

Manual de instrucciones

Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es] Manual de usuario e instrucciones de montaje 2
[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação 12

3EB761.., 3EB764..

Balay
Por un mundo más cómodo

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



Índice

MANUAL DE USUARIO

1 Seguridad 2
2 Evitar daños materiales 4
3 Protección del medio ambiente y ahorro 4
4 Familiarizándose con el aparato 5
5 Manejo básico 5
6 Seguro para niños 6
7 Ajustes básicos 6
8 Cuidados y limpieza 7
9 Solucionar pequeñas averías 8
10 Eliminación 9
11 Servicio de Asistencia Técnica 9

12 INSTRUCCIONES DE MONTAJE 10
12.1 Montaje seguro 10

⚠ 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, después, 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. →*Página9*

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.

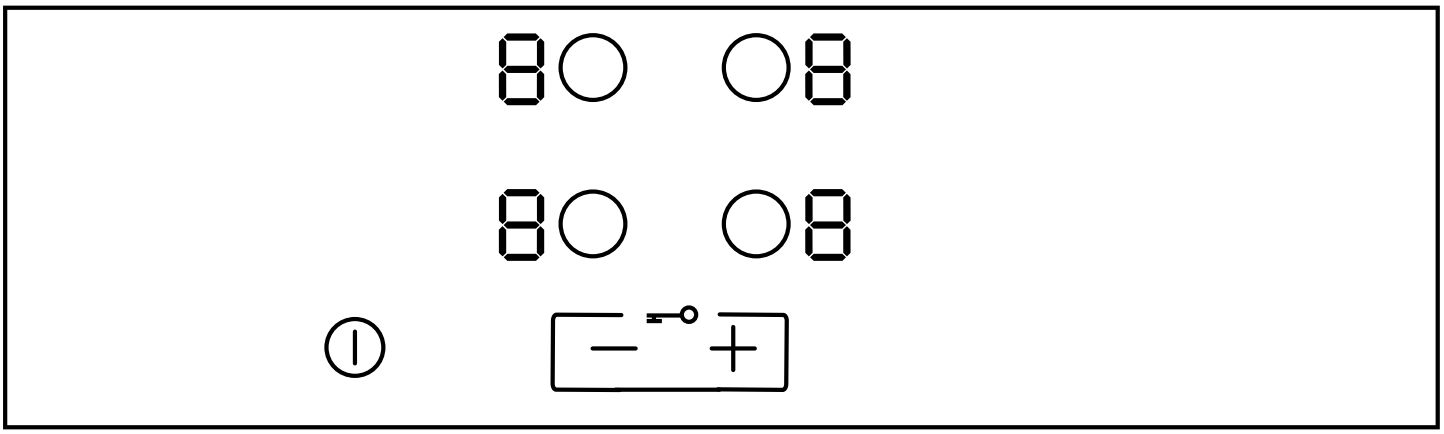
Aprovechar el calor residual de la placa de cocción. En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.
- ✔ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción.

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	Calor residual

4.3 Campos táctiles

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

Campo táctil	Nombre
⏻	Interruptor principal
◯	Seleccionar la zona de cocción
− +	Teclas de ajuste

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 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción H.
Mientras el indicador de calor residual permanezca iluminado, la zona de cocción está caliente. No tocar la zona de cocción.

Nota: Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir una cobertura de chocolate.

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.

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 Información sobre las zonas de cocción

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.

Motivos:
- Evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas.
- El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.

5.5 Ajustar las zonas de cocción

Para poder ajustar una zona de cocción, esta debe estar seleccionada.

Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta

5.6 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*.
2. En los siguientes 10 segundos pulsar + o −.
Se muestra el ajuste básico.
   - + Nivel de potencia 9
   - − Nivel de potencia 4

5.7 Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con ○.
2. Pulsar + o − hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

5.8 Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas.

1. Pulsar 2 veces ○.
✔ En el indicador del nivel de potencia aparece *0*.
✔ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
2. Seleccionar la zona de cocción y pulsar + o − hasta que en el indicador de nivel de potencia aparezca *0*.
✔ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

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

6 Seguro para niños

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

6.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.
▸ Pulsar simultáneamente + y − aprox. durante 4 segundos.
✔ En los indicadores de los niveles de potencia se ilumina - durante 10 segundos.
✔ La placa de cocción está bloqueada.

6.2 Desactivar el seguro para niños

▸ Pulsar simultáneamente + y − aprox. durante 4 segundos.
✔ El bloqueo está desactivado.

