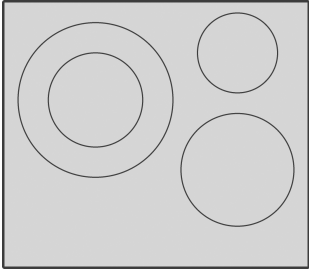


ES
Instrucciones de uso
Placas inducción
pág 03

PT
Instruções de uso
Placas indução
pág 41



Contenido

Observaciones importantes	5
Antes de conectar su aparato	5
Indicaciones de seguridad	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción	8
Conocer el aparato	10
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	11
Indicación de seguridad. Calor residual	11
La Cocción por Inducción	12
¿Qué es la Cocción por Inducción?	12
Recipientes apropiados	13
Interruptor principal con seguro para niños ...	13
Interruptor principal	13
Seguro para niños	14
Cocinar	15
Así se programa	16
Tabla	17
Sugerencias para ahorrar energía	19
Función freír	19
Los niveles de temperatura	20
Sartenes para la función freír	20
Puntos a tener en cuenta	20
Así se programa	21
Tabla	22
Consejos prácticos para freír	24
Función mantener caliente	24

Contenido

Método de funcionamiento	24
Función Powerboost	25
Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 3 y 4	25
Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 2	26
Función programación del tiempo	27
Desconectar automáticamente una zona de cocción	27
El reloj avisador de cocina	29
Función de memoria	30
Guardar el ajuste	30
Acceder a la memoria	31
Limitación automática de tiempo	33
Desactivación de la señal acústica	33
Cuidados y limpieza	34
Cuidados	34
Limpieza de la vitrocerámica	34
Limpieza del marco de la placa de cocción	35
Modo de proceder ante una avería	36
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	38
Embalaje y aparatos usados	40
Servicio de asistencia técnica	40

Observaciones importantes

Lea estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato y ponerse en contacto con el Servicio Técnico.

Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

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

Cocinar y calentar alimentos

Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando un nivel de potencia adecuado y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

Aceite y grasa sobrecalentados

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!
No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.
Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción.
Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes. ¡Peligro de quemaduras!
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.
No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!
Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!
Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción	<p>En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la placa de cocción, existe peligro de descarga eléctrica.</p> <p>Desconectar inmediatamente el aparato.</p> <p>Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.</p> <p>Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</p>
No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción	<p>No deje sobre la placa tapaderas u otros objetos metálicos de gran tamaño. Si conectase el aparato por descuido, estos objetos se calentarían muy deprisa y podrían producir quemaduras.</p>
La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona	<p>Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción.</p> <p>¡Peligro de quemaduras!</p> <p>Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</p>
Cuidados del ventilador	<p>Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior de ésta ¡Atención! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles porque, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Tampoco se debe guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo sprays) ni colocar estos objetos en el entorno de la placa ¡Peligro de explosión!</p> <p>Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia de 2 cm.</p>
Reparaciones inadecuadas	<p>Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.</p> <p>¡Peligro de descarga eléctrica!</p> <p>Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.</p>
Cable de conexión	<p>Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.</p>



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.

No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la placa de cocción. Comprobar los recipientes. Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Recipiente caliente

No coloque nunca cacerolas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena, procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rayas en la placa.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ella. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

Platos que se hayan derramado

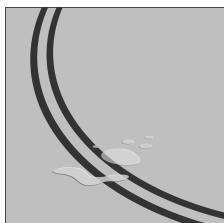
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

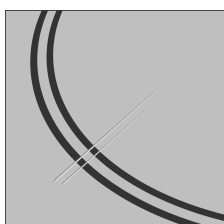
Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



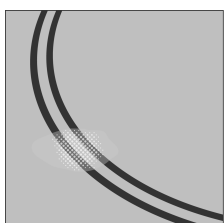
Formación de costras

Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



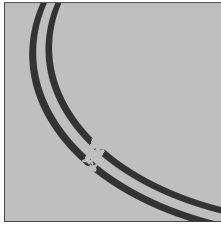
Rayas

Debidas a la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Decoloración

Cambio de color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

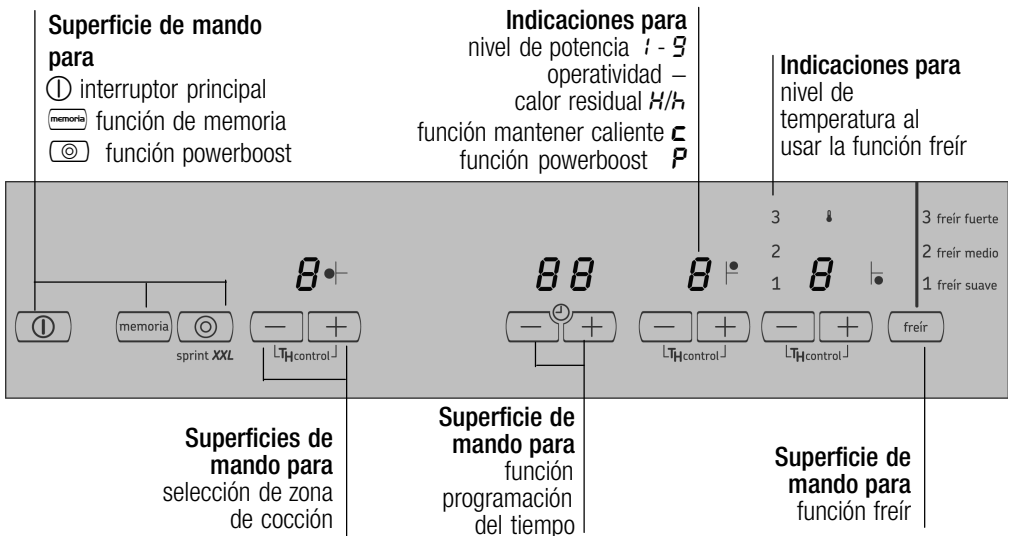
Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

Conocer el aparato

En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción. En la página dos hay una vista general del modelo.

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ①.

La placa de cocción se enciende.

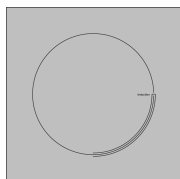
Nota

Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción simple

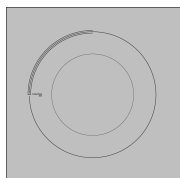


Seleccionar la zona de cocción correcta.

El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

En el apartado “Recipientes apropiados” aparecen los tipos de recipientes recomendados para la cocción por inducción.

Zona de cocción doble



El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Funcionamiento de la zona exterior:

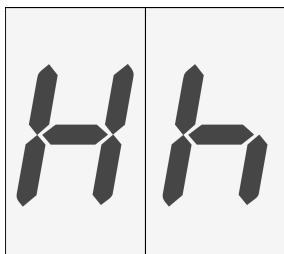
Colocar un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona de cocción exterior.

Automáticamente la zona exterior se pone en funcionamiento y se ilumina la lámpara indicadora ②.

Indicación de seguridad. Calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes.

Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.



Aunque la placa esté apagada, la **h/H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

La Cocción por Inducción

¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

Gran rapidez en la cocción y fritura

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

Económica

Está comprobado que al cocinar con una placa de inducción se produce un ahorro del consumo eléctrico respecto a otros métodos de cocción.

Control de cocción y seguridad

La placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. Deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente. Si por descuido se deja en la placa un paño u otro elemento combustible, éste no arderá ni con la zona de cocción encendida, porque después de utilizar la placa, sólo queda en el cristal el calor residual transmitido por el recipiente.

Limpieza

Al no calentarse el cristal, se evita que los alimentos derramados se requemen en la placa. Además no es necesario que se enfríe la placa para limpiarla. Esto le proporciona una máxima comodidad y limpieza.

Recipientes apropiados

Seleccione siempre ollas y recipientes del tamaño adecuado a las cantidades de alimento que se vayan a preparar. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o vajilla especial para inducción de acero inoxidable. No debe utilizar nunca recipientes de acero fino normal o de vidrio, barro, cobre o aluminio. Para saber si sus recipientes son adecuados, compruebe que son atraídos por un imán.

Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el número que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, correspondiente al nivel de potencia, parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.


Si tarda más de noventa segundos en colocar un recipiente adecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

Con el interruptor principal se pone en marcha el aparato. Ahora la placa de cocción está operativa.

Tocar el símbolo  hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se apague el símbolo –. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.

Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente **H/h** y –.

Seguro para niños

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

Activar el seguro para niños

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda, empezando por la zona de cocción inferior derecha.
3. Tocar el interruptor principal ① durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.
El seguro para niños está activado.

Manejo de la placa de cocción

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación ②. Cuando esta indicación se apaga, la placa de cocción está conectada.

