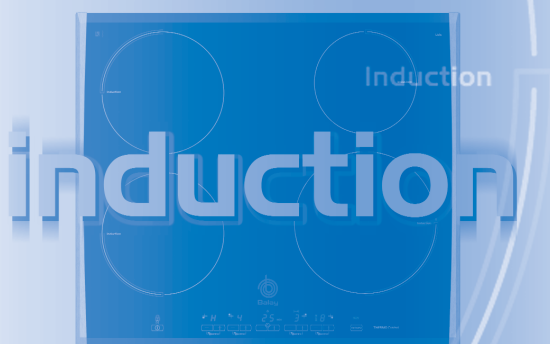




ES
Instrucciones de uso
Placas inducción
pág 3

PT
Instruções de uso
Placas indução
pág 29

Contenido

Observaciones importantes	5
Antes de conectar su aparato	5
Indicaciones de seguridad	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción	8
Conocer el aparato	10
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	11
Indicación de seguridad. Calor residual	11
La cocción por inducción	12
¿Qué es la Cocción por Inducción?	12
Recipientes apropiados	12
Interruptor principal con seguro para niños ...	13
Interruptor principal	13
Seguro para niños	14
Cocinar	15
Así se programa	15
Tabla	16
Sugerencias para ahorrar energía	18
Función mantener caliente	18
Método de funcionamiento	18
Función Powerboost	19
Limitaciones de uso de la función Powerboost	19
Así se activa	19
Así se desactiva	20
Función Superboost	20
Limitaciones de uso de la función Superboost	20

Contenido

Así se activa	20
Así se desactiva	20
Limitación automática de tiempo	21
Desactivación de la señal acústica	21
Cuidados y limpieza	22
Cuidados	22
Limpieza de la vitrocerámica	22
Limpieza del marco de la placa de cocción	23
Modo de proceder ante una avería	23
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	26
Embalaje y aparatos usados	27
Servicio de asistencia técnica	27
La acrilamida en los alimentos	28

Observaciones importantes

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

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

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

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

Conexión o instalación eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

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

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 placa de cocción

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la placa de cocción, 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.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

No deje sobre la placa tapaderas u otros objetos metálicos de gran tamaño. Si conectase el aparato por descuido, estos objetos se calentarían muy deprisa y podrían producir quemaduras.

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.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior de ésta ¡Atención! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles porque, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración. Tampoco se debe guardar papel de aluminio ni materiales o líquidos inflamables (por ejemplo sprays) ni colocar estos objetos en el entorno de la placa ¡Peligro de explosión!
Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia de 2 cm.

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 manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el Servicio Técnico.



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

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

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

Recipiente caliente

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

Sal, azúcar y arena

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

Objetos duros y puntiagudos

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

Platos que se hayan derramado

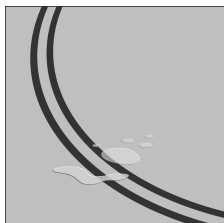
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

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.

