Manual de instrucciones

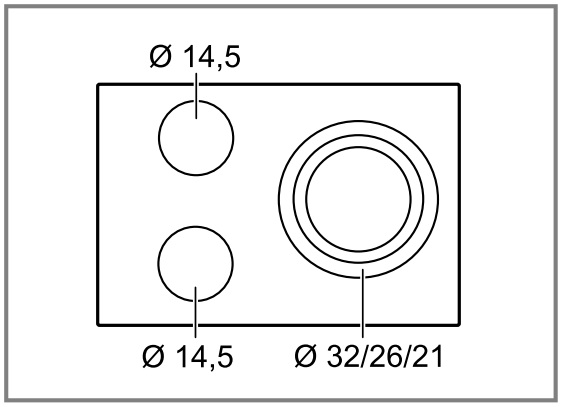
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje 3
[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação 16

3EB767LQ

Balay
Por un mundo más cómodo

3EB767LQ



Ø = cm

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.

Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad ... 3
2 Evitar daños materiales ... 5
3 Protección del medio ambiente y ahorro ... 5
4 Familiarizándose con el aparato ... 6
5 Manejo básico ... 7
6 Función PowerBoost ... 9
7 Seguro para niños ... 9
8 Funciones de programación del tiempo ... 9
9 Desconexión automática ... 10
10 Función Protección para limpieza ... 10
11 Ajustes básicos ... 10
12 Cuidados y limpieza ... 11
13 Solucionar pequeñas averías ... 12
14 Eliminación ... 13
15 Servicio de Asistencia Técnica ... 13

16 INSTRUCCIONES DE MONTAJE ... 14
16.1 Montaje seguro ... 14

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:
- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:
- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!
Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.
- ▸ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▸ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, des-

pués, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Las asas de los recipientes para cocinar se calientan durante el funcionamiento. Si la zona de calentamiento ilumina las asas, es posible que se calienten especialmente.

- Cubrir siempre toda la zona de calentamiento con los recipientes para cocinar.
- Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 13*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN
Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.
- No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.
- No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.
- No utilizar papel para horno.
- No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.
- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.

Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.
Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.
- ✔ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.
- ✔ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.
- ✔ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio
- ✔ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.
- ✔ Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.
- ✔ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.
- ✔ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.
- ✔ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

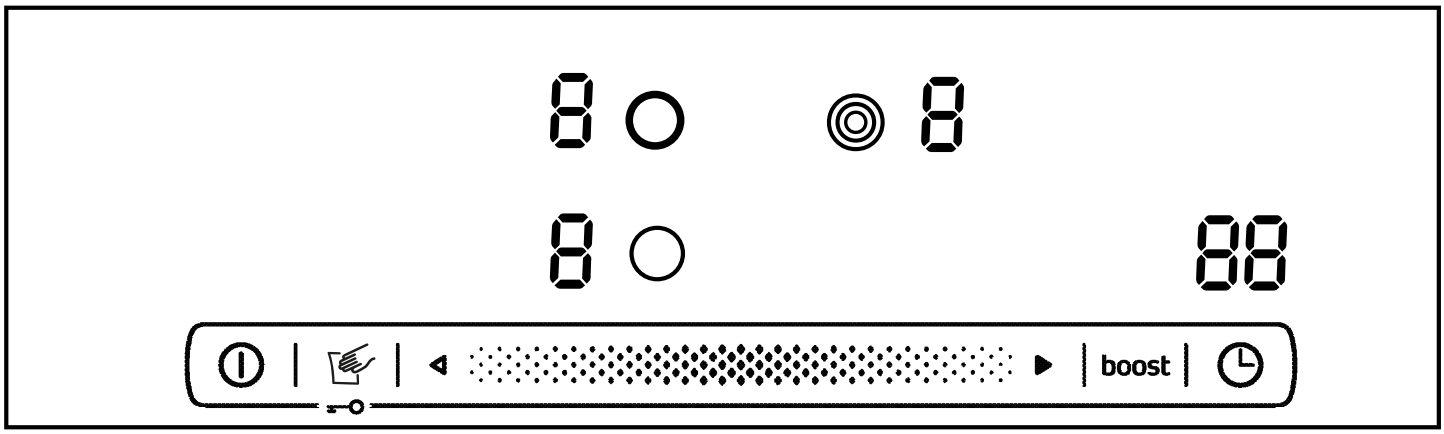
Aprovechar el calor residual de la placa de cocción. En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.
- ✔ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



4.2 Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
1 - 9	Niveles de potencia
H / h	Calor residual
b	Función PowerBoost
8 8	Reloj temporizador

4.3 Campos táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

Tecla	Nombre
⏻	Interruptor principal
	Protección para limpieza/ seguro para niños
▬▬	Zona de programación
○	Seleccionar la zona de cocción
◎	Activar la zona de cocción triple
boost	Función PowerBoost
◷	Reloj temporizador

Notas

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

4.4 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción.
Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes.
Si se conecta una zona de cocción, esta se encenderá del tamaño que se ajustó por última vez.

	zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
◎	Zona de cocción triple	Seleccionar una zona de cocción. ▪ Pulsar ◎. Se activa el segundo círculo de calentamiento. ▪ Volver a pulsar ◎. Se activa el tercer círculo de calentamiento.

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se conecten y desconecten en diferentes momentos.
  - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.

– El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
– Se obtienen mejores resultados de cocción.

4.5 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está muy caliente.

5 Manejo básico

5.1 Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.
Si se vuelve a encender el aparato durante los primeros 4 segundos después de haberlo apagado, la placa de cocción se enciende con los ajustes anteriores.

5.2 Encender la placa de cocción

▸ Pulsar ⏻.
✔ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre ⏻ .
✔ Los indicadores 0 se iluminan.
✔ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

5.3 Apagar la placa de cocción

La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas un tiempo (10-60 segundos).

