcionamiento.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Limpiar regularmente los filtros antigrasa. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

- Con la ventilación activada, los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Nunca trabaje con una llama directa cerca del aparato (p. ej., flambear). Instalar el aparato cerca de un equipo calefactor para combustibles sólidos (p. ej., madera o carbón) solo si se dispone de una cubierta cerrada no desmontable. No deben saltar chispas.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- Riesgo de daños por objetos duros y puntiagudos. No dejar que caigan sobre la zona de cocción objetos duros o puntiagudos.
- Riesgo de daños por dejar los recipientes para cocinar vacíos. No dejar nunca recipientes para cocinar vacíos sobre la zona de cocción.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- Riesgo de daños por papel de aluminio o recipientes de plástico. No dejar nunca papel de aluminio ni recipientes de plástico en una zona de cocción caliente. No utilizar papel para horno.
- Daños en la superficie, decoloración y manchas por empleo de productos de limpieza no adecuados. Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción.
- Daños en la superficie y decoloración por desgaste producido por los recipientes. Levantar sin arrastrar los recipientes.
- Daños en la superficie y manchas producidos por alimentos quemados. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta para vidrio.
- Daños en la superficie producidos por sal, azúcar y arena. No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
- Daños en la superficie producidos por superficies rugosas de la vajilla. Comprobar los recipientes de cocina antes de utilizarlos.
- Daños en la superficie o desconchaduras producidos por azúcar o platos con un alto contenido de azúcar. Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta para vidrio.

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Al cocinar debe asegurarse de que haya suficiente ventilación para que la ventilación del aparato trabaje de forma eficiente y con poco ruido.
- Se debe adaptar el nivel del ventilador a la intensidad de los vapores de cocción. El nivel intensivo solo debe utilizarse en caso necesario. Cuanto menor sea el nivel del ventilador, menor será el consumo de energía.
- En el caso de vapores de cocción intensos, seleccionar desde el principio un nivel de ventilador elevado. Si ya hay vapores de cocción presentes en la cocina, la ventilación deberá dejarse en marcha durante más tiempo.
- Apagar el aparato cuando ya no se requiera su uso.
- Limpiar o cambiar los filtros frecuentemente para aumentar el rendimiento de la ventilación y evitar el riesgo de incendio.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

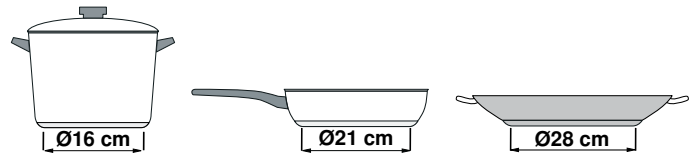
Recipientes

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

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

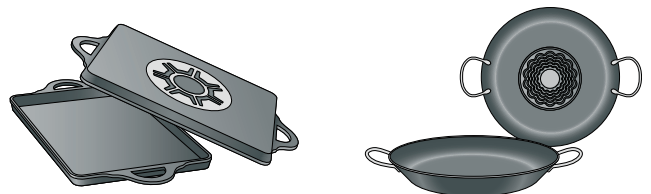
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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

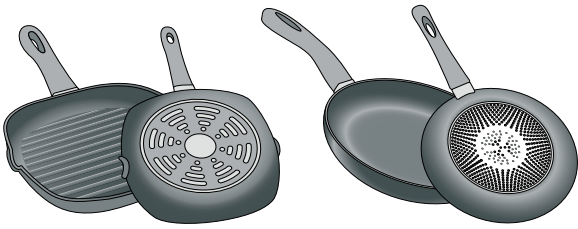


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

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



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



Recipientes no apropiados

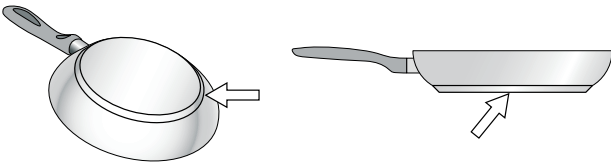
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

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

Características de la base del recipiente

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

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



Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

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

Recipientes vacíos o con base fina

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

Detección de recipiente

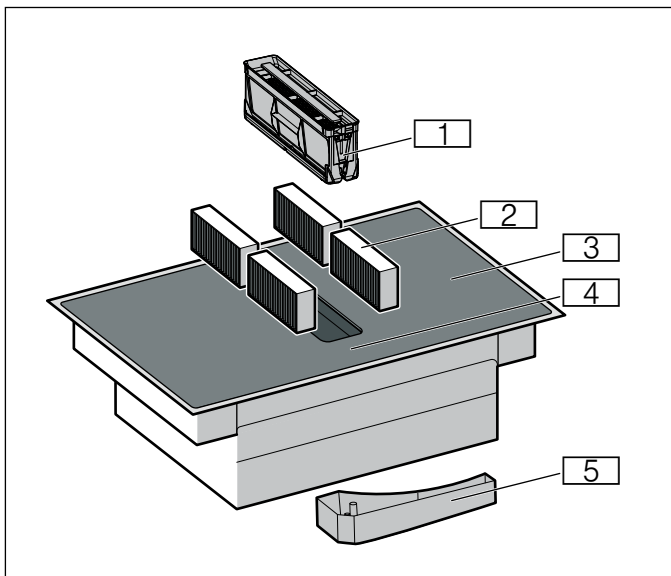
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

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

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Su nuevo aparato



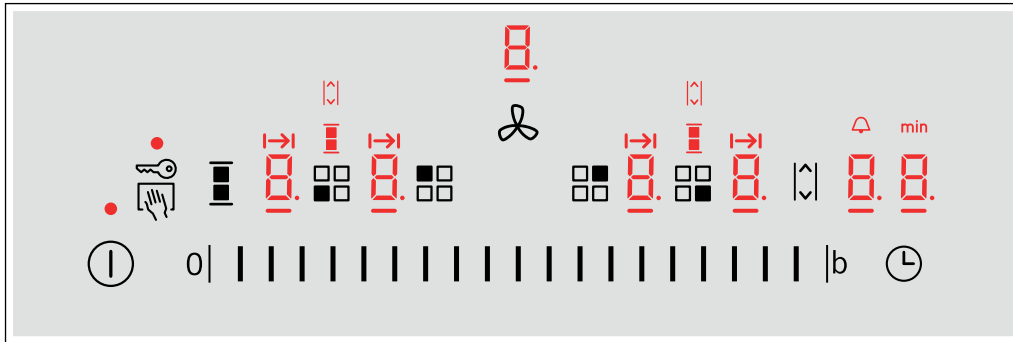
N.º	Denominación
1	Filtro de metal antigrasa
2	Filtro de carbón activo o filtro acústico*
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento
* Según el equipamiento del aparato	

Accesorios especiales

Dependiendo del tipo de instalación de su aparato, existen diferentes accesorios que se pueden adquirir en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial:

- Juego de salida de aire
- Juego de recirculación de aire
- Filtro de carbón activo: para funcionamiento con recirculación de aire
- Filtro acústico: para salida de aire al exterior

El panel de mando



Sensores de selección	
ⓘ	Interruptor principal
■ ■	Seleccionar la zona de cocción
0	Zona de programación
b	Función PowerBoost Niveles intensivos de ventilación
▮	Función CombiZone
↕	Función Move
👉	Bloqueo del control para limpieza
🔑	Seguro para niños
🕒	Funciones de programación del tiempo
🌀	Control manual de la ventilación

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
00	Funciones de Programación del tiempo
H/h	Calor residual
b	Función PowerBoost Nivel intensivo de ventilación I
b.	Nivel intensivo de ventilación II
▮	Función CombiZone
↕	Función Move
I→I	Programación del tiempo de cocción
🔔	Reloj avisador
min	Indicador de tiempo



Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

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

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado
	Zona de cocción combinada	Ver capítulos → "Función CombiZone" o → "Función Move"
Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"		

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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

Modos de funcionamiento

Este aparato puede utilizarse en funcionamiento con salida de aire o en recirculación.

Funcionamiento en salida de aire al exterior



El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y se evacua al exterior mediante un sistema de tubos.

Nota: La salida de aire no debe transmitirse ni a una chimenea de humos o gases de escape en servicio ni a un hueco que sirva como ventilación de los recintos de instalación de equipos calefactores.

- Si la salida de aire se va a evacuar en una chimenea de humos o gases de escape que no está en servicio, será necesario contar previamente con la aprobación correspondiente del técnico competente de la zona.
- Si la salida de aire se evacua mediante la pared exterior, se deberá utilizar un pasamuros telescópico.

Funcionamiento en recirculación



El aire aspirado se depura a través de filtros antigrasa y un filtro de carbón activo y se vuelve a suministrar a la cocina.


Nota: Para neutralizar los olores durante el funcionamiento en recirculación, debe montarse un filtro de carbón activo. Para conocer todas las posibilidades que ofrece el funcionamiento en recirculación del aparato, remitirse a la documentación correspondiente o consultar en un comercio especializado. Los accesorios necesarios para tal fin pueden adquirirse en comercios especializados, en el Servicio de Asistencia Técnica o en la tienda on-line.

Antes del primer uso

Prestar atención a la siguiente indicación antes de usar el aparato por primera vez:


Limpiar el aparato y los accesorios en profundidad.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deben realizarse algunos ajustes.

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

Ajustar el modo de funcionamiento

El aparato viene configurado con funcionamiento en recirculación de aire.

Si su placa se ha instalado en funcionamiento en salida de aire al exterior, debe cambiar la configuración del ajuste  a este modo. Ver capítulo → "Ajustes básicos"

Manejo del aparato



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


Consejo: Encender la ventilación al empezar a cocinar y apagarla unos minutos después de haber finalizado con las tareas de cocción. De esta manera se neutralizarán con gran efectividad los vapores que se desprenden al cocinar.

Nota: No utilizar el aparato nunca sin el filtro de metal antigrasa ni el recipiente de desbordamiento puestos.

Encender y apagar la placa de cocción

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

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

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

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

En la zona de programación se ajusta el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.



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

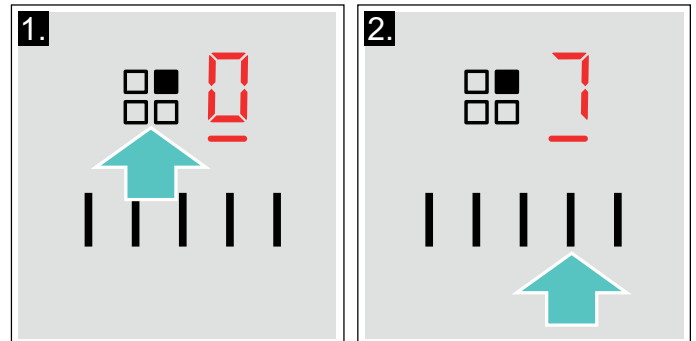
Notas

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

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción deseada. El indicador  se ilumina.
2. A continuación seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.




El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Notas

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

Consejos para cocinar

Recomendaciones

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

Tabla de cocción

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

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



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

Control manual de la ventilación

El nivel de potencia de la ventilación se puede controlar de forma manual.



Nota: No es posible garantizar una potencia de succión óptima al utilizar recipientes de cocina altos. La potencia de succión puede mejorarse colocando la tapa de la olla en posición inclinada.

Activar

1. Pulsar el símbolo .
La ventilación se conecta en el nivel de potencia predeterminado.
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.
El nivel de potencia ajustado se ilumina.
3. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

La ventilación está activada.


Modificar y desactivar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.