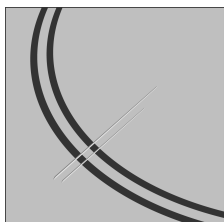
Ejemplos de posibles daños

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



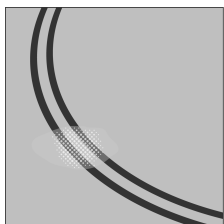
Formación de costras

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



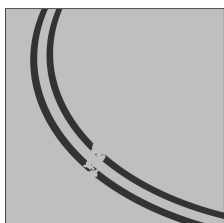
Rayas

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

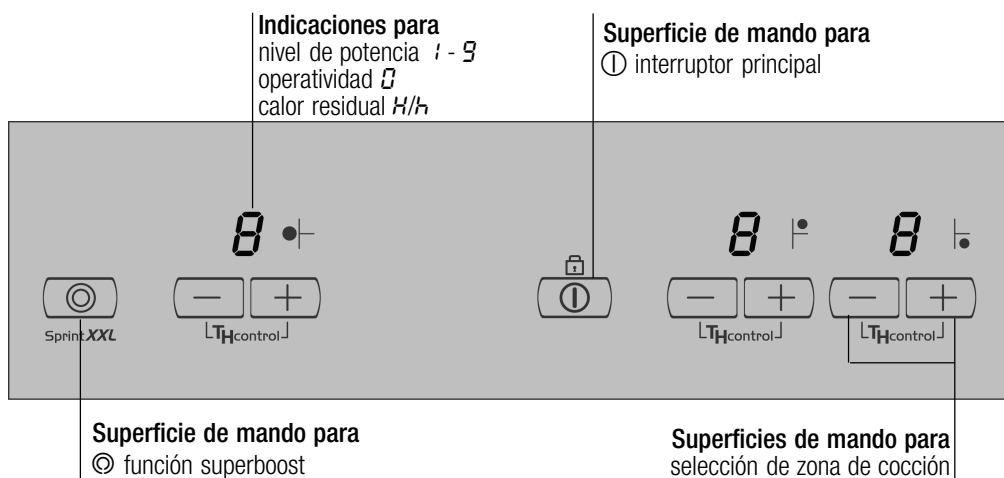
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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.

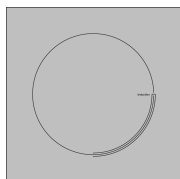
Nota

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 inducción

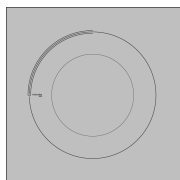


Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

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

Zona de cocción doble



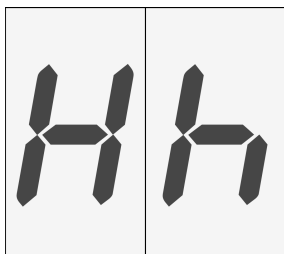
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Funcionamiento de la zona exterior:

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

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

Indicación de seguridad. Calor residual



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

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

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

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

La cocción por inducción

¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

Gran rapidez en la cocción y fritura

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

Económica

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

Limpieza

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

Recipientes apropiados

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

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

Ausencia de recipiente.

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

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

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

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

Tocar el símbolo ① hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

Desconexión

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

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos. Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente **H/h** y –.

Seguro para niños

Activar el 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.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

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

Manejo de la placa de cocción

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

Desactivación del seguro para niños

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

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

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

Desactivar el bloqueo excepcional

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

¡Atención!

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

Cocinar

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

Superficie de mando + y -

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

Nivel 1 = potencia mínima

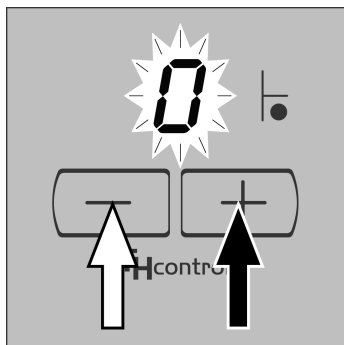
Nivel 9 = potencia máxima

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

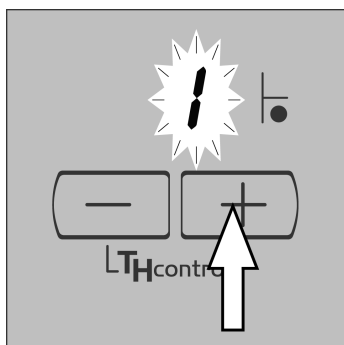
Así se programa

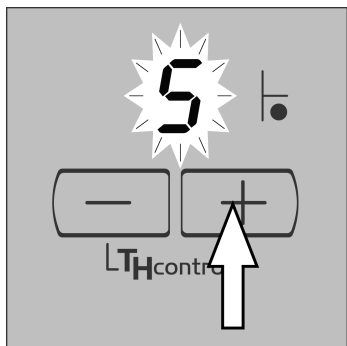
La placa de cocción debe estar conectada.

