

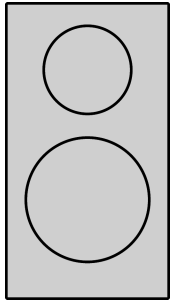
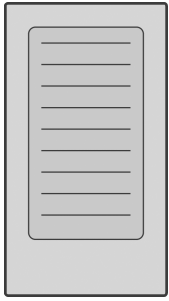
	Servicio al Cliente	902 351 352 www.balay.es	(España)
		214 250 700 www.balay.pt	(Portugal)

BSH Electrodomésticos España, S.A.
CIF: A-28893550
Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

Cod. 9000413897 E

es	Manual de instrucciones	4
pt	Manual de utilização	26





Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	4
Indicaciones de seguridad	4
Causas de los daños	6
Protección del medio ambiente	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
Consejos para ahorrar energía	7
Familiarizarse con el aparato	9
El panel de mando	9
Las zonas de cocción	10
Indicador de calor residual	12
Programar la placa de cocción	13
Conectar y desconectar la placa de cocción	13
Ajustar la zona de cocción	13
Tabla de cocción	15
Seguro para niños	17
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	17
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	17
Limitación automática de tiempo	18
Ajustes básicos	19
Acceder al menú	20
Cuidados y limpieza	21
Placa de cocción	21
Reparar averías	22
Servicio de asistencia técnica	24
Nº de producto y nº de fabricación	24

Consejos y advertencias de seguridad



Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

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

Indicaciones de seguridad

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

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!
Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o grasa. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.
Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.
Desconectar la zona de cocción.

Zona de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.
Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

¡Peligro de incendio! 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 ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.
Avisar al servicio de asistencia técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.
Avisar al servicio de asistencia técnica.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de electrocución! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Sólo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica.

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.



El **funcionamiento intermitente** de las zonas de cocción no es una avería. Las zonas de cocción funcionan siempre a toda su potencia en periodos de encendido y apagado más o menos largos en función de la posición de cocción seleccionada (a mayor posición de cocción, más largo es el tiempo de funcionamiento y mayor la temperatura alcanzada).

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción. Pueden producirse daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.

Las láminas protectoras para cocinas no son aptas para esta placa de cocción.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos WEEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