6.3 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. →*Página6*

7 Ajustes básicos

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

7.1 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]
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. [1]

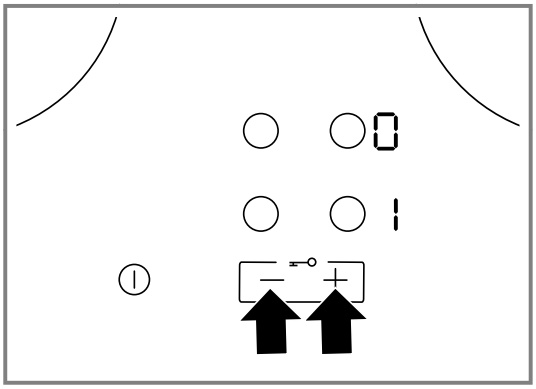
[1] Ajuste de fábrica

Indicador	Selección
	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.

7.2 Modificar el ajuste básico

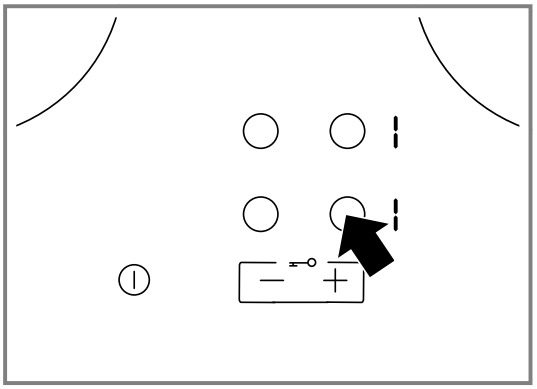
Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsadas + y − simultáneamente durante 4 segundos.



✔ En la pantalla inferior parpadean de forma alterna *c* y *1*.
✔ En la pantalla superior se ilumina *0*.

3. Pulsar repetidamente ○ hasta que en la pantalla inferior aparezca el indicador deseado.



4. Ajustar el valor deseado con + o −.
5. Pulsar simultáneamente + y − durante 4 segundos.

✔ El ajuste está activado.

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

8 Cuidados y limpieza

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

8.1 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
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

8.2 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 7*

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.

[1] Ajuste de fábrica

9 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", Página9*

⚠ 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.

9.1 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.
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.

Avería	Causa y resolución de problemas
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", Página9*

10 Eliminación

10.1 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.

11 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.

11.1 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.

12 Instrucciones de montaje

Tener en cuenta esta información para el montaje del aparato.



mm

12.1 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.

12.2 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.

12.3 Panel intermedio

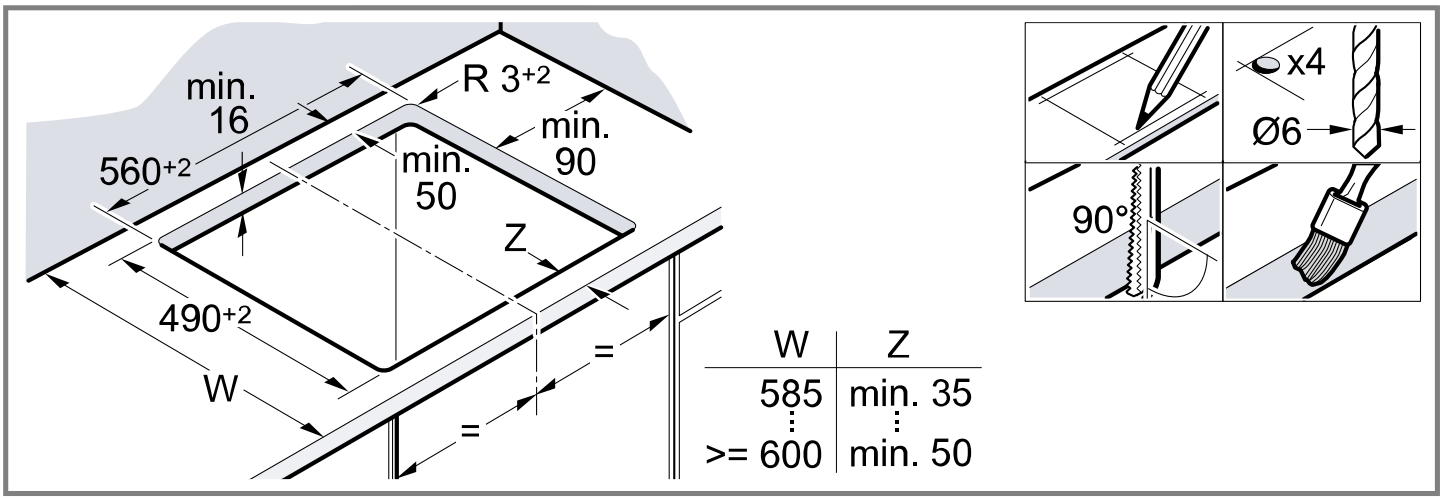
Si la parte inferior de la placa de cocción queda accesible, debe montarse un panel intermedio.

