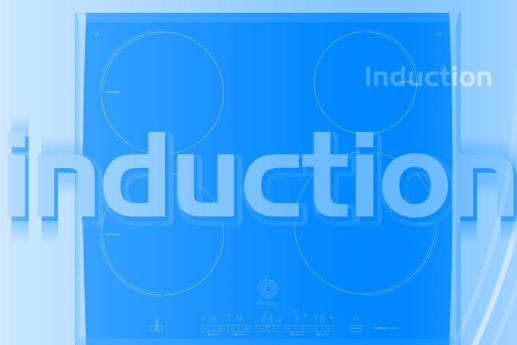
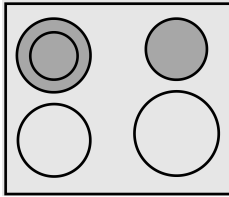
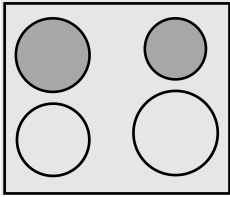




ES
Instrucciones de uso
Placas inducción
pág 03

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	12
La cocción por inducción	12
¿Qué es la Cocción por Inducción?	12
Recipientes apropiados	13
Seguro para niños	14
Cocinar	15
Así se programa	15
Tabla	15
Sugerencias para ahorrar energía	17
Función mantener caliente	17
Método de funcionamiento	17
Función Powerboost	18
Limitaciones de uso de la función Powerboost	18
Así se activa	19
Así se desactiva	19
Precalentamiento rápido	19
Así se programa	19
Limitación automática de tiempo	20
Desactivación de la señal acústica	20

Contenido

Cuidados y limpieza	21
Cuidados	21
Limpieza de la placa de cocción	21
Limpieza del marco de la placa de cocción	22
Modo de proceder ante una avería	23
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	25
Embalaje y aparatos usados	26
Servicio de asistencia técnica	27
La acrilamida en los alimentos	27

Observaciones importantes

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

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

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

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

Conexión o instalación eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

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

Cocinar y calentar alimentos

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

Aceite y grasa sobrecalentados

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

Zonas de cocción calientes

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

No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor. A causa de la presión 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 alimentos envueltos en papel de aluminio, cubiertos, tapaderas u otros utensilios metálicos. 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!
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

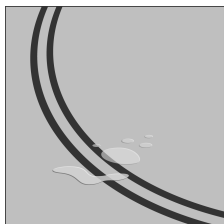
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

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.

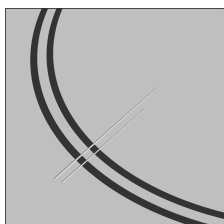
Ejemplos de posibles daños

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



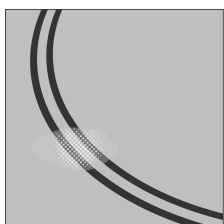
Formación de costras

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



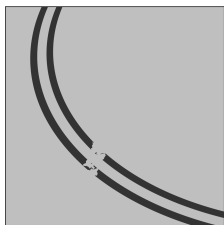
Rayas

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.

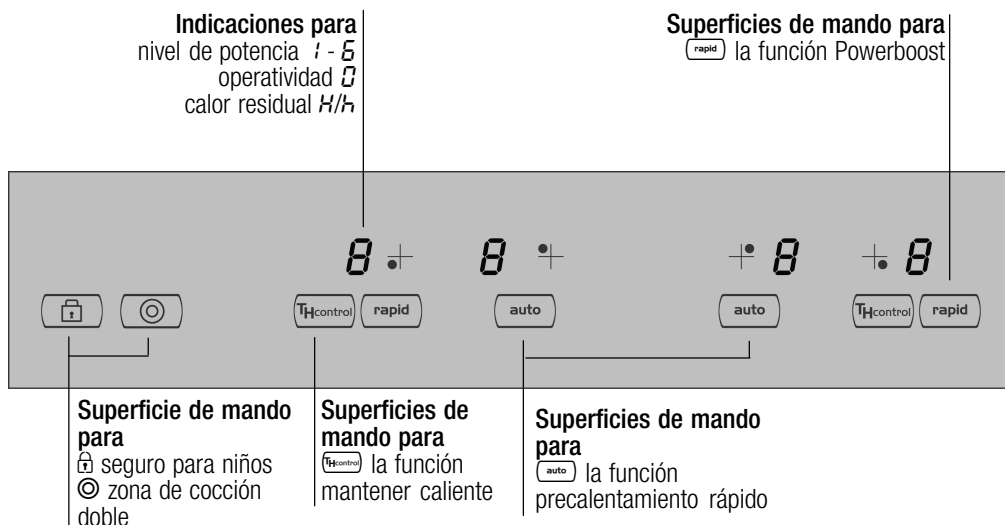
Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