▸ Pulsar ⏻.
✔ Se apaga el señalizador luminoso situado sobre ⏻.
✔ Los indicadores se apagan.
✔ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
✔ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

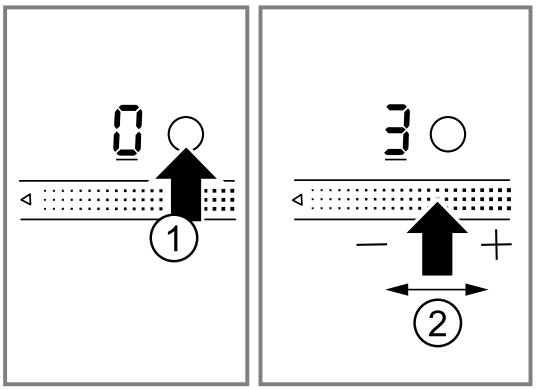
5.4 Ajustar las zonas de cocción

Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.
Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4. .

5.5 Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.
1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
✔ En el indicador del nivel de potencia se ilumina 0. Bajo el indicador del nivel de potencia se ilumina _.
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.



5.6 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.

5.7 Apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
2. Graduar a 0 la zona de programación.
✔ Cuando se apaga la zona de cocción, se muestra la indicación de calor residual al cabo de 10 segundos aprox.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

5.8 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.
El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción. → *Página5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar o mantener caliente		
Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
Leche [1]	1.-2.	-
Salchichas en agua [1]	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.-3.	10-20
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30
Cocer o hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata [2,3]	4.-5.	20-30
Pescado [2,3]	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., bechamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa bernesa o salsa holandesa	3-4	8-12
Hervir, cocer al vapor o rehogar		
Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1.-2.	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta [2,3]	6-7	6-10
Potaje, sopa	3.-4.	15-60
Verduras, frescas	2.-3.	10-20
Verduras ultracongeladas	3.-4.	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Freír con poco aceite
Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada [4]	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor [4]	4.-5.	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor [4]	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor [4]	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada [4]	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

Freír por inmersión
Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

[1] Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.
[2] Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.
[3] Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.
[4] Dar la vuelta al alimento varias veces.

6 Función PowerBoost

La función PowerBoost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.
La función PowerBoost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con *boost*.

6.1 Encender la función PowerBoost

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.
▸ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.

Requisitos
- Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.
- Para la función Powerboost es necesario encender el segundo o el segundo y el tercer círculo de calentamiento en la zona de cocción triple.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar *boost*.

✔ El indicador b se ilumina.

6.2 Apagar la función PowerBoost

Si no se apaga la función PowerBoost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Programar la posición de cocción lenta deseada.

✔ El indicador b se apaga.

7 Seguro para niños

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

7.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.
▸ Mantener pulsado aprox. 4 segundos.
✔ El indicador sobre el símbolo se ilumina durante 10 segundos.
✔ La placa de cocción está bloqueada.

7.2 Desactivar el seguro para niños

▸ Mantener pulsado aprox. 4 segundos.
✔ El bloqueo está desactivado.

7.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.
El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 10*

8 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

8.1 Duración

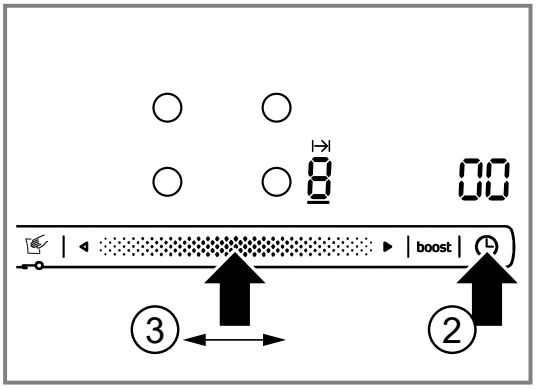
Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.
Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar la duración del tiempo de cocción

Requisito: Se ha seleccionado la zona de cocción.
1. Ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar ◷.

✔ El indicador I→I de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00.

3. Durante los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo por la zona de programación todas las veces que sea necesario hasta alcanzar la duración del tiempo de cocción deseada.



✔ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
✔ Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador se ilumina 00 durante 10 segundos. El indicador I→I se ilumina intensamente.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción.
2. Pulsar ◷.
✔ El indicador I→I se ilumina intensamente.
3. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a 00 desde la zona de programación.

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

▸ Pulsar cualquier símbolo.
✔ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

8.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Encender el reloj temporizador de cocina.
El reloj avisador se puede encender de 2 formas diferentes.

Si se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar ◷ dos veces en un plazo de 10 segundos.
Si no se ha seleccionado la zona de cocción.	Pulsar ◷.

✔ El indicador 🔔 se ilumina.
2. En el transcurso de los siguientes 10 segundos seleccionar el tiempo de cocción deseado en la zona de programación.
✔ El tiempo comienza a transcurrir.
✔ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina 00. El indicador 🔔 para el reloj temporizador de cocina se enciende intensamente. Después de 10 segundos el indicador se apaga.

Mostrar tiempo

▸ Seleccionar el reloj temporizador de cocina con ◷.
✔ El tiempo se muestra durante 10 segundos.

Corregir el tiempo

1. Seleccionar el reloj avisador con ◷.
2. Ajustar el tiempo deseado en la zona de programación.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede desconectar manualmente.

▸ Pulsar cualquier campo táctil.
✔ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

9 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.
El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).
La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna F8 y el indicador de calor residual H/h.

9.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar cualquier campo táctil.
✔ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo.

10 Función Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.
La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

10.1 Activar la protección para limpieza

▸ Pulsar .
✔ Suena una señal acústica.
✔ Se enciende el señalizador luminoso situado sobre 🧽 .
✔ El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos.

