

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Placas inducción • Pág. 03

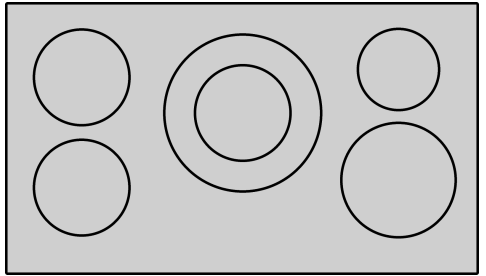
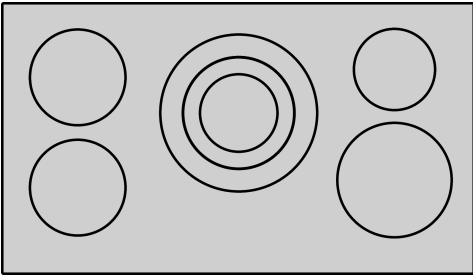
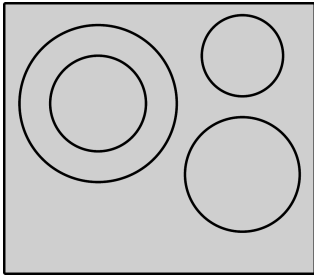
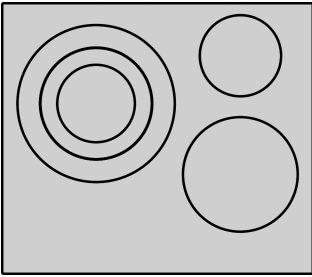
PT

Placas indução • Pág. 37



Balay

www.balay.es



Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente	9
Consejos para ahorrar energía	9
La Cocción por Inducción	10
Ventajas de la Cocción por Inducción	10
Recipientes apropiados	11
Familiarizarse con el aparato	13
El panel de mando	13
Las zonas de cocción	14
Indicador de calor residual	14
Programar la placa de cocción	15
Conectar y desconectar la placa de cocción	15
Ajustar la zona de cocción	15
Tabla de cocción	17
Función freír	19
Sartenes para la función freír	19
Puntos a tener en cuenta	20
Los niveles de temperatura	20
Así se programa	21
Tabla	22
Seguro para niños	24
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	24
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	24

Contenido

Función Powerboost	25
Limitaciones de uso de la función powerboost	25
Así se activa	26
Así se desactiva	26
Función programación del tiempo	26
Desconectar automáticamente una zona de cocción	26
El reloj avisador	28
Ajustes básicos	29
Acceder a los ajustes básicos	30
Cuidados y limpieza	31
Placa de cocción	31
Marco de la placa de cocción	32
Reparar averías	33
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	34
Servicio de asistencia técnica	36

Consejos y advertencias de seguridad

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

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

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

Indicaciones de seguridad

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

Manejo seguro

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

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

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

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

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla. En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.

Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

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

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

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

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

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

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

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras! No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

¡Peligro de avería! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

¡Atención! Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

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

Cable de conexión

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

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



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.

Causas de los daños

Base de los recipientes

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

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

Recipientes calientes

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

Sal, azúcar y arena

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

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

Objetos duros y con punta

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

Alimentos derramados

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

Productos de limpieza inadecuados

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

Plástico y papel

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

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimension y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- 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 una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

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

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción y seguridad;** la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son **recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos**, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diametro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción.

Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uiformente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.

Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función “desactivación automática” no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Zona de cocción doble o triple