- 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.

12.4 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.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

12.5 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.

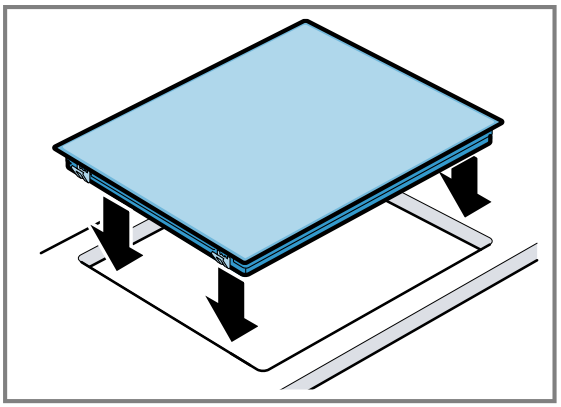
Conexión con cable de conexión de 5 hilos premontado

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

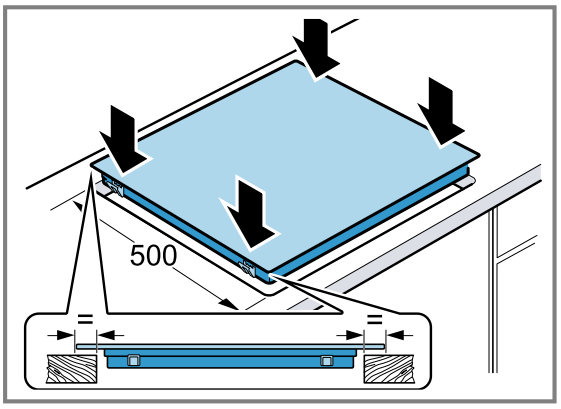
12.6 Colocar la placa de cocción

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.



12.7 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 12
2 Evitar danos materiais 13
3 Proteção do meio ambiente e poupança 14
4 Familiarização 14
5 Operação base 15
6 Fecho de segurança para crianças 16
7 Regulações base 16
8 Limpeza e manutenção 17
9 Eliminar falhas 18
10 Eliminação 19
11 Assistência Técnica 19

12 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM 20
12.1 Montagem segura 20

⚠ 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 19*

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.

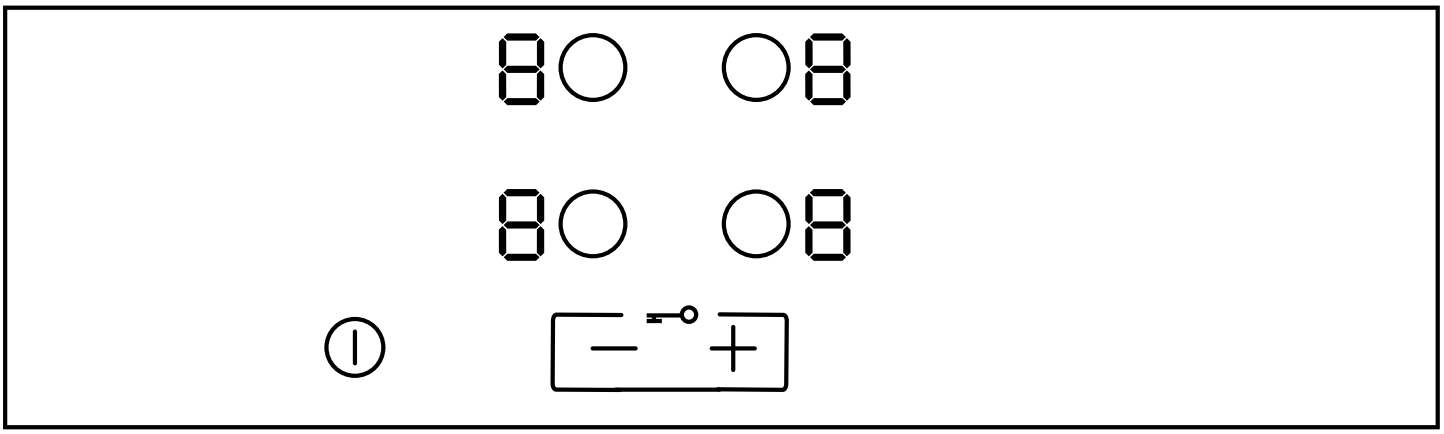
Utilize o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- ✔ O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar.