Desactivación del seguro para niños

El seguro para niños puede desactivarse de nuevo. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Las indicaciones de las zonas de cocción se apagan. La indicación ② se enciende durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar el bloqueo excepcional

Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. El bloqueo se ha desactivado.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua de limpieza, alimentos que han rebosado o la presencia de objetos sobre el interruptor principal ①.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla se pueden consultar los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

Superficie de mando + y –

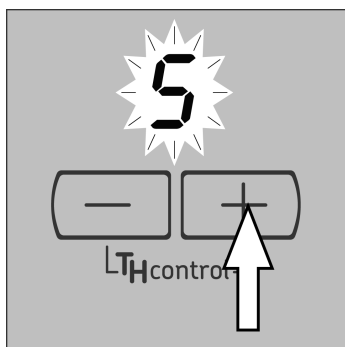
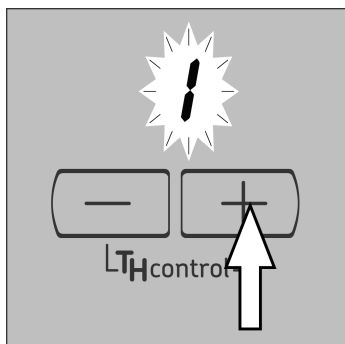
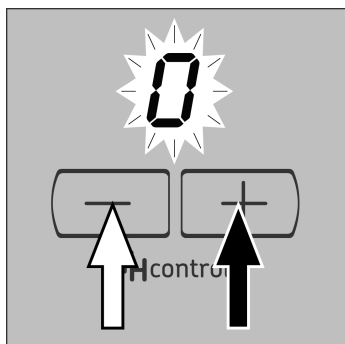
Con los símbolos + y – se puede seleccionar la posición de cocción deseada.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa



La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo $-$ ó $+$ de la zona de cocción deseada.
En la indicación visual parpadea 0 .

2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo $+$ ó $-$.
Aparece la programación básica:
Símbolo $+$ = posición de cocción 1
Símbolo $-$ = posición de cocción 9




3. Modificación la posición de cocción:
Tocar el símbolo $+$ ó $-$ hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Modificación de la posición de cocción

La posición de cocción puede modificarse en cualquier momento.

Desconectar la zona de cocción

Tocar el símbolo – hasta que aparezca .

Desde la posición de cocción  puede acceder más fácilmente a a la posición  tocando dos veces el símbolo .

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

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

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leche**	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	2-3 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 g-1 kg.	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	250 g-500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		1-2 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados**	200 g por relleno	8-13 min.	8-9*	freír homogéneamente
Otros**	400 g por relleno	8-13 min.	4-5*	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				
** Sin tapa				

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Función freír

Esta función permite freír en la zona de cocción delantera derecha, que regula la temperatura de la sartén.

Ventajas al freír

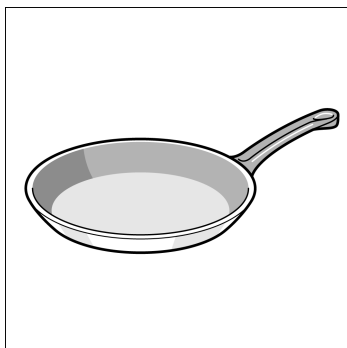
La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. Esto ahorra energía.

El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
3	alta	p. ej. bistec poco hecho
2	media	p. ej. empanadas, alimentos congelados empanados, pescado, escalopes, carne troceada, verdura
1	baja	p. ej. alimentos de mayor grosor o para freír con mantequilla

Sartenes para la función freír



Hay disponible una sartén para esta función freír. Utilizar únicamente esta sartén. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

La sartén puede adquirirse con posterioridad como accesorio opcional en el comercio especializado en electrodomésticos. Indicar siempre la referencia HZ 10303 correspondiente.

La sartén es antiadherente. También es posible freír platos con poco aceite.

Puntos a tener en cuenta

No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilar.

Situar la sartén en el centro de la zona de cocción.

Utilizar únicamente aceite apropiado para asar. Seleccionar el escalón de potencia mín. para mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo.

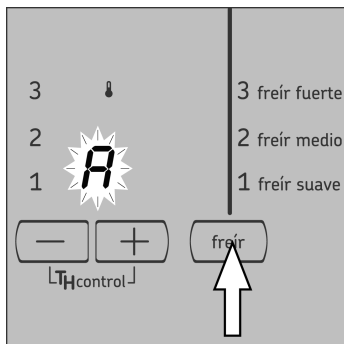
Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.

Colocar la sartén en la zona de cocción. La placa de cocción debe estar conectada.

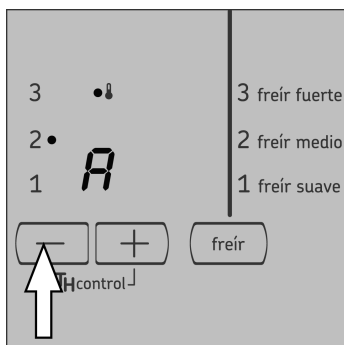
1. Tocar el símbolo **freír**.

La **A** parpadea en el indicador de la zona de cocción.



2. Tocar el símbolo + ó -.

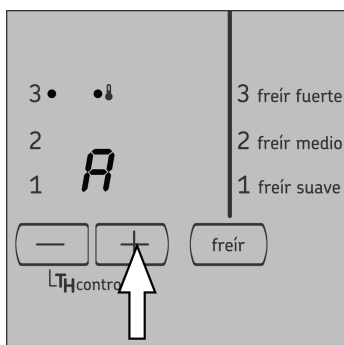
La lámpara indicadora junto al número 2 y la lámpara junto al símbolo de temperatura \downarrow se encienden. La función freír se habrá activado.



3. Modificar el nivel de temperatura:

Tocar el símbolo + ó -

hasta que se ilumine la lámpara indicadora junto al nivel de temperatura deseado.



Una vez alcanzada la temperatura, suena una señal acústica. La lámpara indicadora junto al símbolo de temperatura se apaga.

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

Dar la vuelta a los alimentos como de costumbre para evitar que se quemen.

Cuando el plato esté listo

Apagar la zona de cocción:
Tocar el símbolo **freír** y retirar la sartén.

Nota

Si se prefiere, se puede añadir el aceite antes de calentar la sartén.

Tabla

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

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Filete natural/ rebozado	2	6-10 min
	Solomillo	2	6-10 min
	Chuletas	2	8-14 min
	"Cordon bleu"	1	15-20 min
	Bistec poco hechos	3	6-8 min
	Bistec al punto	2	8-15 min
	Bistec muy hechos	2	8-15 min
	Pechuga	1	10-20 min
	Salchichas, cocidas o crudas	1	8-20 min
	Hamburguesas/albondigas	1	6-30 min
	"Leberkäse" (lonchas)	2	6-9 min
	Carne a trocitos, gyros	2	7-15 min
	Carne picada	1	6-10 min
Bacon	1	5-8 min	
Pescado	Pescado, frito	2	10-20 min
	Filetes de pescado, al natural o rebozados	2	10-20 min
	Langostinos, gambas	2	4-8 min

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Platos elaborados con huevo	Crepes	2	Freir en varias veces
	Tortillas	1	Freir en varias veces
	Huevos fritos	1, 2	2-6 min
	Huevos revueltos	1	2-4 min
	"Kaiserschmarrn"	2	10-15 min
	Torrijas	2	Freir en varias veces
Verduras	Ajo, cebollas	1	2-10 min
	Calabacines, berenjenas	2	3-12 min
	Pimientos, trigueros	2	4-12 min
	Setas	2	5- 10 min
	Verduras glaseadas	2	6- 10 min
Patatas	Patatas una vez cocidas	3	6-12 min
	Patatas naturales*	2	15-25 min
	Tortitas de patata	3	Freir en varias veces
	Patatas glaseadas	2	10- 15 min
Platos congelados	Cordon blue	1	10-30 min
	Filete rebozado	2	15- 20 min
	Pechuga	1	10- 30 min
	Nuggets	2	10-15 min
	"Gyros" o "Kebab"	2	10- 15 min
	Filetes de pescado, al natural o rebozado	2	10- 15 min
	Barritas de pescado	2	8- 12 min
	Langostino, gambas	2	4- 6 min
	Salteados/verduras a la sartén	1	10-15 min
	Rollitos de primavera	1	10-30 min
	Cambert/queso	1	10-15 min
Otros	Camembert/queso	2	7-10 min
	Picatostes	1	6-10 min
	Tostar almendras/piñones/nueces**	1	6-12 min

* Para las patatas de una Tortilla usar el 1.

** en una sartén fría

Consejos prácticos para freír

Preparar platos congelados y platos precocinados

Colocar los alimentos en la sartén fría cuando el fabricante así lo indique.

Las indicaciones que aparecen en el envoltorio de los productos precocinados como fuego fuerte, medio o bajo no coinciden con los niveles de temperatura disponibles en la función freír. Por ello le recomendamos orientarse por las indicaciones de la tabla anterior.

Platos con sabor a mantequilla

Si el plato debe saber a mantequilla, añadir un poco al aceite al final del proceso de fritura.

Función mantener caliente


Todas las zonas de cocción disponen de la función mantener caliente.

Método de funcionamiento

La función de mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener calientes los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción. Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

Así se activa la función

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.
2. Tocar los símbolos – y + simultáneamente. En la indicación visual aparece una .

Así se desactiva

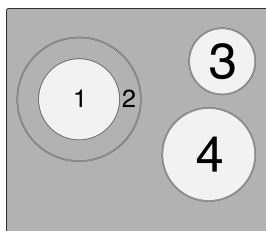
Realizar los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo **-** ó **+**. Desaparece la **⏏** en la indicación visual. La función se habrá desactivado.

Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente ya que permite aumentar los niveles de potencia de la zona de cocción en la que es utilizada.

