

SIEMENS



Placa de cocción

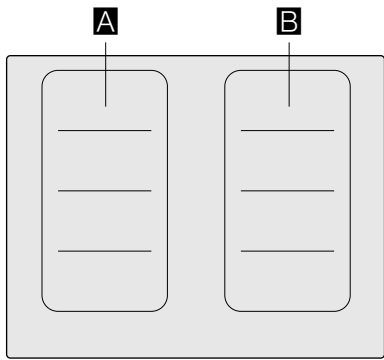
Placa de cozinhar

EX...FX...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

es Instrucciones de uso3
pt Instruções de serviço33

Register
your
product
online



| | | g* | b* |
|-------|--|---------|---------|
| A / B | | 2.200 W | 3.700 W |
| | | 3.300 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Índice

| | | | |
|--|----|--|----|
|  Uso correcto del aparato | 4 |  Bloqueo del control para limpieza | 22 |
|  Indicaciones de seguridad importantes | 5 |  Desconexión automática de seguridad | 22 |
|  Causas de los daños | 6 |  Ajustes básicos | 23 |
| Vista general | 6 | Acceder a los ajustes básicos | 24 |
|  Protección del medio ambiente | 7 |  Visualizar el consumo de energía | 25 |
| Consejos para ahorrar energía | 7 |  Comprobar el recipiente | 25 |
| Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente | 7 |  PowerManager | 26 |
|  La cocción por inducción | 7 |  Limpieza | 26 |
| Ventajas de la Cocción por Inducción | 7 | Placa de cocción | 26 |
| Recipientes | 7 | Marco de la placa de cocción | 27 |
|  Presentación del aparato | 9 |  Preguntas frecuentes | 27 |
| El panel de mando. | 9 |  ¿Qué hacer en caso de avería? | 29 |
| Las zonas de cocción | 9 |  Servicio de Asistencia Técnica | 30 |
| Indicador de calor residual | 10 | Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 30 | |
|  Manejo del aparato | 10 |  Comidas normalizadas | 31 |
| Encender y apagar la placa de cocción | 10 | | |
| Ajustar la zona de cocción. | 10 | | |
| Consejos para cocinar | 11 | | |
|  Zona Flex | 14 | | |
| Consejos para el uso de recipientes | 14 | | |
| Como dos zonas de cocción independientes | 14 | | |
| Como una única zona de cocción | 14 | | |
|  Funciones de programación del tiempo | 15 | | |
| Programación del tiempo de cocción | 15 | | |
| El reloj avisador | 15 | | |
|  Función PowerBoost | 16 | | |
| Activar | 16 | | |
| Desactivar | 16 | | |
|  Función Freír | 16 | | |
| Ventajas al freír | 16 | | |
| Sartenes para la función Freír | 16 | | |
| Los niveles de temperatura | 17 | | |
| Tabla | 17 | | |
| Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex. | 19 | | |
| Así se programa | 21 | | |
|  Seguro para niños | 21 | | |
| Activar y desactivar el seguro para niños | 21 | | |
| Seguro automático para niños | 21 | | |

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 4.000 metros sobre el nivel del mar.

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡Peligro de avería!

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

Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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

Consejos para ahorrar energía

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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

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

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

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

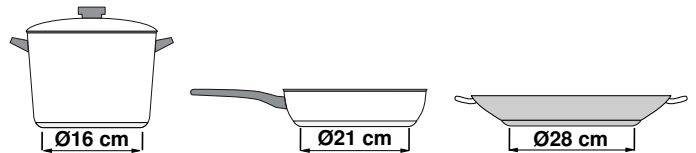
Recipientes

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

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

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

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

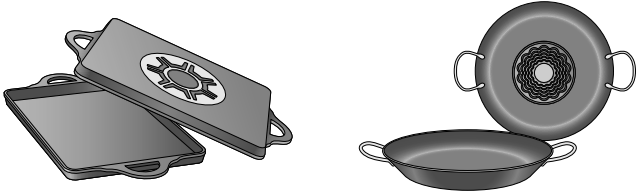


Cuando se utilice la Zona Flex como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Encontrará más información sobre el posicionamiento de estos recipientes en el capítulo → "Zona Flex"

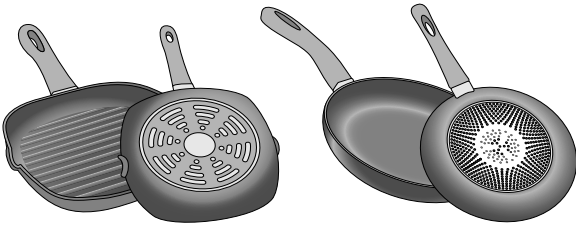


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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

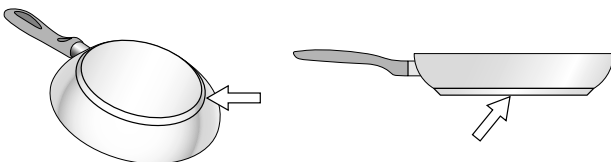
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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

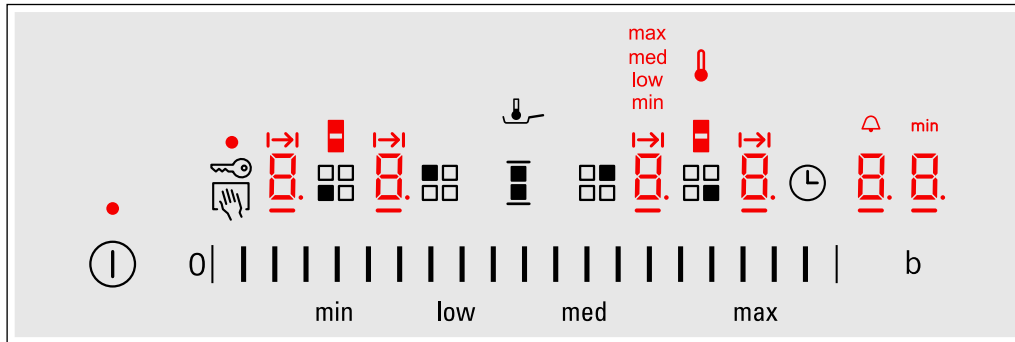
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.







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.

El panel de mando



| Sensores de selección | |
|---|--------------------------------------|
|  | Interruptor principal |
|  | Seleccionar la zona de cocción |
| 0 | Zona de programación |
| b | Función PowerBoost |
|  | Función Freír |
| min, low, med, max | Niveles de temperatura |
|  | Zona Flex |
|  | Bloqueo del control para limpieza |
|  | Seguro para niños |
|  | Funciones de programación del tiempo |

| Indicadores | |
|---|--------------------------------------|
| 0 | Operatividad |
| 1-9 | Niveles de potencia |
| 00 | Funciones de Programación del tiempo |
| H/h | Calor residual |
| b | Función PowerBoost |
| R | Función Freír |
|  | Temperatura Función Freír |
| min, low, med, max | Niveles de temperatura |
|  | Zona Flex |
| → | 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

| Zona de cocción | | |
|--|------------------------|--|
|  | Zona de cocción simple | Utilizar un recipiente del tamaño adecuado |
|  | Zona Flex | Ver capítulo → "Zona Flex" |
| Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción" | | |

Indicador de calor residual

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

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

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

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

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




Manejo del aparato

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

Encender y apagar la placa de cocción

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

Encender: pulsar el símbolo ①. 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 ① 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.