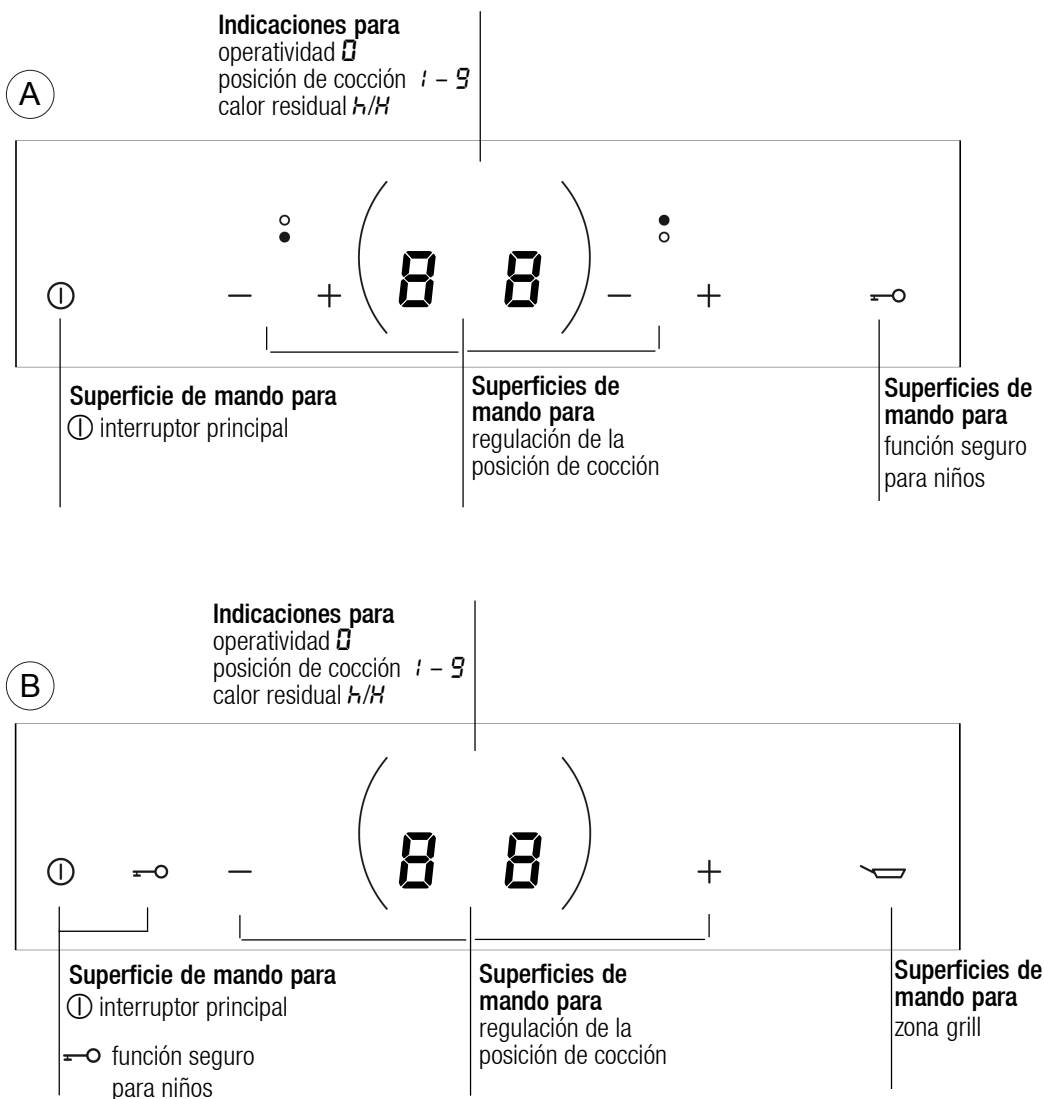
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente. Si no queda ningún espacio, la base del recipiente es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.

- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía. Además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.

Familiarizarse con el aparato

En la página 2 figura una vista general del modelo.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un botón se activará la función correspondiente.

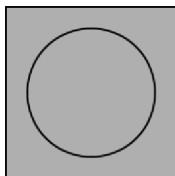
Advertencias

Los ajustes no se modifican si se pulsan varios campos simultáneamente. De esta manera puede limpiarse lo que se haya derramado en la zona de ajuste.

Mantener siempre secas las superficies de mando. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción por radiación



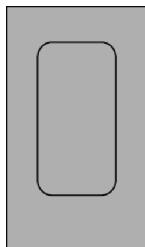
En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción Grill

Como grill



Esta zona de cocción se puede utilizar de dos formas diferentes:

- como Grill
- como zona de cocción convencional, con recipiente

Con esta función se pueden colocar los alimentos directamente sobre la vitrocerámica.

Seleccionar el nivel de potencia deseado.

Tabla de aplicaciones de las instrucciones

Platos	Posición de grill	Duración del grill (min)
Carne:		
Filetes de culata/filetes (3 cm de grosor)	7-8	8-12
Carne para grill marinada	7-8	8-12
Filetes, al natural	6-7	8-12
Filete de pechuga de ave, al natural	6-7	10-20
Bratwurst	6-7	20-30
Pescado:		
Pescado y filete de pescado, al natural	6-7	8-20
Otros:		
Verduras, frescas, p. ej., berenjenas, calabacines	6-7	4-12
Huevos fritos	7-8	2-6

Indicaciones para el uso de las instrucciones

La zona grill sólo es apropiada para freír sin grasa.

Antes de freír, es recomendable untar ligeramente de aceite la zona grill cuando esté fría, p. ej., con papel de cocina o un pincel.

Los alimentos macerados en aceite como, p. ej., carne para grill marinada, deben secarse con papel de cocina antes de freírlos.

