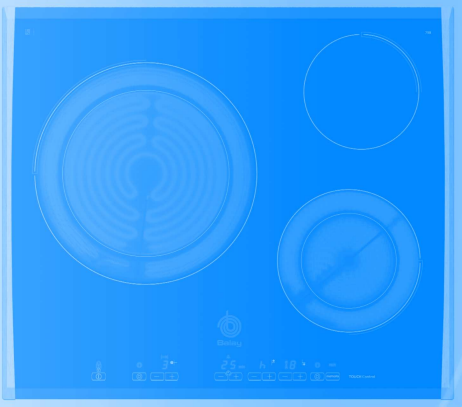
Balay

www.balay.es



ES
Instrucciones de uso
Placas vitrocerámicas
pág 03

PT
Instruçoes de uso
Placas vitrocerâmicas
pág 30

Contenido

Observaciones importantes 5

Antes de conectar su aparato 5

Indicaciones de seguridad 5

Cómo evitar daños en la placa de cocción 7

Conocer el aparato 9

El panel de mando 9

Las zonas de cocción 10

Indicador de calor residual 11

Interruptor principal con seguro para niños . . . 12

Interruptor principal 12

Seguro para niños 12

Cocinar 13

Así se programa 14

Tabla 15

Sugerencias para ahorrar energía 16

Función programación del tiempo 17

Desconectar automáticamente una zona de cocción 17

Reloj avisador 19

Función de memoria 20

Guardar el ajuste 20

Acceder a la memoria 22

Precalentamiento rápido 23

Así se programa 23

Limitación automática de tiempo 24

Desactivación de la señal acústica 24

Cuidados y limpieza 25

Contenido

Cuidados 25

Limpieza de la placa de cocción 25

Limpieza del marco de la placa de cocción 26

Modo de proceder ante una avería 27

Embalaje y aparatos usados 29

Servicio de asistencia técnica 29

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 circustancias 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.

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 del 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 vitrocerámica

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la vitrocerámica, existe peligro de descarga eléctrica.
Desconectar inmediatamente el aparato.
Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción.
¡Peligro de quemaduras!
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier reparación que se tenga que realizar en la vitrocerámica, incluyendo el cambio o instalación del cable de conexión, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

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

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. Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados y de aluminio. La base del recipiente y la placa de cocción pueden dañarse.
Observar las indicaciones del fabricante si se trata de una vajilla especial.

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 ellas. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

Platos que se hayan derramado

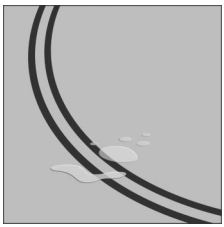
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

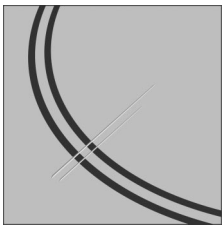
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes.
La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

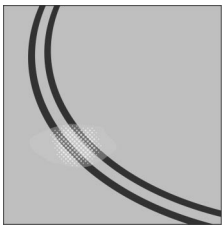
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



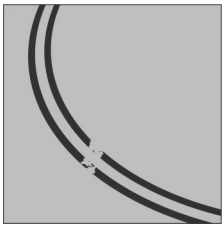
Formación de costras
Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



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.



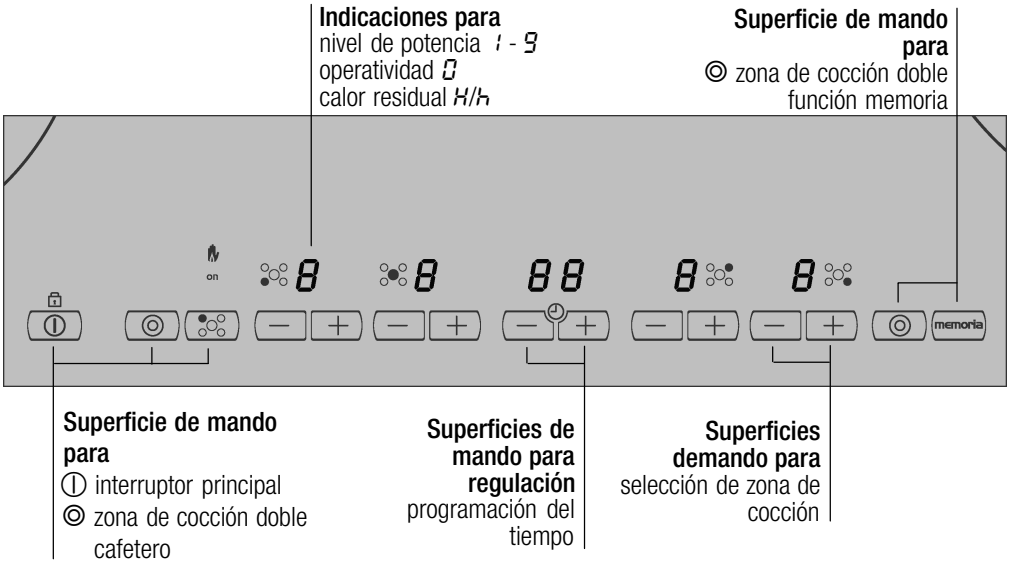
Desgaste de la decoración
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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.