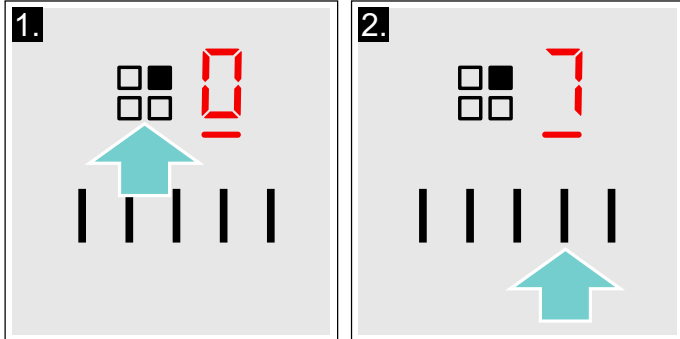
Notas

- 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 |
| 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 |
| *Sin tapa | | |
| **Dar la vuelta con frecuencia | | |
| ***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8. | | |

| | Nivel de potencia | Tiempo de cocción (min) |
|---|-------------------|-------------------------|
| 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. | | |

Zona Flex

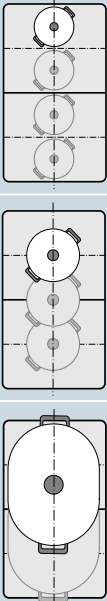
Se puede utilizar como una zona única o como dos zonas independientes, en función de las necesidades culinarias de cada momento.

Se compone de cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la Zona Flex está en funcionamiento sólo se activa la zona que está cubierta por el recipiente.

Consejos para el uso de recipientes

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

Como una única zona de cocción

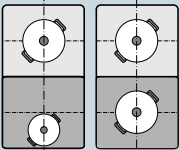


Diámetro menor o igual a 13 cm
Situarse el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.

Diámetro mayor de 13 cm
Situarse el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.

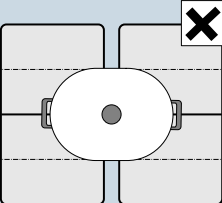
Si el recipiente ocupa más de una zona de cocción, situarlo a partir del borde superior o inferior de la Zona Flex.

Como dos zonas de cocción independientes



Las zonas delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente, ajustando la potencia necesaria en cada una de ellas. En este caso se recomienda utilizar sólo un recipiente en cada zona.

Recomendaciones



En placas con más de una Zona Flex se recomienda no situar el recipiente cubriendo más de una Zona Flex al mismo tiempo.
Las zonas de cocción no se activarán correctamente y no se obtendrán buenos resultados de cocción.

Como dos zonas de cocción independientes

La Zona Flex viene determinada como dos zonas de cocción independientes.


Activar

Ver capítulo → "Manejo del aparato"

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad, uniendo ambas zonas.


Unir las dos zonas de cocción

1. Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar el símbolo . El indicador visual se ilumina. El nivel de potencia se ilumina en el indicador de la zona de cocción inferior. La Zona Flex se ha activado.

Modificar el nivel de potencia


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

Añadir un nuevo recipiente

Colocar el nuevo recipiente, seleccionar la zona de cocción de la Zona Flex y a continuación pulsar dos veces el símbolo . El nuevo recipiente será detectado y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Nota: Si el recipiente de la zona de cocción que está en funcionamiento se desplaza o levanta, la placa de cocción realizará una búsqueda automática y se mantendrá el nivel de potencia seleccionado previamente.

Separar las dos zonas de cocción

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la Zona Flex y pulsar el símbolo . La Zona Flex se ha desactivado. Las dos zonas de cocción siguen funcionando como dos zonas independientes.

Nota: Cuando la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la Zona Flex volverá a ser utilizada como dos zonas de cocción.

Funciones de programación del tiempo




Su placa dispone de dos funciones para programar el tiempo:

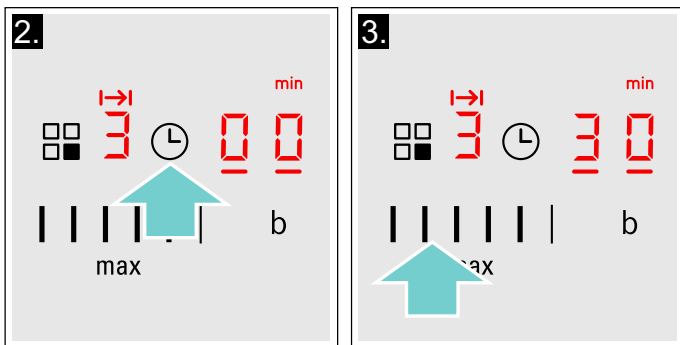
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador

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"
- Cuando la Zona Flex se active como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.

Función Freir


Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.


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

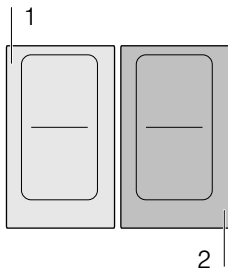
Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra  y el indicador  se ilumina. Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

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 **9**.

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 **b** y **9**; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia **9**, sin activarse la función.



Nota: En la Zona Flex también se puede activar la función Powerboost cuando se utilice como una única zona de cocción.

Activar

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

El indicador **b** se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo **b**.
- El indicador **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia **9**.

La función se habrá desactivado.

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

Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la función Freír.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la función Freír no se activará correctamente.

Sartenes para la función Freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- HZ390210 recipiente de 15 cm de diámetro.
- HZ390220 recipiente de 19 cm de diámetro.
- HZ390230 recipiente de 21 cm de diámetro.
- HZ390512 recipiente Teppan Yaki. Solo recomendado para la zona Flex.
- HZ390522 recipiente Grill. Solo recomendado para la zona Flex.

Las sartenes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.
- En la zona Flex es posible que la Función Freír no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo → "Zona Flex".
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Los niveles de temperatura

| Nivel de Temperatura | Apropiado para | |
|----------------------|----------------|---|
| min | bajo | Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas. |
| low | medio - bajo | Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas. |
| med | medio - alto | Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras. |
| max | alto | Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas. |

Tabla

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

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

Precalentar la sartén en vacío y añadir el aceite, junto con el alimento, tras la señal acústica.

| | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|--|----------------------|---|
| Carne | | |
| Escalope al natural o empanado | med | 6 - 10 |
| Solomillo | med | 6 - 10 |
| Chuletas* | low | 10 - 15 |
| Cordon bleu, schnitzel* | med | 10 - 15 |
| Bistec poco hecho (3 cm de grosor) | max | 6 - 8 |
| Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor) | med | 8 - 12 |
| Pechuga (2 cm de grosor)* | low | 10 - 20 |
| Salchichas cocidas o frescas* | low | 8 - 20 |
| Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas* | low | 6 - 30 |
| Ragú, gyros | med | 7 - 12 |
| Carne picada | med | 6 - 10 |
| Bacon | min | 5 - 8 |
| Pescado | | |
| Pescado frito entero, p. ej. trucha | low | 10 - 20 |
| Filete de pescado, al natural o empanado | low - med | 10 - 20 |
| Camarones, gambas | med | 4 - 8 |
| Platos elaborados con huevo | | |
| Crepes** | max | - |
| Tortilla francesa** | min | 3 - 6 |
| Huevos fritos | min - med | 2 - 6 |
| Huevos revueltos | min | 4 - 9 |
| Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas) | low | 10 - 15 |
| Tostadas francesas** | low | 4 - 8 |
| Patatas | | |
| Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel) | max | 6 - 12 |
| Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) | med | 15 - 25 |
| Crepes de patata** | max | 2,5 - 3,5 |
| Patatas glaseadas | low | 15 - 20 |