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	Calor residual

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
◯	Seleção da zona de cozinhar
− +	Campos de regulação

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 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual H para cada zona de cozinhar.
A zona de cozinhar está quente enquanto a indicação de calor residual estiver acesa. Não tocar na zona de cozinhar.

Nota: Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou derreter uma cobertura.

5 Operação base

5.1 Ligar ou desligar a placa de cozinhar

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

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 Informações sobre as zonas de cozinhar

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.

Motivos:
- Os componentes sensíveis são protegidos contra sobreaquecimento.
- O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.

5.5 Regulação das zonas de cozinhar

Para poder regular uma zona de cozinhar, esta tem de estar selecionada.

Potência de cozedura	
1	potência mínima
9	potência máxima

5.6 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.
2. Nos próximos 10 segundos toque em + ou −.
A regulação base aparece.
   - + Potência de cozedura 9
   - − Potência de cozedura 4

5.7 Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com ○.
2. Toque em + ou − até aparecer a potência de cozedura desejada.

5.8 Desligar a zona de cozinhar

Pode desligar a zona de cozinhar de 2 maneiras diferentes.

1. Toque em ○ 2 vezes.
✔ No campo de indicação da potência de cozedura aparece 0.
✔ Após 10 segundos aparece a indicação de calor residual.
2. Selecione a zona de cozinhar e toque em + ou − até que apareça 0 no campo de indicação da potência de cozedura.
✔ Após 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.

6 Fecho de segurança para crianças

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

6.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.
▸ Prima simultaneamente + e − durante 4 segundos.
✔ Nos campos de indicação da potência de cozedura - acende-se durante 10 segundos.
✔ A placa de cozinhar está bloqueada.

6.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

▸ Prima simultaneamente + e − durante 4 segundos.
✔ O bloqueio está desativado.

6.3 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 16*

7 Regulações base

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

7.1 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	Sinais sonoros 0 – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta 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 incorreta estão ligados. [1]
c9	Tempo de seleção das zonas de cozinhar

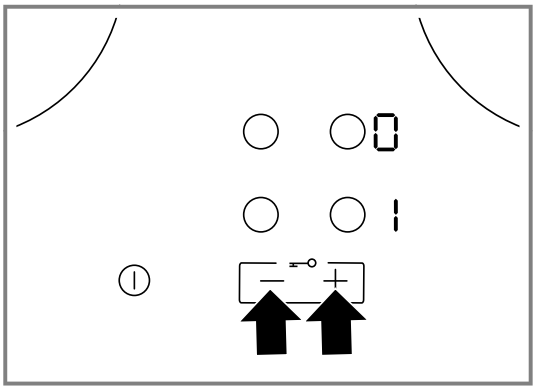
[1] Definições de fábrica

Indicação	Seleção
	0 – Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de selecioná-la de novo. [1] *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.
cO	Repor as definições de fábrica *0* – Desligado [1] *1* – Ligado

7.2 Alterar a regulação base

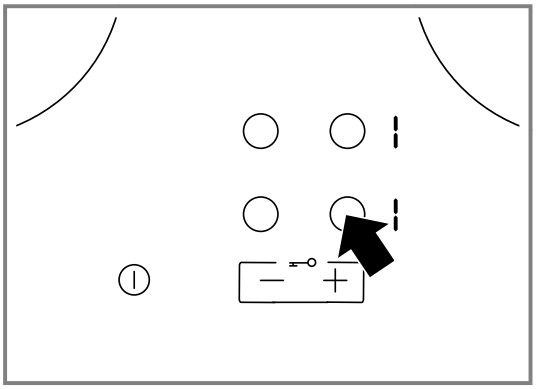
Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

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



✔ No visor inferior, piscam alternadamente *c* e *1*.
✔ No visor superior acende-se *0*.

3. Toque várias vezes em ○, até aparecer a indicação desejada no visor inferior.



4. Regule o valor desejado com + ou −.
5. Prima simultaneamente + e − 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.

8 Limpeza e manutenção

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

8.1 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
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

8.2 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 17*

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.

[1] Definições de fábrica

9 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 19*

⚠ 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.

9.1 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.
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.

Avaria	Causa e resolução de problemas
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 19*

10 Eliminação

10.1 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.