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.

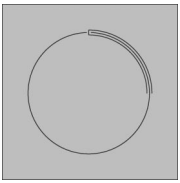
Nota

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

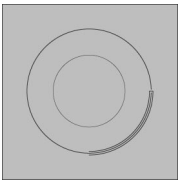
Zona de cocción por radiación



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 doble

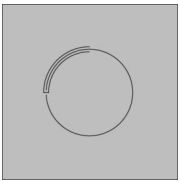


El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar la zona exterior de calentamiento:
tocar el símbolo ◎. La lámpara indicadora se ilumina.
Desconectar:
volver a tocar el símbolo ◎. La lámpara indicadora se apaga.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Cafetero



Esta zona de cocción es apropiada para preparar o calentar café. No debe emplear recipientes de plástico, ya que se derretirían.

Así se activa:
La placa de cocción debe estar conectada. Tocar el sensor . La luz indicadora situada al lado del símbolo **on** se enciende. El cafetero está activado.

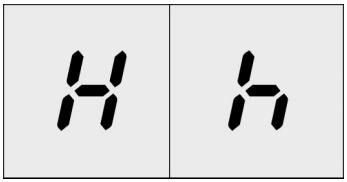
Así se desactiva:
Tocar de nuevo el sensor . La luz indicadora se apaga. El cafetero está desconectado.

Como medida de seguridad, esta zona de cocción se desconecta automáticamente después de haber estado en funcionamiento durante un periodo de tiempo determinado (unos 25 minutos apróximadamente).

Indicador de calor residual
La zona del cafetero cuenta con una indicación de calor residual . Esta indicación sirve para avisarle de que dicha zona ha sido utilizada y todavía está caliente. Debe evitar, por tanto, tocar la zona del cafetero cuando muestre esta indicación.
La luz indicadora seguirá iluminando el símbolo mientras la zona de cocción mantenga el calor suficiente como para producir quemaduras, tanto con la placa conectada como desconectada. La luz indicadora se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Indicador de calor residual

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



Si en la indicación visual aparece una H, es que la zona de cocción aún está caliente. Se podrá p. ej. mantener caliente un pequeño plato o derretir una cobertura de chocolate.
Al enfriarse más la zona de cocción, el indicador cambia a h. La indicación visual se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

¡Atención!

Tras un corte en el suministro eléctrico el indicador de calor residual no vuelve a encenderse. Las placas pueden seguir calientes.

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

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

Conexión

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

Desconexión

Tocar el símbolo ⏻ 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. 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 derecha.
3. Tocar el interruptor principal ⏻ 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 ⏻ durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación 🔒. 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 ⏻ durante más de 4 segundos. Las indicaciones de las zonas de cocción se apagan. La indicación 🔒 se enciende durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar el bloqueo excepcional

Tocar el interruptor principal ⏻ 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 ⏻.

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 –

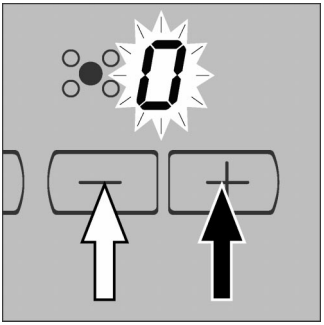
Con los símbolos **+** y **–** se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima
Nivel 9 = potencia máxima

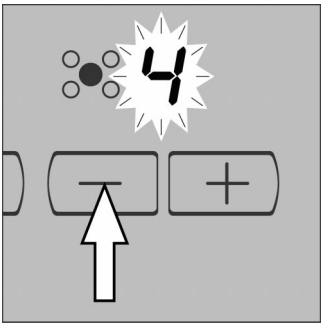
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

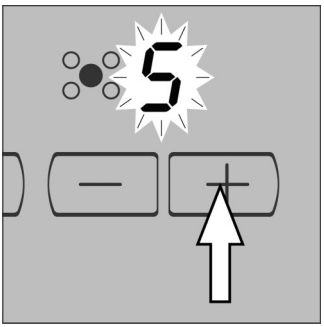
La placa de cocción debe estar conectada.