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.

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

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo .

La función “Mantener caliente” se activa.

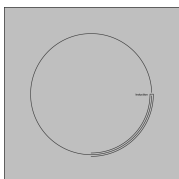
Nota

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

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

Las zonas de cocción

Zona de cocción simple

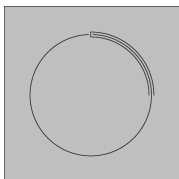


Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

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

Zona de cocción por radiación

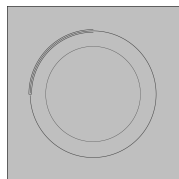


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción por radiación doble



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

Conectar la zona exterior:

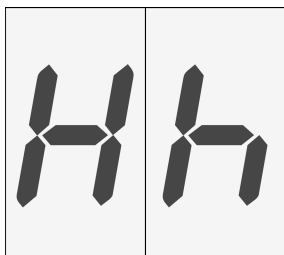
tocar el símbolo . La lámpara indicadora se ilumina.

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.

Indicación de seguridad. Calor residual



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

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

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

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

La cocción por inducción

¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

Gran rapidez en la cocción y fritura

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

Económica

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

Control de cocción y seguridad

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

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.

Seguro para niños

Bloqueo de la placa de cocción

Para que los niños no conecten las zonas de cocción, existe la opción de bloqueo de la placa de cocción.

Todas las zonas de cocción deben estar desconectadas. Tocar el símbolo  hasta que la lámpara indicadora encima del símbolo se ilumine y suene una señal acústica. Este proceso dura unos 4 segundos (tiempo de conexión). La lámpara indicadora se apaga tras aprox. 10 segundos.

Desactivar el bloqueo

Tocar el símbolo  hasta que la lámpara indicadora se apague y suene una señal acústica. Esto tarda aprox. 4 segundos. El bloqueo se ha desactivado.

Atención Placa de cocción bloqueada

Si se regula una zona de cocción en una placa de cocción bloqueada, sucede lo siguiente:
En el indicador de las zonas de cocción parpadea un  o el indicador de calor residual alternando con el . La lámpara indicadora sobre el símbolo  se ilumina. Apagar la zona de cocción. Desactivar el bloqueo.

Nota

El calor residual se sigue indicando aunque la placa de cocción esté bloqueada.

Reducción del tiempo de conexión

El tiempo de conexión del seguro para niños se puede reducir de 4 a 1 segundos:

Las zonas de cocción deben estar desconectadas.

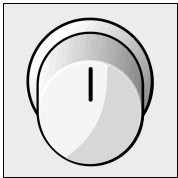
1. Colocar las zonas de cocción en la posición de cocción 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda.
3. Tocar el símbolo  durante un mínimo de 5 segundos. Una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.

El tiempo de conexión puede volver a ajustarse a 4 segundos. Proceder de igual manera que para reducir el tiempo.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla podrá consultar las posiciones y tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias le ayudarán a ahorrar energía.

Así se programa



Con los mandos de las zonas de cocción se selecciona el nivel de potencia.

Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 6 = potencia máxima.

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

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 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-1.	-
Gelatina	1 paq.	-	1-1.	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-5 min.	1-1	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-5 min.	4-5	1-2 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-5 min.	1.-2	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-5 min.	1-1.	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-4 min.	1-1.	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-5 min.	1-1.	