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

| | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|---|----------------------|---|
| Verduras | | |
| Ajo, cebolla | min | 2 - 10 |
| Calabacín, berenjena | low | 4 - 12 |
| Pimiento, espárragos verdes | low | 4 - 15 |
| Setas | med | 10 - 15 |
| Verduras glaseadas | low | 6 - 10 |
| Productos congelados | | |
| Escalope | med | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | med | 10 - 30 |
| Pechuga* | med | 10 - 30 |
| Nuggets de pollo | med | 10 - 15 |
| Gyros, Kebab | low | 5 - 10 |
| Filete de pescado, al natural o empanado | low | 10 - 20 |
| Varitas de pescado | med | 8 - 12 |
| Patatas fritas | max | 4 - 6 |
| Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo | low | 6 - 10 |
| Rollitos de primavera | med | 10 - 30 |
| Camembert / queso | low | 10 - 15 |
| Otros | | |
| Camembert / queso | low | 7 - 10 |
| Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta | min | 5 - 10 |
| Picatostes | low | 6 - 10 |
| Almendras / nueces / piñones | med | 3 - 15 |
| * Dar la vuelta con frecuencia. | | |
| ** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra. | | |

Recipientes Teppan Yaki y Grill para la zona Flex

Grill

El Grill se ajusta a la zona Flex. Permite cocinar de forma saludable y sencilla grandes y pequeñas cantidades de carnes, pescados, verduras frescas y pan con la mínima cantidad de aceite, su forma de ranuras ayuda a que los platos absorban menos cantidad de grasa. Su facilidad de uso hace posible cocinar alimentos consiguiendo un sabor y apariencia similar al que se obtiene con la parrilla tradicional. Con el fin de facilitar la transmisión de calor, se recomienda añadir un poco de aceite en el grill o en la superficie del alimento.

Teppan Yaki









El Teppan Yaki permite cocinar de forma fácil y saludable carnes, pescados, marisco, verduras, platos dulces y pan con la mínima cantidad de aceite. El Teppan Yaki se ajusta perfectamente a la zona Flex, el contacto directo con la plancha y su homogeneidad transmitiendo calor, hace posible saltear y dorar los alimentos manteniendo su consistencia, color y jugosidad.

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Nota: Para la correcta activación de la función, ajustar la zona Flex como una única zona de cocción.

| | Recipiente | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|---|---|----------------------|---|
| Carne | | | |
| Escalope natural ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Solomillo ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Chuletas ¹ |  /  | low | 10 - 15 |
| Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ¹ |  /  | max | 6 - 8 |
| Bistec al punto (3 cm de grosor) ¹ |  /  | max | 8 - 12 |
| Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹ |  /  | med | 8 - 12 |
| Pechuga (2 cm de grosor) ¹ |  /  | low | 10 - 20 |
| Bacon ¹ |  /  | low | 5 - 8 |
| Hamburguesas ¹ |  /  | low | 6 - 15 |
| Salchichas cocidas ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Salchichas frescas ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Gyros ² |  | med | 7 - 12 |
| Carne picada ² |  | med | 6 - 10 |

Pescado y Marisco

| | | | |
|---|---|-----|---------|
| Filete de pescado, natural ¹ |  /  | med | 10 - 20 |
| Gambas ¹ |  /  | med | 4 - 8 |
| Camarones ¹ |  /  | med | 4 - 8 |
| Pescado frito entero ¹ |  /  | low | 15 - 30 |

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.






























² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

| | Recipiente | Nivel de temperatura | Tiempo total de fritura a partir de la señal acústica (min) |
|--|---|----------------------|---|
| Verduras | | | |
| Calabacín ¹ |  /  | low | 4 - 12 |
| Berenjena ¹ |  /  | low | 4 - 12 |
| Pimiento ¹ |  /  | low | 4 - 15 |
| Espárragos trigueros ¹ |  /  | low | 4 - 15 |
| Setas ² |  /  | med | 10 - 15 |
| Ajo ² |  | min | 2 - 10 |
| Cebolla rehogada ² |  | min | 2 - 10 |
| Verduras glaseadas ² |  | low | 6 - 10 |
| Patatas | | | |
| Saltear patatas hervidas sin pelar ² |  | max | 6 - 12 |
| Crepes de patata ⁴ |  | max | 2,5 - 3,5 |
| Patatas glaseadas ² |  | low | 10 - 15 |
| Platos elaborados con huevo | | | |
| Huevos a la plancha con mantequilla ³ |  | min | 2 - 6 |
| Huevos fritos ¹ |  | med | 2 - 6 |
| Huevos revueltos ² |  | min | 4 - 9 |
| Tortilla francesa ⁴ |  | min | 3 - 6 |
| Crepes ⁴ |  | max | 1,5 - 2,5 |
| Tostadas francesas ⁴ |  | low | 4 - 8 |
| Crepes dulces con pasas ⁴ |  | low | 10 - 15 |
| Otros | | | |
| Tostar pan ⁵ |  /  | med | 4 - 6 |
| Picatostes ² |  | low | 6 - 10 |
| Tostar almendras ⁶ |  | med | 3 - 15 |
| Tostar nueces ⁶ |  | med | 3 - 15 |
| Tostar piñones ⁶ |  | med | 3 - 15 |

¹ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

² Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Remover con frecuencia.

³ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.



⁴ Añadir el aceite (si es necesario) y el alimento tras la señal acústica. Tiempo para cada porción. Freír una tras otra.

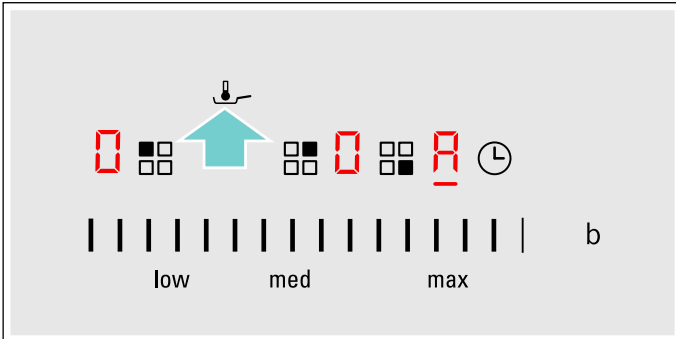
⁵ Añadir el aceite (untar en la superficie del alimento) y el alimento tras la señal acústica. Dar la vuelta tantas veces como sea necesario.

⁶ Añadir el alimento tras la señal acústica.