1. Tocar el sensor – ó + de la zona de cocción deseada.
En la indicación visual parpadea 0.



2. En los siguientes 5 segundos, tocar el sensor **+** **ó –**.
Aparece la programación básica:
Sensor **+** = nivel de potencia 9
Sensor **–** = nivel de potencia 4



3. Modificación del nivel de potencia:
Tocar el sensor **+** ó **–** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

Desconectar la zona de cocción

Tocar el sensor **–** hasta que aparezca 0.

Si se ha seleccionado un nivel de potencia alto, también se puede tocar el sensor **+** hasta que aparezca 9. Tocando de nuevo brevemente el sensor **+**, aparece 0.

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	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Freír (en 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	8-9	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	4-5	freír homogéneamente

* Cocción lenta sin tapa

Sugerencias para ahorrar energía

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

El tamaño correcto de la olla

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 programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

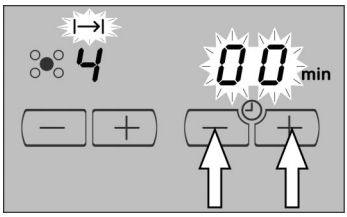
– para desconectar automáticamente una zona de cocción.

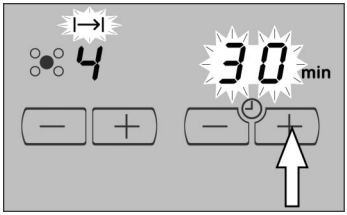
– como reloj avisador.

Desconectar automáticamente una zona de cocción

Todas las zonas de cocción disponen de esta función.
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

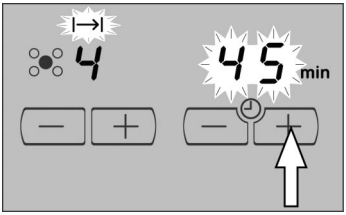




1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.

2 Tocar simultáneamente los sensores – y + de la función programación del tiempo. 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 simultáneamente y varias veces los sensores – y + de la función programación del tiempo hasta que parpadee la indicación I→I de la zona de cocción deseada.

3 Tocar el sensor – 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 sensor – 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→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→I también parpadea.

Modificar el tiempo de duración

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

Anular el tiempo de duración

Tocar simultáneamente los sensores – y + hasta que la indicación I→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 simultáneamente y varias veces los sensores – y + de la función programación del tiempo hasta que parpadee la indicación I→I de 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.

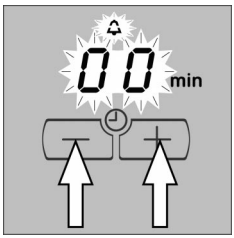
Tras un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo se desactiva.

Reloj avisador

Funciona de forma independiente de la placa, por lo que no sirve para desconectar automáticamente una zona de cocción, simplemente sirve para avisarle de que un determinado periodo de tiempo ha transcurrido.
Esta funcion también se puede activar cuando el sistema de bloqueo está activado.

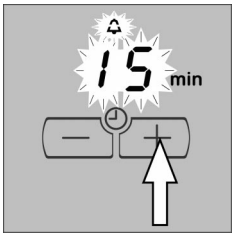
Así se programa

(Por ejemplo: 15 minutos)



Realice el siguiente proceso:

1. Toque al mismo tiempo los sensores – y + de la función programación del tiempo. Debe hacerlo varias veces hasta que las indicaciones 🔔 y 00 min parpadeen.



2. Seleccione el tiempo del reloj avisador con los sensores – ó +
   – Sensor + valor propuesto = 10 minutos
   – Sensor – valor propuesto = 5 minutos
   Si desea modificar el tiempo toque el sensor – y + hasta alcanzar el tiempo deseado (por ejemplo 15 minutos)

Tras unos segundos se aplicará el tiempo deseado. La indicación 🔔 y el tiempo del reloj avisador (por ejemplo 15 minutos) se iluminarán de forma permanente en el indicador de la función programación del tiempo. El tiempo del reloj avisador transcurrirá de forma visible.

El tiempo del reloj avisador ha transcurrido

Sonará un pitido. Los indicadores 🔔 y 00 min parpadearán. Tras unos segundos se apagarán y la señal acústica dejará de sonar.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Toque al mismo tiempo los sensores – y +. Debe hacerlo varias veces hasta que los indicadores 🔔 y 00min parpadeen. Ahora podrá modificar el tiempo con los sensores – ó +.