Nivel intensivo

Existen dos niveles intensivos de ventilación. Si se activan, la ventilación funciona a la máxima potencia durante un breve periodo de tiempo.



Activar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel intensivo deseado.

- **Nivel Intensivo I:** pulsar dos veces el símbolo **b**. El indicador **b** se ilumina. El nivel está activado.
- **Nivel Intensivo II:** pulsar tres veces el símbolo **b**. El indicador **b** se ilumina. El nivel está activado.

Nota: Tras 8 minutos el aparato se vuelve a conectar por sí solo en el nivel de potencia .

Modificar y desactivar

Pulsar el símbolo  y seleccionar el nivel de potencia deseado o ajustar a  en la zona de programación.

Inicio automático

El inicio automático se activa una vez que se selecciona un nivel de potencia en una zona de cocción. La ventilación se activa en un nivel asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción.

Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Función de marcha en inercia

La función de marcha en inercia hace que el sistema de ventilación siga funcionando unos minutos después de apagar la placa de cocción. De este modo, se elimina el vapor de cocción que aún quede. Después, el sistema de ventilación se desconecta de forma automática.


Activar

Por defecto, la marcha en inercia se activa con un tiempo máximo de desactivación. Para modificar la configuración de este ajuste ver capítulo → "Ajustes básicos"

Nota: La marcha en inercia se conecta solo si al menos una zona de cocción ha estado activada durante un minuto como mínimo.

Desactivar

Manual

Pulsar el símbolo . La función de marcha en inercia se desactiva.

Automático

La función de marcha en inercia se desactiva cuando:

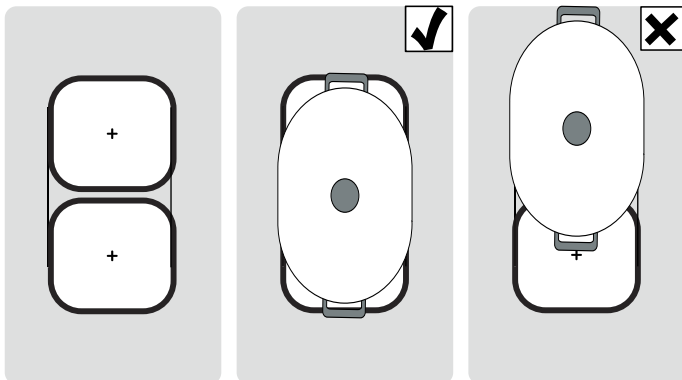
- Ha transcurrido el tiempo de marcha en inercia.
- El aparato se vuelve a encender.

Función CombiZone

Esta función permite combinar la zona de cocción combinada, activando el mismo nivel de potencia en las dos. Está pensada especialmente para cocinar con un recipiente alargado.



Consejos para el uso de recipientes

Para obtener los mejores resultados se recomienda utilizar un recipiente que se ajuste al área determinada por ambas zonas de cocción, centrándolo respecto a la serigrafía.



Si se utiliza un solo recipiente en una de las zonas de cocción, éste podrá desplazarse hacia la segunda zona. En este caso se mantendrán el nivel de potencia y los ajustes seleccionados.

Activar


1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la función CombiZone y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar el símbolo . El indicador visual  se ilumina. El nivel de potencia se ilumina en el indicador visual de la zona de cocción inferior.

La función se ha activado.

Modificar el nivel de potencia

Modificar el nivel de potencia en la zona de programación.

Desactivar

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a esta función y pulsar el símbolo .

La función se habrá desactivado. Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Función Move

Esta función permite combinar la zona de cocción combinada, activando un nivel de potencia diferente en cada una. Niveles de potencia predeterminados:

Zona de cocción delantera = Nivel de potencia **9**

Zona de cocción trasera = Nivel de potencia **1**.

Los niveles de potencia pueden ser modificados independientemente para cada zona de cocción.

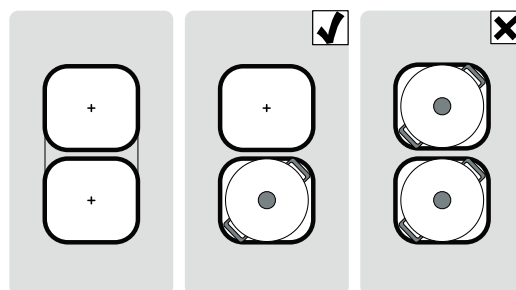
Notas

- Cubrir sólo una de las zonas de cocción. La función no se activará si se cubren las dos zonas de cocción al mismo tiempo.
- En la zona de cocción que no esté cubierta permanece iluminado el nivel de potencia con menor intensidad pero no estará activa hasta que se desplace el recipiente hacia esta zona y sea detectado.
- Si una vez activada la función se añade un segundo recipiente, en la zona de cocción que no esté cubierta, el indicador visual seguirá iluminado con menor intensidad pero la zona de cocción no estará activa. La zona se activará si se retira el primer recipiente.

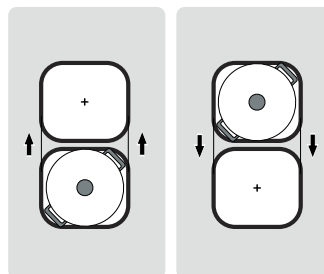
Consejos para el uso de recipientes

Para asegurar una buena detección y distribución del calor, se recomienda centrar bien el recipiente:



Utilizar un único recipiente, cubriendo solo una de las zonas de cocción.




Desplazar el recipiente de una zona a otra:



Activar

1. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la función Move.
2. Pulsar el símbolo . Los indicadores visuales  se iluminan. Los niveles de potencia se iluminan en los indicadores visuales de las dos zonas de cocción. La función se ha activado.

Notas


- En la zona de cocción donde esté situado el recipiente el indicador visual se iluminará con mayor intensidad.
- En la zona que permanece seleccionada se ilumina el indicador .

Modificar el nivel de potencia


Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la función Move y modificar el nivel de potencia en la zona de programación.

Nota: Los niveles de potencia volverán a los valores predeterminados cuando se desactive la función.

Desactivar

Pulsar el símbolo .

La función se habrá desactivado.

Nota: Si el nivel de potencia de una de las dos zonas de cocción se ajusta a , la función se desactivará en el intervalo de 10 segundos aproximadamente.

Funciones de programación del tiempo




Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

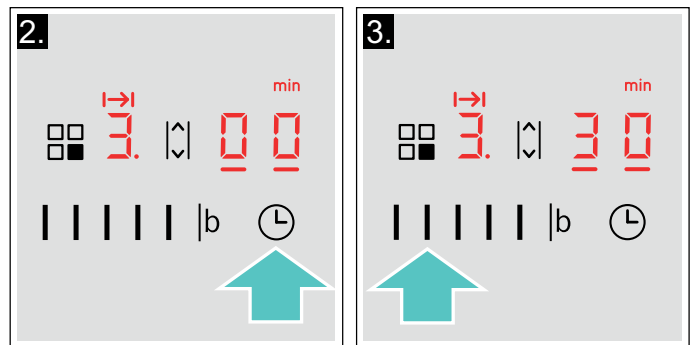
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador

Programación del tiempo de cocción

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

Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



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

Notas


- Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción. Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"
- En la zona de cocción combinada, cuando estén activadas las funciones CombiZone o Move, el tiempo programado será el mismo para las dos zonas de cocción.

Programación automática

Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 1 a 5, el tiempo de cocción se reduce un minuto.


Si se pulsa en la zona de programación el ajuste previo de 6 a 10, el tiempo de cocción aumenta un minuto.


Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina  durante 10 segundos.

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

Notas




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

El reloj avisador

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




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

Así se programa



1. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
2. Seleccionar en la zona de programación el tiempo deseado.


Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Modificar o cancelar el tiempo


Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador  se ilumine. Modificar el tiempo con la zona de programación, o ajustar a .




Una vez transcurrido el tiempo

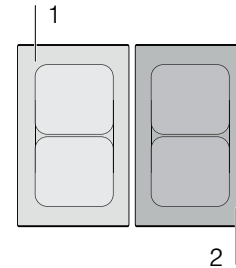
Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  y el indicador  se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

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

Función PowerBoost




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

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






Nota: En la zona de cocción combinada solo se podrá activar la función Powerboost cuando se utilice como dos zonas de cocción independientes.

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar el nivel de potencia  y a continuación pulsar el símbolo . El indicador  se ilumina. La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo . El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia . La función se habrá desactivado.



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


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

Seguro automático para niños


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


Activar y desactivar

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

Bloqueo del control para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función Bloqueo del control para limpieza.

Activar: pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, pulsar el símbolo .

Notas

- A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Desconexión automática de seguridad

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

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

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

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

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	Seguro para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** 1 1000 W. Potencia mínima. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 4000 W. 4. 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.**
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada solo durante unos segundos.
c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado
c 17	Ajustar el funcionamiento con recirculación de aire o el funcionamiento de salida de aire 0 Configurar el funcionamiento con recirculación de aire.* 1 Configurar el funcionamiento de salida de aire.

c 18 Ajustar inicio automático

0 Desactivado.
 1 Activado: la ventilación se conecta en un nivel de potencia asociado al nivel de potencia de las zonas de cocción.*

c 20 Ajustar la marcha en inercia

0 Desactivada.
 1 Activada*:
 Si su placa funciona con salida de aire al exterior, la ventilación se activa durante aprox. 6 minutos en el nivel de potencia 3.
 Si su placa funciona con recirculación de aire, la ventilación se activa durante aprox. 30 minutos en el nivel de potencia 1.
 La marcha en inercia se desactiva de forma automática al terminar ese tiempo.

c 0 Volver a los ajustes por defecto


0 Ajustes personales.*
 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica


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

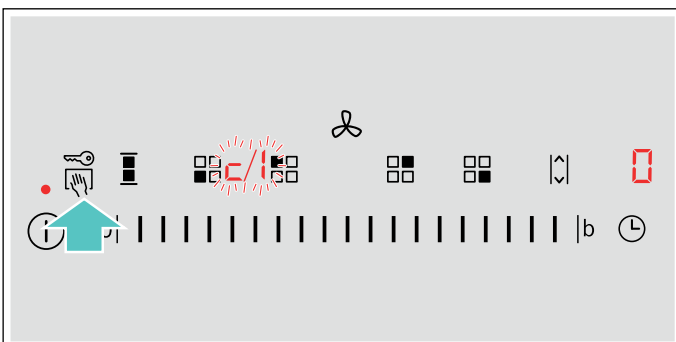
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

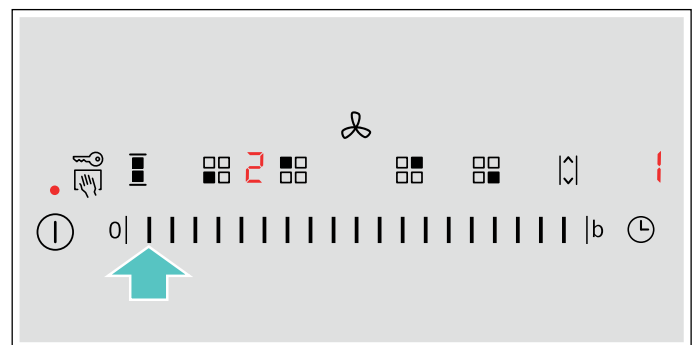
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

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

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan **c** y **!** alternadamente y **0** como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.



6. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kilovatios/hora (kWh) se visualizará durante 10 segundos, p. ej. **1.08** kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de red eléctrica.

Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

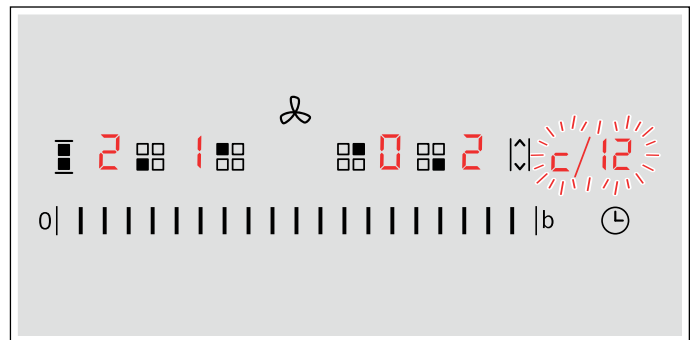
Comprobar el recipiente

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




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

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

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

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

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

Notas

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

PowerManager

La función PowerManager permite configurar la potencia total de la placa de cocción.

La placa de cocción viene configurada de fábrica y su potencia máxima se muestra en la placa de características, a través de esta función, se puede ajustar dicha configuración a las necesidades de cada instalación eléctrica.

Para no superar el valor configurado, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Mientras esté activa la función PowerManager, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales. Si se conecta una zona de cocción y se alcanza el límite de potencia, en el indicador del nivel de potencia aparece brevemente **_**. El aparato se autorregula y autoselecciona el nivel de potencia máximo posible.

Encontrará información sobre como modificar la potencia total de la placa en el capítulo → "Ajustes básicos"

Limpieza

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Advertencia – ¡Riesgo de sufrir quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. En caso de que se derramen líquidos calientes en el aparato, dejar que este enfríe antes de retirar el filtro de metal antigrasa o el recipiente de desbordamientos.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Si penetra humedad, eso puede causar una descarga eléctrica. Limpiar el aparato solo con un paño húmedo. Antes de la limpieza hay que desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

Las piezas internas del aparato pueden tener bordes afilados. Usar guantes protectores.

Notas

- Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato.
- Antes de la limpieza, quitarse cualquier joya de las manos y los brazos.
- No utilizar productos de limpieza mientras la placa esté caliente, ya que pueden aparecer manchas. Comprobar que se han retirado todos los restos del producto de limpieza empleado.

Productos de limpieza

Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para la placa de cocción. Respetar las indicaciones del fabricante que figuran en el envase del producto.

Respetar todas las instrucciones y avisos que incluyen los productos de limpieza.

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

¡Atención!

Daños en la superficie

No utilizar lo siguiente:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor
- Limpiadores para hornos
- Productos de limpieza corrosivos, agresivos o con contenido en cloro
- Productos de limpieza con un elevado contenido en alcohol
- Esponjas, cepillos o estropajos para fregar duros o que rayen

¡Atención!

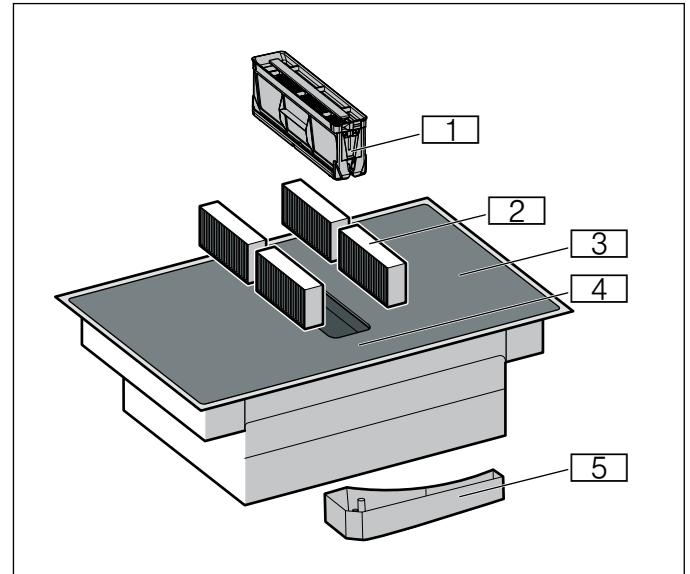
Daños en la superficie

Lavar siempre a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.

Consultar las indicaciones de la tabla con el fin de no dañar las distintas superficies con productos de limpieza inapropiados.

Zona	Productos de limpieza
Vitrocerámica	Limpiacristales para manchas producidas por restos de cal y agua: limpiar la placa de cocción en cuanto se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de placas de cocción de vitrocerámica apropiado o un limpiacristales. Rasqueta de vidrio para manchas producidas por azúcar, almidón o plástico: limpiar inmediatamente. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras. Por último, limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño. Nota: No utilizar detergente para lavavajillas.
acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Utilizar poca cantidad de agua para la limpieza, ya que no debe penetrar agua en el aparato. Limpiar las zonas secas con un poco de agua con detergente y no restregar. Limpiar las superficies de acero inoxidable siempre en la dirección del pulido. Se pueden adquirir productos específicos para limpiar acero inoxidable a través del Servicio de Atención al Cliente, en nuestra tienda electrónica o en comercios especializados. Aplicar una ligera capa del producto de limpieza con un paño suave. Nota: No utilizar rasquetas de vidrio para limpiar el marco de la placa de cocción.
Plástico	Agua caliente con un poco de jabón: limpiarlo con un paño suave o en el lavavajillas.
Elementos de mando	Agua caliente con un poco de jabón o un limpiacristales adecuado: limpiar con una bayeta húmeda y secar con un paño suave.

Componentes que se deben limpiar



N.º	Denominación
1	Filtro de metal antigrasa
2	Filtro de carbón activo o filtro acústico*
3	Placa de cocción
4	Panel de mando
5	Recipiente de desbordamiento
* Según el equipamiento del aparato	

Marco de la placa de cocción (solo en aparatos con marco de la placa de cocción)

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo los trapos nuevos antes de usarlos.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar la rasqueta de vidrio ni utensilios afilados.

Placa de cocción

Limpiar la placa después de cada cocción. Así se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que se apague el indicador de calor residual. Eliminar de inmediato los derrames y no permitir que se sequen los restos de comida.

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

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando una rasqueta de vidrio o un limpiador de vitrocerámica disponible en las tiendas. Respetar las indicaciones del fabricante.

Se pueden adquirir rasquetas de vidrio adecuadas a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web.

Con las esponjas especiales para limpiar placas de cocción de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Ventilación

Para garantizar la capacidad separadora de olores y grasa, los filtros deben cambiarse o limpiarse regularmente.

Filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Los depósitos de grasa del filtro antigrasa pueden prenderse. Limpiar regularmente los filtros antigrasa. No usar nunca el aparato sin filtro antigrasa.

Indicador de saturación

En caso de saturación de los filtros de carbón activo, tras apagar el aparato suena una señal.

Se ilumina **F** en el panel indicador.

Cambiar el filtro de carbón activo con la máxima brevedad.

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Sustituir el filtro de carbón activo (solo en funcionamiento con recirculación de aire)

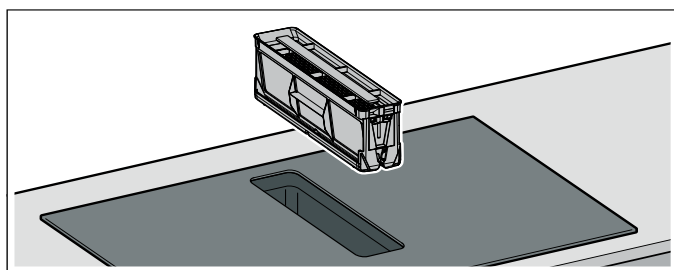
Los filtros de carbón activo retienen los olores de los vapores generados al cocinar. Se utilizan solo en el funcionamiento con recirculación de aire.

El filtro de carbón activo debe sustituirse a intervalos regulares. Para ello, observar el indicador de saturación del aparato.

Notas

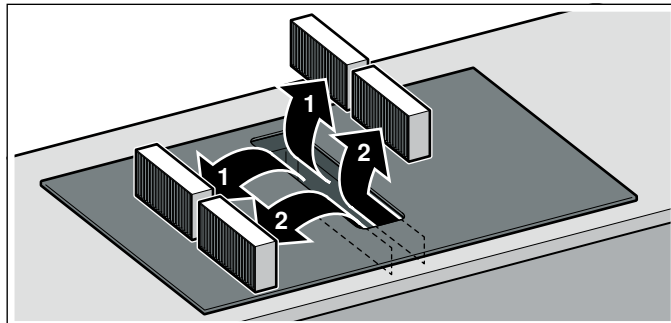
- Los filtros de carbón activo están incluidos en el paquete de entrega. Los filtros de carbón activo pueden adquirirse en tiendas especializadas, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la página web cuando sea necesario sustituirlos.
- Los filtros de carbón activo no deben limpiarse ni reactivarse.
- Utilizar exclusivamente filtros originales. De este modo, se garantiza un funcionamiento óptimo.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.

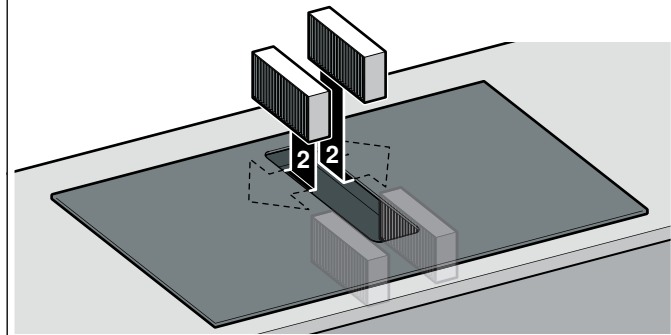
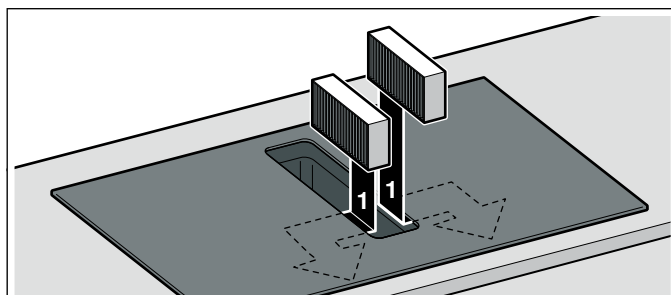


Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Retirar los cuatro filtros de carbón activo y desechar correctamente.



3. Insertar dos de los filtros de carbón activo en los lados izquierdo y derecho del aparato, y empujarlos hacia delante.



4. Colocar los otros filtros de carbón activo en los lados izquierdo y derecho del aparato.
5. Insertar el filtro de metal antigrasa.

Restablecimiento de los indicadores de saturación

Una vez se ha cambiado el filtro de carbón activo, se debe restablecer el indicador de saturación para que el panel indicador **F** deje de estar iluminado.

Tras apagar el aparato, se ilumina **F**.

Mantener pulsado el símbolo para la ventilación hasta que suene un tono de aviso.

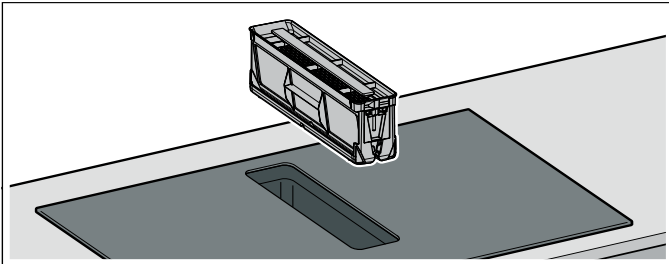
Se ha restablecido el indicador de saturación del filtro de carbón activo.