Uso de la función Powerboost en las zonas de cocción 1, 3 y 4



Esta función no puede ser activada al mismo tiempo en las zonas de cocción 3 y 4. Además, es necesario que una de estas dos zonas esté apagada.

Al poner en funcionamiento la zona de cocción número 4, cuando en la número 3 esté activada la función Powerboost, en el indicador de dicha zona aparecerá alternadamente **P** y **9**. La función Powerboost se habrá desactivado y volverá a la posición de cocción máxima (**9**).

En la zona de cocción número 1, la función Powerboost puede ser activada en cualquier momento, siempre que la zona exterior (número 2) no esté en funcionamiento, (ver imagen).

Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

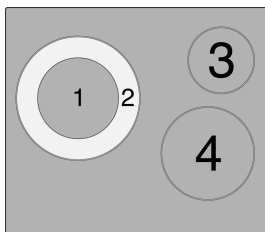
1. Seleccionar la posición de cocción **9**.
2. Una vez situado en esta posición, tocar el símbolo **+** que corresponda a dicha zona. En el indicador aparecerá la letra **P**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo – que corresponda a dicha zona.
La **P** dejará de visualizarse. La función Powerboost se habrá desactivado.

Uso de la función Powerboost en la zona de cocción 2




Esta función sólo puede ser activada cuando la zona exterior (número 2) se encuentra en funcionamiento y las zonas de cocción 3 y 4 no estén activadas. Ver apartado “las zonas de cocción”.

Al poner en funcionamiento la zona de cocción 3 ó 4 cuando la función Powerboost esté activada, en el indicador de dicha zona parpadearán alternadamente **P** y **9**; a continuación volverá a la posición de cocción máxima **9**.


Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar cualquier posición de cocción.
2. Tocar el símbolo . En el indicador aparece la letra **P**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Realice los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo . La **P** dejará de visualizarse. La función Powerboost se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

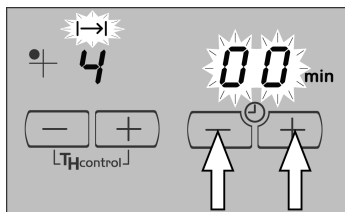
Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

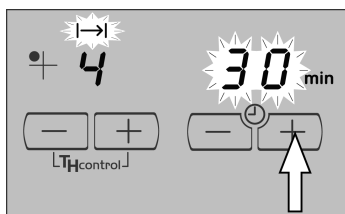
Desconectar automáticamente una zona de cocción

Se introduce el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

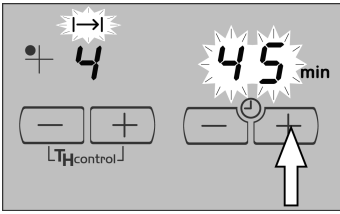
Así se programa



- 1 Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.
- 2 Tocar los símbolos – y + simultáneamente. La indicación I→I de la zona de cocción seleccionada parpadea. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea 00. Para seleccionar otra zona de cocción, tocar los símbolos – y + simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I→I de la zona de cocción deseada.



- 3 Tocar el símbolo – ó +. Aparece un valor recomendado.
Con +: 30 minutos
Con -: 10 minutos
La indicación I→I de la zona de cocción continúa parpadeando.



- 4 Tocar el símbolo – ó + hasta que el tiempo de duración deseado aparezca en la indicación de la función programación del tiempo. El tiempo de duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado un tiempo de duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible el tiempo de duración más corto. Las indicaciones I-| de las zonas de cocción se iluminan.

El tiempo de duración ha transcurrido

Una vez transcurrido el tiempo de duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación del nivel de potencia aparece un 0. Suena una señal. En el indicador de la función programación del tiempo parpadea 00 y la indicación I-| también parpadea.

Modificar el tiempo de duración

Tocar los símbolos – y + simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I-| de la zona de cocción deseada. Modificar el tiempo de duración de la función programación del tiempo con los símbolos – ó +.

Anular el tiempo de duración

Tocar simultáneamente los sensores – y + hasta que la indicación I-| comience a parpadear. Poner la función de temporizador en 00 con el símbolo –. La función se apaga transcurridos unos segundos.

Indicaciones

Cuando se desee consultar el tiempo de duración restante de una zona de cocción: Tocar los símbolos – y + simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I-| en la zona de cocción correspondiente. El tiempo de duración aparecerá durante 5 segundos.

Se puede ajustar un tiempo de duración a 99 minutos.



Ambas funciones (desconexión automática de una zona de cocción y reloj avisador) pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Tras un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo se desactiva.

El reloj avisador de cocina



Con el reloj avisador de cocina se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

Así se programa


1. Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación  del reloj avisador parpadee. En la indicación de reloj avisador parpadea .
2. Tocar el símbolo – o el símbolo +. Aparece un valor recomendado.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo – ó el símbolo +.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo. El tiempo más breve ajustado transcurre de manera visible.

Una vez transcurrido el tiempo

Durante un minuto suena una señal acústica. Los indicadores  y  parpadean. Tocar cualquier símbolo de la superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica deja de sonar.

Corregir el tiempo

Tocar los símbolos – y + de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación del reloj avisador  parpadee. La indicación del reloj avisador parpadea. Cambiar el tiempo de duración con el símbolo – ó el símbolo +.

Nota

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj avisador se desactiva.

Función de memoria

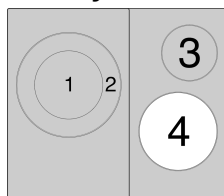
La función de memoria permite almacenar los niveles de potencia y los tiempos para preparar un plato y acceder a ellos siempre que lo desee.

La función de memoria resulta apropiada cuando se necesitan diferentes niveles de potencia para preparar un plato y se prepara un plato con mucha frecuencia.

Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.:

El mismo recipiente, así como idéntica cantidad y temperatura inicial.


Guardar el ajuste



Esta función puede ser utilizada en la zona de cocción número 4, ver figura.

Es posible guardar un procedimiento de memoria. Para cada procedimiento de memoria se pueden registrar hasta 5 niveles de potencia. El tiempo máximo de registro es de 99 minutos.

Proceder de la siguiente forma

1. La placa de cocción debe estar conectada.
Tocar el símbolo  durante 2 segundos como mínimo.
Suenan dos señales.
Después de 2 segundos parpadea la indicación **MEM**.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con los símbolos + ó - y seleccionar la posición de cocción. La indicación **MEM**, junto al indicador de la zona de cocción, parpadea. Se inicia el registro.
3. Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Las posiciones de cocción quedarán registrados.

Indicaciones

4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

Si para preparar el plato se seleccionan más de 5 niveles de potencia, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea \equiv y en el indicador de la zona de cocción \equiv . Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Esta indicación se apaga cuando se toca cualquier sensor de la función programación del tiempo. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.


Si para preparar el plato se registran más de 99 minutos, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea **99** y en el indicador de la zona de cocción \equiv . Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Las indicaciones se apagan tocando cualquier sensor de las superficies de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

Para almacenar otro proceso de memoria en una zona de cocción:

Se registra de nuevo el proceso. El almacenamiento anterior se sobrescribe.

Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

1. Tocar brevemente el símbolo . Suena una señal de advertencia.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo + ó -. El programa de memoria se inicia.

Mostrar memoria



En el indicador de la zona de cocción aparecen, en avance rápido, los ajustes almacenados.

La zona de cocción aún no calienta. La indicación \rightarrow de la zona de cocción parpadea. El símbolo **MEM** se ilumina.

Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

La memoria se inicia



Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. La indicación **MEM** de la zona de cocción y la indicación **I→I** de la función programación del tiempo permanecen iluminadas.

En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación de la función programación del tiempo se muestra la duración total del procedimiento de cocción y comienza a contar hacia atrás.

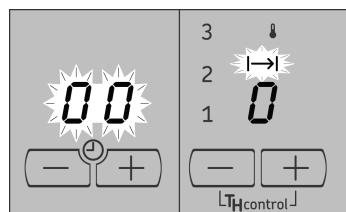
En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su duración respectiva:

Tocar simultáneamente los símbolos - y + de la función programación automática.

Tocar el símbolo +, se muestran el nivel de potencia y el tiempo de duración del ciclo de cocción actual.

Mediante el símbolo + se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su tiempo de duración respectivo.

Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal de advertencia. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea **00**. La indicación **I→I** de la zona de cocción parpadea. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el **0**.

Finalizar el programa de memoria antes de tiempo

Tocar el símbolo + ó - de la zona de cocción correspondiente. La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar de nuevo el símbolo + o -. La zona de cocción se desconecta.

Limitación automática de tiempo

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una **F** y un **B**.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

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

Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

- 1.** Colocar las zonas de cocción en la posición de cocción 3.
- 2.** Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha y en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3.** Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.

Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

Cuidados

Cuidar la placa de cocción con un producto de limpieza que proteja la vitrocerámica. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

Limpiar la placa tras cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

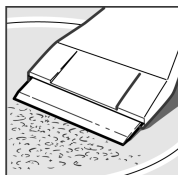
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. VITROCLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rayen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como sprays para hornos y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está inscrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio. Limpiar la superficie de la vitrocerámica únicamente con la cuchilla.

El soporte podría rayar la vitrocerámica.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones! Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.

Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.

Al encender la placa de cocción, se dispara el limitador de su instalación eléctrica

Asegúrese de que no está utilizando más potencia de la instalada en su domicilio.

Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.

En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una E y suena una señal acústica

La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se desborda o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar el objeto de las superficie de trabajo. Tocar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

La placa de cocción se ha apagado

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

Al colocar un cazo en la zona de cocción por inducción, parpadea el indicador (no se transmite más potencia)

Comprobar si los recipientes para cocinar son electromagnéticos. Comprobar si el diámetro del recipiente es lo suficientemente grande. Dejar enfriar el cazo, en caso de que al utilizarlo se haya calentado demasiado.

Cuando los indicadores después de volver a conectar y desconectar la zona de cocción ya no se iluminan, se debe alejar el aparato de la red. Esperar durante 20 segundos y volver a conectarlo.

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

Con la función Powerboost, se acciona la zona de cocción con la máxima potencia posible. Durante un período prolongado de cocción es posible que en la zona de cocción se desconecte la función automática, para proteger la placa de cocción de un sobrecalentamiento. Mientras el indicador no parpadee, puede seguir utilizando la placa de cocción.

Reparaciones

Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.



A causa de una reparación inadecuada del aparato puede ser que el usuario se exponga a peligros graves.

Indicación E_r y E con una cifra

Cuando en el panel indicador aparecen E_r ó E con una cifra, el sistema electrónico indica un fallo técnico. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

Indicación F y números

Cuando en el indicador aparece de manera alterna una F y una cifra, el aparato muestra que se ha producido un fallo técnico. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallos técnicos.

Indicación visual	Fallo	Medida
$F0$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
$F2$	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. $F2$ se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.
$F4$	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer $F4$, llamar al servicio de asistencia.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>E1</i>	La tensión de red es demasiado baja.	Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica.
<i>E2/E3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Si su aparato debe repararse puede ponerse en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

Índice

O que deve ter em atenção	43
Antes da montagem	43
Indicações de segurança	43
Causas de danos	46
Familiarizar-se com o aparelho	48
O painel de controlo	48
As zonas de cozinhar	49
Indicação decalor residual	49
Cozedura por indução	50
O que significa cozedura por indução?	50
Recipientes de cozedura adequados	51
Interruptor principal com fecho de segurança para crianças	51
Interruptor principal	51
Fecho de segurança para crianças	52
Cozer	53
Como regular	54
Tabela	55
Conselhos para poupar energia	57
Função fritar	57
Os níveis de temperatura	58
Sertãs para a função fritar	58
O que deverá saber	58
Como regular	59
Conselhos práticos para fritar	60
Função manter quente	61
Modo de funcionamento	61

Índice

Função powerboost	62
Limitações da utilização da função Powerboost(zonas de cozedura 1, 3 e 4)	62
Limitações da utilização da função Powerboost (zona de cozedura 2)	63
Função do temporizador	63
Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente	64
O despertador de cozinha	65
Função de memorização	66
Memorizar a regulação	67
Chamar a memorização	68
Limite de tempo automático	69
Desligar a confirmação da introdução de dados	70
Manutenção e limpeza	70
Manutenção	70
Limpeza da vitrocerâmica	71
Limpeza do friso da placa	72
Procedimento em caso de anomalia	72
Ruídos normais de funcionamento do aparelho ...	75
Embalagem e aparelho antigo	76
Serviços de Assistência Técnica	76

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta a sua placa de cozinhar.

Guarde bem o manual de instruções de utilização e montagem, bem como o "passaporte" do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Inspeccione minuciosamente o aparelho depois de o retirar da embalagem. No caso de detectar algum dano causado pelo transporte não coloque o aparelho em funcionamento e contacte com o Serviço Técnico.

Ligações eléctricas

Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, certifique-se de que a tomada tem ligação à terra e que cumpre todas as disposições de segurança em vigor. A montagem e ligação do aparelho só deverão ser efectuadas por um técnico autorizado.

Se o aparelho for colocado em funcionamento sem ligação correcta do borne de terra ou após ligação inadequada, tal pode, embora em casos muito raros, provocar ferimentos físicos graves ou conduzir à morte.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de ligações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

Cozinhar e aquecer alimentos

Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente. Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando um nível de potência adequado e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

Óleo e gordura demasiado quentes

O óleo ou gordura demasiado quentes são facilmente inflamáveis. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

No caso de o óleo se incendiar, nunca tente extinguir o incêndio com água.

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas. A indicação de calor residual alerta para a existência de zonas de cozinhar quentes.

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

Se existir uma gaveta sob a placa de cozinhar, não deverá guardar nela quaisquer objectos inflamáveis ou recipientes do tipo aerossol. Perigo de incêndio!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozinhar quentes, uma vez que o isolamento dos cabos e a placa de cozinhar podem ficar danificados.

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

A presença de líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode gerar pressão de vaporização. Esta pressão pode fazer com que o recipiente salte de repente. Perigo de ferimento!

Mantenha a zona de cozinhar e as bases dos recipientes sempre secos.

Falhas na vitrocerâmica	<p>No caso de ocorrerem rupturas, rachas ou fissuras na vitrocerâmica existe o perigo de choque eléctrico! Desligue imediatamente o aparelho. Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.</p>
A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona	<p>Se a zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras! Contacte o Serviço de Assistência Técnica.</p>
Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução	<p>Não coloque tampas nem outros objectos metálicos de grande tamanho sobre a placa. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, esses objectos poderão aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.</p>
Turbina de arrefecimento	<p>Por baixo da placa de cozinhar encontra-se a turbina de arrefecimento. Cuidado! Se a placa de cozinhar se encontrar por cima de uma gaveta, esta não deverá conter quaisquer objectos pequenos ou papel que possam ser aspirados e danificar a turbina ou condicionar o arrefecimento. Não deverão ser guardados na gaveta ou na proximidade da placa de cozinhar papel de alumínio ou outros materiais inflamáveis (por ex. aerossóis). Perigo de explosão! Deverá manter-se uma distância mínima de 2 cm entre o conteúdo da gaveta e a entrada da turbina.</p>
Reparações indevidas	<p>As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.</p>
Cabo de ligação	<p>Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a substituição ou instalação do cabo de alimentação, deve ser efectuada pela Assistência Técnica.</p>



Cuidado Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética.

Não obstante, recomenda-se às pessoas com **pace-maker** que se mantenham afastadas deste aparelho. É impossível garantir que todos os pace-makers disponíveis no mercado cumprem os requisitos da Directiva relativa à segurança e compatibilidade electromagnética e que não haja interferências que afectem o funcionamento correcto do aparelho. É possível que também haja interferências de outros aparelhos como, por exemplo, aparelhos auditivos.

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

As bases ásperas de tachos e panelas riscam a vitrocerâmica. Verifique se os seus recipientes estão em boas condições.

É muito importante que o recipiente colocado numa zona activada contenha líquido ou comida. O respectivo tampo está equipado com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, o fundo do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não toque no recipiente, apague a placa e, se depois de arrefecer, esta não funcionar, entre em contacto com a assistência técnica".

Tachos e panelas quentes

Nunca coloque tachos e panelas quentes sobre o painel de comandos da zona indicadora ou sobre o friso.

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar e grãos de areia provocam riscos na vitrocerâmica. Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.

Objectos duros e pontiagudos

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

Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

Comida arrufada

O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador. Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

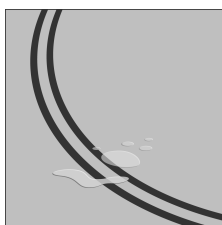
Folhas e matérias plásticas

As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.

As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

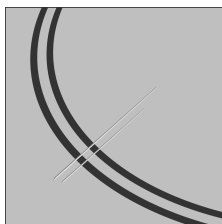
Exemplos de possíveis danos

Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



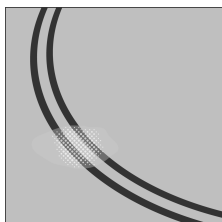
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



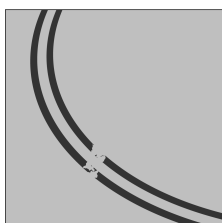
Riscos

provocados por grãos de sal, de açúcar ou de areia ou ainda por bases ásperas de tachos e panelas.



Descolorações metálicas iridescentes

provocadas pelo arrastar das panelas ou por materiais de limpeza impróprios.



Decoração esmerilada

devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

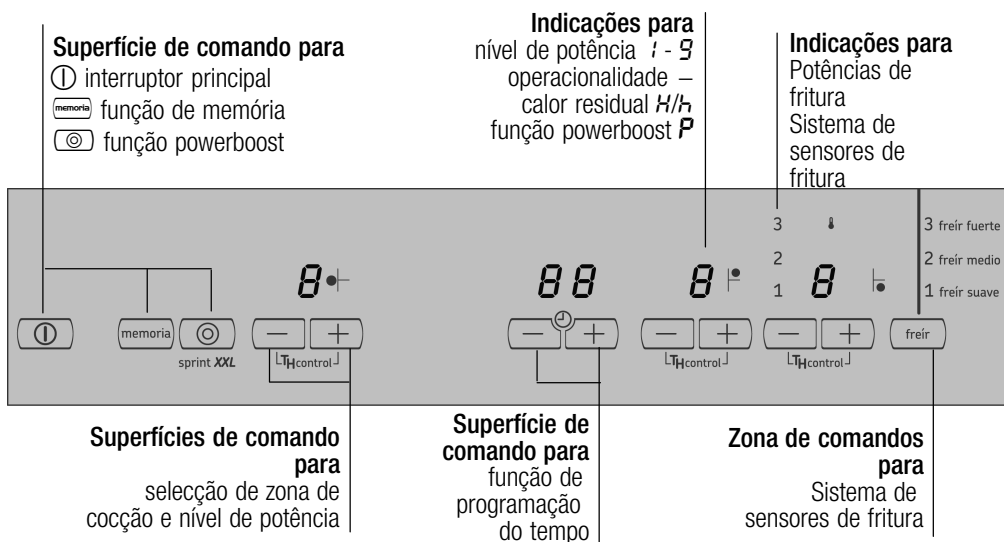
Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

Familiarizar-se com o aparelho

No presente capítulo iremos descrever os painéis de comandos, as zonas de cozinhar e as indicações. Estes variam conforme o tipo de aparelho.