Desactivar el reloj avisador

Toque al mismo tiempo los sensores – y + de la función programación del tiempo. Debe hacerlo varias veces hasta que la indicación 🔔 parpadee. Disminuya el tiempo del reloj avisador hasta 00 min con el sensor –. Tras unos segundos los indicadores se apagarán. El reloj avisador se habrá desactivado.

Nota:

Si se desea modificar el tiempo de la programación automática o el tiempo del reloj avisador se deberán tocar al mismo tiempo y varias veces, los sensores – y + de la función programación del tiempo hasta que parpadee el indicador correspondiente (🔔 ó I⟶I).

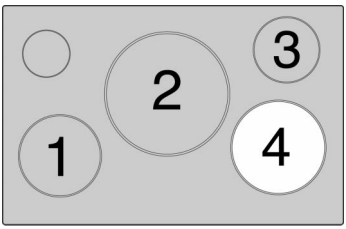
Función de memoria

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 sensor 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 sensores **+** ó **–** y seleccionar el nivel de potencia.
   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. Los niveles de potencia quedarán registrados.
4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

Indicaciones

Si para preparar el plato se seleccionan más de 5 niveles de potencia, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea ≡≡ y en el indicador de la zona de cocción ≡. 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 ≡. 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.

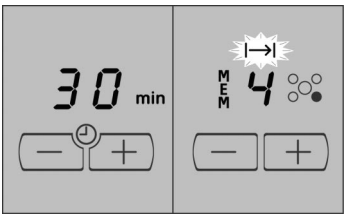
Para almacenar otro proceso de memoria en una zona de cocción:
Se registra de nuevo el proceso. El almacenamiento anterior se sobreescribe.

Acceder a la memoria

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

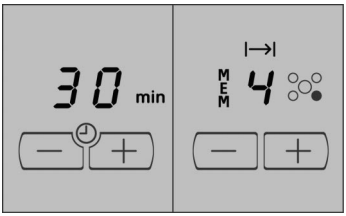
1. Tocar brevemente el sensor . Suena una señal de advertencia.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el sensor **+** ó **–**. El programa de memoria se inicia.

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 I→I 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

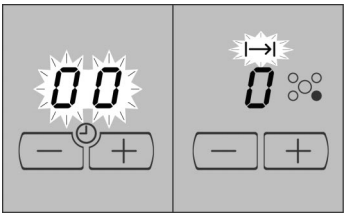


Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. La indicación **MEM** de la zona de cocción y la indicación I→I de la función programación del tiempo permanecen iluminadas.

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 sensores **-** y **+** de la función programación automática.
Tocar el sensor **+**, se muestran el nivel de potencia y el tiempo de duración del ciclo de cocción actual.
Mediante el sensor **+** 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

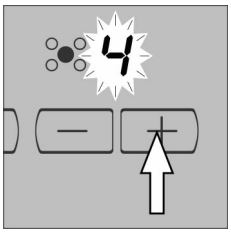
Tocar el sensor**+** ó **–** de la zona de cocción correspondiente. La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar de nuevo el sensor **+** o **–**. La zona de cocción se desconecta.

Precalentamiento rápido

Esta función puede ser utilizada cuando se quiere alcanzar rápidamente la temperatura máxima y se desea pasar seguidamente a una temperatura de mantenimiento, y todo ello de forma automática.

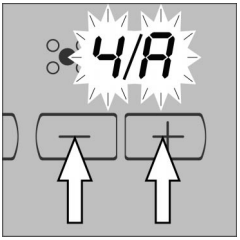
Así se programa

Ejemplo:se desea utilizar el nivel de potencia 4 como temperatura de mantenimiento



Todas las zonas de cocción están dotadas de esta función.
Realice los siguientes pasos:

1. Seleccione la zona de cocción y el nivel de potencia deseado (por ejemplo 4).



2. Toque los sensores – y + al mismo tiempo. En el indicador se iluminarán alternadamente A y el nivel de potencia (por ejemplo 4). La función se habrá activado. En ese momento su zona de cocción estará funcionando al nivel de potencia máximo 9. Transcurrido un tiempo establecido, volverá al nivel inicial (por ejemplo 4). El precalentamiento rápido se habrá desactivado.

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 8.

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 el nivel de potencia 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción derecha.

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

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. 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 placa de cocción

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

Productos de limpieza

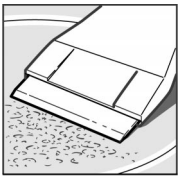
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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 placa de cocción únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la placa de cocción.

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

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 siguientes consejos y advertencias .