No utilizar azúcar, miel, jarabe u otros alimentos e ingredientes con un alto contenido en azúcar. Como, p. ej., ketchup, salsas barbacoa, plátanos o fruta en conserva.

Para dar la vuelta a los alimentos, utilizar el utensilio de madera apto para alimentos. No utilizar espátulas ni paletas de plástico, pues podrían derretirse y la vitrocerámica podría resultar dañada. No utilizar objetos con punta como, p. ej., cuchillos o tenedores, ni colocar papel de aluminio sobre la superficie del grill.


Como zona de cocción convencional

Los restos de comida de la zona grill pueden eliminarse sobre la marcha con una rasqueta limpia.

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

La zona de cocción debe estar conectada.

Activar:

Seleccionar el nivel de potencia deseado. Tocar el símbolo . La lámpara indicadora se ilumina.

Desactivar:

Tocar el símbolo . La lámpara indicadora se apaga.

Indicador de calor residual

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

Programar la placa de cocción

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

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar

Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

Pulsar el símbolo ①.
Suena una señal de aviso.
Se ilumina el indicador ① situado al lado del símbolo ①.

Desconectar

Pulsar el símbolo ①.
Suena una señal acústica, el indicador ① se apaga.
La placa de cocción está desconectada.
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 un periodo de tiempo establecido.

Si la placa de cocción aún está caliente aparecerá el indicador de calor residual.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

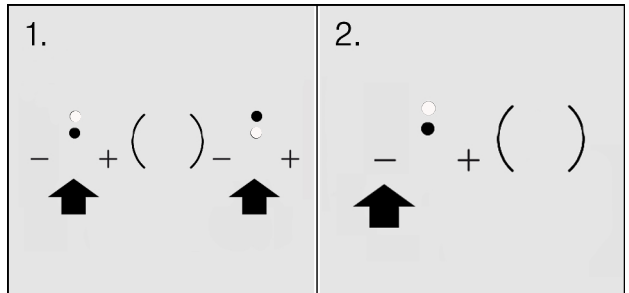
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

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

Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo **+** o **-** de la zona de cocción deseada.
El indicador 0 se ilumina.
2. A continuación pulsar el símbolo **+** o **-**.
Aparece el ajuste básico.
Símbolo **+** = posición de cocción **1**
Símbolo **-** = posición de cocción **9**



3. Modificar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y cambiar la posición de cocción con los símbolos **+** o **-**.

Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca **0**.

La zona de cocción se desconecta y a continuación aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

Platos	Posición de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	–
Gelatina	1-2	–
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p. ej. lentejas)	1-2	–
Leche**	1-2	–
Salchichas calentadas en agua**	3-4	–
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2-3	5-15 min
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4-5*	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2	25-35 min
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras	2-3	10-20 min
Verduras, ultracongeladas	3-4	10-20 min
Cocido en olla exprés	4-5	–
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min

Platos	Posición de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Asar		
Filetes, al natural o empanados	5-6	6-10 min
Filetes ultracongelados	5-6	8-12 min
Chuletas, al natural o empanadas	5-6	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)	4-5	10-20 min
Pechuga, ultracongelada	4-5	10-30 min
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filete de pescado empanado	5-6	8-20 min
Gambas y camarones	6-7	4-10 min
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	5-6	6-10 min
Crepes	5-6	freír uno tras otro
Tortilla	3-4	freír una tras otra
Huevos fritos	4-5	3-6 min
Freír** (en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo (150 g – 200 g por porción)	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas (150 g – 200 g por porción)	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		



Seguro para niños

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



Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

Conectar


La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.

La placa de cocción debe estar apagada. Pulsar el símbolo  (≥ 4 seg.) hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador . La placa de cocción queda bloqueada.

Desconectar

Pulsar el símbolo  (≥ 4 seg.) hasta que suene una señal de confirmación y se apague el indicador . El seguro excepcional para niños se desactiva. Ahora ya se puede conectar la placa de cocción.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido; al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado presencia de objetos sobre el símbolo .



Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

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

Ver apartado “Ajustes básicos”

Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo  (≥ 4 seg.) hasta que suene una señal de confirmación y se apague el indicador . Ahora ya se puede conectar la placa.

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 automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar.

En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F**, **B** y el indicador de calor residual **H/h**.

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

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

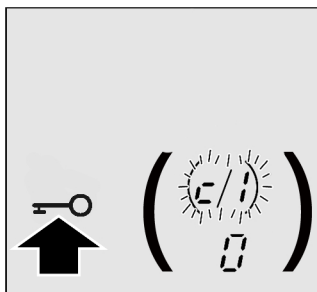
c1	Seguro permanente para niños La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	0 seguro para niños desactivado* 1 seguro para niños activado
c2	Desactivación de la señal acústica Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	0 la mayoría de las señales desactivadas 1 solo la señal de error activada 2 todas las señales activadas*
c5	Limitación automática de tiempo La placa de cocción se apaga automáticamente cuando está en funcionamiento durante un tiempo prolongado y no se han efectuado modificaciones. Se puede cambiar el tiempo de ajuste básico. Éste se rige en función de la posición de cocción seleccionada. (de 1 a 10 horas).	0 ajuste básico* 1 el tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad. 2 el tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto.
c7	Zonas de cocción y grill Las zonas de cocción doble y grill se activan automáticamente según el último tamaño ajustado. Con esta función es posible cambiar la activación y desactivación de las zonas de cocción.	0 zona doble y convencional grill desactivadas. 1 zona doble y convencional grill activadas. 2 se selecciona el último tamaño ajustado*
c0	Volver a los ajustes básicos de la placa de cocción Elimina todos los ajustes realizados	0 ajustes personales 1 volver a los ajustes básicos*

* Ajustes básicos

Acceder al menú

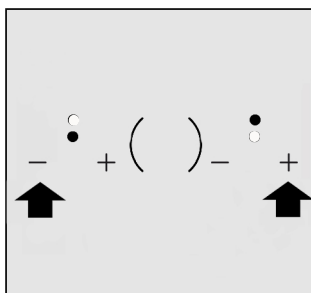
Realizar los siguientes pasos:


1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo \rightarrow hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine ϵ / i en la indicación visual (ver imagen).



Seleccionar la función y el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo \rightarrow hasta que aparezca la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -.
El nuevo ajuste aparece en la indicación visual inferior.



5. Volver a pulsar el símbolo  (≥ 4 seg.) hasta que suene una señal de confirmación
Los ajustes se han guardado correctamente.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. Limpiar la superficie de la placa de cocción cuando se encuentre lo suficientemente fría.

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen o de aluminio
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor
- En el caso de cocinar el alimento directamente sobre la placa (grill) tampoco se debe limpiar la vitrocerámica con productos que tengan componentes tóxicos.

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
\mathcal{E} parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
\mathcal{E} + número	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Indicador	Avería	Medida
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.		
<i>FB</i>	La zona de cocción ha permanecido en funcionamiento durante demasiado tiempo y se ha desconectado.	La zona de cocción puede volver a conectarse inmediatamente.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Nº de producto y nº de fabricación

Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

Índice

Conselhos e advertências de segurança	26
Indicações de segurança	26
Causas dos danos	28
Protecção do meio ambiente	29
Eliminação de resíduos não poluente	29
Conselhos para poupar energia	29
Familiarizar-se com o aparelho	31
O painel de comandos	31
As zonas de cozedura	32
Indicador de calor residual	34
Programar a placa de cozedura	35
Ligar e desligar a placa de cozedura	35
Regular a zona de cozedura	35
Tabela de cozedura	37
Segurança para crianças	39
Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças	39
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças	39
Limitação automática de tempo	40
Regulações base	41
Aceder ao menu	42
Cuidados e limpeza	43
Placa de cozedura	43
Friso da placa de cozedura	44
Reparar avarias	44
Serviço de Assistência Técnica	46
Nº do produto e nº de fabrico	46

Conselhos e advertências de segurança



Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

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

Indicações de segurança

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Comando seguro

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O óleo ou a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio!

Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com óleo ou gordura. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, nunca apagar o fogo com água. Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desligar a zona de cozedura.

Zona de cozedura quente

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes.

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho. O indicador de calor residual avisa se as zonas de cozedura estão quentes.

Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura.

Perigo de incêndio! Se debaixo da placa de cozedura houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Fendas na placa de cozedura

Perigo de electrocussão! Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com fendas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

Perigo de queimaduras! Desligar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Reparações inadequadas

Perigo de electrocussão! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada.

Cabo de ligação

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de ligação dos aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa de cozedura.



O **funcionamento intermitente** das zonas de cozedura não significa uma avaria. As zonas de cozedura funcionam sempre com toda a sua potência, em períodos de activação e desactivação mais ou menos prolongados em função da fase de cozedura seleccionada (quanto mais elevada for a fase de cozedura, mais prolongado é o tempo de funcionamento e mais elevada é a temperatura alcançada).

Causas dos danos

Base dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.

Evitar deixar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.

Recipientes quentes

Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, a zona de indicadores e o friso da placa de cozedura. Podem provocar danos.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar ou os grãos de areia podem riscar a placa de cozedura.

Não utilizar a placa de cozedura como superfície de trabalho ou apoio.

Objectos rígidos e pontiagudos

Os objectos rígidos ou pontiagudos podem causar danos se caírem sobre a placa de cozedura.

Alimentos derramados

O açúcar ou outros produtos parecidos com o açúcar podem danificar a placa de cozedura. Retirar imediatamente esses produtos com um raspador para vidro.

Produtos de limpeza inadequados

As descolorações do metal são causadas pela utilização de produtos de limpeza inadequados e pelo desgaste causado pela fricção dos recipientes.

Plástico e papel

O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem se forem colocados sobre a zona de cozedura quente.

As películas de protecção para cozinhas não são adequadas para esta placa de cozedura.

Protecção do meio ambiente

Eliminação de resíduos não poluente



Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos WEEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.
Colocar uma régua na base do recipiente. Se não sobrar qualquer espaço, significa que a base do recipiente é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Observar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia.

- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa correspondente nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia. Além disso, mantêm-se as vitaminas e minerais dos legumes.

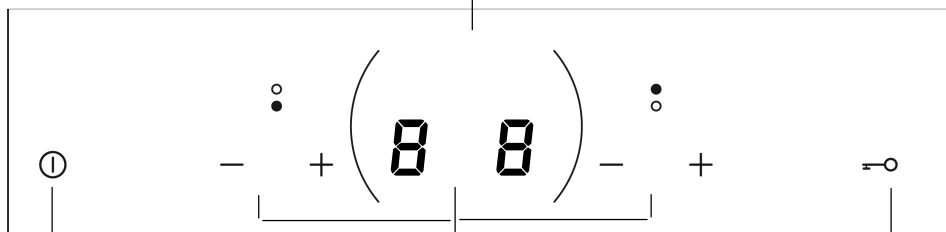
Familiarizar-se com o aparelho

Na página 2 é apresentada uma vista geral do modelo.

O painel de comandos

A

Indicações para
operatividade \square
fase de cozedura 1 - 9
calor residual H/H



Superfície de comando para

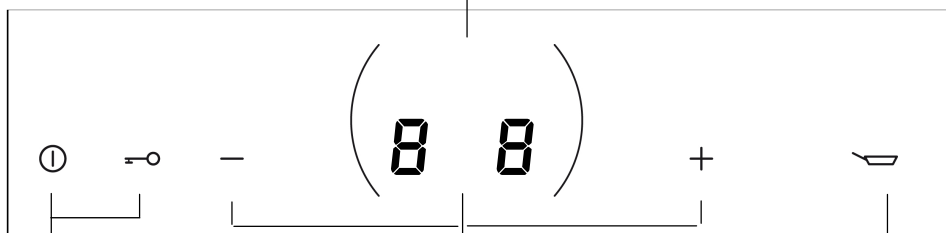
ⓐ interruptor principal

Superfícies de
comandos para
regulação da fase
de cozedura

Superfície de
comando para
função de
segurança para
crianças

B

Indicações para
operatividade \square
fase de cozedura 1 - 9
calor residual H/H



Superfície de comando para

ⓐ interruptor principal

key símbolo função de segurança
para crianças

Superfícies de
comandos para
regulação da fase
de cozedura

Superfície de
comando para
zona do grelhador

Superfícies de comando

Ao premir um botão activa a função correspondente.