As instruções de serviço são válidas para várias placas de cozinhar. Na página 2 encontra uma lista de tipos com medidas.

O painel de controlo



Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo Ⓛ.
A sua placa é ligada.

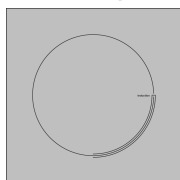
Nota

As regulações não sofrem qualquer alteração, se tocar momentaneamente em vários campos. Assim, poderá, limpar sem problemas os alimentos que transbordaram na zona de regulação.

Mantenha as zonas de comando sempre limpas e secas. A humidade e a sujidade prejudicam o funcionamento.

As zonas de cozinhar

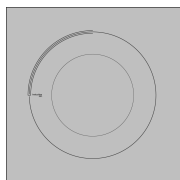
Zona de cozedura simples



Por isso, escolha a zona de cozinhar adequada para o recipiente.

O tamanho da base dos tachos e panelas e o diâmetro das zonas de cozinhar devem coincidir. Na secção "Recipientes de cozedura adequados" pormenorizam-se os tipos de utensílios recomendados para a cocção por indução.

Zona de cozedura dupla

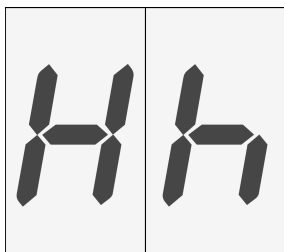


É possível modificar o tamanho destas zonas de cozedura. A zona de cozedura tem de estar ligada.

Funcionamento da zona exterior:

Coloque um recipiente com uma base do mesmo tamanho que a zona de cozedura exterior. A zona exterior começa a funcionar e o indicador luminoso acende-se ☉.

Indicação de calor residual



A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica quais as zonas de cozinhar que ainda estão quentes. Por isso, não toque nessas zonas de cozinhar.

Mesmo que a placa de cozinhar já tenha sido desligada, o h/H continua aceso enquanto a zona de cozinhar estiver quente.

No caso de o recipiente ser retirado da zona de cozinhar sem que esta seja desligada, aparece um h/H, bem como a potência seleccionada na indicação.

Cozedura por indução

O que significa cozedura por indução?

A cozedura por indução baseia-se num princípio totalmente diferente das formas convencionais de aquecimento. O calor é produzido por indução directamente na base do recipiente, enquanto a zona de cozinhar se mantém fria. Este método de cozedura apresenta uma série de vantagens:

Redução do tempo de cozedura e assadura

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, mas sim o recipiente, não há perda de calor, o que representa uma maior eficiência face aos métodos convencionais.

Poupança energética

Está provado que a cozedura por indução consome menos energia do que os outros métodos de cozedura.

Controlo da alimentação de calor e maior segurança

A placa de cozinhar inicia ou suspende a alimentação de calor imediatamente após a operação do comando. Se o recipiente for retirado da zona de cozinhar, esta deixa de ser aquecida mesmo que não tenha sido desligada. Se deixar, inadvertidamente, um pano ou outro material inflamável sobre a placa de cozinhar, este não arde mesmo que a zona de cozinhar esteja ligada. Após a cozedura, a placa de vitrocerâmica só mantém o calor residual irradiado pelo recipiente.

Fácil limpeza

Uma vez que a placa de vitrocerâmica não é aquecida, os restos de alimentos não podem incrustar-se. Não precisa de esperar até que a placa de cozinhar arrefeça para iniciar a limpeza. Isso proporciona-lhe um nível máximo de conforto e limpeza.

Recipientes de cozedura adequados

Escolha sempre um recipiente de tamanho adequado para a quantidade de alimentos desejada. Um recipiente grande com pouco conteúdo consome muita energia.

Para a cozedura por indução só devem ser utilizados recipientes em materiais magnetizáveis (ferromagnéticos). Estes podem ser aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável especialmente concebido para a indução (aço cromado). Nunca utilize recipientes em aço inoxidável convencional, vidro, cerâmica, cobre ou alumínio. Com a ajuda de um ímã é fácil verificar se o recipiente é adequado, isto é, se é magnetizável.

Ausência de recipiente sobre a zona de cozinhar.

Na indicação da zona de cozinhar, o número começa a piscar se não for colocado nenhum recipiente sobre a zona de cozinhar ou se o material do recipiente não for adequado ou este não tiver a dimensão correcta. A indicação deixa de piscar quando é colocado um recipiente adequado sobre a zona de cozinhar. Se, no prazo de 90 segundos, não for colocado nenhuma recipiente adequado sobre a zona de cozinhar, esta desliga-se automaticamente.

Interruptor principal com fecho de segurança para crianças

Interruptor principal

O interruptor principal permite-lhe ligar o sistema electrónico do painel de comandos. A placa de cozinhar está agora pronta a funcionar.

Ligar

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar acenderem.

Desligar

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar apagarem. Todas as zonas de cozinhar são desligadas. Apenas se mantém a indicação de calor residual, até que as zonas de cozinhar tenham arrefecido suficientemente.

Notas

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente, se todas as zonas de cozinhar ficarem desligadas por um tempo superior a 10 segundos.

Se, após a ligação da placa de cozinhar, ainda existir calor residual, as indicações da zona de cozinhar piscam alternadamente mostrando *H/h* e –.

Fecho de segurança para crianças

Activar o fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem as zonas de cozinhar, pode bloquear a placa de cozinhar contra ligação inadvertida. O fecho de segurança para crianças permanece activo de modo permanente.

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

1. Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 2.
2. Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.
O fecho de segurança para crianças está activado.


Utilizar a placa de cozinhar

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos sempre que ligar a placa. Durante este intervalo de tempo, a indicação ② encontra-se a piscar. Assim que a indicação apagar, a placa de cozinhar fica ligada.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

O fecho de segurança para crianças pode voltar a ser desactivado. Siga exactamente o mesmo procedimento utilizado para activar.

Bloquear a placa de cozinhar de modo esporádico

Pode bloquear a placa de cozinhar em casos específicos como, por exemplo, quando recebe visitas com crianças pequenas:
A placa de cozinhar tem de estar desligada.
Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. As indicações da zona de cozinhar apagam. A indicação  acende-se durante 10 segundos e volta a apagar-se. A placa de cozinhar é bloqueada.

Anular o bloqueio esporádico

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. A placa de cozinhar está ligada. O bloqueio foi anulado.

Atenção!

O fecho de segurança para crianças pode ser activado ou desactivado inadvertidamente através da água durante a lavagem, comida arrufada ou objectos encostados ao interruptor principal ①.

Cozer

O presente capítulo explica a forma de regular as zonas de cozinhar. A tabela contém as potências de cozedura e os tempos de cozedura para os diferentes pratos. Os conselhos prestados no final ajudam a poupar energia.

Zona de comandos + e -

Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

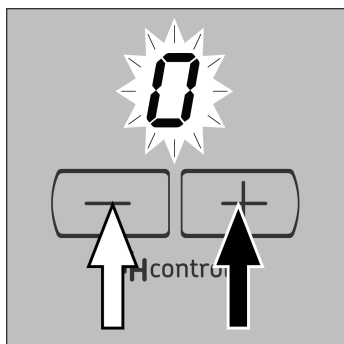
Potência de cozedura 9 = potência máxima

Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

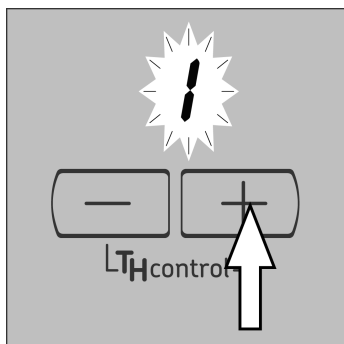
Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

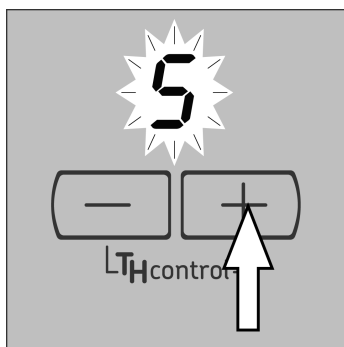
1. Toque no símbolo $-$.
Na indicação começa a piscar 0.



2. Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo $+$ ou $-$.
A regulação base é mostrada:
Símbolo $+$ = potência de cozedura 1
Símbolo $-$ = potência de cozedura 9





3. Alterar a potência de cozedura:
Toque no símbolo $+$ ou $-$ até a potência de cozedura desejada aparecer.






Alterar a potência de cozedura

A potência de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo , até  aparecer.

A partir do nível de potência  poderá aceder mais facilmente ao nível  tocando duas vezes no símbolo .

A zona de cozinhar desliga-se e após aprox. 5 segundos aparece a indicação de calor residual.

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g - 800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldos	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Crema de legumes	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leite**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Aquecer e manter quente				
Sopas (por ex., sopa de lentilhas)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Leite	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Goulash ultracongelado	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300g - 600g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Cozer				
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Batatas com pele com 1-3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Batatas com sal com 1-3 chávenas de água	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Massa (1-2 l de água)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidades	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Goulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		1-2 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Fritar (em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados**	200 g por recheio	8-13 min.	8-9*	Fritura contínua
Outros**	400 g por recheio	8-13 min.	4-5*	Fritura contínua
* Cozedura contínua sem tampa				
** Sem tampa				

Conselhos para poupar energia

Tamanho adequado dos recipientes

Utilize tachos e frigideiras com uma base grossa e lisa. As bases não lisas prolongam o tempo de cozedura.

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente.

Utilize um recipiente pequeno para cozinhar poucas quantidades. Um recipiente grande pouco cheio gasta muita energia.

Colocar a tampa

Tape sempre o recipiente com a tampa adequada. Se cozinhar com o recipiente destapado, consumirá muito mais energia.

Cozinhar com pouca água

Cozinhe com pouca água, poupará energia e os legumes conservam as respectivas vitaminas e minerais.

Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Função fritar

Vantagens ao fritar

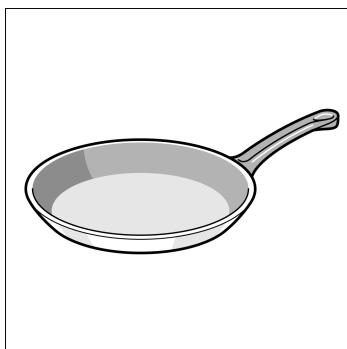
Esta função permite fritar na zona dianteira direita, que regula a temperatura da sertã.

A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Tal poupará energia. O óleo e a gordura não aquecem em excesso.

Os níveis de temperatura

Nível de potência	Temperatura	Adequado para
3	alta	por exemplo, um bife mal passado
2	Média	por exemplo, empanadas, alimentos congelados panados, peixe, escalopes, carne fatiada, verduras
1	fraca	por exemplo, alimentos com mais espessura ou para fritar com manteiga

Sertãs para a função fritar



Existe uma sertã disponível para a função fritar. Utilize somente esta frigideira. A regulação não funciona com outras frigideiras, podendo estas sobreaquecer.

Poderá adquirir a frigideira como acessório suplementar na sua loja especializada de electrodomésticos. Indique a referência HZ 10303.

Uma vez que a frigideira é anti-aderente pode fritar os alimentos com pouca gordura.

O que deverá saber

Nunca aquecer gordura sem vigilância.

Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar.

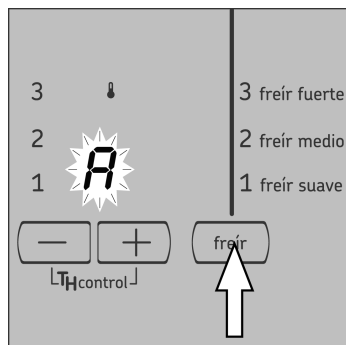
Utilize apenas gordura adequada para fritos. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura mín.

Como regular


Selecione a partir da tabela seguinte a potência de fritura adequada para a sua refeição.
Coloque a frigideira sobre a zona de cozinhar. A placa de cozinhar tem de estar ligada.

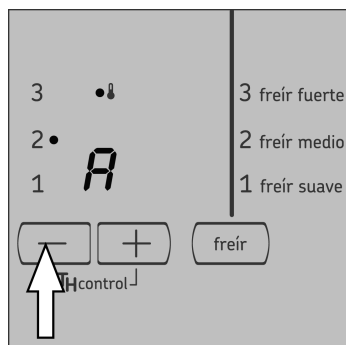
1. Toque no campo **freír**.

Na indicação surge o **A** a piscar



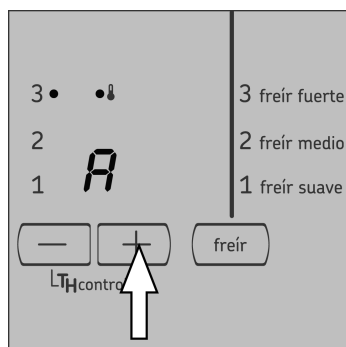
2. Toque nos símbolos + ou -.

A lâmpada indicadora junto de med e a luzinha junto ao símbolo da temperatura  acendem-se, o sistema de sensores de fritura é activado.



3. Alterar a potência de fritura:

Toque nos símbolos + ou - até que a lâmpada indicadora junto à potência de fritura pretendida se acenda.



Quando a temperatura de fritura é atingida, soa um sinal sonoro. A lâmpada indicadora junto ao símbolo da temperatura apaga-se.

4. Adicione a gordura para fritar e, em seguida, coloque os alimentos na frigideira.

Vire conforme necessário, para não queimar.

Quando o prato estiver pronto

Desligar a zona de cozedura:
Tocar no símbolo **freír** e retirar a sertã.

Nota

Se preferir, pode-se acrescentar o óleo antes de se aquecer a sertã.

Tabela

A tabela indica o nível de temperatura que é adequado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Carne	Bife ao natural/panado	2	6-10 min.
	Carne de lombo	2	6-10 min.
	Costeletas	2	8-14 min.
	"Cordon bleu"	1	15-20 min.
	Bife mal passado	3	6-8 min.
	Bife no ponto	2	8-15 min.
	Bife bem passado	2	8-15 min.
	Peito	1	10-20 min.
	Salchichas cozidas ou cruas	1	8-20 min.
	Hambúrgueres/almôndegas	1	6-30 min.
	Bolo de carne	2	6-9 min.
	Carne fatiada, "gyros" (fatias de carne para sanduíche)	2	7-15 min.
	Carne picada	1	6-10 min.
	Bacon	1	5-8 min.
Peixe	Peixe frito	2	10-20 min.
	Filetes de peixe ao natural ou passados por ovo	2	10-20 min.
	Lagostins, gambas	2	4-8 min.

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Pratos feitos com ovo	Crepes	2	Fritar várias vezes
	Tortilhas	1	Fritar várias vezes
	Ovos fritos	1, 2	2-6 min.
	Ovos mexidos	1	2-4 min.
	"Kaiserschmarrn" (Panqueca em pedaços)	2	10-15 min.
	Rabanadas	2	Fritar várias vezes
Verduras	Alho, cebolas	1	2-10 min.
	Cabacinhas, beringelas	2	3-12 min.
	Pimentos trigueiros	2	4-12 min.
	Cogumelos	2	10- 15 min.
	Verduras glaceadas	2	6- 10 min.
Batatas	Batatas pré-cozidas	3	6-12 min.
	Batatas ao natural*	2	15-25 min.
	Tortilhas de batata	3	Fritar várias vezes
	Batatas glaceadas	2	10- 15 min.
Pratos congelados	"Cordon bleu"	1	10-30 min.
	Bife panado	2	15- 20 min.
	Peito	1	10- 30 min.
	"Nuggets"	2	10-15 min.
	"Gyros" ou "Kebab"	2	10- 15 min.
	Filetes de peixe ao natural ou passados por ovo	2	10- 15 min.
	Barrinhas de peixe	2	8- 12 min.
	Batatas fritas	2/3	4- 6 min.
	Alimentos salteados/verduras na sertã	1	10-15 min.
	Rolinhos de primavera	1	10-30 min.
Camembert/queijo	1	10-15 min.	
Outros	Camembert/queijo	2	7-10 min.
	Fatias de pão	1	6-10 min.
	Tostar amêndoas/pinhões/nozes**	1	3-7 min.

* Para as batatas de uma tortilha usar a temperatura 1.

** numa sertã fria

Conselhos práticos para fritar

Preparar pratos congelados e pré-cozinhados

Colocar os alimentos na sertã fria sempre que o fabricante o recomendar.

As indicações que aparecem no rótulo dos produtos pré-cozinhados, tais como lume forte, médio ou fraco, não coincidem com os níveis de temperatura disponíveis na função fritar. Por isso, recomendamos que se oriente segundo as indicações da tabela anterior.

Pratos com sabor a manteiga

Se desejar que o prato tenha um sabor a manteiga, adicionar um pouco de manteiga ao óleo no final do processo de fritura.

Função manter quente


Todas as zonas de aquecimento por indução dispõem da função manter quente.

Modo de funcionamento

A função manter quente serve para derreter chocolate ou manteiga ou para manter os alimentos quentes. Apenas funciona com recipientes de cozinha especiais para placas de indução. Se se activar a função "Manter quente", automaticamente a zona de aquecimento passa para uma potência mínima que permite manter quentes os recipientes.

Esta função é activada assim;

Deve seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar a zona de aquecimento e o nível de potência desejado.
2. Tocar nos símbolos – e + simultaneamente. Aparece um  no indicador visual.