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-6 min.	1.-2.	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-6 min.	1.-2.	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-15 min.	2.-3.*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-10 min.	2.-3.*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-7 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-9 min.	2.-3	20-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-9 min.	2.-3	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-6 min.	1.-1	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-15 min.	3.-4	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-10 min.	2.-3	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-10 min.	2.-3	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-14 min.	2.-3	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-6 min.	3.-4	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-6 min.	3.-4	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-6 min.	4-5	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-6 min.	3.-4	8-14 min.
Freír (en 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-17 min.	5-6	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-17 min.	2.-3	freír homogéneamente
* Cocción lenta 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.

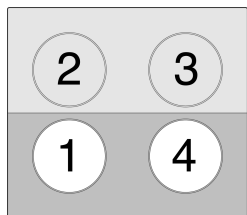
Cocinar con poca cantidad de agua

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



Las zonas de cocción de inducción (1 y 4) disponen de esta función. (Ver figura).

Método de funcionamiento

La función de mantener caliente es apropiada para derretir chocolate o mantequilla o para mantener caliente los alimentos. Sólo funciona con recipientes de cocina aptos para placas de inducción.

Si se activa la función "Mantener caliente", automáticamente la zona de cocción pasa a una potencia mínima que permite mantener calientes los recipientes.

Así se activa la función

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción con el mando giratorio. En la indicación visual parpadea 0. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
2. Tocar el símbolo . En la indicación visual aparece una **C**.

Así se desactiva

Debe seguir los siguientes pasos:

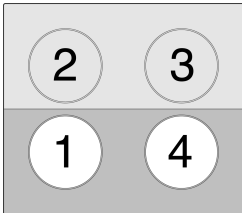
1. Tocar el símbolo . En la indicación visual desaparece la **C** y la función se habrá desactivado.

Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia máximo (5).

Esta función permite aumentar el nivel de potencia máximo de la zona de cocción en la que es utilizada.

Limitaciones de uso de la función Powerboost



Las zonas de cocción por inducción (1 y 4) disponen de esta función. (Véase figura).

La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción por inducción no esté en funcionamiento.

Por ejemplo, si usted desea activar esta función en la zona de cocción 4, la número 1 deberá estar apagada, y viceversa. Si dicha zona no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente la letra **P** y el nivel de potencia, a continuación, volverá al nivel de potencia seleccionado previamente

Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Tocar el símbolo  correspondiente a la zona de cocción en la que se desea activar la función. En su indicador aparecerá la letra **P**.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Tocar de nuevo el símbolo . La letra **P** dejará de visualizarse y volverá al nivel de potencia seleccionado previamente.



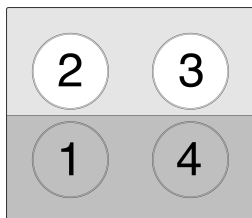
En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desconectar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa. .

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

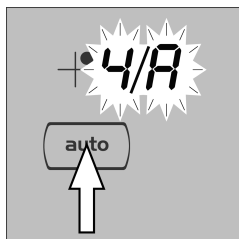
Ejemplo: se desea utilizar el nivel de potencia 4 como temperatura de mantenimiento



Las zonas de cocción por radiación (2 y 3) disponen de esta función (véase figura).

Realice los siguientes pasos:

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



2. Toque el sensor . 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 (**5**). 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 **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 sensor  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

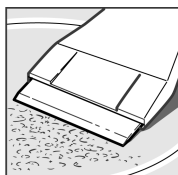
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. VITROCLEN, cera-fix, Sidel para vitrocerámica + acero.

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 incrustada, 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 consejos y advertencias siguientes.

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

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

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

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

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

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>F0 F0</i>	Los mandos no están bien conectados.	Revisar la conexión de la placa.
<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 girando los mandos hasta la posición 0 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. Girar el mando hasta la posición 0. Conectar la placa de nuevo.

Indicación visual	Fallo	Medida
	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.
	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.
	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

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

Un zumbido profundo como en un transformador

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

Un silbido bajo

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

Crepitar

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

Unos silbidos elevados

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

Ruido del ventilador

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

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

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

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

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

La acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?

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.