Desmontar el filtro de metal antigrasa

El filtro de metal antigrasa filtra la grasa de los vapores generados al cocinar. Para garantizar un funcionamiento óptimo, el filtro de metal antigrasa debe limpiarse con regularidad.

Limpiar también regularmente el interior de la extracción de superficie. En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial.

1. Extraer el filtro de metal antigrasa.



Notas

- La grasa puede acumularse en la parte inferior del recipiente. No inclinar el filtro de metal antigrasa para evitar que gotee grasa.
 - Asegurarse de que no se caiga el filtro de metal antigrasa y dañe la placa de cocción.
2. Limpiar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas o con agua caliente con un poco de jabón. → "Limpiar el filtro de metal antigrasa" en la página 28
 3. Tras desmontar el filtro de metal antigrasa, retirar el filtro de carbón activo y limpiar el aparato por dentro en caso necesario.
 4. Tras completar la limpieza, volver a colocar el filtro de metal antigrasa seco.

Limpiar el filtro de metal antigrasa

Notas

- No utilizar productos de limpieza agresivos a base de ácidos o lejía.
- Los filtros de metal antigrasa se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.

A mano:

Nota: En caso de suciedad fuertemente incrustada, se puede utilizar un disolvente de grasa especial. Se puede solicitar a través de la tienda en línea.

- Sumergir el filtro de metal antigrasa en agua caliente con un poco de jabón.
- Para limpiar el filtro de metal antigrasa, utilizar un cepillo y después aclararlo bien.
- Dejar escurrir el filtro de metal antigrasa.

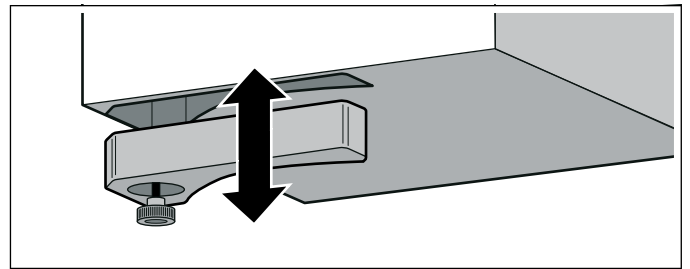
En el lavavajillas:

- No lavar los filtros de metal antigrasa junto con el resto de la vajilla si están muy sucios.
- Colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas sin dejarlo encajado. No pinzar el filtro de metal antigrasa.
- Para conseguir un resultado de limpieza óptimo, colocar el filtro de metal antigrasa en el lavavajillas con el lado del filtro hacia abajo.

Limpiar el recipiente de desbordamiento

1. Desenroscar el recipiente de desbordamiento con las dos manos.

Nota: No inclinar el recipiente de desbordamiento para evitar que los líquidos salgan.



2. Vaciar y limpiar el recipiente de desbordamiento.
3. En caso necesario, desenrosque el tornillo y limpie el recipiente de desbordamiento sin tornillo en el lavavajillas.
4. Enroscar de nuevo el recipiente de desbordamiento tras limpiarlo.

Notas

- Comprobar que la entrada al recipiente de desbordamiento no esté bloqueada. Si penetran objetos en el aparato, retirarlos cuando este se enfríe. Para ello, extraer el filtro de metal antigrasa.
- En caso de que los líquidos de la parte de arriba penetren en el aparato, estos se recogen en el recipiente de desbordamiento. Desenroscar y vaciar el recipiente de desbordamiento.

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

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

La ventilación no se activa aunque el Inicio automático está activado

Activar la ventilación de forma manual o comprobar la configuración del modo automático en el capítulo → *"Ajustes básicos"*

La ventilación continúa funcionando aunque las zonas de cocción están apagadas

Apagar la ventilación de forma manual.

Encontrará más información referente a este ajuste en el capítulo → *"Manejo del aparato"*

La succión del aire es demasiado débil

Comprobar que el filtro de metal antigrasa esté limpio.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → *"Limpieza"*

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

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

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

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

Un silbido bajo:

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

Crepitar:

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

Unos silbidos elevados:

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

Ruido del ventilador:

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

Recipientes

¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

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

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

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

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

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Función CombiZone"* y → *"Función Move"*

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

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

Asegúrese de que el recipiente es apto para inducción y de que está posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en los capítulos → *"La cocción por inducción"*, → *"Función CombiZone"* y → *"Función Move"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

Hay agua en el mueble situado debajo de la placa

Comprobar si el recipiente de desbordamiento está lleno.

Encontrará más información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el recipiente de desbordamiento?

Limpiar el recipiente de desbordamiento frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza del recipiente de desbordamiento en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Cada cuanto tiempo hay que limpiar el filtro de metal antigrasa?

Limpiar el filtro de metal antigrasa frecuentemente.

Encontrará información referente a la limpieza y cambio de los filtros en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Qué hacer en caso de avería?

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

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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



Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

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

Comidas normalizadas

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

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HZ 390042) con las siguientes dimensiones:

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

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

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

Índice

	Utilização adequada	36		Função PowerBoost	51
	Instruções de segurança importantes	37		Ativar	51
	Causas de danos	39		Desativar	51
	Protecção do meio ambiente	39		Fecho de segurança para crianças	52
	Sugestões para poupar energia	39		Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	52
	Eliminação ecológica	39		Dispositivo de segurança automático para crianças	52
	Cozedura por indução	40		Proteção contra anulação acidental	52
	Vantagens de cozinhar por indução	40		Corte automático de segurança	52
	Recipientes	40		Regulações base	53
	Conhecer o aparelho	41		Aceda assim às regulações base:	54
	O seu novo aparelho	41		Indicação do consumo de energia	55
	Acessórios especiais	41		Teste do recipiente para cozinhar	55
	O painel de comandos	42		PowerManager	56
	As zonas de cozinhar	43		Limpeza	56
	Indicação de calor residual	43		Produtos de limpeza	56
	Tipos de funcionamento	44		Para componentes a serem limpos	57
	Função com exaustão de ar	44		Aro da placa (apenas em aparelhos com aro da placa)	57
	Função com recirculação de ar	44		57	
	Antes da primeira utilização	44		Placa de cozedura	57
	Regular o modo de funcionamento	44		Ventilação	58
	Utilizar o aparelho	45		Limpar o recipiente de transvazamento	59
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	45		Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	60
	Regular a zona de cozedura	45		Defeito: O que fazer?	62
	Recomendações para cozinhar	46		Serviços Técnicos	63
	Comando manual do exaustor	48		Número do produto (N.º E) e número de fabrico (N.º	
	Fase intensiva	48		FD)	63
	Arranque automático	48		Refeições de teste	64
	Função de avanço	48			
	CombiZone	49			
	Indicações sobre o recipiente	49			
	Ativar	49			
	Desativar	49			
	Função Move	49			
	Conselhos para a utilização de recipientes	49			
	Ativar	50			
	Desativar	50			
	Funções de tempo	50			
	Programação do tempo de cozedura	50			
	O temporizador	51			

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** e na loja Online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilização adequada

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

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

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

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

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

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

Não podem ser aspirados substâncias e vapores perigosos ou explosivos.

Não permita a entrada de partículas ou líquidos no aparelho.

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

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

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

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

⚠️ Instruções de segurança importantes

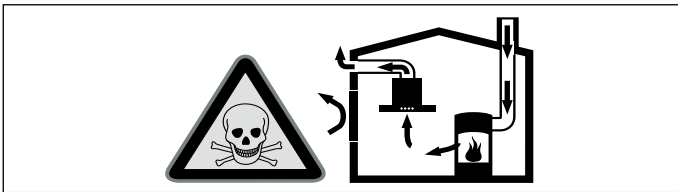
⚠️ Aviso – Perigo de asfixia!

O material de embalagem é perigoso para as crianças. Nunca deixe as crianças brincarem com o material de embalagem.

⚠️ Aviso – Perigo de morte!

Os gases de combustão aspirados podem ser tóxicos.

Certifique-se que existe arejamento suficiente, quando o aparelho estiver a ser utilizado no funcionamento por exaustão de ar simultaneamente com instalações de aquecimento não estanques.



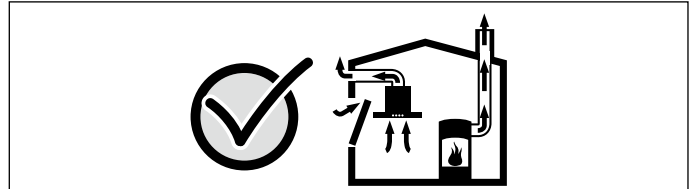
As instalações de aquecimento não estanques (p. ex. aparelhos de aquecimento a gás, óleo, madeira ou carvão, esquentadores, caldeiras) retiram ar de combustão do compartimento de instalação e conduzem os gases de exaustão através de um sistema de exaustão (p. ex. chaminé) para o exterior. Quando o exaustor está ligado, é retirado ar ambiente à cozinha e aos espaços adjacentes - sem ar suficiente é criada uma depressão. Os gases tóxicos da chaminé ou da conduta de extração voltam a ser aspirados para os espaços habitacionais.

- Por isso tem de ser garantido um arejamento suficiente.
- Uma caixa de ventilação/exaustão por si só, não garante o cumprimento do valor-limite.

Um funcionamento isento de perigos apenas é possível, se a pressão negativa no compartimento da instalação de aquecimento não for inferior a 4 Pa (0,04 mbar). Isto é possível, se o ar necessário para a combustão poder entrar por entradas não herméticas, p. ex., portas, janelas, em conjunto com caixas de ventilação/exaustão ou outras medidas técnicas.

O ar de exaustão não pode ser desviado para uma chaminé de combustão ou exaustão em funcionamento, nem para uma conduta destinada à ventilação de espaços com instalações de aquecimento.

Se o ar de exaustão for desviado para uma chaminé de combustão ou exaustão que não esteja em funcionamento, tem de ser obtida a aprovação do limpa-chaminés responsável.



Consulte sempre um limpa-chaminés competente que possa avaliar o conjunto da ventilação da casa e sugerir as medidas corretas para a ventilação.

Se o exaustor for utilizado unicamente no modo de funcionamento com recirculação de ar, pode ser utilizado sem restrições.