11 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

11.1 Vista general de los ajustes básicos

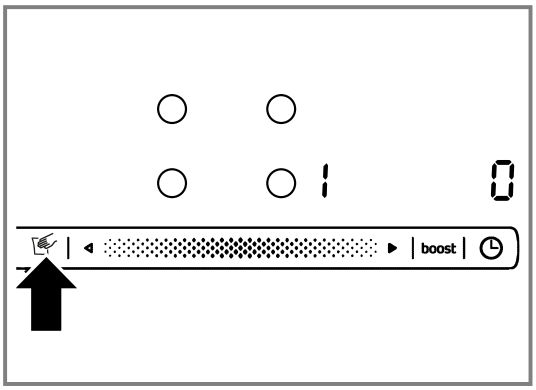
Aquí obtendrá una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
c1	Seguro automático para niños 0 – Desactivado [1] 1 – Activado 2 – Seguro automático y manual para niños desactivados.
c2	Tono de aviso 0 – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. 1 – Solo señal de error activada. 2 – Solo señal de confirmación activada. 3 – Señal de confirmación y señal de error activadas. [1]
c5	Limitación de tiempo automática 0 – Ajuste básico - Apagar tras 1-10 horas. [2] 1 – Mitad del ajuste básico - Apagar tras 0,5 - 5 horas. 2 - Cuarto del ajuste básico - Apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
c6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 1 – 10 segundos. [2] 2 – 30 segundos. 3 – 1 minuto.
c7	Conexión de las resistencias 0 – Desactivada 1 – Activada 2 – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. [2]
c9	Tiempo de selección de las zonas de cocción 0 – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. [2] 1 – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
c0	Volver al ajuste de fábrica 0 – Desactivado. [1] 1 – Activado.

11.2 Modificar el ajuste básico

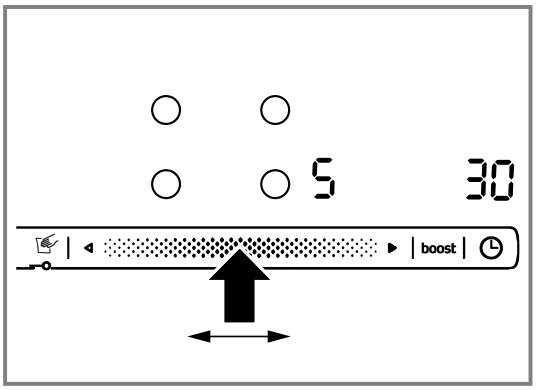
Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado durante 4 segundos.



✔ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna c y 1.
✔ En la pantalla de la derecha se ilumina 0.

3. Pulsar repetidamente hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Mantener pulsada durante 4 segundos.

✔ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos sin guardar, apagar la placa de cocción con ①. Encender otra vez la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

ATENCIÓN
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
▸ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen

[1] Ajuste de fábrica
[2] Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

12.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 11*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
   Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.
   Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

13 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 13*

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por personal especializado.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!**
La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona.
- Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!**
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 Atención al Cliente.

13.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. **1.** Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. **2.** Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. ▸ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. **1.** Esperar un tiempo. **2.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 4	A pesar de la desconexión con F2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. **1.** Esperar un tiempo. **2.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.

Avería	Causa y resolución de problemas
F 5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. ▸ Retirar dicho recipiente. ✔ El indicador se apaga poco después.
F 5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. **1.** Retirar dicho recipiente. **2.** Esperar un tiempo. **3.** Pulsar cualquier campo táctil. ✔ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. **1.** Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. **2.** En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. **1.** Desconectar y volver a conectar el aparato. ✔ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. **2.** Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página13*

14 Eliminación

14.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

▸ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

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.

15 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.
En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.balay.es* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

15.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

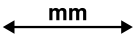
El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:
- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

16 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



16.1 Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.

- La conexión eléctrica solo puede realizarla personal especializado autorizado. Si se hace una conexión incorrecta, la garantía no tendrá validez.
- Solo una instalación profesional de conformidad con estas instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro. El montador será el responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.

16.2 Montaje bajo encimera

No montar debajo neveras, lavavajillas, hornos sin ventilación ni lavadoras.

- En caso de montar un horno debajo, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo, en algunos casos, incluso más. Observar las indicaciones de las instrucciones de montaje del horno.
- Prestar atención a que ninguna parte que sobresalga, como la caja de la conexión a red o el cable de conexión a red, choque, p. ej., con un cajón.

16.3 Panel intermedio

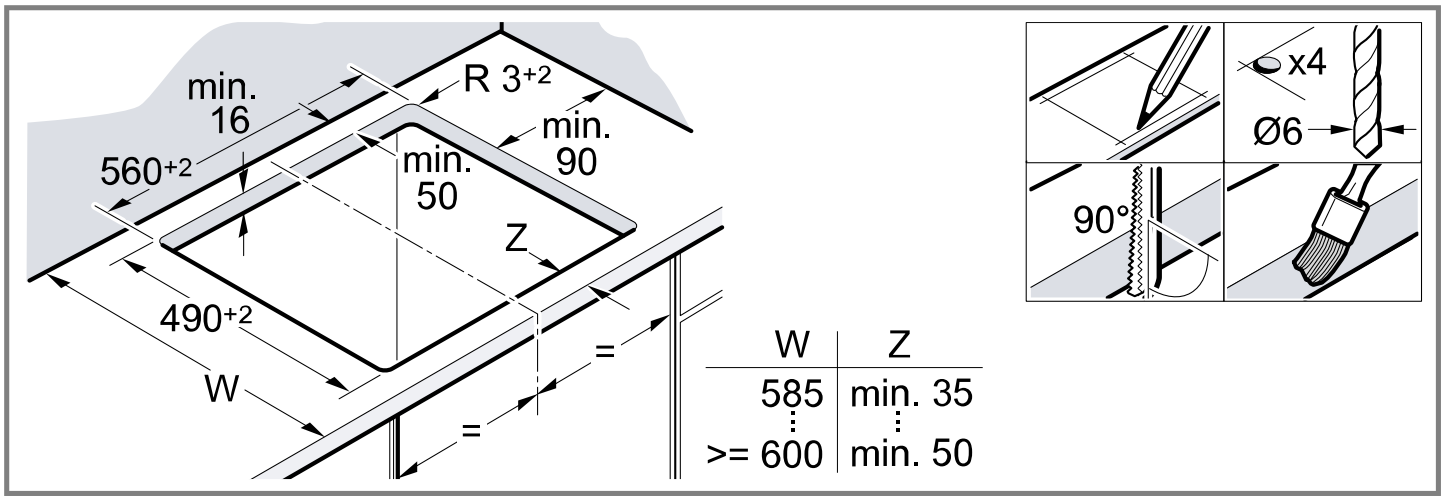
Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

- Pedir en un establecimiento especializado un panel intermedio como accesorio.
- Si se utiliza un panel intermedio propio, la distancia mínima de la conexión a red del aparato debe ser de 10 mm.