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 comandos	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	39
Fecho de segurança para crianças	39
Cozer	40
Como regular	41
Tabela	41
Conselhos para poupar energia	42
Função manter quente	43
Modo de funcionamento	43
Função Powerboost	44
Limitações no uso da função Powerboost	44
Como se activa	44
Como se desactiva	45
Pré-aquecimento rápido	45
Como se programa	45
Limite de tempo automático	46

Índice

Desligar a confirmação da introdução de dados	46
Manutenção e limpeza	47
Manutenção	47
Limpeza da vitrocerâmica	47
Limpeza do friso da placa	48
Procedimento em caso de anomalia	48
Ruídos normais de funcionamento do aparelho ...	51
Embalagem e aparelho antigo	52
Serviços de Assistência Técnica	52
Acrilamida em géneros alimentícios	53

O que deve ter em atenção

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligações eléctricas

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

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

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

Indicações de segurança

Cozinhar e aquecer alimentos

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

Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente.

Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando um nível de potência adequado e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

Óleo e gordura demasiado quentes

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

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

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

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

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

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

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

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

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

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

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

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

Falhas na placa de cozinhar

No caso de ocorrerem rupturas, rachas ou fissuras na placa de cozinhar 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

Nunca deixe em cima da placa de cozinhar alimentos embrulhados em papel de alumínio, talheres, tampas de panelas ou outros objectos metálicos. 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!

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.



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

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

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

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

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

Tachos e panelas quentes

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

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

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

Objectos duros e pontiagudos

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

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

Comida arrufada

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

Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

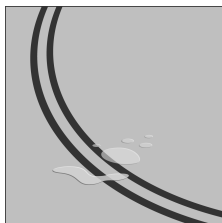
Folhas e matérias plásticas

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

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

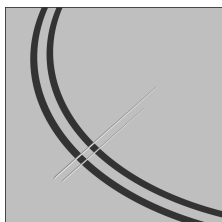
Exemplos de possíveis danos

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



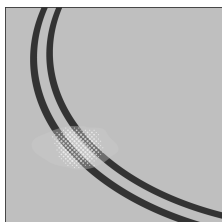
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



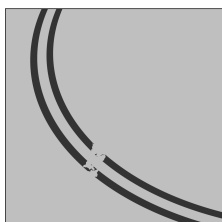
Riscos

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



Descolorações metálicas iridescentes

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



Decoração esmerilada

devido à utilização de produtos de limpeza impróprios

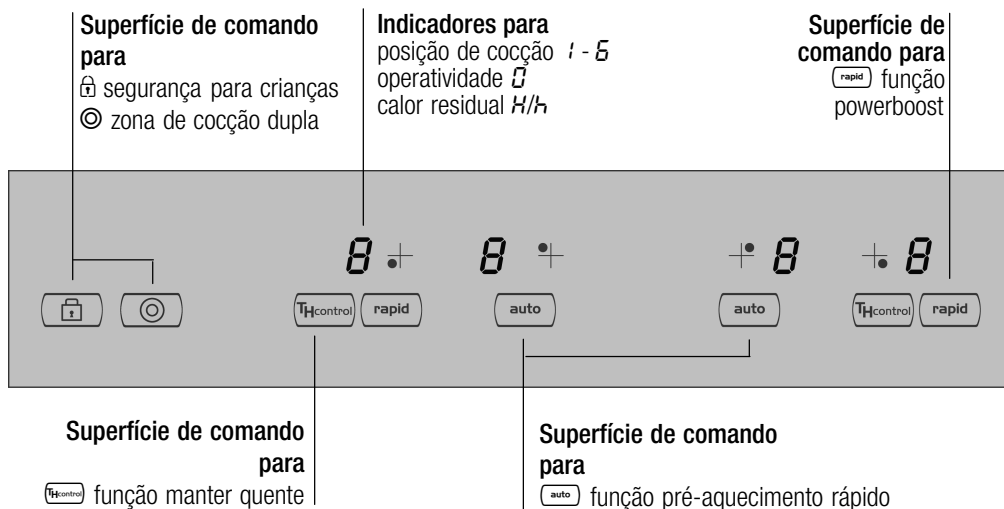
Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

Familiarizar-se com o aparelho

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

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

O painel de comandos



Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo **THcontrol**.

A função "Manter quente" é ligada.