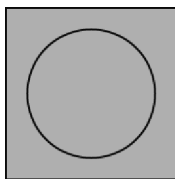
Advertências

As regulações não são alteradas se se premir vários campos simultaneamente. Desta forma, é possível limpar o que se tenha derramado na zona de regulação.

Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura por radiação



Nestas zonas de cozedura não é possível modificar o tamanho da superfície.

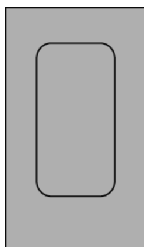
Seleccionar a zona de cozedura correcta. O tamanho do recipiente deve coincidir com o da zona de cozedura.

Zona de cozedura com grelhador

Esta zona de cozedura pode ser utilizada de duas formas diferentes:

- como grelhador
- como zona de cozedura convencional, com recipiente

Como grelhador



Com esta função é possível colocar os alimentos directamente sobre a vitrocerâmica.

Seleccionar o nível de potência desejado.

Tabela de aplicações das instruções

Pratos	Fase de grelhador	Duração do grelhador (min)
Carne:		
Filetes de chã-de-fora/bifes (3 cm de espessura)	7-8	8-12
Carne para grelhar marinada	7-8	8-12
Filetes, ao natural	6-7	8-12
Filete de peito de ave, ao natural	6-7	10-20
Bratwurst	6-7	20-30
Peixe:		
Peixe e filete de peixe, ao natural	6-7	8-20
Outros:		
Legumes frescos, p. ex., beringelas, aboborinhas	6-7	4-12
Ovos fritos	7-8	2-6

Indicações para o uso das instruções

A zona do grelhador só é adequada para fritar sem gordura.

Antes de começar a fritar, recomenda-se que unte ligeiramente com óleo a zona do grelhador ainda fria, através do papel de cozinha ou de um pincel.

Antes de os fritar, deve secar os alimentos marinados em azeite como, p. ex., carne para grelhar marinada, com papel de cozinha.

Não utilizar açúcar, mel, xarope nem outros alimentos e ingredientes com um alto teor de açúcar.

Como, p. ex., ketchup, molhos barbecue, bananas ou fruta em conserva.

Como zona de cozedura convencional


Para virar os alimentos, utilizar o utensílio de madeira adequado aos mesmos. Não utilizar espátulas nem colheres de material sintético porque podem derreter-se e danificar a vitrocerâmica. Não utilizar objectos com ponta como, p. ex., facas ou garfos, nem colocar papel de alumínio sobre a superfície do grelhador.

É possível eliminar rapidamente os restos de comida da zona do grelhador com uma espátula limpa.


O tamanho do recipiente deve coincidir com o da zona de cozedura.

A zona de cozedura deve estar ligada.

Activar:

Seleccionar o nível de potência desejado. Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora ilumina-se.

Desactivar:

Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora apaga-se.

Indicador de calor residual

A placa de cozedura conta com um indicador de calor residual **h/H** em cada zona de cozedura que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador **h/H** ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as fases e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

Ligar

Ligar e desligar a placa de cozedura com o interruptor principal ①.

Premir o símbolo ①.

É emitido um sinal de aviso.

Ilumina-se o indicador ① situado ao lado do símbolo ①.

Desligar

Premir o símbolo ①.

É emitido um aviso sonoro. O indicador ① apaga-se.

A placa de cozedura está desligada.

O indicador de calor residual permanece iluminado até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

Indicações

A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura estiverem desligadas durante um determinado período de tempo.