La placa de cocción no funciona

Comprobar si el aparato recibe corriente. Comprobar si el fusible o el mando FI son los causantes de que salte el dispositivo eléctrico.

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 encender la placa de cocción salta el fusible de la red eléctrica

Asegurarse de que la potencia absorbida de todos los aparatos que están funcionando no exceda el valor máximo de su acometida. Comprobar si salta el fusible al encender otra zona 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 números

Cuando en el panel indicador aparecen una E r y unas cifras, 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.
F8	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.
U400	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.

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

Si su aparato debe repararse ahí está 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.

Nº de producto y nº de fabricación

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 etiqueta de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en este manual de instrucciones de uso.

Índice

O que deve ter em atenção 32

Antes da montagem 32

Indicações de segurança 32

Causas de danos 34

Familiarizar-se com o aparelho 36

O painel de comandos 36

As zonas de cozinhar 37

Indicação de calor residual 38

Interruptor principal com fecho de segurança para crianças 39

Interruptor principal 39

Fecho de segurança para crianças 39

Cozer 40

Como regular 41

Tabela 42

Conselhos para poupar energia 43

Função do temporizador 44

Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente 44

Alarme 46

Função de memorização 47

Memorizar a regulação 47

Chamar a memorização 49

Pré-aquecimento rápido 50

Como se programa 50

Limite de tempo automático 51

Desligar a confirmação da introdução de dados 51

Índice

Manutenção e limpeza 52
Manutenção 52
Limpeza da vitrocerâmica 52
Limpeza do friso da placa 53
Procedimento em caso de anomalia 54
Embalagem e aparelho antigo 56
Serviços de Assistência Técnica 56

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.

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.

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

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.

A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona

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.

Reparações indevidas

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Cabo de ligação

Qualquer intervenção no aparelho, incluindo a substituição ou conexão do cabo de ligação deverão ser levadas a cabo pelo Serviço de Assistência Técnica.

O **funcionamento intermitente** dos discos não é uma avaria, estes funcionam sempre com a potência máxima em períodos de ligado e desligado mais ou menos longos, em função do nível de potência seleccionado.
(Quanto mais elevado for o nível de potência, mais longo é o tempo de funcionamento e mais elevada a temperatura alcançada).

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.

Evite deixar os tachos e panelas ao lume sem nada dentro, sobretudo os recipientes de esmalte e de alumínio. Isso pode provocar danos na base do recipiente e na vitrocerâmica.

No caso de utilizar louça especial, consulte as instruções do fabricante.

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

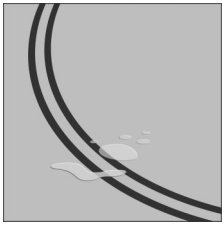
O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador.
Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

Folhas e matérias plásticas

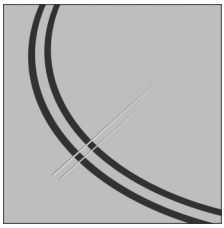
As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.
As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

Exemplos de possíveis danos

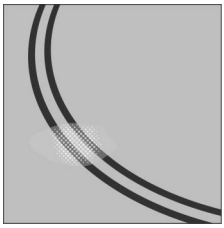
Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



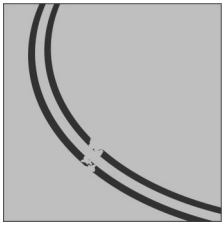
Pequenos sulcos
provocados por açucar derretido ou pratos fortemente açucarados.



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.



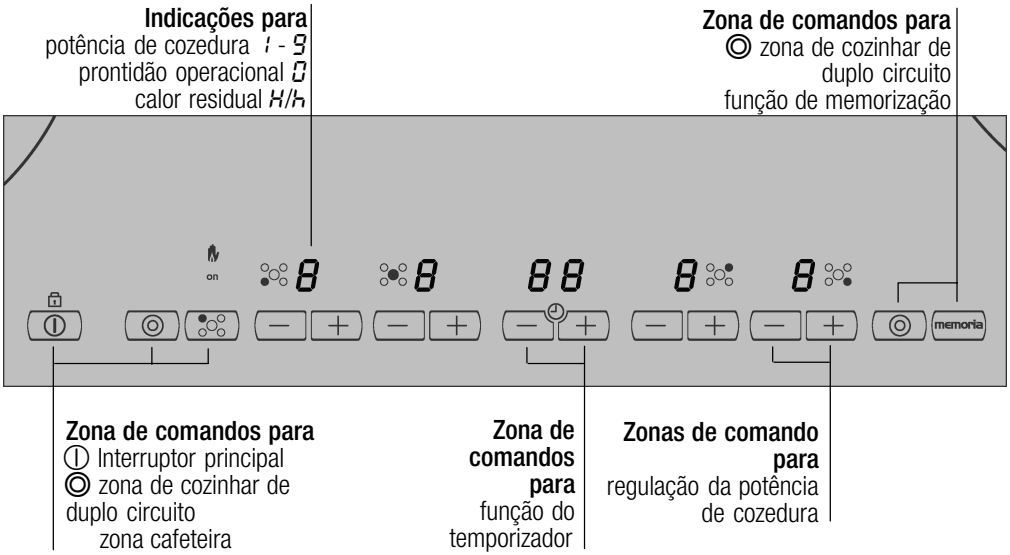
Decoração esmerilada
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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.