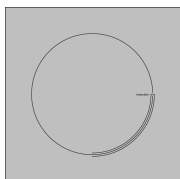
Nota

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

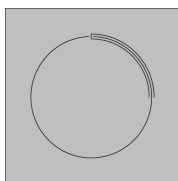
Mantenha as zonas de comando sempre limpas e secas. A humidade e a sujidade prejudicam o funcionamento.

As zonas de cozinhar

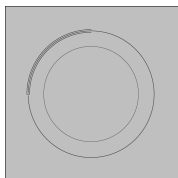
Zona de cozedura simples



Zona de cozinhar de circuito simples



Zonas de cozinhar de duplo circuito



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.

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.

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

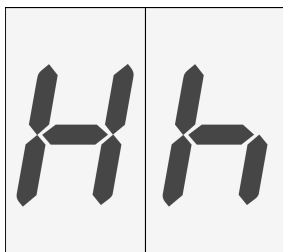
Ligar o circuito de aquecimento externo:

Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora acende-se. Desligar:

Tocar novamente no símbolo . A lâmpada indicadora apaga-se.

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

Indicação de calor residual



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

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

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

Cozedura por indução

O que significa cozedura por indução?

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

Redução do tempo de cozedura e assadura

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

Poupança energética

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

Controlo da alimentação de calor e maior segurança

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

Fácil limpeza

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

Recipientes de cozedura adequados

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

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

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

Fecho de segurança para crianças

Bloquear a placa de cozinhar

Para evitar que as crianças liguem as zonas de cozinhar, pode bloquear a placa de cozinhar.

Todas as zonas de cozinhar têm de estar desligadas. Toque no símbolo , até que a lâmpada indicadora por cima do símbolo acenda e soe um sinal sonoro. Isto demora cerca de 4 segundos (tempo de ligação). A lâmpada indicadora apaga-se após aprox. 10 segundos.

Anular o bloqueio

Toque no símbolo  até a lâmpada indicadora se apagar e soar um sinal sonoro. Isto demora cerca de 4 segundos. O bloqueio foi anulado.

Atenção Placa de cozinhar bloqueada

Quando regular uma zona de cozinhar na placa de cozinhar bloqueada sucede o seguinte:
Na indicação da zona de cozinhar começa a piscar um  ou a indicação de calor residual alternadamente com o . A lâmpada indicadora por cima do símbolo  acende.
Desligue a zona de cozinhar. Desactive o bloqueio.

Nota

O calor residual é indicado, mesmo encontrando-se a placa de cozinhar bloqueada.

Encurtar o tempo de ligação

Pode encurtar o tempo de ligação do fecho de segurança para crianças de 4 para 1 segundo:

As zonas de cozinhar têm de estar desligadas.

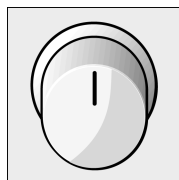
1. Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 2.
2. Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no símbolo  durante pelo menos 5 segundos. Decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

Da mesma forma, pode voltar a repor o tempo de ligação para 4 segundos. Para o efeito, proceda exactamente da mesma forma como para encurtar o tempo.

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.

Como regular



Os selectores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

Potência de cozedura¹ =potência mínima

Potência de cozedura⁶ =potência máxima

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

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	-	1-1.	-
Gelatina	1 pac.	-	1-1.	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	2-5 min.	1-1	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	3-5 min.	4-5	1-2 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	2-5 min.	1.-2	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	2-5 min.	1-1.	2-3 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	2-4 min.	1-1.	
Leite	500 ml-1 l	3-5 min.	1-1.	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	4-6 min.	1.-2.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	4-6 min.	1.-2.	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	8-15 min.	2.-3.*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	5-10 min.	2.-3.*	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 (no dobro da água)	125 g-250 g	3-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	4-7 min.	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-9 min.	2.-3	20-30 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-9 min.	2.-3	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	4-6 min.	1.-1	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	200 g-500 g	8-15 min.	3.-4	6-10 min.
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	5-10 min.	2.-3	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	5-10 min.	2.-3	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-14 min.	2.-3	50-60 min.
Fritar				
Crepes		1-4 min.	3.-4	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-4 min.	3.-4	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	1-4 min.	4-5	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-4 min.	3.-4	8-14 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura) (em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	10-17 min.	5-6	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	10-17 min.	2.-3	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.