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



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





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

Modificación de la posición de cocción

Desconectar la zona de cocción

La posición de cocción puede modificarse en cualquier momento.

Tocar el símbolo – hasta que aparezca .

Desde el nivel de potencia **9** puede acceder más fácilmente al nivel  tocando dos veces el símbolo +.

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

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

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

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Leche**	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	2-3 min.	1-2	

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 g-1 kg.	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	250 g-500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		1-2 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados**	200 g por relleno	8-13 min.	8-9*	freír homogéneamente
Otros**	400 g por relleno	8-13 min.	4-5*	freír homogéneamente

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

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

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

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

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

Coloque la tapa

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

Cocinar con poca cantidad de agua

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

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Función mantener caliente

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

Método de funcionamiento

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

Así se activa la función

Activar la zona de cocción deseada. Tocar el símbolo – y + simultáneamente. En el indicador visual aparece una **C**.

Así se desactiva

Tocar el símbolo – ó +. Desaparece la **C** en la indicación visual y la función se habrá desactivado.

Función Powerboost

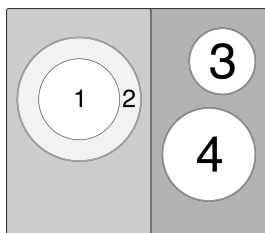
Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente ya que permite aumentar los niveles de potencia de la zona de cocción en la que es utilizada.

Limitaciones de uso de la función Powerboost

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

Si enciende la zona de cocción número 4, cuando en la número 3 está activada la función Powerboost, en el indicador de dicha zona aparecerá alternadamente **P** y **9**. La función Powerboost se habrá desactivado y volverá al nivel de potencia máximo (**9**).

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



Así se activa

Realice los siguientes pasos:

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

Así se desactiva

Realice los siguientes pasos:

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

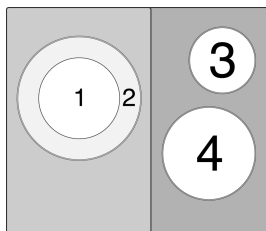


En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desconectar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa. .

Función Superboost

La zona de cocción número 1 dispone de esta función. Del mismo modo que la función Powerboost permite aumentar la potencia de la zona de cocción para conseguir un calentamiento más rápido.

Limitaciones de uso de la función Superboost



Esta función sólo se puede activar cuando la zona exterior se encuentra en funcionamiento y las zonas de cocción 3 y 4 no están activadas.

Si enciende la zona de cocción 3 ó 4 cuando la función Superboost está activada, en el indicador de la zona parpadearán alternadamente **P** y **S**; a continuación volverá al nivel de potencia máximo **S**.

Así se activa

Realice los siguientes pasos:

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

Así se desactiva

Realice los siguientes pasos:

1. Tocar el símbolo ☉. La **P** dejará de visualizarse. La función Superboost 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 **B**.

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

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

Desactivación de la señal acústica

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

- 1.** Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 3.
- 2.** Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior 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

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

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

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

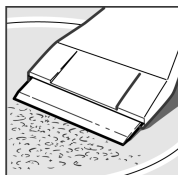
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. VITROCLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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

Productos de limpieza inadecuados

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

Rasqueta de vidrio



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

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie de la vitrocerámica únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la vitrocerámica.



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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

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

Paneles de mando

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

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.
No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.
No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.
Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

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

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los consejos y advertencias siguientes.
Asegúrese de que no está utilizando más potencia de la instalada en su domicilio.
Observar si se dispara el limitador al encender otra zona de cocción.