O painel de comandos



Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo ⏻.
A sua placa é ligado.

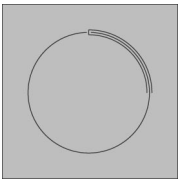
Nota

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

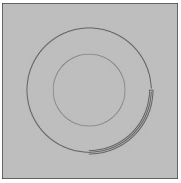
Zona de cozinhar de circuito simples



Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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.

Zonas de cozinhar de duplo circuito

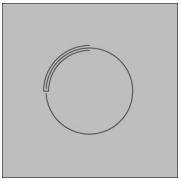


Estas zonas de cozinhar permitem modificar o tamanho. A zona de cozinhar tem de estar ligada.

Ligar o circuito de aquecimento externo:
Tocar no símbolo ◎. A lâmpada indicadora acende-se. Desligar:
Tocar novamente no símbolo ◎. A lâmpada indicadora apaga-xse.

Ao ligar a zona de cozinhar, é automaticamente seleccionado o último tamanho escolhido.

Zona Cafeteira



Esta zona de cocção foi especialmente desenhada para preparar ou aquecer café. Jamais utilize recipientes plásticos, já que os mesmos se derreteriam.

Para activar a zona Cafeteira:
A placa de cocção deve estar desligada. Toque o sensor . O indicador luminoso ao lado do símbolo **on** ilumina-se. Isto indica que a zona Cafeteira está activada.

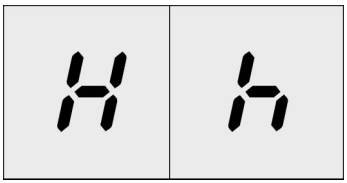
Como desactivar:
Toque o sensor novamente . O indicador luminoso apaga. Isto indica que a zona Cafeteira está desligada.

Como medida de segurança, esta zona de cocção desliga-se automaticamente após ter estado em funcionamento durante um período de tempo determinado (25 minutos, aproximadamente).

Indicador de calor residual
A zona Cafeteira incorpora um indicador de calor residual . Este indicador serve para indicar que a zona foi recentemente utilizada e ainda está quente. Deve-se evitar, portanto, tocar a zona Cafeiteira quando este indicador esteja activo.
O indicador luminoso continuará a mostrar o símbolo iluminado enquanto a zona de cocção ainda tenha calor suficiente como para produzir quemaduras, tanto se a placa estiver ligada como desligada. O indicador luminoso apaga-se após um arrefecimento suficiente da zona de cocção.

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. A indicação de calor residual possui dois níveis.



Se a indicação mostrar um H, isso significa que a zona de cozinhar ainda está quente. Pode utilizar este calor, por exemplo, para manter pequenas refeições quentes ou para derreter coberturas.
Quando a zona de cozinhar arrefecer ainda mais, a indicação passa a mostrar um h. A indicação desliga quando a zona de cozinhar tiver arrefecido o suficiente.

Atenção!

Após uma falha de corrente, o indicador de calor residual não volta a ligar. No entanto, as zonas de cozinhar podem ainda estar quentes.

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 ⏻ até as indicações – das zonas de cozinhar acenderem.

Desligar

Toque no símbolo ⏻ 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

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.

Activar o fecho de segurança para crianças

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 ⏻ durante mais de 4 segundos sempre que ligar a placa. Durante este intervalo de tempo, a indicação 🔒 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 ⏻ 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 ⏻ 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 ⏻.