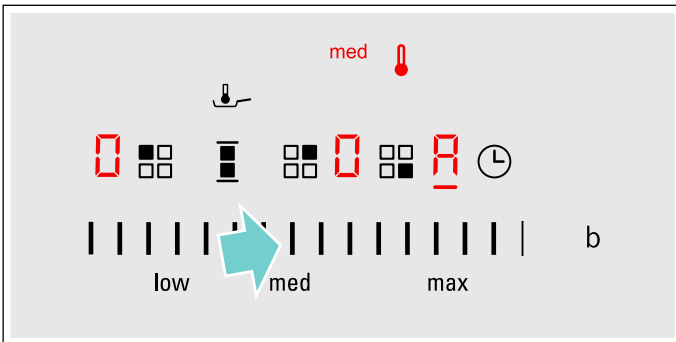
Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.


1. Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador .




2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.




La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

Notas

- Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.
- Para visualizar los indicadores de temperatura  y nivel de temperatura, la zona de cocción debe estar seleccionada.

Apagar la función Freír



Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . La función se habrá desactivado.


Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

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

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

Seguro automático para niños

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


Activar y desactivar


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



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 calentarse. 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 |

⌘ **Volver a los ajustes por defecto**

0 Ajustes personales.*


! Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica


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

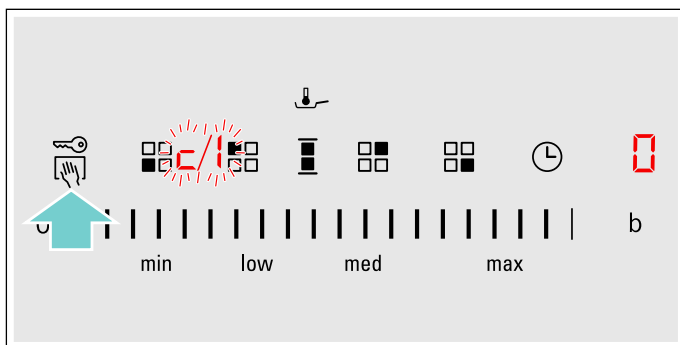
Acceder a los ajustes básicos


La placa de cocción debe estar apagada.

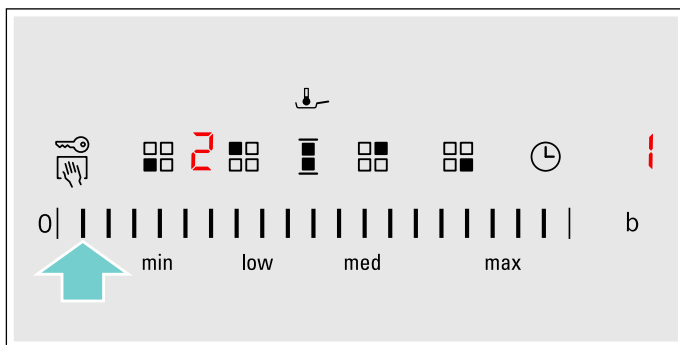
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.


| 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"

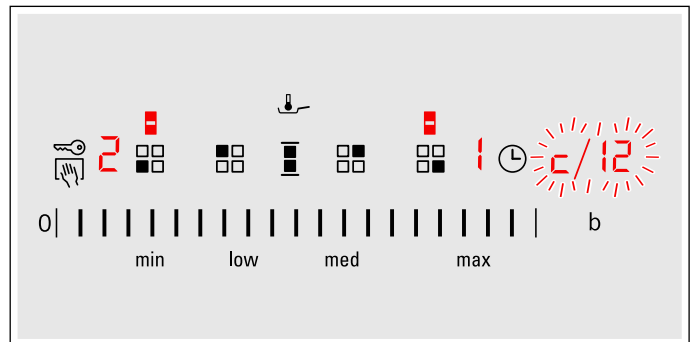
Comprobar el recipiente

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 | |
|---|---|
| 0 | El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.* |
| 1 | El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.* |
| 2 | 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

- La Zona Flex estará ajustada como una única zona de cocción, comprobar un único recipiente.
- 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 los capítulos → "La cocción por inducción" y → "Zona Flex".

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

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

Placa de cocción

Limpieza

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Posibles manchas

| | |
|-------------------------------------|---|
| Residuos de cal y agua | Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.* |
| Azúcar, almidón de arroz o plástico | Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.* |

* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Preguntas frecuentes

Uso

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

El seguro para niños está activado.

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

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

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

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

¿Por qué no puedo activar la función Freír?

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activada la función PowerManager. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas.

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → *"PowerManager" en la página 26*

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"* y → *"Zona Flex"*

¿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"* y → *"Zona Flex"*

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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

| Indicador | Posible causa | Solución |
|--|---|---|
| Ninguno | Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. 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. |
| F2 F4 | 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. |
| FS + 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. |
| FS 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. |
| F1/F6 | 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. |
| F8 | 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 → "Desconexión automática de seguridad" |
| E9000 E9010 | Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento. | Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica. |
| U400 | La placa de cocción no está bien conectada | Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones. |

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 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 | 34 |  Proteção contra anulação acidental | 52 |
|  Instruções de segurança importantes | 35 |  Corte automático de segurança | 52 |
|  Causas de danos | 36 |  Regulações base | 53 |
| Visão geral | 36 | Aceda assim às regulações base: | 54 |
|  Protecção do meio ambiente | 37 |  Indicação do consumo de energia | 55 |
| Conselhos para poupar energia | 37 |  Teste do recipiente para cozinhar | 55 |
| Eliminação ecológica | 37 |  PowerManager | 56 |
|  Cozedura por indução | 37 |  Limpeza | 56 |
| Vantagens de cozinhar por indução | 37 | Placa de cozedura | 56 |
| Recipientes | 37 | Aro da placa de cozinhar | 57 |
|  Conhecer o aparelho | 39 |  Perguntas frequentes e respostas (FAQ) | 57 |
| O painel de comandos | 39 |  Defeito: O que fazer? | 59 |
| As zonas de cozinhar | 39 |  Serviços Técnicos | 60 |
| Indicação de calor residual | 40 | Número E e número FD | 60 |
|  Utilizar o aparelho | 40 |  Refeições de teste | 61 |
| Ligar e desligar a placa de cozinhar | 40 | | |
| Regular a zona de cozedura | 40 | | |
| Recomendações para cozinhar | 41 | | |
|  Zona flexível | 44 | | |
| Conselhos para a utilização de recipientes | 44 | | |
| Como duas zonas de cozinhar independentes | 44 | | |
| Como zona de cozinhar única | 44 | | |
|  Funções de tempo | 45 | | |
| Programação do tempo de cozedura | 45 | | |
| O temporizador | 45 | | |
|  Função PowerBoost | 46 | | |
| Ativar | 46 | | |
| Desativar | 46 | | |
|  Sistema de sensores de fritura | 46 | | |
| As vantagens ao fritar | 46 | | |
| Frigideiras para o sensor de fritura | 46 | | |
| Níveis de temperatura | 47 | | |
| Tabela | 47 | | |
| Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone | 49 | | |
| Como regular | 51 | | |
|  Fecho de segurança para crianças | 51 | | |
| Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças | 51 | | |
| Dispositivo de segurança automático para crianças | 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 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiaram-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.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

Aviso – Perigo de avaria!