11 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.

11.1 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.

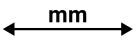
A placa de características encontra-se:
- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

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

12 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.





12.1 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.

12.2 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.

12.3 Fundo falso

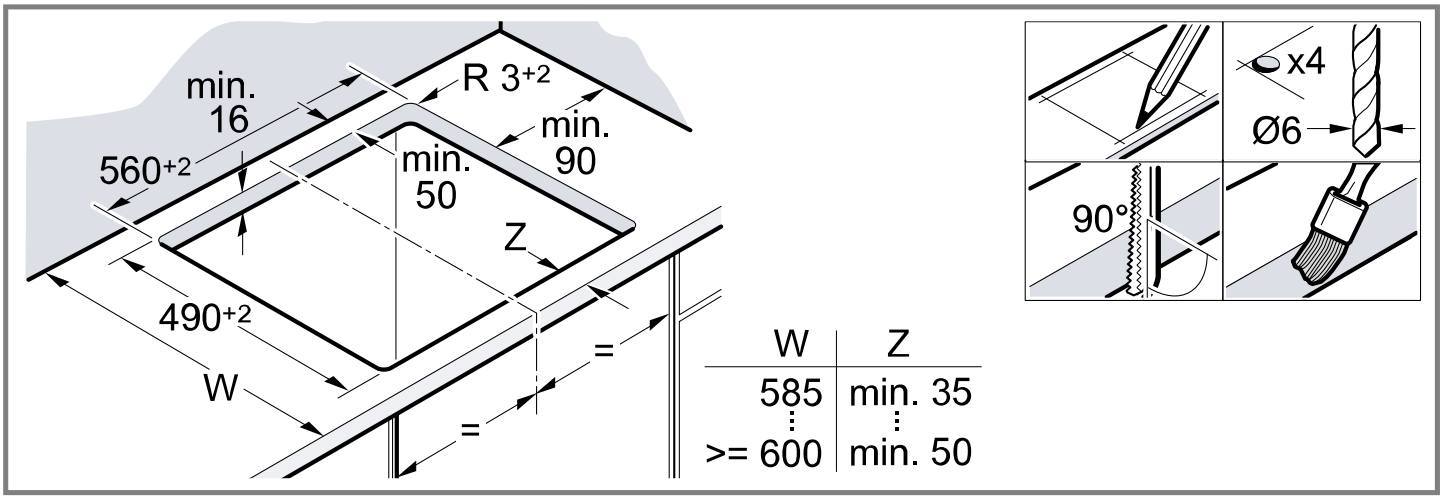
Se for possível tocar na parte inferior da placa de cozinhar, é necessário instalar um fundo falso.

- 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.

12.4 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.



12.5 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.

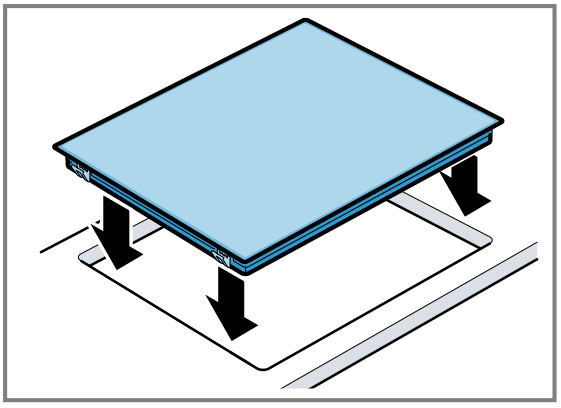
Ligação com cabo de ligação de 5 fios pré-instalado

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

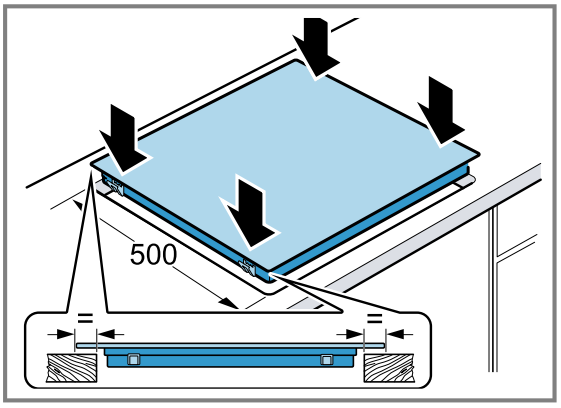
12.6 Inserir a placa de cozinhar

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.



12.7 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

9001814175 (050416) REG25
es, pt