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 –

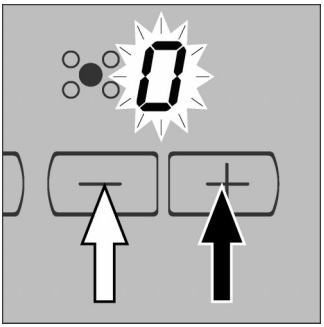
Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos **+** e **–.**

Potência de cozedura 1 = potência mínima
Potência de cozedura 9 = potência máxima

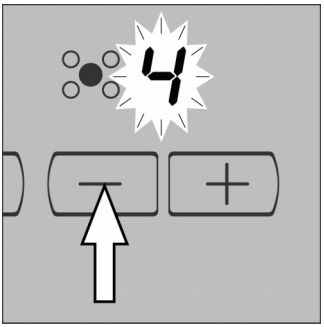
Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

Como regular

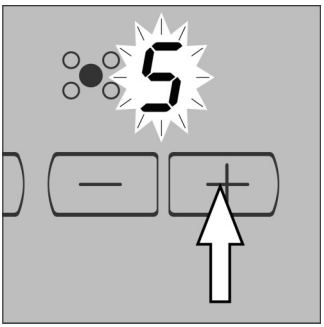
A placa de cozinhar tem de estar ligada.



1. Toque no símbolo **+** ou **–**. .
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 9
Símbolo **–** = potência de cozedura 4



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 0 aparecer.

Se tiver regulado uma potência de cozedura mais alta, pode também tocar no símbolo **+**, até 9 aparecer. Volte a tocar no símbolo **+**, o 0 aparece.

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 pratos a confeccionar, 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	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leite	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		2-4 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura) (em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	10-15 min.	8-9	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	10-15 min.	4-5	Fritura contínua

* Continuação da cozedura sem tampa

Conselhos para poupar energia

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

Tamanho adequado dos recipientes

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 do temporizador

Esta função pode ser activada de duas formas diferentes:

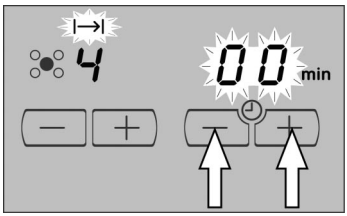
– pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

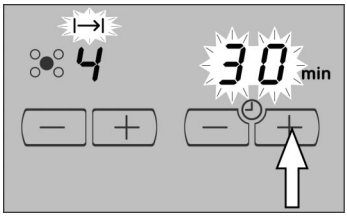
– como alarme

Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

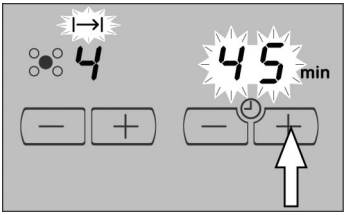
Todas as zonas de cocção incorporam esta função. Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

Como regular





1. Regule a potência de cozedura da zona de cozinhar que será operada através da função do temporizador.
2. Toque simultaneamente nos símbolos – e + da função do temporizador. 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 *0*. Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar *00* e a indicação I→I pisca também.

Corrigir o tempo de duração

Toque simultaneamente nos símbolos – e + da função do temporizador, até a indicação desejada I→I começar a piscar. Com o símbolo – ou símbolo **+** da função do temporizador 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 – coloque a função do temporizador em *00*. 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.

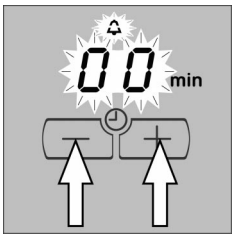
Alarme

Funciona independentemente da placa, pelo qual não serve para desligar automaticamente uma zona de cocção, apenas servindo para avisar ao utente de que decorreu um certo período de tempo.
Esta função pode também ser activada quando o sistema de bloqueio se encontra activo.

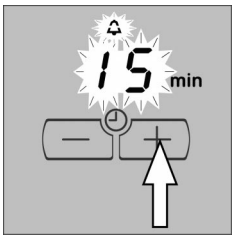
Como programar?

(Por exemplo: 15 minutos)

Realize o seguinte procedimento:



1. Toque simultaneamente os símbolo – e + da função . Deve fazê-lo várias vezes até que os símbolos 🔔 e **00 min** fiquem a piscar no ecrã.



2. Seleccione o tempo no alarme utilizando os símbolos – ou +
– Símbolo + valor proposto = 10 minutos
– Símbolo – valor proposto = 5 minutos
Para alterar o tempo, toque o símbolo – e + até atingir o tempo pretendido (por exemplo 15 minutos)

Após uns segundos, o tempo programado começará a ser aplicado. O símbolo 🔔 e o tempo do alarme (por exemplo, 15 minutos) iluminam-se permanentemente no indicador da função Timer. Visualiza-se o tempo do alarme a decorrer.