Como desactivar esta função

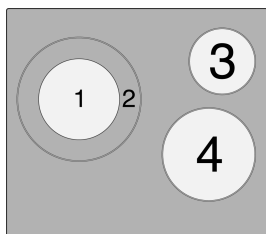
Deve seguir os passos seguintes:

1. Tocar no símbolo – ou +. Desaparece o **⚡** no indicador visual e a função desactiva-se.

Função powerboost

Esta função permite aquecer os alimentos ainda mais depressa do que na potência máxima do aparelho (**9**). A função powerboost aumenta temporariamente a potência máxima.

Limitações da utilização da função Powerboost(zonas de cozedura 1, 3 e 4)



Não é possível activar esta função simultaneamente nas zonas de cozedura 3 e 4. Além disso, é necessário apagar uma destas duas zonas.

Se acender a zona de cozedura número 4 e tiver activado a função Powerboost na número 3, no indicador dessa zona aparecem alternadamente **P** e **9**. A função Powerboost é desactivada e o nível de potência máxima (**9**) é restaurado.

Na zona de cozedura número 1, é possível activar a função Powerboost a qualquer momento, sempre que a zona exterior (número 2) não esteja a funcionar; ver imagem.

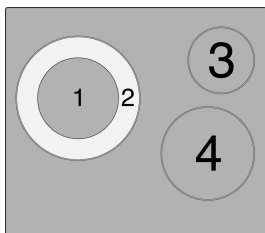
Como se activa

Execute os seguintes passos:

1. Seleccione a potência **9**.
2. Em seguida, carregue no símbolo **+** na zona correspondente. Na indicação aparece a letra **P** e a função está activa.

Como desactivar esta função

Limitações da utilização da função Powerboost (zona de cozedura 2)



Como se activa

Como desactivar esta função




Execute os seguintes passos:

1. Carregue no símbolo – da zona de cozinhar correspondente. O **P** na indicação desaparece. A função está desactivada.

Esta função só poderá ser activada quando a zona exterior se encontrar em funcionamento e as zonas de cozedura 3 e 4 não estiverem activadas. Ver o ponto “As zonas de cozedura”.

A zona de cozedura 3 ou 4 deverá ser ligada quando a função «Powerboost» estiver activada. No indicador da zona surgem de forma alternada e intermitente as letras **P** y **9**. De seguida voltará ao nível de potência máximo **9**.

Execute os seguintes passos:

1. Seleccionar qualquer tipo de potência.
2. Tocar no símbolo . Surge no indicador a letra **P**. A função foi activada.

Execute os seguintes passos:

1. Tocar no símbolo . Deixa-se de visualizar a letra **P**. A função «Powerboost» foi desactivada.

Em determinadas circunstâncias, a função powerboost desliga-se automaticamente para impedir que os componentes electrónicos da placa de cozinhar sejam danificados.

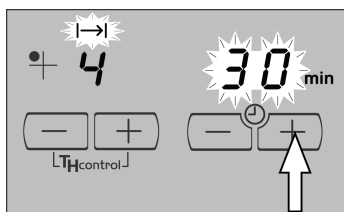
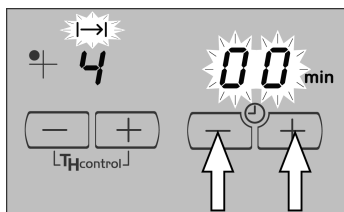
Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- Quando quiser que uma zona de cozinhar desligue automaticamente
- Como despertador de cozinha

Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

Como regular



Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

1. Regule a potência de cozedura da zona de cozinhar que será operada através da função do temporizador.

2. Toque simultaneamente nos símbolos - e +. A indicação I→I da zona de cozinhar desejada começa a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar 00.

Se desejar seleccionar outra zona de cozinhar, toque ao de leve nos símbolos - e + simultaneamente, até a indicação I→I da zona de cozinhar desejada começar a piscar.

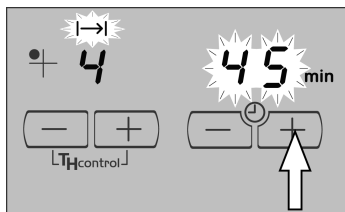
3. Toque no símbolo - ou no símbolo +.

Surge o valor sugerido.

Com +: 30 minutos

Com -: 10 minutos

A indicação I→I da zona de cozinhar continua a piscar.



4. Toque no símbolo – ou no símbolo + até que o tempo de duração desejado seja mostrado na indicação do temporizador. O tempo de duração pisca durante alguns segundos, começando a respectiva contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, na indicação é mostrada a contagem decrescente do tempo mais curto. As indicações I->I das zonas de cozinhar acendem.

Terminado o tempo

Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação das potências de cozedura aparece um . Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar e a lâmpada indicadora pisca também.

Corrigir o tempo de duração

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada I->I começar a piscar. Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

Anular antes do tempo

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada I->I começar a piscar. Com o símbolo – regule para . A indicação apaga-se decorridos alguns segundos.

Notas

Deseja consultar o tempo de duração restante para uma zona de cozinhar: Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação I->I da zona de cozinhar correspondente começar a piscar. O tempo de duração aparece durante 5 segundos.

Pode regular uma duração até 99 minutos.



O limite de tempo automático também se encontra activo com a função do temporizador.

Após um corte de energia a função do temporizador já não se encontra activa.



O despertador de cozinha

Como regular


O despertador de cozinha permite regular um tempo até 99 minutos. O despertador funciona independentemente de todas as outras regulações,

- 1.** Toque simultaneamente no símbolo – e + até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar .
- 2.** Toque no símbolo – ou no símbolo +.
Surge o valor sugerido.
Símbolo + : 10 min.
Símbolo – : 05 min.
- 3.** Com o símbolo – ou o símbolo + regule o tempo.
A contagem decrescente do tempo começa após alguns segundos. A contagem decrescente visível corresponde ao tempo mais curto regulado com o temporizador.

Terminado o tempo

Soa um sinal sonoro durante 1 minuto. Na indicação do temporizador começa a piscar  e a indicação  pisca também. Toque numa zona de comandos qualquer. As indicações desaparecem e o sinal sonoro apaga-se.

Corrigir o tempo

Toque simultaneamente no símbolo – e + até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar.
A indicação do temporizador começa a piscar.
Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

Nota

Após um corte de energia o despertador de cozinha é desligado.

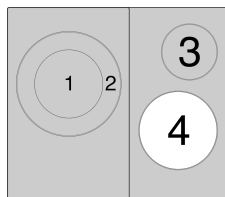
Função de memorização

A função de memorização permite gravar e chamar, em qualquer altura, potências de cozedura e tempos para um dado prato.

A função de memorização é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias potências de cozedura diferentes ou se um dado prato for preparado com bastante frequência.

O prato precisa de ser sempre preparado nas mesmas condições que as memorizadas, por ex.: tem de se utilizar a mesma quantidade e a mesma temperatura iniciais do prato.


Memorizar a regulação



Esta função pode ser activada no disco número 4 (ver figura)

Pode efectuar uma memorização. Por cada memorização pode guardar até 5 regulações. O tempo de gravação máximo é de 99 minutos.

Como proceder

1. A placa de cozinhar tem de estar ligada.
Toque no símbolo  durante, pelo menos, 2 segundos.
São emitidos dois sinais sonoros.
Decorridos 2 segundos, a indicação **MEM** começa a piscar.
2. Selecciona a zona de cozinhar pretendida com o símbolo + ou – e regule a potência de cozedura. A indicação **MEM** junto da indicação da zona de cozinhar começa a piscar. A gravação tem início.
3. Prepare o prato a gosto. As regulações são gravadas.
4. Quando a refeição estiver pronta, desligue a zona de cozinhar. O processo é memorizado.

Notas

Se regular mais de 5 potências de cozedura para o seu prato, na indicação do temporizador começa a piscar um \equiv e na indicação da zona de cozinhar \equiv . As potências de cozedura seguintes não são mais memorizadas. A indicação do temporizador apaga-se se tocar em qualquer zona de comandos da função do temporizador. Pode acabar de cozinhar o prato como desejado.

Se gravar mais de 99 minutos, na indicação do temporizador começa a piscar um **99** e na indicação da zona de cozinhar \equiv . As potências de cozedura seguintes não são mais memorizadas. As indicações apagam-se, ao tocar numa zona de comandos qualquer. Pode acabar de cozinhar o prato como desejado.

Se desejar gravar outra sequência de memorização numa zona de cozinhar:

Grave por cima. A gravação anterior é eliminada.

O limite de tempo automático também se encontra activo com a função de memorização.

Chamar a memorização

Se desejar cozinhar de novo um prato memorizado, chame a memorização.

1. Toque brevemente no símbolo **MEM**. Soa um sinal sonoro.
2. Com o símbolo **+** ou **-** seleccione a zona de cozinhar desejada. O programa de memorização tem início.

Mostrar memorização



Na indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações guardadas em modo corrido rápido.

A zona de cozinhar não aquece ainda. A indicação \rightarrow da zona de cozinhar começa a piscar. O símbolo **MEM** acende-se.

Cada passo individual aparece durante 3 segundos na indicação.