16.4 Preparar el mueble

La encimera debe ser plana, horizontal y estable.

- Los muebles para placas y hornos, incluidos los embellecedores de pared, deben resistir temperaturas de 90 °C como mínimo.
- El revestimiento del hueco colocado a una distancia de 50 mm respecto a la pared posterior del aparato no debe ser inflamable (p. ej., baldosas o piedra).
- Sellar las superficies de corte con material resistente al calor para evitar que la encimera se hinche a causa de la humedad.



16.5 Conexión eléctrica

Para proteger el aparato, extraerlo primero de las bandejas de poliestireno cuando se haga presión en el hueco. No colocar nunca el aparato de canto sobre un lateral del aparato.

- Comprobar la instalación doméstica antes de conectar el aparato.
- El aparato pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.
- Según las normas, la instalación eléctrica con toma a tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases.
- Si en la pantalla del aparato aparece U400, significa que está mal conectado. Desconectar el aparato de la red y comprobar la conexión.

Conexión con cable de 3 hilos

Comprobar que la instalación doméstica tenga la protección por fusible adecuada.
Observar el código cromático del cable de conexión a la red.

- Verde-amarillo es la toma a tierra ⏚.
  Azul es el cable neutro (cero).
  Marrón es la fase (conductor externo).
  En caso necesario, el cable puede sustituirse por un cable de conexión multifase. Si se sustituye el cable, prestar atención al apartado siguiente.

Conexión sin cable premontado

Conectar la placa de cocción según el esquema de conexión.

- En caso necesario, montar los puentes de cobre suministrados.
- El cable de conexión a la red debe corresponder al tipo H05 VV-F o superior.
- La sección transversal del cable está determinada de acuerdo con la carga de corriente. No está permitido utilizar una sección transversal <1,5 mm².

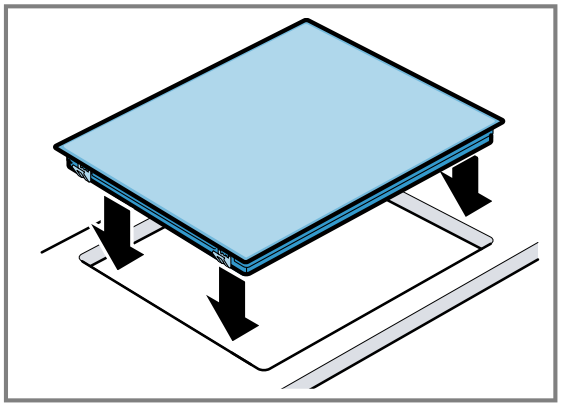
Conexión con cable de conexión de 5 hilos premontado

Solo el personal técnico del Servicio de Asistencia Técnica puede sustituir el cable de conexión.

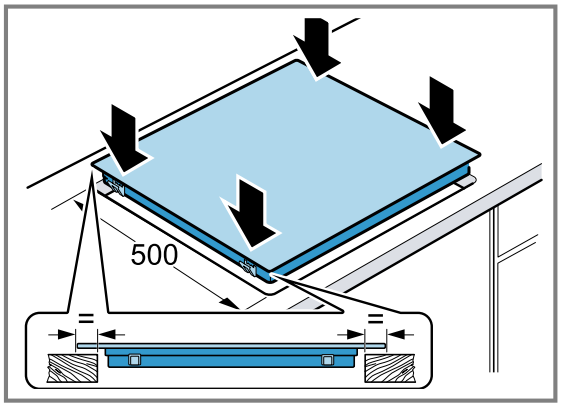
16.6 Colocar la placa de cocción

No aprisionar el cable de conexión ni pasarlo por bordes afilados.

- Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno.



- Debe sobresalir por igual por la parte delantera y trasera.



16.7 Desmontar la placa de cocción

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

Pode encontrar informações e explicações adicionais online.
Leia o código QR que figura na página de título.

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1 Segurança ... 16
2 Evitar danos materiais ... 17
3 Proteção do meio ambiente e poupança ... 18
4 Familiarização ... 18
5 Operação base ... 20
6 Função PowerBoost ... 22
7 Fecho de segurança para crianças ... 22
8 Funções de tempo ... 22
9 Desligar automático ... 23
10 Proteção contra anulação acidental ... 23
11 Regulações base ... 23
12 Limpeza e manutenção ... 24
13 Eliminar falhas ... 25
14 Eliminação ... 26
15 Assistência Técnica ... 26

16 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM ... 27
16.1 Montagem segura ... 27

⚠ 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

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

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:
- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- até uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

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

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.
As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

⚠ AVISO – Risco de incêndio!
Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.
- ▸ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▸ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

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

O aparelho atinge temperaturas altas.
- Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

Os alimentos podem incendiar-se.
- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.
- Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.
- Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

As pegas dos recipientes para cozinhar podem ficar quentes durante o funcionamento. Se as pegas forem irradiadas pelo disco, as pegas podem ficar muito quentes.
- Cobrir sempre todo o disco com o recipiente para cozinhar.
- Utilize uma pega de cozinha.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- Nunca opere um aparelho danificado.
- Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- Contacte o Serviço de Assistência Técnica. →*Página 26*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.
- Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

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

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.
- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.
- Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.
- Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.
- Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.
- Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.
- Não utilize folhas de proteção para fogões.
- Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

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

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

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

3.2 Poupar energia

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

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

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

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

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

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

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

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

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

Mude atempadamente para um nível de potência mais baixo.
- ✔ Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