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

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

La placa de cocción se ha apagado

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

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

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

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

El indicador de la función Powerboost parpadea y se apaga

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

Reparaciones

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



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

Indicación E r y 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
<i>F0</i>	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.
<i>F2</i>	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. <i>F2</i> se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>c 1</i>	La tensión de red es demasiado baja.	Desactivar la placa. Esperar unos segundos y volver a conectarla. Si la indicación persiste ponerse en contacto con su proveedor de energía eléctrica.
<i>c2/c3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado.	Se ha desactivado automáticamente para proteger su placa. Esperar unos minutos para que se enfríe y volver a ponerla en funcionamiento.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

Un zumbido profundo como en un transformador

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

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

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

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

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida aparece sobre todo en productos derivados de los cereales o la patata, preparados a temperaturas muy elevadas, como pueden ser patatas chips, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de pastelería (galletas y bizcochos), etc.

Consejos para lograr preparaciones pobres en acrilamida

General	Cuando se asen o fríen patatas, procurar que sean lo más frescas posible. No deberán presentar partes verdes ni brotes. No almacenar las patatas a menos de 8 °C. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Reducir al mínimo los tiempos de cocción. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Freír	El aceite no debería superar los 175 °C. Compruebe la temperatura con un termómetro externo para aceite. La proporción de alimento a freír y aceite debería ser de 1:10, hasta un máx. de 1:15, p. ej. para 100 g de patatas fritas debería utilizarse 1,5 l de aceite. Antes de freírlas, poner en remojo las patatas frescas al menos durante una hora.
Asar en la sartén:	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite. Para comprobar la temperatura de la superficie de la sartén puede servir un termómetro de cocina (p. ej., el n.º de pedido 0900.0519 de Fa. testo). Recomendamos: calentar la sartén en la posición de cocción 9. Cuando la sartén haya alcanzado los 150 °C, cambiar al escalón de cocción lenta deseado.

Índice

O que deve ter em atenção	31
Antes da montagem	31
Indicações de segurança	31
Causas de danos	34
Familiarizar-se com o aparelho	36
O painel de controlo	36
As zonas de cozinhar	37
Indicação decalor residual	37
Cozedura por indução	38
O que significa cozedura por indução?	38
Recipientes de cozedura adequados	38
Interruptor principal com fecho de segurança para crianças	39
Interruptor principal	39
Fecho de segurança para crianças	40
Cozer	41
Como regular	41
Tabela	43
Conselhos para poupar energia	44
Função manter quente	45
Modo de funcionamento	45
Função powerboost	46
Restrições de utilização da função Powerboost	46
Como activar	46
Como desactivar	46
Função «Superboost»	47
Limitações da utilização da função «Superboost»	47

Índice

Como se activa	47
Como desactivar esta função	47
Limite de tempo automático	48
Desligar a confirmação da introdução de dados	48
Manutenção e limpeza	49
Manutenção	49
Limpeza da vitrocerâmica	49
Limpeza do friso da placa	50
Procedimento em caso de anomalia	50
Ruídos normais de funcionamento do aparelho ...	53
Embalagem e aparelho antigo	54
Serviços de Assistência Técnica	54
Acrilamida em géneros alimentícios	55

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.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Não coloque tampas nem outros objectos metálicos de grande tamanho sobre a placa. Se o aparelho for ligado inadvertidamente, esses objectos poderão aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.

Turbina de arrefecimento

Por baixo da placa de cozinhar encontra-se a turbina de arrefecimento. Cuidado! Se a placa de cozinhar se encontrar por cima de uma gaveta, esta não deverá conter quaisquer objectos pequenos ou papel que possam ser aspirados e danificar a turbina ou condicionar o arrefecimento. Não deverão ser guardados na gaveta ou na proximidade da placa de cozinhar papel de alumínio ou outros materiais inflamáveis (por ex. aerossóis). Perigo de explosão! Deverá manter-se uma distância mínima de 2 cm entre o conteúdo da gaveta e a entrada da turbina.

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 manipulação do aparelho, incluindo a substituição ou instalação do cabo de alimentação, deve ser efectuada pela Assistência Técnica.