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

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

- Com a ventilação ligada, os depósitos de gordura no filtro de gordura podem incendiar-se. Nunca trabalhe na proximidade do aparelho com chamas abertas (p. ex., flamejar). Instalar o aparelho próximo de uma instalação de aquecimento de combustíveis sólidos (p. ex., madeira ou carvão) apenas se dispuser de uma cobertura fechada, não removível. Não pode haver produção de faíscas.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Caso sejam derramados líquidos quentes sobre o aparelho, deixar arrefecer o aparelho antes de remover o filtro metálico de gorduras ou o recipiente de transvazamento.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Risco de danificação provocada por objetos duros e afiados. Não deixar cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.
- Risco de danificação provocada por recipientes a cozinhar em vazio. Nunca deixar os recipientes cozinhar em vazio.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Risco de danificação provocada por folhas de alumínio ou recipientes de plástico. Nunca colocar folhas de alumínio e recipientes de plástico em zonas de cozinhar quentes. Não utilizar folhas de proteção para fogões.
- Danificação da superfície, descoloração e manchas provocadas por produtos de limpeza inadequados. Utilizar apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
- Danificação da superfície e descoloração provocadas por fricção dos tachos. Levantar tachos e frigideiras e não arrastá-los.
- Danificação da superfície e manchas provocadas por alimentos queimados. Remover imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
- Danificação da superfície provocada por sal, açúcar e areia. Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
- Danificação da superfície provocada por bases de recipientes ásperas. Testar o recipiente antes da utilização.
- Danificação da superfície ou o denominado lascas provocado por açúcar e alimentos muito açucarados. Remover imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

Protecção do meio ambiente

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

Sugestões para poupar energia

- Utilize sempre a tampa adequada para cada recipiente para cozinhar. Cozinhar sem tampa consome significativamente mais energia. Utilize uma tampa de vidro. Assim poderá ver o interior do tacho sem levantar a tampa.
- Utilize recipientes com um fundo plano. Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.
- Assegure-se de que o diâmetro dos fundos dos recipientes coincide com o tamanho do disco. A este respeito, observe o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam, frequentemente, o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é maior do que o diâmetro do fundo do tacho.
- Para pequenas porções, utilize recipientes para cozinhar pequenos. Um recipiente para cozinhar grande pouco cheio consome muita energia.
- Cozinhe os alimentos com pouca água. Isso poupa energia e, no caso de legumes, preserva as vitaminas e os minerais.
- Regule atempadamente uma potência de cozedura inferior. Caso contrário, desperdiçará energia.
- Quando cozinhar deve providenciar uma entrada de ar suficiente, para que o ventilador funcione de forma eficiente e sem muito ruído de funcionamento.
- Adapte o nível de ventilação à intensidade dos vapores de cozedura. Se necessário, utilize o nível intensivo. Um nível de ventilação inferior consome menos energia.
- No caso de vapores de cozedura intensos, selecione atempadamente um nível de ventilação superior. Os vapores de cozedura já espalhados pela cozinha requerem um funcionamento mais prolongado do ventilador.
- Desligue o aparelho quando já não necessitar dele.
- Para evitar a eficácia da ventilação e evitar um risco de incêndio, limpe ou substitua o filtro com maior frequência.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

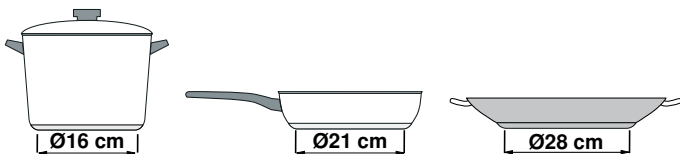
Recipientes

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

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

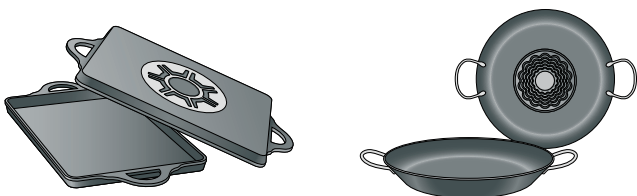
Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

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

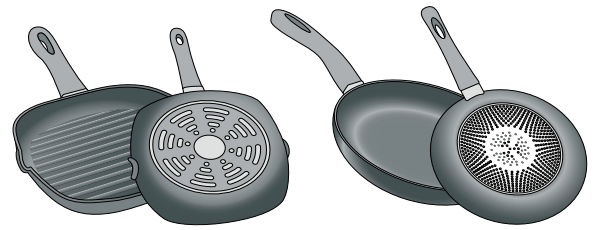


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



Recipientes não apropriados

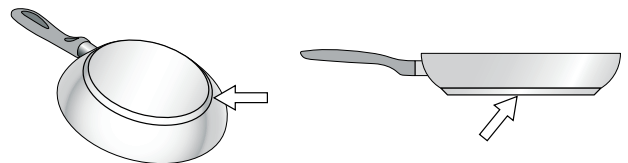
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

Deteção de recipiente

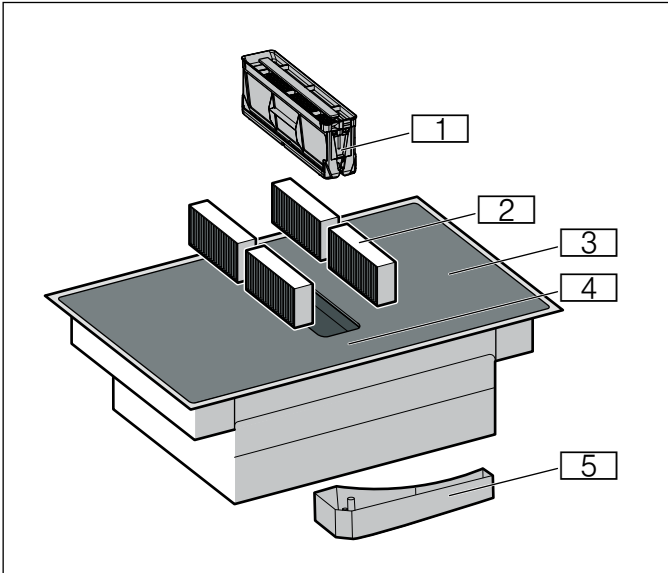
Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.

Conhecer o aparelho

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

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

O seu novo aparelho



N.º	Designação
1	Filtro metálico de gorduras
2	Filtro de carvão ativo ou filtro acústico*
3	Placa de cozinhar
4	Painel de comandos
5	Recipiente de transvazamento

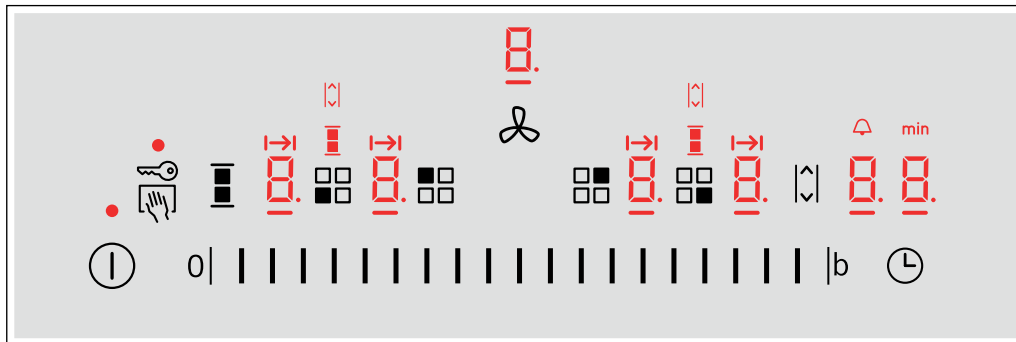
*Conforme o equipamento do aparelho

Acessórios especiais

Conforme o tipo de instalação do aparelho, existem diferentes acessórios que poderá adquirir numa loja especializada, junto da nossa Assistência Técnica ou da nossa página Web oficial:

- Conjunto de exaustão de ar
- Conjunto de recirculação de ar
- Filtro de carvão ativo: para funcionamento por circulação de ar
- Filtro acústico: para modo de funcionamento em recirculação de ar

O painel de comandos



Sensores de seleção	
ⓘ	Interruptor principal
■ ■	Selecionar o disco
0	Zona de regulação
b	Função PowerBoost Níveis de ventilação intensivos
▬	Função CombiZone
↕	Função Move
🔒	Bloquear o painel de comandos para limpeza
🔑	Fecho de segurança para crianças
🕒	Funções de tempo
🌀	Comando manual do exaustor

Indicação	
0	Estado de funcionamento
1-9	Níveis de potência
00	Funções de tempo
H/h	Calor residual
b	Função PowerBoost Nível de ventilação intensivo I
b.	Nível de ventilação intensivo II
▬	Função CombiZone
↕	Função Move
⏪	Temporizador de cozedura
🔔	Temporizador
min	Indicação do tempo



Zonas de comandos

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

Conselhos

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

As zonas de cozinhar

Discos		
	Disco simples	Utilizar recipientes para cozinhar do tamanho adequado
	Disco combinado	Ver capítulo → "CombiZone" ou → "Função Move"
Utilize unicamente um recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução, ver capítulo → "Cozedura por indução"		

Indicação de calor residual

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

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

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

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

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

Tipos de funcionamento

Pode utilizar este aparelho no modo de funcionamento com exaustão ou recirculação do ar.

Função com exaustão de ar



O ar aspirado é limpo na sua passagem pelo filtro de gordura e encaminhado para o exterior através de um sistema de tubagem.

Conselho: O ar evacuado não pode ser encaminhado por uma chaminé de exaustão de fumos ou de gases queimados em funcionamento, nem por uma caixa de ar que sirva de ventilação de locais com lareiras instaladas.

- Caso o ar evacuado tenha de ser encaminhado por uma chaminé de exaustão de fumos ou de gases queimados que não esteja em funcionamento, é necessária uma autorização da entidade supervisora da instalação dos aparelhos de queima.
- Se o ar evacuado for encaminhado através da parede exterior, deve ser utilizada uma caixa mural telescópica.

Função com recirculação de ar



O ar aspirado é limpo através da sua passagem pelo filtro de gorduras e pelo filtro de carvão activo e conduzido, de novo, para a cozinha.

Conselho: Para se poder eliminar os odores na função com recirculação de ar, tem que ser montado um filtro de carvão activo. Para poder tirar proveito das diversas possibilidades de utilização do aparelho em circulação de ar, leia os prospectos anexos ou consulte o seu agente especializado. Os acessórios necessários para o efeito podem ser adquiridos no comércio especializado, nos Serviços Técnicos ou na loja Online.

Antes da primeira utilização

Tenha em atenção o seguinte antes de usar o aparelho pela primeira vez:

Limpe o aparelho e os acessórios muito bem.

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações.

Ligue e desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal ①.

Regular o modo de funcionamento

O aparelho é fornecido com o modo de funcionamento da circulação de ar predefinido.

Se a placa de cozinhar estiver instalada com a saída de ar virada para fora, é necessário configurar a regulação **c 17** neste modo. Consulte o capítulo → "Regulações base".

Utilizar o aparelho



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


Conselho: Ligue a ventilação no início da cozedura e desligue-a apenas alguns minutos após o fim da cozedura. O vapor da cozinha é, desta forma, eliminado com maior eficácia.

Conselho: Nunca utilize o aparelho sem filtro metálico de gorduras e recipiente de transvazamento.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

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

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

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular a zona de cozedura

Na zona de programação regula-se o nível de potência pretendido.

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.



Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

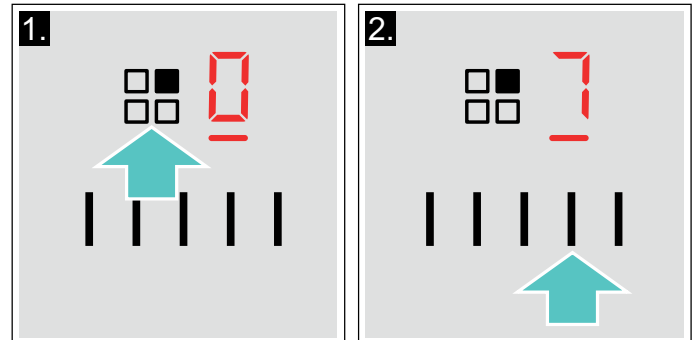
Conselhos

- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque eléctrico, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo  da zona de cozinhar desejada. Na indicação acende-se .
2. Em seguida, seleccione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.




A potência de cozedura está regulada.

Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona de cozedura e regular o nível de potência pretendido na zona de programação.

Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, seleccione a zona de cozedura e regule para  . A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Conselhos

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

Recomendações para cozinhar

Recomendações

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

Tabela de cozedura

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

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



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

Comando manual do exaustor



Pode controlar manualmente o nível de ventilação.

Conselho: No caso de recipientes para cozinhar altos, não pode ser garantida uma potência de exaustão otimizada. A potência de exaustão pode ser melhorada com uma tampa colocada na diagonal.