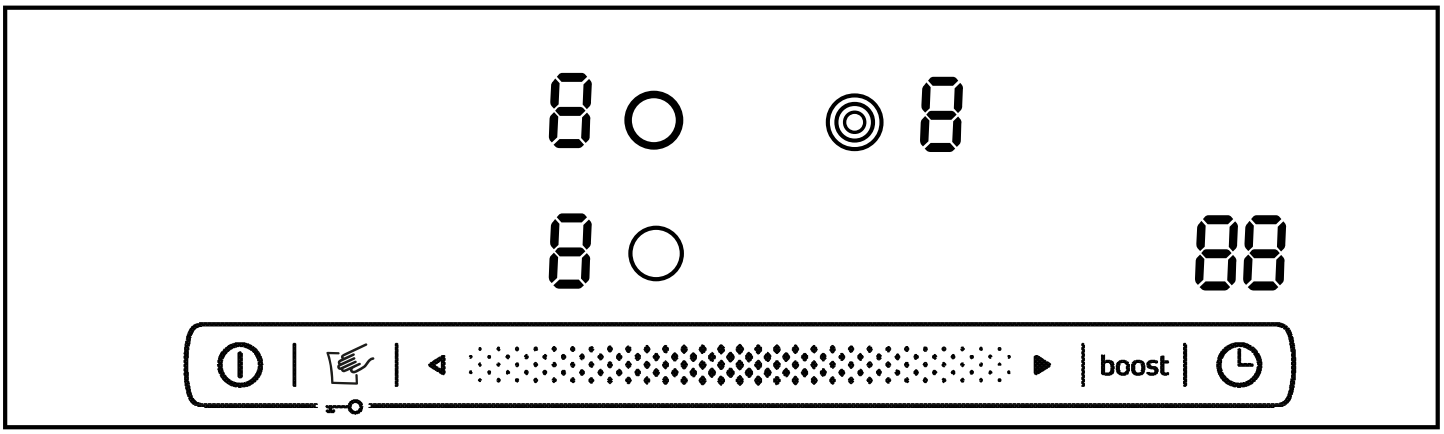
Utilize o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- ✔ O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



4.2 Apresentar

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

Indicação	Nome
1 - 9	Potências de cozedura
H / h	Calor residual
b	Função PowerBoost
8 8	Temporizador

4.3 Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

Campo tátil	Nome
⏻	Interruptor principal
	Proteção contra anulação acidental/fecho de segurança para crianças
▬▬	Zona de regulação
○	Seleção da zona de cozinhar
◎	Ativação da zona de cozinhar de triplo circuito
boost	Função PowerBoost
◷	Temporizador

Notas

- Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e das zonas táteis. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

4.4 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

Quando ativa as conexões, acendem-se as respetivas indicações.
Quando liga uma zona de cozinhar, esta liga no último tamanho definido.

	Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○	Disco de um circuito	
◎	Zona de cozinhar de triplo circuito	Selecionar zona de cozinhar. ▪ Toque em ◎. O segundo circuito de aquecimento é ativado. ▪ Toque novamente em ◎. O terceiro circuito de aquecimento é ativado.

Notas

- As áreas escuras na apresentação de incandescência do disco devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- O disco regula a temperatura através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar.
- No caso de discos de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.
  - Os componentes sensíveis são assim protegidos contra sobreaquecimento.
  - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.
  - São obtidos melhores cozinhados.

4.5 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
H	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.

Indicação	Significado
h	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar ou desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.
Se voltar a ligar o aparelho nos primeiros 4 segundos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Ligar a placa de cozinhar

- Toque em ⏻.
- ✔ A lâmpada indicadora por cima de ⏻ acende-se.
- ✔ As indicações 0 acendem-se.
- ✔ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

5.3 Desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas há algum tempo (10-60 segundos).

- Toque em ⏻.
- ✔ A lâmpada indicadora apaga-se com ⏻.
- ✔ As indicações apagam-se.
- ✔ Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.
- ✔ A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

5.4 Regulação das zonas de cozinhar

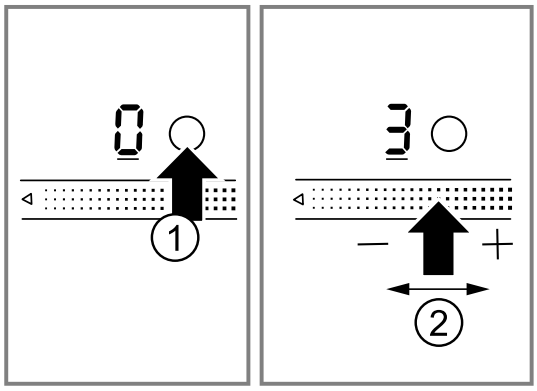
Para poder regular uma zona de cozinhar, esta tem de estar selecionada.
Ajuste as potências de cozedura desejadas na zona de regulação.

Potência de cozedura	
1	potência mínima
9	potência máxima
.	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex. 4.

5.5 Regular as potências de cozedura

Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
- ✔ No campo de indicação da potência de cozedura acende-se 0. Por baixo do campo de indicação da potência de cozedura acende-se -.
2. Regule uma potência de cozedura na zona de regulação.



5.6 Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
2. Regule uma potência de cozedura na zona de regulação.

5.7 Desligar a zona de cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
2. Regule para 0 na zona de regulação.
- ✔ Se tiver desligado a zona de cozinhar, passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Nota: A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar sem ter de selecioná-la de novo.

5.8 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas.
O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.
- Aloure os alimentos muito alourados ou que libertam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia. → *Página 18*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer ou manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite [1]	1.-2.	-
Salsichas em água [1]	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	2.-3.	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.-3.	20-30
Escaldar ou cozer lentamente		
Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata [2,3]	4.-5.	20-30
Peixe [2,3]	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho bechamel	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12
Cozer, cozinhar a vapor ou estufar		
Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.-2.	35-45
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa [2,3]	6-7	6-10
Guisado, sopa	3.-4.	15-60
Legumes, frescos	2.-3.	10-20
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.-3.	50-60

Assar com pouco óleo
Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas [4]	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura [4]	4.-5.	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura [4]	6-7	10-20
Peito de aves, 2 cm de espessura [4]	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado [4]	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.-8.	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

Fritar
Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja Tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

[1] Confecione os alimentos sem tampa.
[2] Leve a água a ferver com a tampa colocada.
[3] Continue a cozer os alimentos sem tampa.
[4] Vire várias vezes os alimentos.