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

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

Aviso – Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

Visão geral

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

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

Protecção do meio ambiente

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

Conselhos para poupar energia

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

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

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

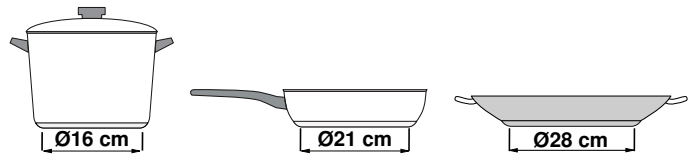
Recipientes

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

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

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

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

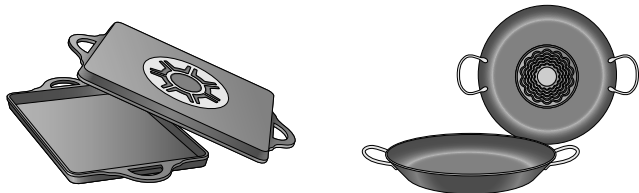


Quando a zona de cozinhar flexível for utilizada como zona de cozinhar única, podem ser usados recipientes maiores, especialmente adequados para esta área. Pode consultar informações sobre o posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Zona flexível".

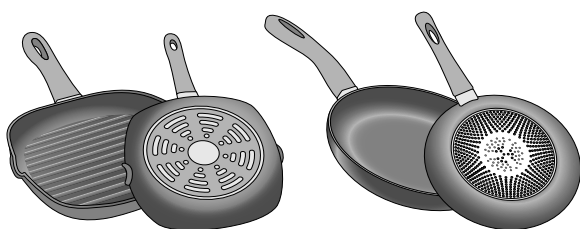


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

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



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



Recipientes não apropriados

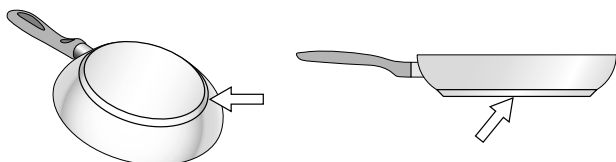
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

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

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



Ausência de recipiente com o tamanho adequado

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

Recipientes vazios ou com base fina

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

Deteção de recipiente

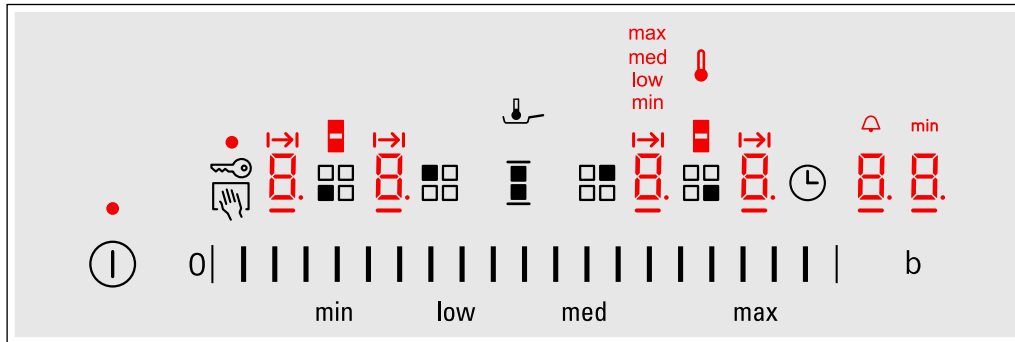
Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.








Conhecer o aparelho




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

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

O painel de comandos



| Zonas de comandos | |
|---|--|
|  | Interruptor principal |
|  | Selecionar a zona de cozinhar |
| 0 | Zona de regulação |
| b | Função PowerBoost |
|  | Sensor de fritura |
| min, low, med, max | Níveis de temperatura |
|  | Zona de cozinhar flexível |
|  | Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza |
|  | Fecho de segurança para crianças |
|  | Função de temporizador |

| Indicações | |
|---|----------------------------------|
| 0 | Estado operacional |
| 1-9 | Potências de cozedura |
| 00 | Função de temporizador |
| H/h | Calor residual |
| b | Função PowerBoost |
| R | Sensor de fritura |
|  | Temperatura do sensor de fritura |
| min, low, med, max | Níveis de temperatura |
|  | Zona de cozinhar flexível |
| → | Programação do tempo de cozedura |
|  | Alarma de cozinha |
| min | Indicação da hora |



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

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

Indicação de calor residual

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

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

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

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

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




Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ①. 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 ①, 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 selecionadas 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.

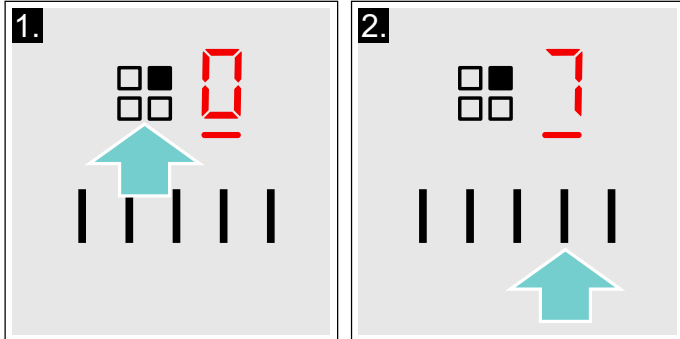
Conselhos

- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque elétrico, 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, selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.




A potência de cozedura está regulada.

Alterar o nível de potência

Selecione a zona de cozedura e regule o nível de potência pretendido na zona de programação.

Desligar a zona de cozedura

Na zona de programação, selecione 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 |
| 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 |
| * Sem tampa | | |
| ** Virar várias vezes | | |
| ***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8. | | |

| | Potência de cozedura | Tempo de cozedura (min.) |
|---|----------------------|--------------------------|
| 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. | | |

Zona flexível

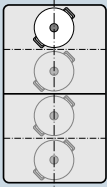
Consoante a necessidade, pode ser utilizada como zona de cozinhar única ou como duas zonas de cozinhar independentes.

É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Se a zona de cozinhar flexível estiver a funcionar, apenas é ativada a área coberta pelo recipiente.

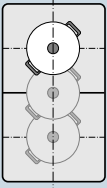
Conselhos para a utilização de recipientes

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

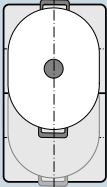
Como zona de cozinhar única



Diâmetro inferior ou igual a 13 cm
Coloque o recipiente numa das quatro posições ilustradas na figura.

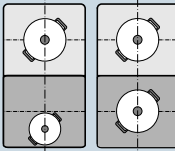


Diâmetro superior a 13 cm
Coloque o recipiente numa das três posições ilustradas na figura.



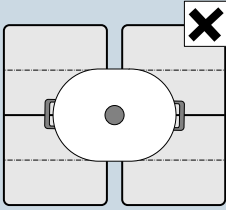
Se o recipiente para cozinhar ocupar mais do que uma zona de cozinhar, coloque-o a começar na margem superior ou inferior da zona de cozinhar flexível.

Como duas zonas de cozinhar independentes



As zonas de cozinhar dianteiras e traseiras com dois indutores cada podem ser utilizadas independentemente uma da outra. Regule a potência de cozedura desejada para cada zona de cozinhar. Utilize apenas um recipiente em cada zona de cozinhar.

Recomendações



Nas placas de cozinhar com mais do que uma zona de cozinhar flexível, coloque o recipiente de modo a que cubra apenas uma zona de cozinhar flexível. Caso contrário, as zonas de cozinhar não são ativadas corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.

Como duas zonas de cozinhar independentes

A zona de cozinhar flexível é utilizada como duas zonas de cozinhar independentes.