Ativar

1. Toque no símbolo .
A ventilação começa com o nível de potência previamente regulado.
 2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a potência de cozedura pretendida na zona de regulação.
A potência de cozedura regulada acende-se.
 3. Para confirmar a regulação selecionada, toque no símbolo .
- A ventilação está ligada.


Alterar e desligar





Toque no símbolo  e selecione a potência de cozedura pretendida ou regule  na zona de regulação.


Fase intensiva

Existem dois níveis intensivos de ventilação. Se ativar os níveis intensivos, a ventilação funciona durante breves momentos na potência máxima.



Ativar

Toque no símbolo  e selecione o nível intensivo pretendido.

- **Nível intensivo I:** toque duas vezes no símbolo . A indicação  acende-se. O nível intensivo está ativado.
- **Nível intensivo II:** toque três vezes no símbolo . A indicação  acende-se. O nível intensivo está ativado.

Conselho: Após aprox. 8 minutos, o aparelho regressa automaticamente ao nível de potência .

Alterar e desligar

Toque no símbolo  e selecione a potência de cozedura pretendida ou regule  na zona de regulação.

Arranque automático

Ao selecionar uma potência de cozedura para uma zona de cozinhar, o arranque automático liga-se. A ventilação liga-se no caso de uma potência de cozedura correspondente à potência de cozedura dos discos.

Para alterar esta regulação, consulte o capítulo → "Regulações base".

Função de avanço

O funcionamento por inércia deixa o sistema de ventilação a trabalhar durante alguns minutos após a desativação da placa de cozinhar. Desta forma, o vapor ainda existente na cozinha é eliminado. Depois disso, o sistema de ventilação desliga-se automaticamente.


Ativar

Por predefinição, o tempo de funcionamento posterior é ativado com um tempo de desativação máximo. Para alterar esta regulação, consulte o capítulo → "Regulações base".

Conselho: O funcionamento por inércia apenas se liga, se, pelo menos, uma zona de cozinhar tiver estado ligada durante no mínimo, um minuto.

Desativar

Manual

Toque no símbolo . O funcionamento por inércia desliga-se.

Automático

O funcionamento por inércia desliga-se nos seguintes casos:

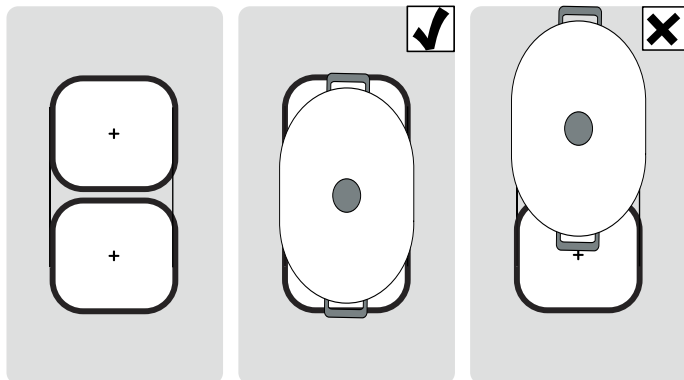
- O tempo de inércia chega ao fim.
- O aparelho é ligado novamente.

CombiZone

Esta função permite ligar a zona combinada e regular o mesmo nível de potência para ambas as zonas de cozinhar. Esta é especialmente adequada para cozinhar com utensílios de cozinha oblongos.



Indicações sobre o recipiente

Para obter um resultado ideal, utilize um recipiente para cozinhar adequado à zona de ambas as zonas de cozinhar. Coloque o recipiente de forma centrada nas zonas de cozinhar.



Se utilizar apenas um recipiente para cozinhar numa das zonas de cozinhar, pode deslocá-lo para a segunda zona. Neste caso, são assumidos o nível de potência e as regulações seleccionadas.

Ativar


1. Selecione um dos dois discos pertencentes à CombiZone e regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação  acende-se. A potência de cozedura aparece no visor do disco inferior.

A função foi ativada.

Alterar o nível de potência

Na zona de programação, alterar o nível de potência.

Desativar

Selecione um dos discos para esta função e toque no símbolo .

A função foi desativada. Ambos os discos funcionam também como dois discos independentes.

Função Move

Esta função permite ligar a zona combinada e seleccionar níveis de potência diferentes para as duas zonas de cozinhar. Níveis de potência predefinidos:

Zona de cozinhar dianteira = nível de potência **9**

Zona de cozinhar traseira = nível de potência **1**.

Os níveis de potência podem ser alterados para cada zona de cozinhar de forma independente umas das outras.

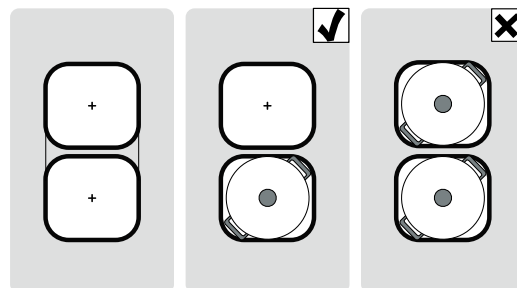
Conselhos

- Coloque o recipiente apenas sobre uma das zonas de cozinhar. A função não é ativada, caso se encontre um recipiente para cozinhar sobre cada uma das zonas de cozinhar.
- No visor da zona de cozinhar sobre a qual não se encontra qualquer recipiente para cozinhar, a potência de cozedura acende-se com menor intensidade. Esta só é ativada se o recipiente for deslocado para esta zona de cozinhar e identificado.
- Se a função já estiver ativada e um segundo recipiente for colocado sobre a zona de cozinhar livre, a indicação continua a acender com menor intensidade. A zona de cozinhar não está ativa. A zona de cozinhar ativa-se quando o primeiro recipiente é removido.

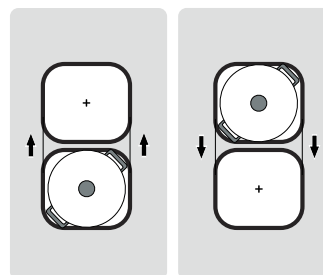
Conselhos para a utilização de recipientes

Para garantir uma boa detecção e distribuição do calor, recomenda-se que o recipiente fique bem centrado:

Utilize um único recipiente para cozinhar, que cubra apenas uma das zonas de cozinhar.



Deslocar o recipiente para cozinhar de um zona de cozinhar para outra:



Ativar

1. Selecione um dos discos pertencentes à função Move.
2. Toque no símbolo . As indicações acendem-se. As potências de cozedura acendem-se nas indicações dos dois discos. A função foi ativada.

Conselhos

- A indicação da zona de cozinhar com o recipiente para cozinhar acende-se com uma cor mais clara.
- No visor da zona de cozinhar que continua selecionada acende-se a indicação .

Alterar a potência de cozedura

Selecionar uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à função Move e alterar a potência de cozedura na zona de regulação.

Conselho: Se a função for desativada, as potências de cozedura regressam aos valores predefinidos

Desativar

Toque no símbolo .
A função foi desativada.

Conselho: Se uma das duas zonas de cozinhar for colocada em , a função desativa-se num espaço de aprox. 10 segundos.

Funções de tempo

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

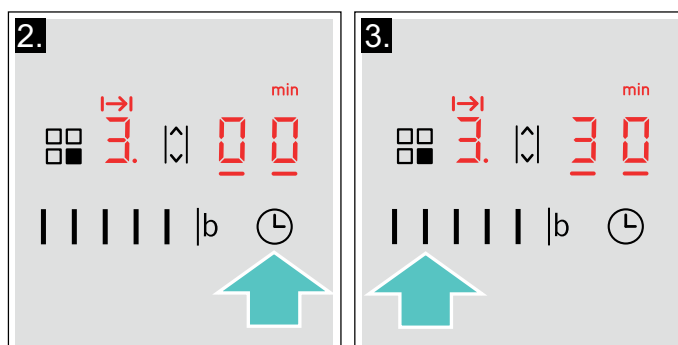
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador

Programação do tempo de cozedura

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

Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Acende-se no visor da zona de cozinhar. Na indicação do temporizador, acende-se .
3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Conselhos

- O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo predefinido decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo *"Regulações base"* poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura
- Se, na zona de cozinhar combinada, for selecionada a função CombiZone ou Move, o tempo regulado é igual para ambas as zonas de cozinhar.

Programação automática

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 1 a 5, o tempo de cozedura diminui um minuto.

Na zona de programação, se pressionar a regulação prévia de 6 a 10, o tempo de cozedura aumenta um minuto.

Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar o símbolo .

Alterar o tempo de cozedura na zona de programação ou regular para , para cancelar o tempo.

Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, **00** acende-se durante 10 segundos.

Quando pressionar o símbolo **⏸**, as indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Conselhos

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

O temporizador

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

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

Como programar

1. Pressione o símbolo **⏸** várias vezes, até que se acenda o indicador **⏸**. Na indicação da função de programação do tempo aparece **00**.
2. Na zona de programação, seleccione o tempo pretendido

Após alguns segundos, o tempo começa a passar.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo **⏸** várias vezes até que se acenda o indicador **⏸**. Alterar o tempo com a zona de programação ou regular para **00**.

Depois de terminado o tempo

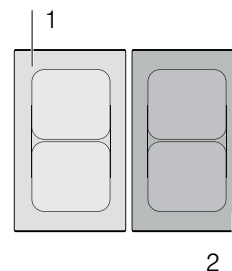
O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo, é apresentado **00** e o indicador **⏸** acende-se. Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

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

Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura). Caso contrário, no visor da zona de cozinhar seleccionada, piscam **b** e **9**; seguidamente, a potência de cozedura **9** é regulada automaticamente, sem ativar a função.



Conselho: Na área da zona combinada, a função Powerboost só pode ser ativada se as duas zonas de cozinhar forem utilizadas de forma independente uma da outra.

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Selecione a potência de cozedura **9** e, em seguida, toque no símbolo **b**. A indicação **b** acende-se. A função foi ativada.

Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b**.
A indicação **b** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura **9**.
A função está desativada.



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


Fecho de segurança para crianças

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

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

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

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

Dispositivo de segurança automático para crianças


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


Ligar e desligar

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

Proteção contra anulação accidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar tem uma função que bloqueia o painel de comandos durante a limpeza.

Para ativar: Toque no símbolo . É emitido um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

Para desativar: O painel de comandos desbloqueia após 35 segundos. Para desativar a função antecipadamente, toque no símbolo .

Conselhos

- 30 segundos após a ativação, é emitido um sinal. Este indica que a função está a terminar.
- O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer momento.

Corte automático de segurança

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

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

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

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

Regulações base

O aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações base podem ser adaptadas às suas necessidades pessoais.

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desativado.* 1 Ativado.
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Duração do sinal sonoro da função do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Função de Power Management. Limitar a potência geral da placa de cozinhar As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. 0 Desativada.Potência máxima da placa de cozinhar. */** 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W ... 3 3000 W recomendado para 13 Ampere. 3. 3500 W recomendado para 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W recomendado para 20 Ampere. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.**
c 9	Tempo de seleção do disco 0 Ilimitado: o último disco regulado permanece selecionado.* 1 Limitado: o disco permanece selecionado apenas durante alguns segundos.
c 12	Verificar o recipiente para cozinhar e o resultado do processo de cozedura 0 Não adequado 1 Não ideal 2 Adequado

c 17	Regular o modo de funcionamento da circulação de ar ou o modo de funcionamento em recirculação de ar
0	Configurar o modo de funcionamento da circulação de ar.*
1	Configurar o modo de funcionamento em recirculação de ar.
c 18	Regular arranque automático
0	Desligado.
1	Ligado: a ventilação arranca com uma potência de cozedura correspondente às potências de cozedura dos discos.*
c 20	Regular o funcionamento por inércia
0	Desligado.
1	Ligado*: Se a placa de cozinhar estiver a trabalhar no modo de funcionamento em recirculação de ar, a ventilação liga-se durante aprox. 6 minutos com a potência de cozedura 3 . Se a placa de cozinhar estiver a trabalhar no modo de funcionamento da circulação de ar, a ventilação liga-se durante aprox. 30 minutos com a potência de cozedura 1 . O funcionamento por inércia desliga-se automaticamente após este período de tempo.
c 0	Repor as regulações padrão
0	Regulações individuais.*
1	Repor as regulações de fábrica.