A memorização é iniciada



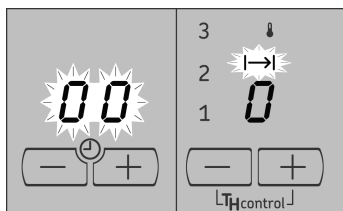
Depois de terem sido mostrados todos os passos, o programa de memorização é iniciado. A zona de cozinhar aquece. A indicação **MEM** da zona de cozinhar e a indicação **I→I** da função do temporizador acendem de forma permanente.

Na indicação da zona de cozinhar é mostrada a regulação actual. Na indicação do temporizador é mostrado o tempo de duração do processo de cozedura completo, sendo feita a contagem decrescente.

Enquanto o programa de memorização está a decorrer pode consultar as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração: toque simultaneamente no símbolo **- +** da função do temporizador.

Toque no símbolo **+**, a potência de cozedura actual e o tempo de duração são mostrados. Através do símbolo **+** pode consultar todas as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração.

Fim da memorização



Quando o programa de memorização tiver terminado, a zona de cozinhar desliga. Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar **00**. A indicação **I→I** da zona de cozinhar começa a piscar. Na indicação da zona de cozinhar acende **0**.

Terminar a memorização antecipadamente

Toque no símbolo **+** ou **-** da zona de cozinhar desejada. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Volte a tocar no símbolo **+** ou **-**. A zona de cozinhar desliga-se.

Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver a funcionar há muito tempo e a regulação não for alterada, o limite de tempo automático é activado.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente um **F** e um **B**.

Se tocar em qualquer campo do painel de controlo, a indicação apaga-se. Poderá regular de novo.

Quando o limite de tempo está activo, o mesmo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Desligar a confirmação da introdução de dados

O toque num comando é confirmado com um breve sinal sonoro. Este sinal sonoro poderá ser desligado:

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

- 1.** Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 3.
- 2.** Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
- 3.** Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

Poderá ligar novamente a confirmação da introdução de dados. Para o efeito, proceda exactamente da mesma forma como para desligar.

Manutenção e limpeza

Jamais utilize dispositivos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Manutenção

Cuide da sua placa de cozinhar com um produto de protecção e manutenção próprio para vitrocerâmica, já que o mesmo deixará uma película brilhante e repelente da sujidade sobre as zonas de cozinhar. A placa de cozinhar permanece bonita durante muito tempo e a limpeza é mais fácil.

Limpeza da vitrocerâmica

Produto de limpeza

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização. Isto evita que os restos de comida sejam queimados.

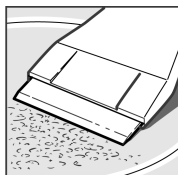
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., VITROCLEN.

As manchas de água podem também ser removidas com limão ou vinagre.

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize: esponjas que riscuem, produtos abrasivos ou agressivos, tais como produtos para a limpeza de fornos e removedores de manchas.

Raspador para vidros



As sujidades mais entranhadas limpam-se melhor com um raspador para vidros.

Retire a protecção do raspador para vidros. Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina. O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.



A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimento! Depois da limpeza, volte a colocar a protecção na lâmina.

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

Remova os restos de comida e os pingos de gordura com o raspador para vidros.

Limpe a superfície morna com produto de limpeza e papel de cozinha. Se a superfície de cozinhar ainda estiver demasiado quente poderão ocorrer manchas. Enxaguar a superfície com água e esfregar com um pano macio.

Descolorações metálicas

A aplicação de produtos de limpeza inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix. Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços de Assistência Técnica, mas contra pagamento.

O painel de comandos

Mantenha esta zona sempre limpa e seca. Restos de comida e comida arrufada podem comprometer o funcionamento do aparelho.

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

Não utilize objectos aguçados nem produtos abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. O friso da placa pode ser danificado.

O sumo de limão e o vinagre não são adequados para a limpeza do friso da placa, podendo danificar o brilho do mesmo.

Procedimento em caso de anomalia

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de coisas sem grande importância, que são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

Certifique-se de que a potência consumida por todos os aparelhos ligados não excede a potência máxima da sua instalação eléctrica doméstica. Verifique se o fusível também dispara quando liga outra zona de cozinhar.

Em todas as indicações das zonas de cozinhar encontra-se a piscar um E e soa um sinal sonoro

A zona de comandos está muito suja, há comida arrufada ou encontra-se um objecto na zona de trabalho. Limpe meticulosamente a zona de comandos ou retire o objecto da zona de trabalho. Toque na respectiva zona de comandos. O símbolo pára de piscar.

A placa de cozinhar desligou-se

O interruptor principal foi premido inadvertidamente. Volte a ligar a placa de cozinhar. Volte a realizar a regulação.

Quando coloca um tacho numa zona de cozinhar de indução, a indicação começa a piscar (não há saída de potência)

Verifique se o tacho é electromagnético (se é atraído por ímans). Verifique se o diâmetro do tacho é suficientemente grande.

Deixe o tacho arrefecer, caso o mesmo tenha aquecido em demasia durante a utilização.

Se a indicação continuar iluminada após a desligação e religação da zona de cozinhar, desligue o aparelho da corrente. Aguarde 20 segundos e volte a ligar o aparelho à corrente.

A indicação da função "Powerboost" começa a piscar e desliga-se

A função "Powerboost" permite operar a zona de cozinhar com a máxima potência possível. Com tempos de cozedura mais prolongados é possível que a zona de cozinhar desligue automaticamente, de modo a proteger a placa de cozinhar contra sobreaquecimento. Desde que a indicação não pisque, pode continuar a utilizar a função.

Reparações

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica.



Indicação E_r e E com um algarismo

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Se surgir nas indicações um E_r e E com um algarismo, o sistema electrónico apresenta uma anomalia. Desligue o aparelho da corrente e volte-o a ligar à corrente. Informe os Serviços de Assistência Técnica, se a indicação se iluminar novamente.

Indicação F e algarismos

Se na indicação aparecer alternadamente um F e um algarismo, o aparelho apresenta uma anomalia. Na tabela seguinte encontrará as medidas de resolução das anomalias.

Indicação	Anomalia	Medida
$F0$	Ocorreu um erro interno na placa de cozinhar.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a conectá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
$F2$	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Retire os recipientes das zonas de cozinhar da frente. A indicação $F2$ desaparece se tocar no painel de comandos quando a placa de cozinhar tiver arrefecido suficientemente.
$F4$	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Verifique se se encontra um recipiente quente sobre o painel de comandos. Retire o recipiente do painel de comandos. Aguarde alguns minutos até o painel de comandos arrefecer. Se, depois de ligar a placa, voltar a aparecer a indicação $F4$, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
$F8$	A zona de cozinhar esteve a funcionar ininterruptamente numa potência alta durante demasiado tempo.	Foi activado o desligamento automático. Para continuar a cozinhar, carregue numa tecla qualquer.

Indicação	Anomalia	Medida
<i>E 1</i>	A tensão de rede é demasiado fraca.	Desligue a zona de cozinhar. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o seu fornecedor de electricidade.
<i>E2/E3</i>	A zona de cozinhar sobreaqueceu.	A zona de cozinhar desligou-se automaticamente para proteger a placa de cozinhar. Deixe-a arrefecer durante alguns minutos e volte a ligá-la.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está correctamente conectada.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Consulte o esquema eléctrico e volte a conectá-la correctamente. Se a a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Ruídos normais de funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução assenta na capacidade de vibração de certos materiais metálicos, quando estes são sujeitos a ondas de alta frequência. Em determinadas circunstâncias estas vibrações podem provocar ruídos ligeiros como, por exemplo:

Zunido grave como o emitido por um transformador

Este ruído ocorre quando se cozinha com uma potência elevada. A causa disto é a quantidade de energia transferida da placa de cozinhar para o recipiente. Este ruído desaparece ou diminui quando se reduz para uma potência mais baixa.

Assobiar baixo

Este ruído ocorre se o recipiente estiver vazio. Este ruído desaparece assim que se deita água ou alimentos dentro do recipiente.

Crepitar

Este ruído ocorre em recipientes constituídos por camadas de materiais diferentes. O ruído é provocado pelas vibrações geradas nas superfícies de união das várias camadas de materiais. Este ruído é provocado pelo recipiente. O mesmo pode alterar-se dependendo da quantidade e tipo dos alimentos a serem preparados.

Assobiar agudo

Este ruído ocorre sobretudo em recipientes constituídos por diferentes camadas de materiais, quando estes são utilizados à máxima potência e em duas zonas de cozinhar contíguas. Este "assobiar" desaparece ou diminui quando se reduz a potência.

Ruído do ventilador

Para que o sistema electrónico funcione correctamente, o respectivo funcionamento tem de ocorrer a uma temperatura controlada. Para o efeito, a placa de cozinhar possui um ventilador, o qual funciona com potências diferentes quando detecta uma determinada temperatura. O ventilador também pode funcionar por inércia depois da placa de cozinhar ter sido desligada, quando a temperatura registada for ainda muito alta.

Os ruídos descritos são normais, fazendo parte da tecnologia de indução, e não representam uma anomalia.

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Serviços de Assistência Técnica

Referência E e referência FD

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

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

A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.

Para la protección del medio ambiente utilizamos papel reciclado.
Nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

9000209267(1W05RZ) 00 8702

Balay en Internet: Consulte el catálogo completo de productos en: www.balay.es