Ativar

Ver capítulo → "Utilizar o aparelho"

Como zona de cozinhar única

Utilização de toda a zona de cozinhar através da ligação de ambas as zonas de cozinhar.

Ligar as duas zonas de cozinhar


1. Coloque o recipiente. Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo . A indicação acende-se. A potência de cozedura aparece no visor da zona de cozinhar inferior.

A zona de cozinhar flexível está ativada.

Alterar a potência de cozedura


Selecione uma das duas zonas de cozinhar pertencentes à zona de cozinhar flexível e altere a potência de cozedura na zona de regulação.

Adicionar um novo recipiente

Coloque o novo recipiente, selecione a zona de cozinhar da zona de cozinhar flexível e toque, em seguida, duas vezes no símbolo . O novo recipiente é identificado e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Conselho: Se o recipiente for deslocado para a zona de cozinhar ou levantado, a placa de cozinhar inicia uma procura automática e a potência de cozedura previamente selecionada mantém-se.

Separar as duas zonas de cozinhar

Selecione uma das duas zonas de cozinhar da zona de cozinhar flexível e toque no símbolo .

A zona de cozinhar flexível está desativada. As duas zonas de cozinhar continuam a funcionar como zonas de cozinhar independentes.

Conselho: Se desligar e, posteriormente, voltar a ligar a zona de cozinhar, a zona de cozinhar flexível comuta novamente para duas zonas de cozinhar independentes.

Funções de tempo




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

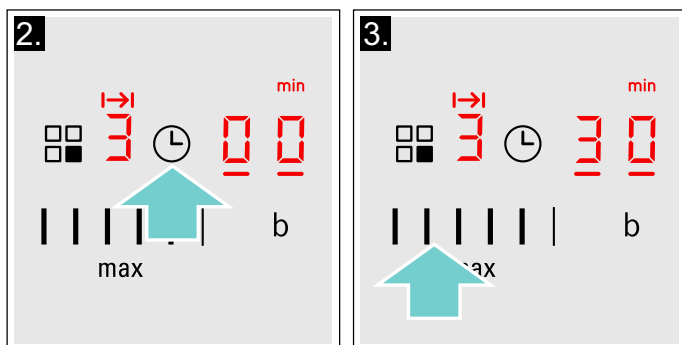
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador

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 regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo → "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura
- Se a zona de cozinhar flexível for selecionada como zona de cozinhar única, o tempo regulado é igual para toda a zona de cozinhar.

Sensor de fritura


Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e o sensor de fritura estiver ativado, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado for atingido.


Alterar ou cancelar o tempo

Selecione 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,  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 selecionada.
- Pode regular um tempo de cozedura de até 99 minutos.

O temporizador




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

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



Como regular


1. Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  se acender. No visor do temporizador acende-se .
2. Na zona de regulação, regule o tempo pretendido. Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Alterar ou apagar o tempo

Toque várias vezes no símbolo , até a indicação  se acender. Na zona de regulação, altere o tempo ou coloque-o em .

Terminado o tempo

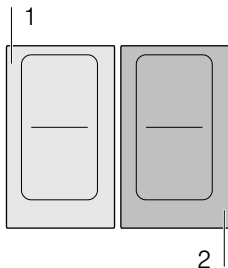
Ouve-se um sinal. No visor do temporizador surge  e a indicação  acende-se. Decorridos 10 segundos, as indicações apagam-se.

Ao tocar no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

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 selecionada, piscam **b** e **9**; seguidamente, a potência de cozedura **9** é regulada automaticamente, sem ativar a função.



Conselho: A função Powerboost também pode ser ativada na área flexível, se a área de cozinhar for utilizada como única zona de cozinhar.

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **b**.
Na indicação acende-se **b**.
A função está 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.

Sistema de sensores de fritura

Esta função permite assar mantendo a temperatura adequada da frigideira.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas pelo símbolo da função de fritura.

As vantagens ao fritar

- A zona de cozinhar só aquece se tal for necessário para manter a temperatura. Deste modo, poupa-se energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.
- A função de fritura indica quando a frigideira vazia tiver alcançado a temperatura ideal para a adição do óleo e a subsequente junção dos alimentos.

Conselhos

- Não tape a frigideira. Caso contrário, a função não é corretamente ativada. Para evitar salpicos de gordura, pode utilizar uma proteção contra salpicos.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra ou banha de porco, regule o nível de temperatura **min**.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de fritura não será ativado corretamente.

Frigideiras para o sensor de fritura

Para o sensor de fritura estão disponíveis frigideiras especificamente adequadas. Estes acessórios especiais podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência técnica. Indique sempre o respetivo número de referência.

- Frigideira HZ390210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira HZ390220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira HZ390230 com 21 cm de diâmetro.
- Teppan Yaki HZ390512. Recomendado apenas para o disco flexível.
- Chapa para grelhar HZ390522. Recomendado apenas para o disco flexível.

As frigideiras são antiaderentes, para que possa cozinhar os alimentos com pouco óleo.

Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo de frigideiras.
- Certifique-se de que o diâmetro do fundo da frigideira corresponde ao tamanho da zona de cozinhar. Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.
- Um tamanho divergente das frigideiras ou o seu posicionamento incorreto pode fazer com que o sensor de fritura não seja ativado na zona de cozinhar flexível. Consulte o capítulo → "Zona flexível".
- Outras frigideiras podem aquecer demasiado. A temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, inicialmente, com o nível de temperatura mínimo e, se necessário, altere-o.

Níveis de temperatura

| Nível de temperatura | Adequado para |
|----------------------|--|
| min | baixa Preparar alimentos com azeite virgem extra, manteiga ou margarina, p. ex., omeletas. |
| low | média - baixa Assar peixe e alimentos grandes, p. ex., almôndegas e salsichas. |
| med. | média - elevada Assar bifés, no ponto ou bem passados, alimentos ultracongelados, panados e finos, p. ex., escalopes, ensopados e legumes. |
| máx. | elevada Assar alimentos a altas temperaturas, p. ex., bifés, mal passados, bolinhos de batata e batatas fritas. |

Tabela

A tabela indica o nível de temperatura apropriado para cada alimento. O tempo de fritura pode variar em função do tipo, peso, tamanho e qualidade dos alimentos.

O nível de temperatura regulado varia em função da frigideira utilizada.

Pré-aqueça a frigideira vazia e adicione óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

| | Nível de temperatura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.) |
|--|----------------------|---|
| Carne | | |
| Escalopes, simples ou panados | med | 6 - 10 |
| Filete | med | 6 - 10 |
| Costeletas* | low | 10 - 15 |
| Cordon bleu, escalopes de Viena* | med | 10 - 15 |
| Bife, mal passado (3 cm de espessura) | max | 6 - 8 |
| Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura) | med | 8 - 12 |
| Peito de aves (2 cm de espessura)* | low | 10 - 20 |
| Salsichas, cruas ou cozidas* | low | 8 - 20 |
| Hambúrguer, almôndegas, bolinhos de carne recheados* | low | 6 - 30 |
| Ensopados, "Gyros" | med | 7 - 12 |
| Carne picada | med | 6 - 10 |
| Toucinho | min | 5 - 8 |
| Peixe | | |
| Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta | low | 10 - 20 |
| Filete de peixe, simples ou panado | low - med | 10 - 20 |
| Camarão, caranguejo | med | 4 - 8 |
| Pratos de ovos | | |
| Crepes** | max | - |
| Omeleta** | min | 3 - 6 |
| Ovos estrelados | min - med | 2 - 6 |
| Ovos mexidos | min | 4 - 9 |
| "Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar) | low | 10 - 15 |
| Rabanadas** | low | 4 - 8 |
| Batatas | | |
| Batatas fritas (depois de cozidas com pele) | max | 6 - 12 |
| Batatas fritas (de batatas cruas) | med | 15 - 25 |
| Bolinhos de batata** | max | 2,5 - 3,5 |
| Batatas caramelizadas | low | 15 - 20 |

* Virar várias vezes.