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

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

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

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

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

Tachos e panelas quentes

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

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

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

Objectos duros e pontiagudos

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

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

Comida arrufada

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

Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

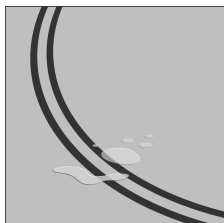
Folhas e matérias plásticas

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

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

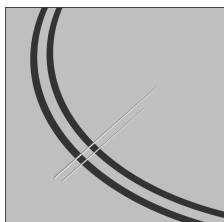
Exemplos de possíveis danos

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



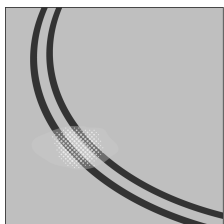
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



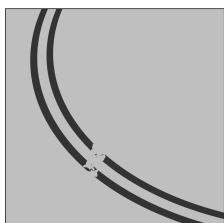
Riscos

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



Descolorações metálicas iridescentes

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



Decoração esmerilada

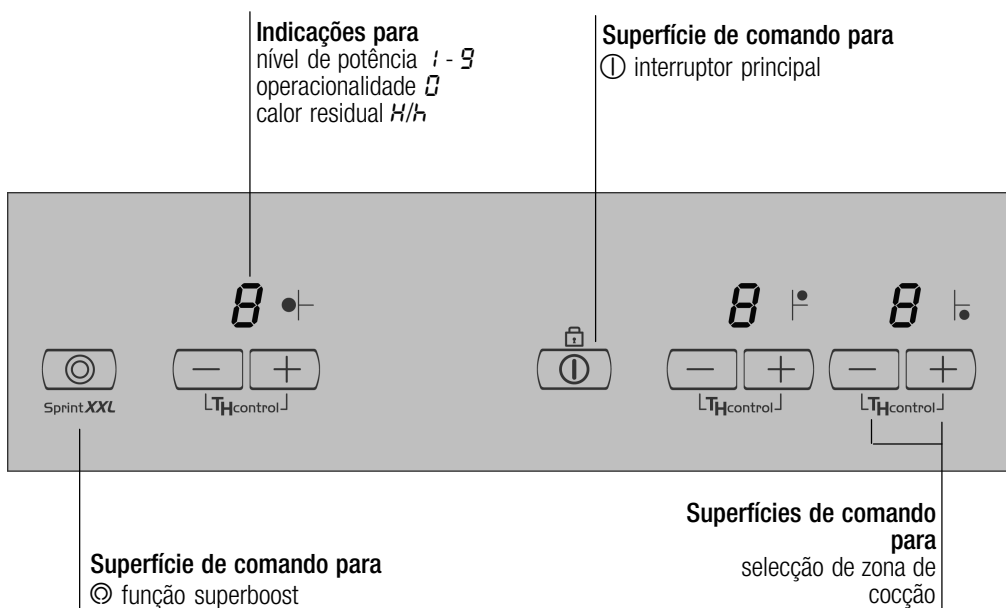
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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 controlo



Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo ①.

A sua placa é ligado.

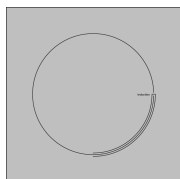
Nota

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

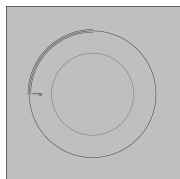
Zona de cocção por indução



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

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

Zona de cozedura dupla

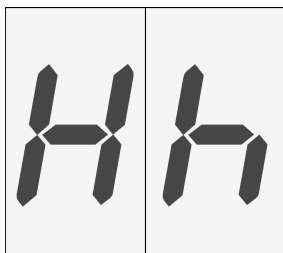


É possível modificar o tamanho destas zonas de cozedura. A zona de cozedura tem de estar ligada.

Funcionamento da zona exterior:

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

Indicação de calor residual



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

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

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

Cozedura por indução

O que significa cozedura por indução?

Redução do tempo de cozedura e assadura

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

Poupança energética

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

Fácil limpeza

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

Recipientes de cozedura adequados

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

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

Ausência de recipiente sobre a zona de cozinhar.