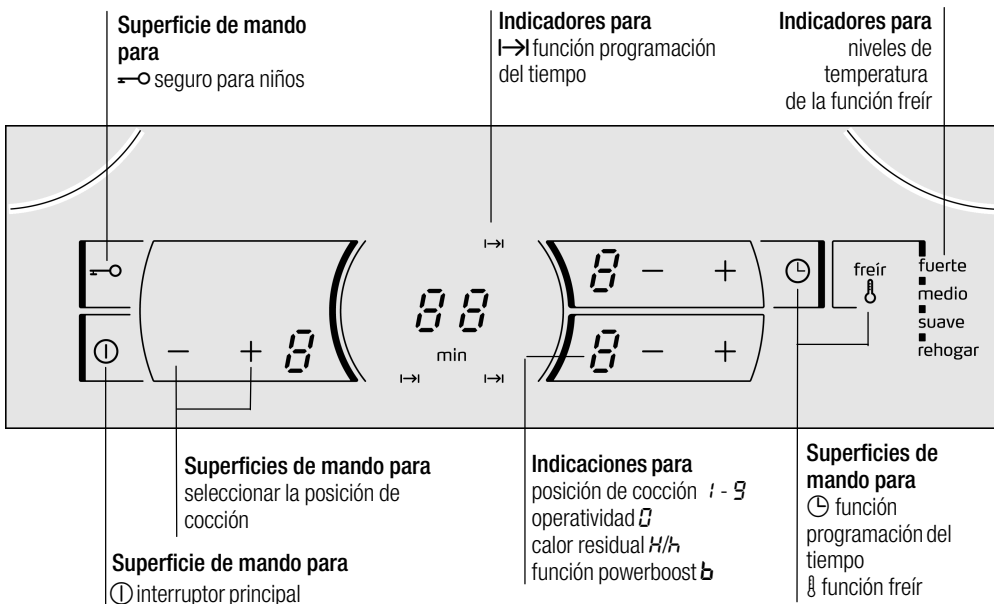
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

En la página 2 figura una vista general de los modelos.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción		Activar y desactivar
○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⊙	Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
⊗	Zona triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (⊙ ó ⊗) que se desea poner en funcionamiento.

Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

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

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **h/h** y la posición de cocción seleccionada.

Programar la placa de cocción

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

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar

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

Pulsar el símbolo ①.
Suena una señal acústica,
Se ilumina el indicador ① situado al lado del símbolo ①.

Desconectar

Pulsar el símbolo ①.
Suena una señal acústica, el indicador ① se apaga.
La placa de cocción está desconectada.
El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante un periodo de tiempo establecido.

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

Ajustar la zona de cocción

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

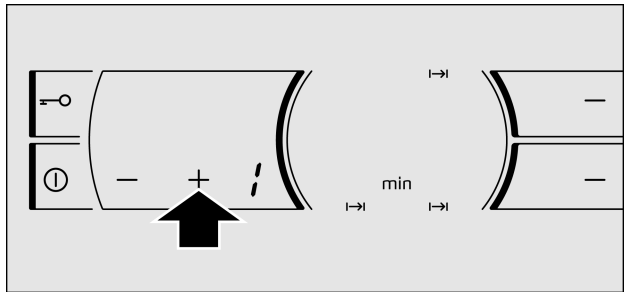
Posición de cocción 1 = potencia mínima
Posición de cocción 9 = potencia máxima

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

Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo + ó – de la zona de cocción deseada. En su indicación visual se ilumina .
2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo + ó –.
Aparece el ajuste básico:
Símbolo + = posición de cocción 1
Símbolo – = posición de cocción 9



3. Cambiar la posición de cocción: pulsar el símbolo + ó – hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Advertencia:

Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea.

Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Pulsar el símbolo + ó – hasta que aparezca .

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

Desconectar la zona de cocción

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

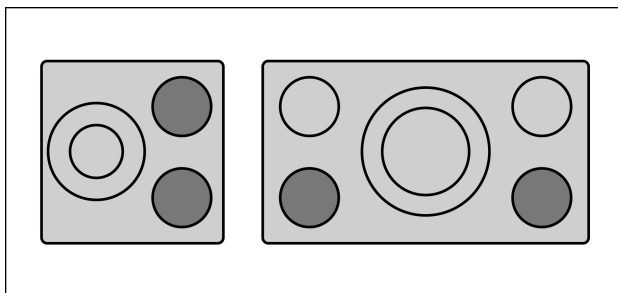
Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

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

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

Función freír

Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura de la sartén. Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas ó las delanteras, dependiendo del modelo. (ver figura). No se puede poner en funcionamiento al mismo tiempo en las zonas de cocción.



Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función freír. Utilizar únicamente este tipo de sartenes. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

Estas sartenes pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia HZ390210, HZ390220, HZ390230 correspondiente.

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Puntos a tener en cuenta

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.
- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **rehogar**.