** Duração total por dose. Preparar sucessivamente.

| | Nível de temperatura | Tempo total de fritura após o sinal sonoro (min.) |
|--|----------------------|---|
| Legumes | | |
| Alho, cebolas | min | 2 - 10 |
| Curgetes, beringelas | low | 4 - 12 |
| Pimentos, espargos verdes | low | 4 - 15 |
| Cogumelos | med | 10 - 15 |
| Legumes caramelizados | low | 6 - 10 |
| Produtos ultracongelados | | |
| Escalopes | med | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | med | 10 - 30 |
| Peito de aves* | med | 10 - 30 |
| Nuggets de frango | med | 10 - 15 |
| "Gyros", "Kebab" | low | 5 - 10 |
| Filete de peixe, simples ou panado | low | 10 - 20 |
| Barrinhas de peixe | med | 8 - 12 |
| Batatas fritas | max | 4 - 6 |
| Salteados, p. ex., de legumes com frango | low | 6 - 10 |
| Crepes primavera | med | 10 - 30 |
| Camembert/queijo | low | 10 - 15 |
| Outros | | |
| Camembert/queijo | low | 7 - 10 |
| Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias | min | 5 - 10 |
| Croûtons | low | 6 - 10 |
| Amêndoas/nozes/pinhões | med | 3 - 15 |
| * Virar várias vezes. | | |
| ** Duração total por dose. Preparar sucessivamente. | | |

Teppan Yaki e Grill para a zona Flex Zone

Grill

































O Grill adapta-se à zona Flex Zone. Pode preparar, de forma simples e saudável, quantidades grandes e pequenas de carne, peixe, legumes frescos e pão com muito pouco óleo. O padrão das ranhuras permite que os pratos absorvam pouca gordura. O manuseamento simples permite grelhar pratos que, na aparência e no sabor, parecem ter sido preparados no grelhador tradicional. Adicione um pouco de óleo na grelha ou na superfície dos alimentos, para facilitar a transferência de calor.

Teppan Yaki

O Teppan Yaki permite-lhe preparar de forma fácil e saudável carne, peixe, frutos do mar, legumes, doçaria e pão com muito pouco óleo. O Teppan Yaki adapta-se perfeitamente à zona Flex Zone. O contacto direto com a chapa e a transferência uniforme de calor preservam a consistência, a cor e a suculência dos alimentos ao tostar e dourar.

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos, ordenados pelos alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, estado e qualidade dos alimentos.

Conselho: Defina a zona Flex Zone como disco único, para ativar a função corretamente.

| | Recipientes para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.) |
|---|---|----------------------|--|
| Carne | | | |
| Escalopes, simples ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Filete ¹ |  /  | med | 6 - 10 |
| Costeleta ¹ |  /  | low | 10 - 15 |
| Bife, mal passado (3 cm de grossura) ¹ |  /  | max | 6 - 8 |
| Bife, no ponto (3 cm de grossura) ¹ |  /  | max | 8 - 12 |
| Bife, bem passado (3 cm de grossura) ¹ |  /  | med | 8 - 12 |
| Peito de frango (2 cm de grossura) ¹ |  /  | low | 10 - 20 |
| Toucinho ¹ |  /  | low | 5 - 8 |
| Hambúrguer ¹ |  /  | low | 6 - 15 |
| Salsicha escaldada ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Salsicha, crua ¹ |  /  | med | 8 - 20 |
| Gyros ² |  | med | 7 - 12 |
| Carne picada ² |  | med | 6 - 10 |
| Peixe e frutos do mar | | | |
| Filete de peixe, simples ¹ |  /  | med | 10 - 20 |
| Caranguejos ¹ |  /  | med | 4 - 8 |
| Camarões ¹ |  /  | med | 4 - 8 |
| Cozinhar todo o peixe ¹ |  /  | low | 15 - 30 |

¹ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.






























² Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

³ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário

⁴ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Asse sucessivamente

⁵ Adicionar o óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

⁶ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

| | Recipientes para cozinhar | Nível de temperatura | Tempo de cozedura total após sinal sonoro (min.) |
|--|---|----------------------|--|
| Legumes | | | |
| Curgete ¹ |  /  | low | 4 - 12 |
| Beringela ¹ |  /  | low | 4 - 12 |
| Pimento ¹ |  /  | low | 4 - 15 |
| Cozinhar espargos verdes ¹ |  /  | low | 4 - 15 |
| Cogumelos ² |  /  | med | 10 - 15 |
| Alho ² |  | min | 2 - 10 |
| Cebolas, cozidas ao vapor ² |  | min | 2 - 10 |
| Glacear legumes ² |  | low | 6 - 10 |
| Batatas | | | |
| Batatas assadas a partir de batatas cozidas ² |  | max | 6 - 12 |
| Panqueca de batata ⁴ |  | max | 2,5 - 3,5 |
| Batatas glaceadas ² |  | low | 10 - 15 |
| Pratos de ovos | | | |
| Ovos fritos em manteiga ³ |  | min | 2 - 6 |
| Ovos fritos em óleo ¹ |  | med | 2 - 6 |
| Ovo mexido ² |  | min | 4 - 9 |
| Omeleta ⁴ |  | min | 3 - 6 |
| Panqueca ⁴ |  | max | 1,5 - 2,5 |
| Rabanada ⁴ |  | low | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn ⁴ |  | low | 10 - 15 |
| Outros | | | |
| Torrada ⁵ |  /  | med | 4 - 6 |
| Tostar croutons ² |  | low | 6 - 10 |
| Torrar amêndoas ⁶ |  | med | 3 - 15 |
| Torrar nozes ⁶ |  | med | 3 - 15 |
| Torrar pinhões ⁶ |  | med | 3 - 15 |

¹ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

² Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Mexer com regularidade.

³ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário


⁴ Adicionar o óleo (se necessário) e os alimentos após o sinal sonoro. Duração total por dose. Asse sucessivamente

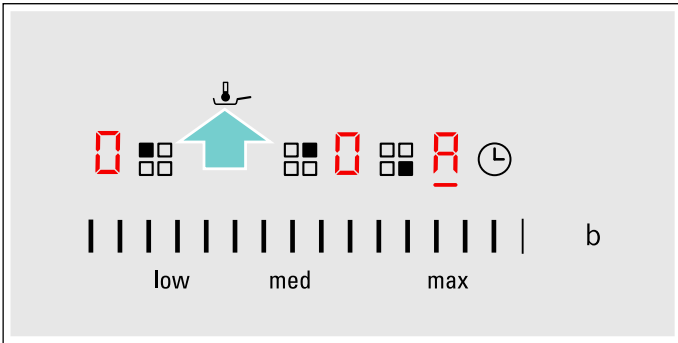
⁵ Adicionar o óleo (espalhar pela superfície dos alimentos) e os alimentos após o sinal sonoro. Virar, quando for necessário.