6 Função PowerBoost

A função Powerboost permite-lhe aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.
A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com *boost*.

6.1 Ligar a função Powerboost

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**
Os óleos e as gorduras aquecem rapidamente com a função Powerboost. Óleos e gorduras sobreaquecidos inflamam-se rapidamente.
▸ Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância.

Requisitos
- Em zonas de cozinhar de duplo circuito, é necessário ligar o segundo circuito de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.
- Em zonas de cozinhar de triplo circuito, é necessário ligar o segundo ou o segundo e o terceiro circuito(s) de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em *boost*.
✔ A indicação b acende-se.

6.2 Desligar a função Powerboost

Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9.

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha.
✔ A indicação b apaga-se.

7 Fecho de segurança para crianças

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

7.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.
▸ Mantenha premido durante aprox. 4 segundos.
✔ A indicação por cima de acende-se durante 10 segundos.
✔ A placa de cozinhar está bloqueada.

7.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

▸ Mantenha premido durante aprox. 4 segundos.
✔ O bloqueio está desativado.

7.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.
Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. → *Página 23*

8 Funções de tempo

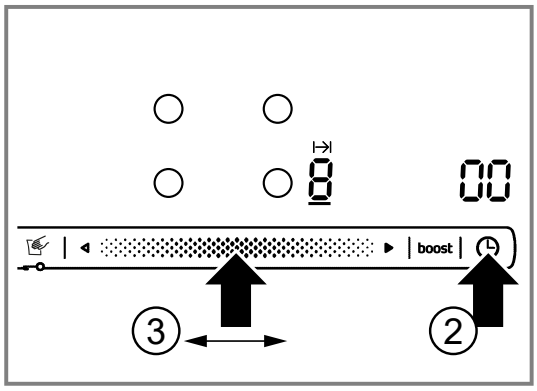
O seu aparelho possui diferentes funções de tempo com as quais pode regular um tempo de duração ou um temporizador.

8.1 Tempo de duração

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.
Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Regular o tempo de duração

Requisito: A zona de cozinhar está selecionada.
1. Regular a potência de cozedura.
2. Toque em ◷.
✔ A indicação I→I da zona de cozinhar acende-se. Na indicação do temporizador, acende-se 00.
3. Nos 10 segundos seguintes, passe com o dedo as vezes necessárias sobre a área de regulação até atingir o tempo de duração desejado.



✔ O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para vári-

as zonas de cozinhar, é indicado o tempo de duração da zona selecionada.
✔ Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação acende-se 0 0 durante 10 segundos. A indicação I→I acende-se com luz brilhante.

Corrigir ou anular o tempo de duração

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque em ◷.
✔ A indicação I→I acende-se com luz brilhante.
3. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em 00.

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

▸ Toque num símbolo à escolha.
✔ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

8.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Ligue o alarme de cozinha.
   Pode ligar o alarme de cozinha de 2 formas diferentes.

Com zona de cozinhar selecionada.	Toque duas vezes em ◷ dentro de 10 segundos.
Com zona de cozinhar não selecionada.	Toque em ◷.

✔ A indicação 🔔 acende-se.
2. Dentro dos 10 segundos seguintes, regule o tempo desejado na zona de regulação.
✔ O tempo começa a decorrer.
✔ Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador, acende-se 00. A indicação 🔔 para o alarme de cozinha acende-se com luz brilhante. Após 10 segundos a indicação desliga-se.

Indicar o tempo

▸ Selecione o alarme de cozinha com ◷.
✔ O tempo é indicado durante 10 segundos.

Corrigir o tempo

1. Selecione o alarme de cozinha com ◷.
2. Regule o tempo desejado na área de regulação.

Desligar o sinal do alarme

Pode desligar o sinal manualmente.

▸ Toque num campo tátil à escolha.
✔ A indicação apaga-se e o sinal sonoro desliga-se.

9 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado.
O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).
O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente F8 e a indicação de calor residual H/h.

9.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático

1. Toque num campo tátil à escolha.
✔ A indicação apaga-se.
2. Efetue uma nova regulação.

10 Proteção contra anulação acidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma proteção contra anulação acidental.
O interruptor principal está excluído da proteção contra anulação acidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

10.1 Ativar a proteção contra anulação acidental

▸ Toque em .
✔ Ouve-se um sinal.
✔ A lâmpada indicadora por cima de 🧽 acende-se.
✔ O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos.

11 Regulações base

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

11.1 Vista geral das regulações base

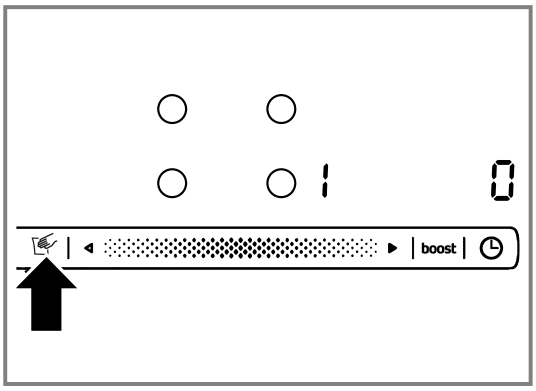
Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indicação	Seleção
c1	Fecho de segurança para crianças automático 0 – Desligado [1] 1 – Ligado 2 – Fecho de segurança para crianças manual e automático desligados.
c2	Sinal sonoro 0 – Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desligados. O sinal do interruptor principal permanece ligado. 1 – Apenas o sinal de utilização incorreta está ligado. 2 – Apenas o sinal de confirmação está ligado. 3 – Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada estão ligados. [1]
c5	Limitação do tempo automática 0 – Regulação base - Desligar após 1 - 10 horas. [2] 1 – Metade da regulação base - Desligar após 0,5 - 5 horas. 2 – Um quarto da regulação base - Desligar após 0,25 - 2,5 horas.
c6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador 1 – 10 segundos. [2] 2 – 30 segundos. 3 – 1 minuto.
c7	Ativação dos elementos de aquecimento 0 – Desligado 1 – Ligado 2 – A última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada. [2]
c9	Tempo de seleção das zonas de cozinhar 0 – Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de selecioná-la de novo. [2] 1 – Pode ajustar a última zona de cozinhar selecionada dentro de 10 segundos após a seleção. A seguir, precisa de selecionar a zona de cozinhar novamente antes da regulação.
c0	Repor as definições de fábrica 0 – Desligado. [1] 1 – Ligado.