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

Interruptor principal com fecho de segurança para crianças

Interruptor principal

Ligar

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

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

Desligar

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

Notas

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

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

Fecho de segurança para crianças

Activar o fecho de segurança para crianças

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

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

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

Utilizar a placa de cozinhar

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

Desactivar o fecho de segurança para crianças

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

Bloquear a placa de cozinhar de modo esporádico

Pode bloquear a placa de cozinhar em casos específicos como, por exemplo, quando recebe visitas com crianças pequenas:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. As indicações da zona de cozinhar apagam. A indicação H/h acende-se durante 10 segundos e volta a apagar-se. A placa de cozinhar é bloqueada.

Anular o bloqueio esporádico

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

Atenção!

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

Cozer

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

Zona de comandos + e -

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

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

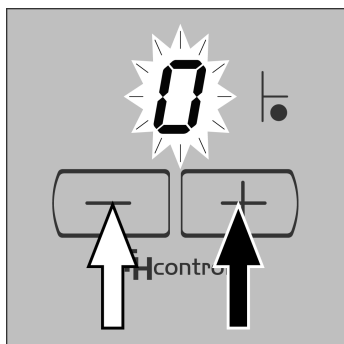
Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

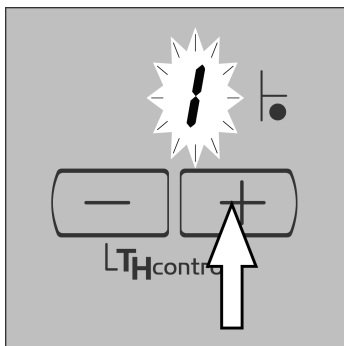
Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo -.

Na indicação começa a piscar 0.



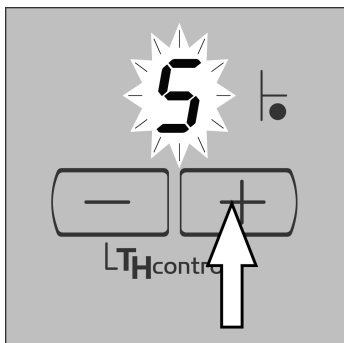


- 2.** Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo + ou -.

A regulação base é mostrada:

Símbolo + = potência de cozedura 1

Símbolo - = potência de cozedura 9



- 3.** Alterar a potência de cozedura:

Toque no símbolo + ou - até a potência de cozedura desejada aparecer.

Alterar a potência de cozedura

A potência de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo -, até  aparecer.

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

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

Tabela

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

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

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

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Conselhos para poupar energia

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 manter quente

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

Modo de funcionamento

A função manter quente serve para derreter chocolate ou manteiga ou para manter os alimentos quentes.

Apenas funciona com recipientes de cozinha especiais para placas de indução.

Se se activar a função "Manter quente", automaticamente a zona de aquecimento passa para uma potência mínima que permite manter quentes os recipientes.

Esta função é activada assim;

Tocar no símbolo – e + simultaneamente. Aparece um **C** no indicador visual.

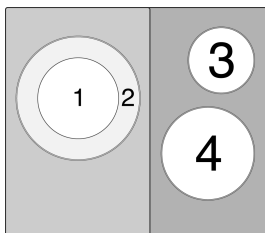
Como desactivar esta função

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

Função powerboost

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

Restrições de utilização da função Powerboost



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

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

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

Como activar

Siga os seguintes passos:

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

Como desactivar

Siga os seguintes passos:

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

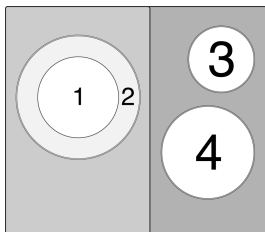


Em determinadas circunstâncias, a função powerboost desliga-se automaticamente para impedir que os componentes electrónicos da placa de cozinhar sejam danificados.