⁶ Adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

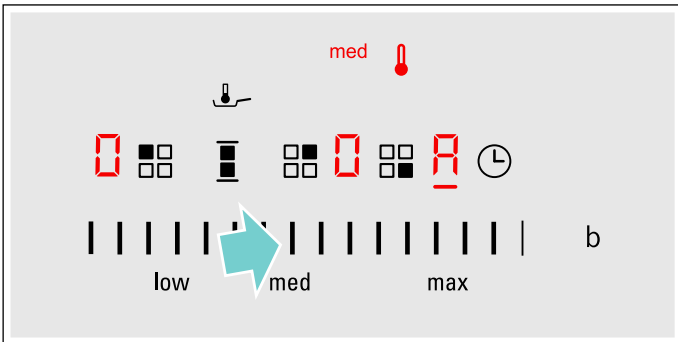
Como regular

Selecione o nível de temperatura adequado da tabela. Coloque um recipiente vazio por cima do disco.


1. Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo . Na indicação acende-se **A**.




2. Nos 10 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura desejado na zona de regulação.




A função está ativada.

O símbolo de temperatura  fica aceso até à potência de fritura ser atingida. Ouve-se um sinal sonoro e o símbolo de temperatura apaga-se.

Conselhos

- Vire os alimentos, para que não queimem.
- A placa de cozinhar tem de estar selecionada para que seja apresentada a indicação da temperatura  e o nível de temperatura.

Desativar o sensor de fritura



Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A função está desativada.


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 acidental

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 indiação 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 |



Repór as regulações padrão

Regulações individuais.*

Repór as regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

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

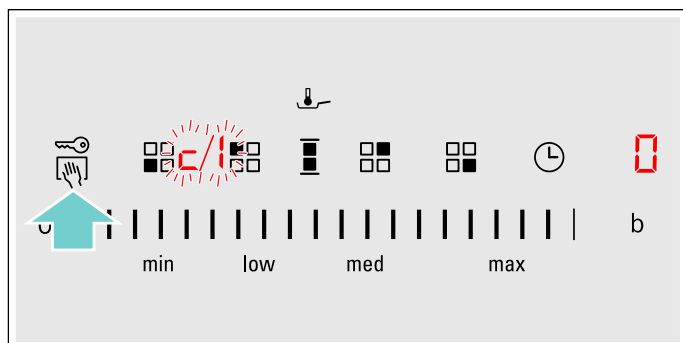
Aceda assim às regulações base:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

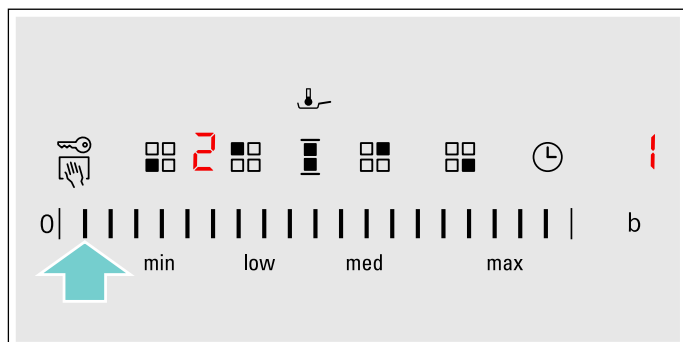
1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo durante aprox. 4 segundos.
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

| 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, e piscam alternadamente e surge 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"

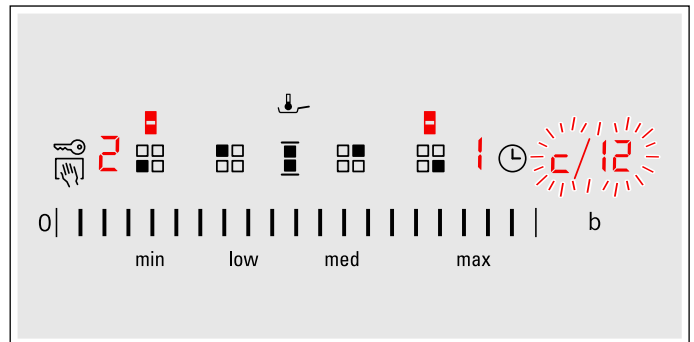
Teste do recipiente para cozinhar

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. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 1 2**.
3. Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca **—**.
A função está ativada.

Após 10 segundos surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

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

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Conselhos

- A zona de cozinhar flexível é uma zona de cozinhar única; utilize apenas um único recipiente para cozinhar.
- 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 do recipiente para cozinhar nos capítulos → "Cozedura por indução" e → "Zona flexível".

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

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

Placa de cozedura

Limpeza

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

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

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Manchas possíveis

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

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

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

Aro da placa de cozinhar

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

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

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

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

O fecho de segurança para crianças está ativado.

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

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

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

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

Porque não é possível ativar o sensor de fritura?

A potência máxima do aparelho foi atingida ou a função PowerManager está ativada. Desligue ou diminua os níveis de potência dos discos ativos.

Pode consultar mais informações sobre esta função no capítulo → *"PowerManager" na página 56*

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 indução no capítulo → "*Cozedura por indução*".

Por que motivo a zona de cozinhar não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

A zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, não está ligada.

Certifique-se de que a zona de cozinhar, sobre a qual está pousado o recipiente, está ligada.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "*Cozedura por indução*" e → "*Zona flexível*".

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

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para a zona de cozinhar ligada ou não é adequado para a indução.

Certifique-se de que o recipiente para cozinhar é adequado para indução e que está pousado sobre a zona de cozinhar, cujo tamanho melhor corresponda ao recipiente. Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar nos capítulos → "*Cozedura por indução*" e → "*Zona flexível*".

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

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

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

Defeito: O que fazer?

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

| Indicação | Causa possível | Resolução |
|--|---|--|
| nenhuma | Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi 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 de energia. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe o Serviço de Assistência Técnica. |
| As indicações piscam | O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objecto sobre o mesmo. | Seque o painel de comandos ou retire o objecto. |
| A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar | Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico. | Cubra por breves instantes o painel de comandos para confirmar a avaria. |
| F2 | O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. | Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar. |
| F4 | O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. | |
| F5 + potência de cozedura e sinal sonoro | Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. | Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar. |
| F5 e sinal sonoro | Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. | Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar. |
| F1/F6 | A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada. | Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar. |
| F8 | A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção. | A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo |
| E9000 E90 10 | A tensão operacional está defeituosa, fora do modo de operação normal. | Entre em contacto com o seu fornecedor de eletricidade. |
| U400 | A placa de cozinhar não está ligada corretamente | Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que o aparelho foi ligado de acordo com o esquema de ligações. |

Não coloque nenhuma panela quente sobre o painel de comandos.

Conselhos

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

Serviços Técnicos

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

Número E e número FD

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

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

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

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

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 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 | Cozinhar | | |
|--|------------------------|----------------------|--|----------|----------------------|-------|
| | | | Tempo de duração (Min:Seg) | Tampa | Potência de cozedura | Tampa |
| 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

siemens-home.bsh-group.com

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



9001379893
981024(01)