11.2 Alterar a regulação base

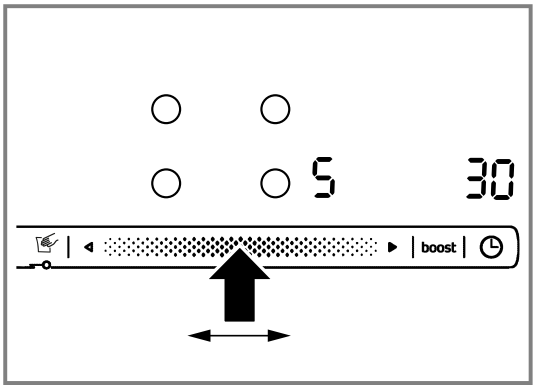
Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque em ☝ durante 4 segundos.



✔ No visor da esquerda, piscam alternadamente c e 1.
✔ No visor da direita acende-se 0.

3. Toque várias vezes em ☝ até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na área de regulação.



5. Mantenha ☝ premido durante 4 segundos.

✔ A regulação está ativada.

Dica: Para sair das regulações base sem guardar, desligue a placa de cozinhar com ⏻. Volte a ligar a placa de cozinhar e regule novamente.

12 Limpeza e manutenção

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

12.1 Produto de limpeza

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

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

▸ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas

[1] Definições de fábrica
[2] Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

12.2 Limpar a vitrocerâmica

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

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 24*

Requisito: A placa de cozinhar está arrefecida.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica.
   Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem do produto de limpeza.
   Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

13 Eliminar falhas

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

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**
Reparações indevidas são perigosas.
- ▸ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▸ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
  → *"Assistência Técnica", Página 26*

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**
Reparações indevidas são perigosas.
- ▸ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▸ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▸ Se o cabo elétrico deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído por técnicos qualificados.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**
O disco aquece, mas a indicação não está a funcionar.
- ▸ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▸ Contactar a Assistência Técnica.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**
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 elétrico.
- ▸ Contactar a Assistência Técnica.

13.1 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e resolução de problemas
Nenhuma	Faltou a alimentação elétrica. **1.** Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. **2.** Verifique noutros aparelhos elétricos se existe uma falha da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	O painel de comandos está molhado ou existem objetos em cima deste. ▸ Seque o painel de comando ou retire o objecto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. A zona de cozinhar foi desligada para proteção do sistema eletrónico. **1.** Aguarde algum tempo. **2.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F 4	Apesar da desativação através de F2, o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas. **1.** Aguarde algum tempo. **2.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.

Avaria	Causa e resolução de problemas
F 5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Soa um sinal sonoro.	Tacho quente na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. ▸ Remova o tacho. ✔ A indicação apaga-se pouco tempo depois.
F 5 e sinal sonoro	Tacho quente na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. **1.** Remova o tacho. **2.** Aguarde algum tempo. **3.** Toque num campo tátil à escolha. ✔ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F 8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se automaticamente. Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE e zonas de cozinhas não aquecem	O modo de demonstração está ativado. **1.** Desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos, desligando o disjuntor na caixa de fusíveis. **2.** Toque num campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos.
No visor aparece uma mensagem com "E", p. ex. E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. **1.** Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. ✔ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. **2.** Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → *"Assistência Técnica", Página 26*

14 Eliminação

14.1 Eliminar o aparelho usado

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

▸ Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

15 Assistência Técnica

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

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

Pode obter informações detalhadas sobre a duração e as condições de garantia no no seu país junto do nosso serviço de apoio ao consumidor, do comerciante ou na nossa página web, por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço e condições de garantia.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.
Pode encontrar os dados de contacto do serviço de apoio ao consumidor por meio do código QR no documento em anexo referente aos contactos de serviço condições de garantia ou na nossa página Web.
Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 online em *www.balay.es*, na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

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

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

A placa de características encontra-se:
- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

16 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.

mm

16.1 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- A ligação elétrica deve ser efetuada apenas por um especialista. Uma ligação errada anula a garantia.
- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem incorreta são da responsabilidade do instalador.

16.2 Montagem sob bancada

Por baixo não devem ser instalados frigoríficos, máquinas de lavar loiça, fornos sem ventilação e máquinas de lavar roupa.

- Se montar por baixo um forno, a espessura da placa de trabalho tem de ter, no mínimo, 20 mm, em alguns casos até mais. Respeite as indicações constantes das instruções de montagem do forno.
- Certifique-se de que as peças salientes, como p. ex. a caixa da fonte de alimentação ou o cabo de ligação à rede elétrica, não colidem com, p. ex., uma gaveta.