Função «Superboost»

A zona de cozedura número 1 dispõe desta função. Da mesma forma que a função «Powerboost», esta função permite aumentar a potência da zona de cozedura com vista à obtenção de um aquecimento mais rápido.

Limitações da utilização da função «Superboost»



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

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

Como se activa

Execute os seguintes passos:

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

Como desactivar esta função

Execute os seguintes passos:

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

Limite de tempo automático

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

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

Se tocar 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

Produto de limpeza

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

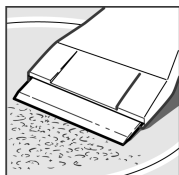
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., VITROCLEN.

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

Produtos de limpeza inadequados

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

Raspador para vidros



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

Retire a protecção do raspador para vidros. Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.



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

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

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

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

Descolorações metálicas

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

O painel de comandos

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

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

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

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

Procedimento em caso de anomalia

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

Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

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

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

A placa de cozinhar desligou-se

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

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

Reparações



Indicação E e Algarismos

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.

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

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

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

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

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

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

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Se surgir nas indicações um E 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
<i>F0</i>	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.
<i>F2</i>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Retire os recipientes das zonas de cozinhar da frente. A indicação <i>F2</i> desaparece se tocar no painel de comandos quando a placa de cozinhar tiver arrefecido suficientemente.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F8</i>	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.
<i>c 1</i>	A tensão de rede é demasiado fraca.	Desligue a zona de cozinhar. Aguarde alguns segundos e volte a ligá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o seu fornecedor de electricidade.
<i>c2/c3</i>	A zona de cozinhar sobreaqueceu.	A zona de cozinhar desligou-se automaticamente para proteger a placa de cozinhar. Deixe-a arrefecer durante alguns minutos e volte a ligá-la.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está correctamente conectada.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Consulte o esquema eléctrico e volte a conectá-la correctamente. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Ruídos normais de funcionamento do aparelho

Zunido grave como o emitido por um transformador

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

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

Assobiar baixinho

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

Crepitar

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

Assobiar agudo

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

Ruído do ventilador

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

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

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



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

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Serviços de Assistência Técnica

Referência E e referência FD

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

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.

Acrilamida em géneros alimentícios

A toxicidade da acrilamida em géneros alimentícios é um assunto que ainda está a ser estudado pelos especialistas na matéria. Com base nos resultados da investigação disponíveis até ao momento, elaborámos as seguintes informações para si.

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se, sobretudo, nos produtos à base de cereais e de batata processados a altas temperaturas como, por exemplo, batatas fritas, pão de forma, pãezinhos, pão, pastelaria fina feita de massa areada (biscoitos, bolinhos de especiarias "Lebkuchen", biscoitos de manteiga e especiarias "Spekulatius").

Sugestões para preparar alimentos com baixo teor de acrilamida

Generalidades	Utilize, na medida do possível, batatas frescas para fritar. Estas não devem estar verdes nem grelhadas. Não guarde as batatas a temperaturas inferiores a 8 °C. Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. Reduza, na medida do possível, os tempos de fritura. As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.
Fritar	A gordura não deve ser aquecida a uma temperatura superior a 175 °C. Verifique a temperatura com um termómetro de gordura externo. A proporção entre os produtos a fritar e a gordura deverá ser de 1:10 ou, no máximo, 1:15, por exemplo 100 g de batatas fritas para 1,5 l de óleo. Coloque as batatas frescas em água durante uma hora antes de as fritar.
Fritar na frigideira	Prepare batatas fritas com batatas já cozidas. Se optar por batatas cruas, utilize margarina em vez de óleo. Para controlar a temperatura superficial na frigideira é útil ter um termómetro de superfície (por ex. ref^a 0900.0519 da marca testo). Recomendação: Aqueça a frigideira na potência de cozedura 9. Quando a frigideira atingir os 150 °C, reduza para a fase de continuação de cozedura desejada.

Para la protección del medio ambiente utilizamos papel reciclado.
NoSssa 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

9000093264 (1W033D) 01-8709

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