Los niveles de temperatura

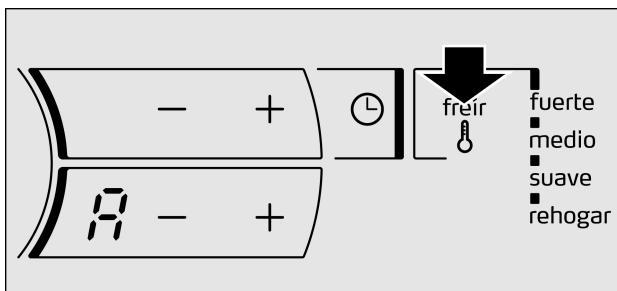
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
fuerte	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho
medio	media–alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
suave	baja–media	p. ej. frituras finas como filetes rusos y salchichas, pescado.
rehogar	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

Así se programa

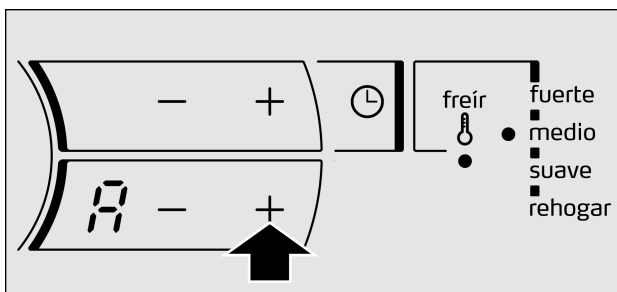
Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla.

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

1. Tocar el símbolo **freír**. El indicador **A** aparece en la indicación visual de las zonas de cocción que disponen de esta función.



2. En los 5 siguientes segundos, tocar el símbolo + ó - de la zona de cocción deseada..
Aparece el ajuste básico:
Símbolo + = nivel de temperatura medio
Símbolo - = nivel de temperatura suave
El indicador • se iluminan junto al nivel de temperatura seleccionado.
La función freír se habrá activado.



El indicador • de la función freír permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura.

Entonces suena una señal y el indicador se apaga.

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

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Cuando el plato esté listo

Pulsar el símbolo + ó – de la zona de cocción deseada hasta que aparezca

Tabla

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

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalope al natural o rebozado	medio	6–10 Min
	Solomillo	medio	6–10 Min
	Chuletas	suave	10–17 Min
	Cordon bleu	suave	15–20 Min
	Bistec poco hechos (3 cm de grosor)	fuerte	6–8 Min
	Bistec medio o bien hecho (3 cm de grosor)	medio	8–12 Min
	Pechuga (2 cm de grosor)	suave	10–20 Min
	Salchichas cocidas o crudas	suave	8–20 Min
	Hamburguesas/filetes rusos	suave	6–30 Min
	Leberkäse	rehogar	6–9 Min
	Ragú, gyros	medio	7–12 Min
	Carne picada	medio	6–10 Min
	Tocino veteadado	rehogar	5–8 Min
Pescado	Pescado frito	suave	10–20 Min
	Filete de pescado, al natural o empanado	suave/medio	10–20 Min
	Camarones, gambas	medio	4–8 Min
Platos elaborados con huevo	Crepes	medio	freír uno tras otro
	Tortillas	rehogar	freír una tras otra
	Huevos fritos	rehogar/medio	2–6 Min
	Huevos revueltos	rehogar	2–4 Min
	Kaiserschmarm	suave	10–15 Min
	Torrijas/ tostadas francesas	suave	freír una tras otra

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Patatas	Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar	fuerte	6–12 Min
	Patatas salteadas preparadas con patatas crudas	suave	15–25 Min
	Delicias de patata	fuerte	freír una tras otra
	Patatas glaseadas	medio	10–15 Min
Verduras	Ajo, cebollas	rehogar	2–10 Min
	Calabacín, berenjena	suave	4–12 Min
	Pimiento, espárragos verdes	suave	4–15 Min
	Setas	medio	10–15 Min
	Verduras glaseadas	medio	6–10 Min
Productos congelados	Escalope	medio	15–20 Min
	Cordon bleu	suave	10–30 Min
	Pechuga	rehogar	10–30 Min
	Nuggets	medio	10–15 Min
	"Gyros", "Kebab"	medio	10–15 Min
	Filete de pescado, al natural o empanado	suave	10–20 Min
	Varitas de pescado	medio	8–12 Min
	Patatas fritas	medio/fuerte	4–6 Min
	Platos y verduras a la sartén	rehogar	8–15 Min
	Rollitos de primavera	suave	10–30 Min
	Camembert/queso	suave	10–15 Min
Otros	Camembert/queso	suave	7–10 Min
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p.ej. pasta a la sartén*	rehogar	4–6 Min
	Picatostes	suave	6–10 Min
	Almendras/nueces/piñones*	rehogar	3–7 Min

* En una sartén fría.