Se a placa de cozedura ainda estiver quente, o indicador de calor residual surgirá.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar a fase de cozedura desejada com os símbolos + e -.

Fase de cozedura 1 = potência mínima

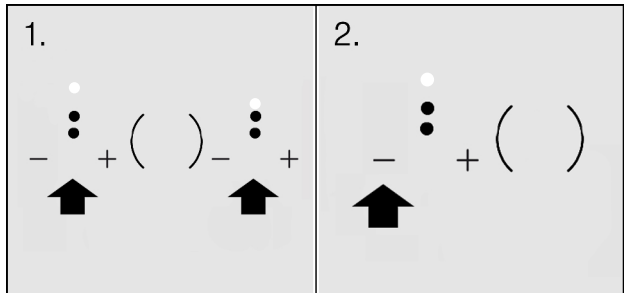
Fase de cozedura 9 = potência máxima

Cada fase de cozedura dispõe de uma fase intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Premir o símbolo + o - da zona de cozedura desejada.
O indicador 0 acende-se.
2. Depois premit o símbolo + o - .
Aparece a regulação base.
Símbolo + = fase de cozedura **!**
Símbolo - = fase de cozedura **9**



3. Modificar a fase de cozedura: Seleccionar a zona de cozedura e modificar a fase com os símbolos + ou -.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e premir o símbolo + ou - até aparecer **!**

A zona de cozedura desliga-se e, de seguida, aparece o indicador de calor residual.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

Pratos	Fase de cozedura lenta	Duração da cozedura lenta em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	–
Gelatina	1-2	–
Aquecer e manter quente		
Ensopado (por ex. lentilhas)	1-2	–
Leite**	1-2	–
Salsichas aquecidas em água**	3-4	–
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30 min.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata	4-5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por ex. molho bernaiese, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min
Arroz doce	1-2	25-35 min
Batatas com casca	4-5	25-30 min
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min
Massa	6-7*	6-10 min
Cozido, sopas	3-4	15-60 min
Legumes	2-3	10-20 min
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min
Cozido em panela de pressão	4-5	–
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min
Estufado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min

Pratos	Fase de cozedura lenta	Duração da cozedura lenta em minutos
Assar		
Filetes, ao natural ou panados	5-6	6-10 min
Filetes ultracongelados	5-6	8-12 min
Costeletas, ao natural ou panadas	5-6	8-12 min
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min
Peito (2 cm de espessura)	4-5	10-20 min
Peito, ultracongelado	4-5	10-30 min
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min
Peixe e filetes de peixe panados	5-6	8-20 min
Gambas e camarões	6-7	4-10 min
Peixe panado ultracongelado, p. ex. barrinhas de peixe	6-7	8-12 min
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	5-6	6-10 min
Crepes	5-6	fritar um a seguir ao outro
Tortilha	3-4	fritar uma a seguir à outra
Ovos fritos	4-5	3-6 min
Fritar** (em 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango (150 g – 200 g por porção)	8-9	fritar uma porção a seguir à outra
Croquetes ultracongelados (150 g – 200 g por porção)	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja	5-6	
Doçaria, p. ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura lenta sem tampa		
** Sem tampa		



Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.



Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças

Ligar


A placa de cozedura pode ser bloqueada de forma excepcional, por exemplo, se tiver crianças pequenas em casa, de visita.

A placa de cozedura deve estar desligada. Premir o símbolo  (≥ 4 seg.) até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador se ilumine . A placa de cozedura fica desligada.

Desligar

Premir o símbolo  (≥ 4 seg.) até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador  se apague. A segurança excepcional para crianças desactiva-se. Agora já se pode ligar a placa de cozedura.

Atenção!

A segurança para crianças pode activar-se ou desactivar-se por equívoco devido: a água derramada durante a limpeza, alimentos que tenham transbordado ou presença de objectos sobre o símbolo .



Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

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

Ver capítulo “Regulações base”

Ligar a placa de cozedura

Premir o símbolo  (≥ 4 seg.) até ser emitido um sinal de confirmação e o indicador  se apague. Agora já se pode ligar a placa.

Limitação automática de tempo

Se a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação visual da zona de cozedura pisca alternadamente **F**, **B** e o indicador de calor residual **H/h**.

Ao premir qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa a limitação automática, esta rege-se pela fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).

Regulações base



A placa de cozedura possui diferentes regulações base. É possível modificar algumas destas regulações.

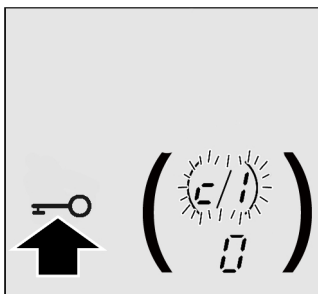
c1	Segurança permanente para crianças A placa de cozedura fica automaticamente bloqueada uma vez desligada.	0 segurança para crianças desactivada* 1 segurança para crianças activada
c2	Desactivação do sinal acústico Sinal acústico breve que confirma que se tocou num símbolo ou sinal acústico longo que avisa que o aparelho foi colocado em funcionamento de forma incorrecta.	0 a maioria dos sinais está desactivada 1 só está activado o sinal de erro 2 todos os sinais estão activados*
c5	Limitação automática do tempo A placa vitrocerâmica desliga-se automaticamente sempre que estiver em funcionamento durante um tempo prolongado e não se fizerem quaisquer modificações. Pode-se alterar o tempo de regulação base. Este rege-se em função da fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).	0 regulação base* 1 o tempo da regulação base fica reduzido a metade 2 o tempo de regulação base fica reduzido a um quarto
c7	Zonas de cocción e grelhador Nas zonas de cozeduras dupla e grelhador se activam automaticamente segundo o último tamanho ajustado. Com esta função é possível alterar a activação ou desactivação da zona de cozedura.	0 zona dupla e convencional grelhador desactivadas 1 zona dupla e convencional grelhador activadas. 2 selecciona-se o último tamanho regulado*
c0	Regressar às regulações base da placa de cozedura Eliminar todas as regulações realizadas	0 regulações pessoais 1 regressar às regulações base*

* Regulações base


Aceder ao menu

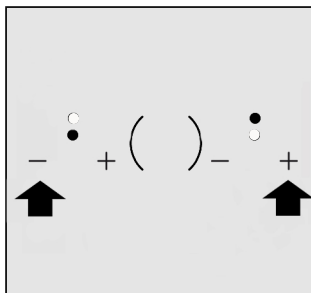
Efectuar os passos seguintes:


1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, premir o símbolo  até ser emitido um sinal de confirmação e se acender  na indicação direita (ver imagem).



Seleccionar a função e a regulação desejada

3. Premir o símbolo  até que apareça a função desejada.
4. Depois seleccionar a regulação desejada com os símbolos + e -.
A nova regulação aparece na indicação visual direita.



5. Voltar a premir o símbolo  (≥ 4 seg.) até ser emitido um sinal de confirmação.
As regulações foram guardadas correctamente.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem.

Limpar a superfície da zona de cozedura quando se encontre suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar ou de alumínio
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor
- Se cozinhar alimentos directamente sobre a placa (grelhador) também não deve limpar a vitrocerâmica com produtos que tenham componentes tóxicos.

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.



A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem ter-se em conta os seguintes conselhos e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico	Se, através das verificações anteriores, a avaria não for solucionada, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.

Indicador	Avaria	Medida
<i>E</i> + número	Avaria no sistema electrónico	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Aguardar alguns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F2</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.		
<i>F8</i>	A zona de cozedura permaneceu demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	A zona de cozedura pode voltar a ligar-se imediatamente.

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças sobresselentes e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços. Os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica podem ser encontrados na documentação anexa.

Nº do produto e nº de fabrico

Quando solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve fornecer o número do produto (E-Nr.) e de fabrico (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos na etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa de cozedura e no conjunto da documentação.