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

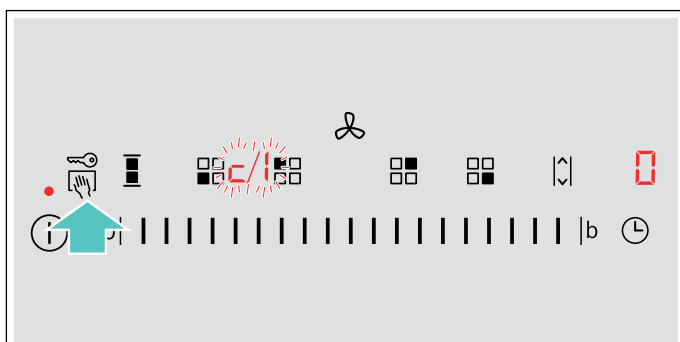
Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

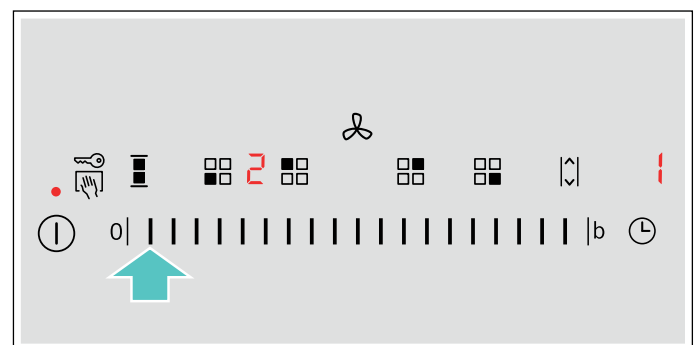
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo durante aprox. 4 segundos.
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

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

3. Se voltar a tocar no símbolo , aceda às regulações base.
Nas indicações, **c** e **1** piscam alternadamente e surge **0** como pré-regulação.



4. Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função desejada.
5. Em seguida, selecione a regulação desejada na zona de regulação.



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

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

Esta função mostra o consumo de energia total do último processo de cozedura nesta placa de cozinhar.

Depois de desligar a placa, o consumo é indicado durante 10 segundos em quilowatt-hora, p. ex., **1.08** kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.

Para saber como ativar esta função consulte o capítulo → "Regulações base"

Teste do recipiente para cozinhar

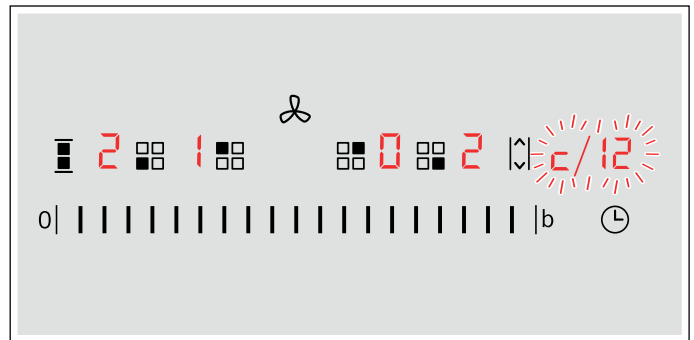
Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

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

1. Encha o recipiente com aprox. 200 ml de água à temperatura ambiente e coloque no centro do disco, cujo diâmetro melhor se adequa ao diâmetro do fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Nas indicações dos discos pisca **—**.

A função está ativada.

Após 10 segundos, surge na indicação dos discos o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

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

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

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Conselhos

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

PowerManager

Com a função Power Manager é possível configurar a potência total da placa de cozinhar.

A placa de cozinhar está predefinida de fábrica. A sua potência máxima está indicada na placa de características. Com a função Power Manager é possível alterar o valor de acordo com as exigências da instalação elétrica.

Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelos discos ligados.

Assim que a função Power Manager estiver ativada, a potência de um disco pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Se um disco estiver ligado e o limite de potência for atingido, na indicação da potência de cozedura surge brevemente **_**. O aparelho regula-se e seleciona autonomamente o nível máximo de potência possível.

Para mais informações sobre este assunto, tais como a potência total da placa de cozinhar, consulte o capítulo → "Regulações base"

Limpeza

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

Aviso – Perigo de queimaduras!

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente. Caso sejam derramados líquidos quentes sobre o aparelho, deixar arrefecer o aparelho antes de remover o filtro metálico de gorduras ou o recipiente de transvazamento.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

A penetração de humidade pode causar choque eléctrico. Limpar o aparelho apenas com um pano húmido. Antes da limpeza, retire a ficha da tomada ou o fusível da caixa de fusíveis.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Os componentes interiores do aparelho podem ter arestas vivas. Use luvas de proteção.

Conselhos

- Use apenas alguma água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.
- Antes da limpeza, remova qualquer sujidade presente nos braços e nas mãos.
- Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Certifique-se de que todos os resíduos do produto de limpeza utilizado forem removidos.

Produtos de limpeza

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

Tenha em atenção todas as instruções e advertências que acompanham os produtos de limpeza.

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

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize:

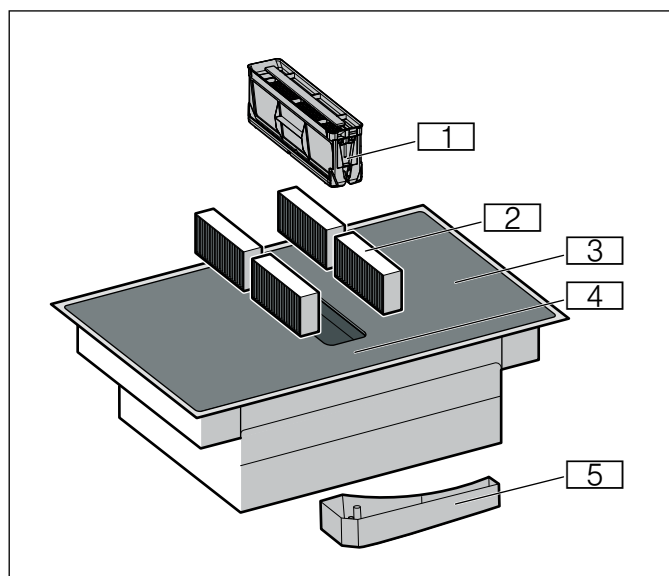
- detergente da louça não diluído
- produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- detergentes abrasivos
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor
- produtos limpa-fornos
- detergentes que contenham cloro ou produtos cáusticos
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool
- esponjas, escovas ou esfregões duros, abrasivos

Atenção!**Danos na superfície**

Lave sempre muito bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar!

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela.

Zona	Produto de limpeza
Vitrocerâmica	<p>Limpa-vidros no caso de manchas provocadas por calcário ou resíduos de água: Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas de vitrocerâmica ou um produto limpa-vidros.</p> <p>Raspador para vidros em caso de manchas de açúcar, arroz ou plástico: Limpe de imediato. Atenção: perigo de queimaduras.</p> <p>A seguir, limpe com um pano multiusos húmido e seque com um pano.</p> <p>Conselho: Não utilize produtos de limpeza para a máquina de lavar louça.</p>
Aço inoxidável	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.</p> <p>Use pouca água na limpeza, pois não pode entrar água no aparelho.</p> <p>Deixe os pontos secos a atuar com alguma água e um pouco de detergente, sem esfregar.</p> <p>Limpe as superfícies de aço inoxidável apenas no sentido do polimento.</p> <p>Através da Assistência técnica, na nossa loja online ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos de limpeza especiais para aço inoxidável. Aplique uma camada fina do produto de limpeza com um pano macio.</p> <p>Conselho: Não utilize raspadores para vidros para limpar o aro da placa de cozinhar.</p>
Plástico	<p>Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano macio ou na máquina de lavar louça.</p>
Elementos de comando	<p>Solução quente à base de detergente ou limpa-vidros adequado: Limpe com um pano multiusos húmido e seque com um pano macio.</p>

Para componentes a serem limpos

N.º	Designação
1	Filtro metálico de gorduras
2	Filtro de carvão ativo ou filtro acústico*
3	Placa de cozinhar
4	Painel de comandos
5	Recipiente de transvazamento
*Conforme o equipamento do aparelho	

Aro da placa (apenas em aparelhos com aro da placa)

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

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

Placa de cozedura

Limpe a placa de cozinhar depois de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar. Remova sempre de imediato líquidos derramados, não deixando que os restos de alimentos sequem.

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

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

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

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

Ventilação

Para garantir o grau de absorção de gorduras e de odores, é necessário trocar ou limpar regularmente aos filtros.

Filtro metálico de gorduras

O filtro metálico de gorduras tem de ser limpo regularmente.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

A gordura acumulada no filtro pode incendiar-se. Limpe o filtro de gordura com regularidade. Nunca utilize o aparelho sem filtro de gorduras.

Indicação de saturação

Em caso de saturação do filtro de carvão ativo soa um sinal após a desconexão do aparelho.

No painel de indicações acende-se **F**.

O mais tardar agora, limpe o filtro de carvão ativo.

Se tiver substituído o filtro de carvão ativo, deve repor a indicação de saturação, para que a indicação **F** pare de acender.

Após a desconexão do aparelho, acende-se **F**.

Mantenha o símbolo da ventilação premido até soar um sinal sonoro.

A indicação de saturação do filtro de carvão ativo foi reposta.

Mudar o filtro de carvão ativo (só para funcionamento com recirculação de ar)

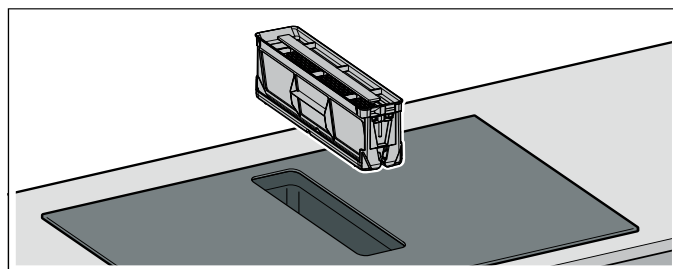
Os filtros de carvão ativo captam os odores do ambiente da cozinha. São usados apenas no funcionamento por circulação de ar.

O filtro de carvão ativo tem de ser trocado com regularidade. Para o efeito, observe a indicação de saturação no seu aparelho.

Conselhos

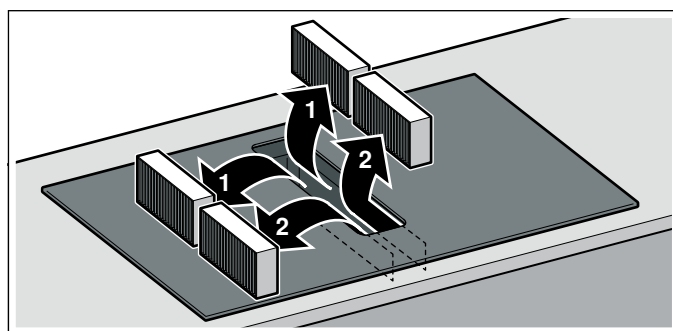
- Os filtros de carvão ativo estão incluídos no âmbito de fornecimento. Se necessitar de substituir os filtros de carvão ativo, pode adquiri-los no comércio especializado, junto da Assistência técnica ou na loja online.
- Os filtros de carvão ativo não podem ser limpos ou ativados novamente.
- Utilize apenas filtros originais. Deste modo, é assegurado o funcionamento ideal.