Seguro para niños

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

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

Conectar

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

La placa de cocción debe estar apagada.
Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal de confirmación y el indicador  se ilumine.
La placa de cocción queda bloqueada.
Transcurrido un tiempo el indicador  se apaga.

Desconectar

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

¡Atención!

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

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Con esta función el seguro para niños está activado de manera permanente.

Ver apartado “Ajustes básicos”.

Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal acústica y se apague el indicador . El seguro permanente para niños queda desactivado. Ahora la placa de cocción ya se puede poner en funcionamiento.

Función Powerboost

Con esta función se conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando la posición de cocción **9**. Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

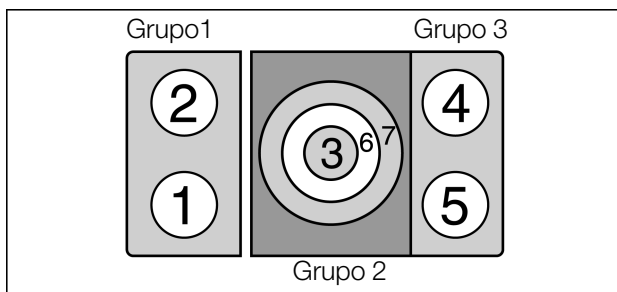
Limitaciones de uso de la función powerboost

La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción del mismo grupo no esté en funcionamiento. (ver imagen)

Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 5, la número 4 (situada detrás de ella) deberá estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternativamente la letra **b** y la posición de cocción **9**; a continuación, volverá a la posición de cocción **9** sin ser activada la función.

Ocurre lo mismo con las zonas de cocción 1 y 2.

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen)



Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar la posición de cocción **9**.
2. Pulsar el símbolo **+**. En el indicador de la zona aparecerá la letra **b**.
La función se habrá activado.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Pulsar el símbolo **-**. La **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá a la posición de cocción **9**.
La función Powerboost se habrá desactivado.



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

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

Desconectar automáticamente una zona de cocción

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

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

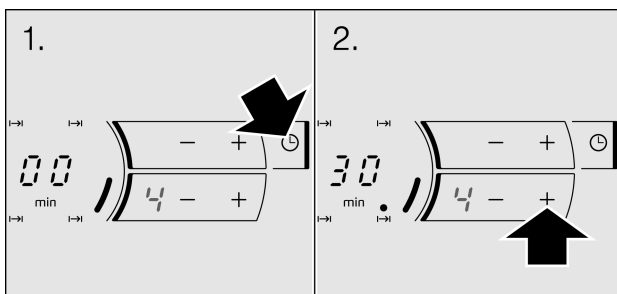
1. Seleccionar la posición de cocción deseada y a continuación pulsar el símbolo ☹ dos veces.

El indicador **)** se ilumina en la zona de cocción que está activa y los indicadores **00** se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.

2. Pulsar el símbolo + ó - que corresponda a la zona de cocción. El indicador • se ilumina junto al símbolo **I→I** de la zona de cocción seleccionada. Aparecen los ajustes básicos.

Símbolo + : 30 minutos

Símbolo - : 10 minutos



3. Programar el tiempo deseado con el símbolo + ó -.

Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción programado más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal de aviso.

En la zona de cocción aparece **)** y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece **00**.

Al tocar el símbolo ☹, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ☹ dos veces hasta que se ilumine el indicador  en la zona de cocción seleccionada.

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó - que corresponden a la zona de cocción deseada.

Cancelar la desconexión automática

1. Pulsar el símbolo ☹ dos veces hasta que se ilumine el indicador  en la zona de cocción seleccionada.

2. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo + ó -. Pulsar el símbolo - hasta que aparezca .

Consejos y advertencias

Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.

Así se programa

1. Pulsar el símbolo ☹.

Los indicadores  y  se iluminan en la indicación visual de la función programación del tiempo.