O tempo do alarme terminou

Ouve-se um aviso sonoro. Os símbolos 🔔 e **00 min** começarão a piscar. Depois de uns segundos, apaga-se o tempo e o aviso sonoro deixa de soar.

Modificar o tempo do alarme

Toque simultaneamente os símbolos – e + da função Timer. Deve fazê-lo várias vezes até que o símbolo 🔔 e **00min** fiquem a piscar. Agora poderá alterar o tempo utilizando os símbolos – ou +.

Como desactivar o alarme?

Toque simultaneamente os símbolos – e + da função Timer. Deve fazê-lo várias vezes até que o símbolo 🔔 fique a piscar. Diminua o tempo do alarme até 00 min utilizando o símbolo –. Passados uns segundos, estes símbolos apagam-se automaticamente. O alarme desactiva-se.

Nota:

Para alterar o tempo da programação automática ou o tempo do alarme, toque, simultaneamente e várias vezes, os símbolos – e + da função do temporizador até que o símbolo correspondente (🔔 ou I⟶I) fique a piscar

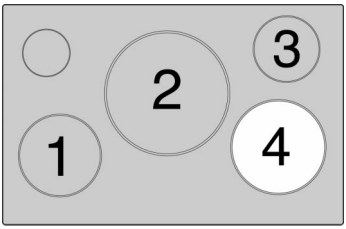
Função de memorização

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. Seleccione 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 ≡≡ e na indicação da zona de cozinhar ≡. 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 ≡. 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.

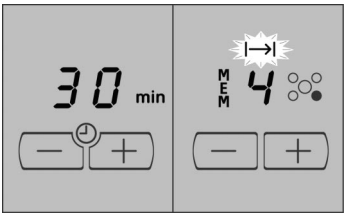
O limite de tempo automático também se encontra activo com a função de memorização.

Chamar a memorização

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

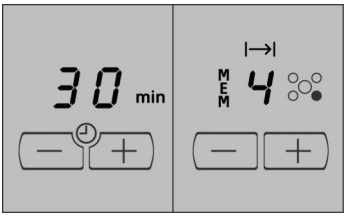
1. Toque brevemente no símbolo . Soa um sinal sonoro.
2. Com o símbolo **+** ou **–** seleccione a zona de cozinhar desejada. O programa de memorização tem início.

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 I→I 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

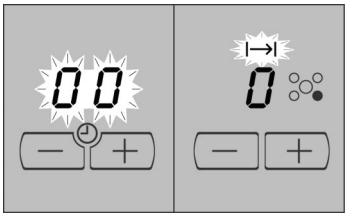


Depois de terem sido mostrados todos os passos, o programa de memorização é iniciado. A zona de cozinhar aquece. A indicação **MEM** da zona de cozinhar e a indicação I→I da função do temporizador acendem de forma permanente.

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 **–** e **+** 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.

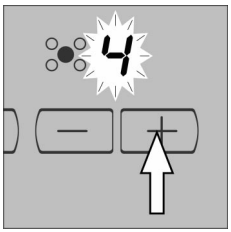
Pré-aquecimento rápido

Esta função pode ser utilizada quando pretende atingir rapidamente a temperatura máxima e passar para uma temperatura de manutenção automaticamente.

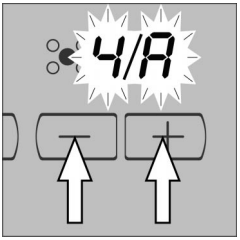
Como se programa

Exemplo: se pretende utilizar o nível de potência 4 como temperatura de manutenção

Todos os discos estão equipados com esta função. Execute os seguintes passos:



1. Seleccione o disco e o nível de potência pretendido (por exemplo 4).



2. Toque nos sensores **–** e **+** ao mesmo tempo. No indicador, acendem-se alternadamente A e o nível de potência (por exemplo 4). A função é activada. Nesse momento, o seu disco estará a funcionar no nível de potência máximo 9.
Decorrido o tempo definido voltará ao nível inicial (por exemplo 4). O pré-aquecimento rápido foi desactivado.

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 8.

Se tocar no campo +, 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

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

Produto de limpeza

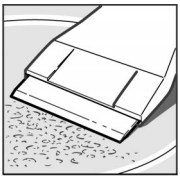
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

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

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize:
esponjas que risquem, 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.

A placa de cozinhar não funciona

Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique no quadro eléctrico se o fusível ou interruptor de segurança FI disparou.

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 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.

Reparações

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

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Indicação E r e algarismos

Se surgir nas indicações um E r e algarismos, 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.
U400	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.

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 rlativa 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

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.

Referência E e referência FD

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
9000017233(1W01SD) 01 8601

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