1. Retire o filtro metálico de gorduras.

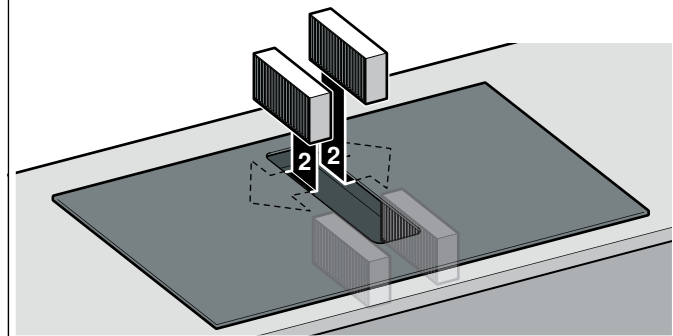
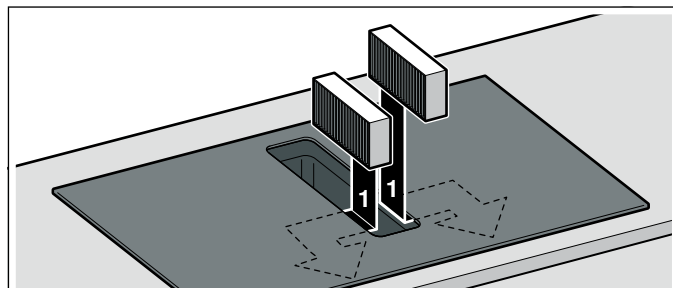


Conselhos

- Pode acumular-se gordura em baixo no recipiente. Não incline o filtro metálico de gorduras para evitar que pingue gordura.
 - Certifique-se de que o filtro metálico de gorduras não cai e danifica a placa de cozinhar.
2. Remova os quatro filtros de carvão ativo e elimine-os corretamente.



3. Coloque dois filtros de carvão ativo do lado esquerdo e do direito no aparelho e empurre para a frente.



4. Coloque os outros filtros de carvão ativo do lado esquerdo e do direito no aparelho.
5. Insira o filtro metálico de gorduras.

Reposição das indicações de saturação

Se tiver substituído o filtro de carvão ativo, deve repor a indicação de saturação, para que a indicação **F** pare de acender.

Após a desconexão do aparelho, acende-se **F**.

Mantenha o símbolo da ventilação premido até soar um sinal sonoro.

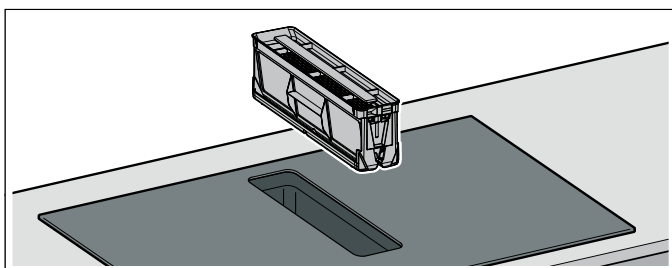
A indicação de saturação do filtro de carvão ativo foi reposta.

Desmontar o filtro metálico de gorduras

Os filtros metálicos de gorduras filtram a gordura dos odores da cozinha. Para garantir um funcionamento perfeito, é necessário limpar regularmente o filtro metálico de gorduras.

Limpe também o interior da ventilação de bancada regularmente. No caso de sujidade de difícil remoção, recomendamos a utilização de um solvente especial de gorduras.

1. Retire o filtro metálico de gorduras.



Conselhos

- Pode acumular-se gordura em baixo no recipiente. Não incline o filtro metálico de gorduras para evitar que pingue gordura.
 - Certifique-se de que o filtro metálico de gorduras não cai e danifica a placa de cozinhar.
2. Lave o filtro metálico de gorduras na máquinas de lavar louça ou com solução quente à base de detergente. → "Limpe o filtro metálico de gorduras" na página 59
 3. Se necessário, remova o filtro de carvão ativo depois de desmontar o filtro metálico de gorduras e limpe o interior do aparelho.
 4. Após a limpeza, insira novamente o filtro metálico de gorduras seco.

Limpe o filtro metálico de gorduras

Conselhos

- Não use produtos de limpeza agressivos, que contenham ácidos ou lixívia.
- O filtro metálico de gorduras pode ser lavado na máquina de lavar louça ou manualmente.

À mão:

Conselho: No caso de sujidade de difícil remoção, recomendamos a utilização de um solvente especial de gorduras. Este pode ser encomendado na loja online.

- Ponha o filtro metálico de molho numa solução à base de água quente e detergente.
- Para limpar o filtro metálico de gorduras utilize uma escova e, em seguida, enxague muito bem o filtro.
- Deixe o filtro metálico de gorduras escorrer.

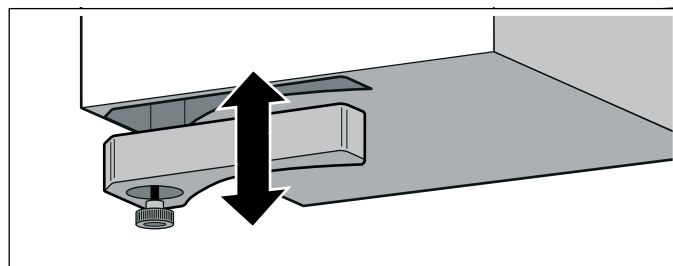
Na máquina de lavar louça:

- Não limpe um filtro metálico de gorduras bastante sujo juntamente com a louça.
- Coloque o filtro metálico de gorduras de modo folgado na máquina de lavar louça. Não entale o filtro metálico de gorduras.
- Para obter um resultado de lavagem otimizado, coloque o filtro metálico de gorduras deitado sobre a parte do filtro na máquina de lavar louça.

Limpar o recipiente de transvazamento

1. Desenrosque o recipiente de transvazamento com as duas mãos.

Conselho: Não incline o recipiente de transvazamento, para evitar o derramamento de líquido.



2. Esvazie e lave o recipiente de transvazamento.
3. Se necessário, desaperte o parafuso e limpe o recipiente de transvazamento sem o parafuso na máquina de lavar louça.
4. Após a limpeza, volte a apertar o recipiente de transvazamento.

Conselhos

- Certifique-se de que o caminho para o recipiente de transvazamento não está bloqueado. Caso existirem objetos no aparelho, estes deverão ser removidos depois de o aparelho ter arrefecido. Para isso, retire o filtro metálico de gorduras.
- Caso entre líquido no aparelho pela parte de cima, este acumula-se no recipiente de transvazamento. Desenrosque e esvazie o recipiente de transvazamento.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

Porque piscam as indicações luminosas e soa um sinal?

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

Pode consultar como desativar o símbolo no capítulo → "*Regulações base*".

A ventilação não liga, embora esteja regulado o arranque automático.

Ligue manualmente a ventilação ou verifique a configuração do modo automático. Para mais informações, consulte o capítulo

→ "*Regulações base*".

A ventilação permanece ligada, embora os discos estejam desligados.

Desligue manualmente a ventilação.

Para mais informações sobre esta regulação, consulte o capítulo → "*Utilizar o aparelho*".

A admissão de ar é muito fraca.

Certifique-se de que o filtro metálico de gorduras está limpo.

Para mais informações sobre a limpeza e a substituição do filtro, consulte o capítulo → "*Limpeza*".

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

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

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

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

Assobio profundo:

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

Estalos:

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

Apitos altos:

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

Ruído do ventilador:

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

Recipientes para cozinhar**Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?**

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

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

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

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

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

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado no disco, cujo tamanho melhor se adapte ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos

→ *"Cozedura por indução"*, → *"CombiZone"* e → *"Função Move"*

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

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

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado no disco, cujo tamanho melhor se adapte ao recipiente. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos

→ *"Cozedura por indução"*, → *"CombiZone"* e → *"Função Move"*

Limpeza**Como posso limpar a placa de indução?**

Obterá resultados perfeitos com produtos de limpeza específicos para a vitrocerâmica. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos, produtos de limpeza para máquinas de lavar louça (concentrados) ou esfregões.

Para saber como limpar e preservar a placa de cozinhar, consulte o capítulo → *"Limpeza"*.

No armário por baixo da placa de cozinhar encontra-se água.

Verifique se o recipiente de transvazamento está cheio.

Para saber como limpar o recipiente de transvazamento, consulte o capítulo → *"Limpeza"*.

Em que intervalos de tempo devo limpar o recipiente de transvazamento?

Limpe frequentemente o recipiente de transvazamento.

Para saber como limpar o recipiente de transvazamento, consulte o capítulo → *"Limpeza"*.

Em que intervalos de tempo devo limpar o filtro metálico de gorduras?

Limpe frequentemente o filtro metálico de gorduras.

Para saber como limpar e preservar o filtro, consulte o capítulo → *"Limpeza"*.

Defeito: O que fazer?

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

Indicação	Causa possível	Ajuda
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se que o aparelho está ligado de acordo com o esquema de ligações. Se não conseguir solucionar a avaria, informe a Assistência técnica.
As indicações piscam.	O painel de comandos está húmido ou há um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar.	Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.	Para confirmar a avaria, cubra brevemente o painel de comandos com a mão.
F	O filtro de carvão ativo está saturado ou a indicação de saturação acende, embora o filtro tenha sido limpo ou substituído.	Substitua o filtro e reponha a indicação de saturação do filtro. Para mais informações, consulte o capítulo → "Limpeza".
F2	O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente. Em seguida, toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F4	O sistema eletrónico sobreaqueceu e todas as zonas de cozinhar estão desligadas.	
F5 + nível de potência e sinal sonoro	Uma recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o recipiente em questão. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um recipiente quente encontra-se na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar está desligada.	Remova o recipiente em questão. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até que o sistema eletrónico tenha arrefecido o suficiente. Em seguida, ligue novamente a zona de cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo sem interrupção.	A desativação de segurança automática está ativada. Para mais informações, consulte o capítulo .
E9000 E9010	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal.	Informe o fornecedor de energia.
U400	A placa de cozinhar não está ligada corretamente.	Desligue a placa da corrente. Certifique-se que a placa de cozinhar está ligada de acordo com o esquema de ligações.

Não coloque recipientes quentes por cima do painel de comandos.

Conselhos

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

Serviços Técnicos

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

Número do produto (N.º E) e número de fabrico (N.º FD)

Quando contactar a nossa Assistência Técnica indique sempre o número do produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho.

A placa de características com os n.ºs correspondentes encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- na parte inferior dianteira da placa de cozinhar.

O número do produto (N.º E) encontra-se também na placa vitrocerâmica. Nas regulações base pode consultar o índice da Assistência Técnica (KI) e o número de fabrico (N.º FD). Para isso, leia o capítulo → "*Regulações base*".

Chamamos a atenção para o facto de que a deslocação do técnico da Assistência Técnica em caso de anomalia não é gratuita mesmo durante o prazo coberto pela garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias **PT 21 4250 720**

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

Refeições de teste

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

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HZ 390042), com as seguintes dimensões:

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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9001469556 (991122)