16.3 Fundo falso

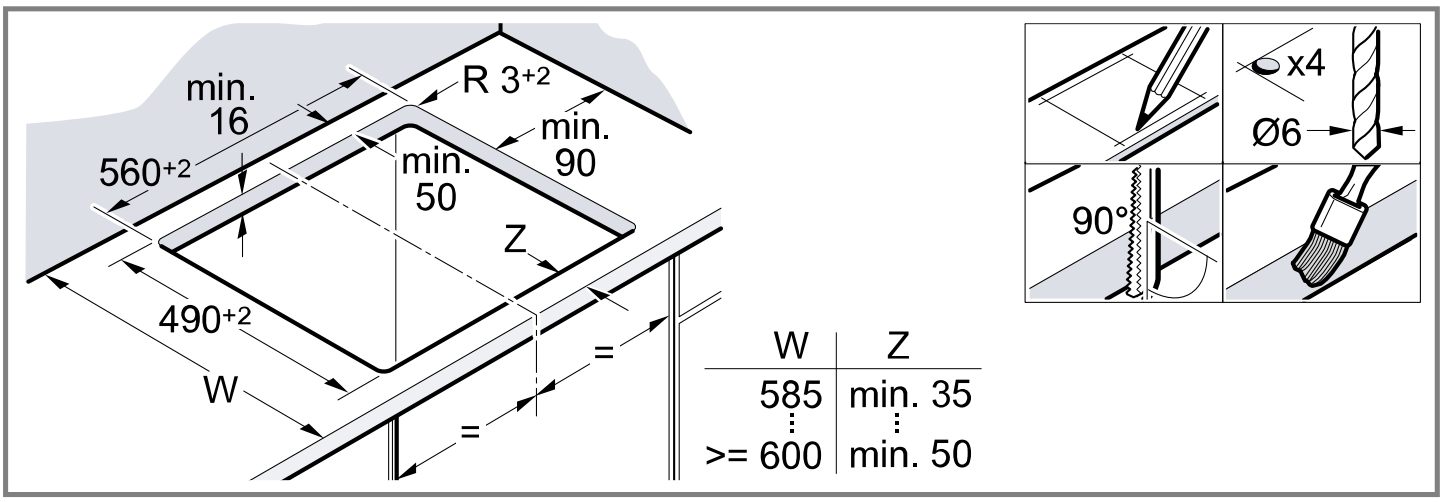
Se for possível tocar na parte inferior da placa de cozinhar, é necessário instalar um fundo falso.

- Procure no comércio especializado um fundo falso como acessório.
- Se utilizar um fundo falso próprio, a distância mínima em relação à ligação elétrica do aparelho deverá ser de 10 mm.

16.4 Preparar o móvel

A bancada deve ser plana, horizontal e robusta.

- Os móveis de encastrar, incluindo frisos de remate da parede, têm de ser resistentes ao calor até, no mínimo, 90 °C.
- Um revestimento de nicho situado a menos de 50 mm da parede traseira não pode ser combustível (p. ex., azulejos, pedra).
- Sele as superfícies cortadas com material resistente ao calor para evitar que a bancada dilate com a humidade.



16.5 Ligação elétrica

Para o proteger, retire o aparelho dos invólucros de esferovite unicamente antes de o inserir no recorte. Nunca coloque o aparelho de canto sobre um dos lados do mesmo.

- Verifique a instalação da casa antes de ligar o aparelho.

- O aparelho atende à classe de proteção I e só pode ser utilizado em conjunto com uma ligação de condutor de proteção.
- Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.
- Se aparecer U400 no visor do aparelho, a ligação foi efetuada incorretamente. Desligue o aparelho da corrente e verifique a ligação.

Ligação com cabo de 3 fios

Preste atenção à segurança adequada da instalação doméstica.
Preste atenção à codificação de cores do cabo de ligação à rede elétrica.

- Verde-amarelo é o condutor de proteção ⏚.
  Azul é o condutor neutro.
  Castanho é a fase (condutor externo).
  Se for necessário, o cabo pode ser substituído por um cabo de ligação multifásico. Em caso de substituição do cabo, preste atenção ao seguinte parágrafo.

Ligação sem cabo pré-instalado

Ligue a placa de cozinhar apenas de acordo com o esquema de ligações.

- Se necessário, instale as pontes de cobre fornecidas.
- O cabo de ligação à rede deve corresponder ao tipo H05 VV-F ou superior.
- A secção transversal do fio deve ser determinada de acordo com a carga de corrente. Não é permitida uma secção transversal < 1,5 mm².

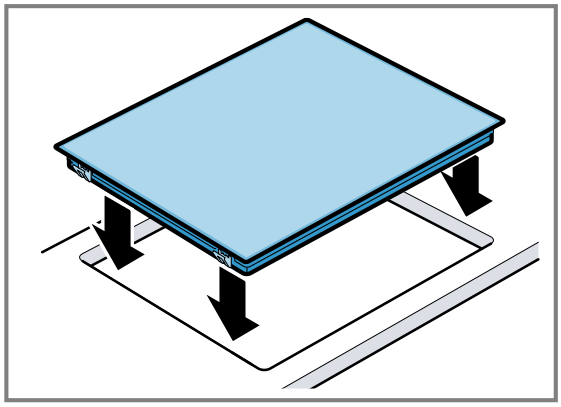
Ligação com cabo de ligação de 5 fios pré-instalado

O cabo de ligação só pode ser substituído por técnicos de assistência com formação.

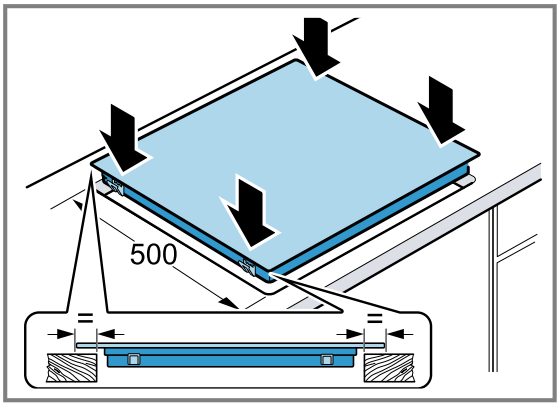
16.6 Inserir a placa de cozinhar

Não entale o cabo de ligação nem o passe sobre arestas vivas.

- Em caso de forno encastrado por baixo conduzir as ligações nos cantos traseiros do forno até à tomada de ligação.



- Deve sobressair de igual forma, tanto à frente, como atrás.



16.7 Desmontar a placa de cozinhar

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Retire a placa de cozinhar, pressionando por baixo.

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

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

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

Tienda Balay

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

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

Servicio Técnico Oficial

Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

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

N.I.F.: A-28893550

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

Séguenos en:

BLOG

9001860268 (050416) REG25
es, pt