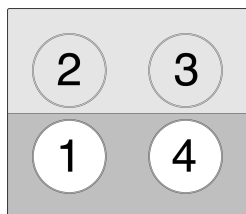
Cozinhar com pouca água

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 manter quente



As zonas de aquecimento por indução possuem esta função (ver figura).

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;

Como desactivar esta função

Deve seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar a zona de aquecimento com o botão. O indicador visual faz piscar o 0. Seleccionar o nível de potência desejado.
2. Tocar no símbolo . Aparece um **C** no indicador visual.

Deve seguir os passos seguintes:

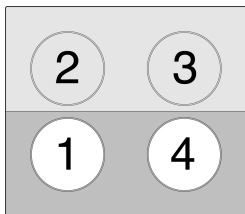
1. Tocar no símbolo . Desaparece o **C** no indicador visual e a função desactiva-se.

Função Powerboost

Esta função permite aquecer o conteúdo do utensílio mais rapidamente que utilizando o nível de potência máximo (5).

Esta função permite aumentar o nível de potência máximo da zona de cocção na que é utilizada.

Limitações no uso da função Powerboost



As zonas de cocção por indução (1 e 4) incorporam esta função. (Veja-se figura).

A função Powerboost estará disponível sempre que a outra zona de cocção por indução não esteja em funcionamento.

Por exemplo, para activar esta função na zona de cocção 1, a zona número 4 deverá estar desligada, e vice-versa. Se a zona pretendida não estiver desligada, no indicador da zona de cocção piscarão alternadamente a letra **P** e o nível de potência. Em seguida é novamente ligada a potência seleccionada preventivamente.

Como se activa

Deve seguir os passos seguintes:

1. Seleccionar qualquer nível de potência para a zona de cocção na que se pretende activar a função.
2. Premir o sensor  correspondente. No respectivo visor aparecerá a letra **P**.

Como se desactiva

Deve seguir os passos seguintes:

1. Toque o sensor novamente . A letra **P** desaparecerá e tornará ao nível de potência seleccionado previamente.



Em certas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa. .

Pré-aquecimento rápido

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

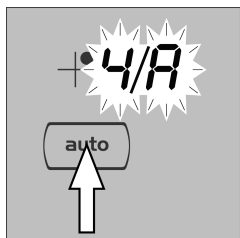
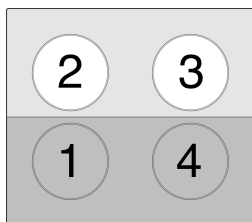
Como se programa

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

As zonas de cocção por radiação (2 e 3) incorporam esta função (veja-se figura).

Para a activar, realize os seguintes procedimentos:

1. Seccione o disco e o nível de potência pretendido (por exemplo **4**).
2. Toque o sensor . No indicador, acendem-se alternadamente **P** 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 **5**.
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 **B**.

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

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

Desligar a confirmação da introdução de dados

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

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

1. Regule as zonas de cozinhar para a potência de cozedura 3.
2. Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no sensor **⏻** durante pelo menos 5 segundos; passado este tempo, ouve-se o aviso sonoro 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.

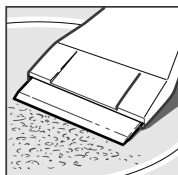
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., VITROCLEN.

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

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize: esponjas que 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.

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

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

Indicação F 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.

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.

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>F0 F0</i>	Os comandos não estão bem ligados.	Verifique a ligação da placa.
<i>F2</i>	A placa de cocção está muito quente e desligou-se automaticamente.	Retirar o recipiente da zona de cocção frontal. <i>F2</i> Desliga-se girando o botão até à posição 0 se a placa arrefeceu 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 cocção funcionou durante muito tempo ininterruptamente com uma potência elevada.	Activou-se a limitação de tempo automática. Girar o botão até à posição 0. Ligar a placa novamente.
<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 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

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.

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.
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

900093763(1W033D) 00 8510

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