El indicador  se ilumina en todas las zonas de cocción.

2. Seleccionar el tiempo deseado con cualquier símbolo + ó -.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica.

En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece  y .

Al tocar el símbolo ☹, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo ☹. Modificar el tiempo con cualquier símbolo + ó -.

Apagar el reloj avisador

Pulsar el símbolo ☹.
Pulsar cualquier símbolo – hasta alcanzar ☹☹.
El indicador ⚡ se apaga.

Consejos y advertencias

Si el tiempo ajustado no se visualiza, pulsar el símbolo ☹ hasta que se ilumine el indicador) en todas las zonas de cocción.

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

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

Ajustes básicos

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

c 1	Seguro permanente para niños La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	☹ seguro desactivado* ! seguro activado
c 2	Desactivación de la señal acústica Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	☹ la mayoría de las señales desactivadas ! algunas de las señales desactivadas 2 todas las señales activadas*
c 5	Limitación automática de tiempo La placa de cocción se apaga automáticamente cuando está en funcionamiento durante un tiempo prolongado y no se han efectuado modificaciones. Se puede cambiar el tiempo del ajuste básico. Éste se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).	☹ ajuste básico* ! el tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad 2 el tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto

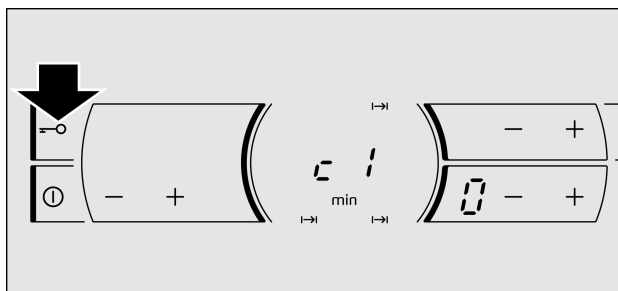
c 5	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo Señal de aviso una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador o de la desconexión automática de una zona.	! 10 segundos 2 30 segundos 3 1 minuto
c 7	Función Power-Management Limitar la potencia total de la placa de cocción. Hay 18 niveles de ajuste. Al aumentar el nivel del ajuste, la potencia de la placa se incrementa en 500 W.	! = 1000 W potencia mínima ! - 9 = de 1500 a 9000w 9. = 9500W potencia máxima
c 0	Volver a los ajustes por defecto de la placa de cocción Eliminar todos los ajustes realizados	0 ajustes personales ! volver a los ajustes por defecto*

* Ajustes básicos

Acceder a los ajustes básicos

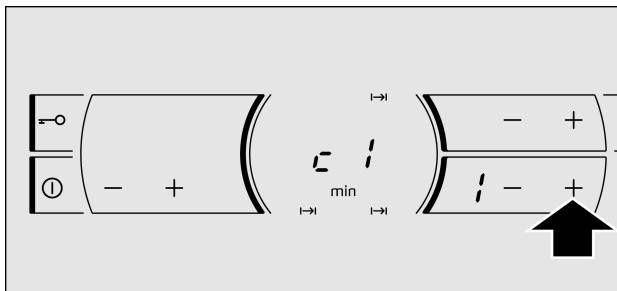
Realizar los siguientes pasos:

1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo  hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine **c !** en la indicación de la función programación del tiempo, (ver imagen).



Seleccionar el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y - que corresponden a la zona de cocción inferior derecha. El nuevo valor aparecerá en el indicador visual de la zona de cocción.



5. Volver a pulsar el símbolo , durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen.

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

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

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



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

Cuidados

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

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>E</i> parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Indicador	Avería	Medida
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F8</i> parpadean alternadamente	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a conectar la placa de cocción.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

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 las 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, la placa de cocción 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, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de asistencia técnica

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

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

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

Índice

Instruções de segurança	39
Indicações de segurança	39
Causas dos danos	42
Protecção do meio ambiente	43
Conselhos para poupar energia	43
A cozedura por indução	44
Vantagens da cozedura por indução	44
Utensílios adequados	45
Familiarizar-se com o aparelho	47
O painel de comandos	47
As zonas de cozedura	48
Indicador de calor residual	48
Programar a placa vitrocerâmica	49
Ligar e desligar a placa vitrocerâmica	49
Ajustar a zona de cozedura	49
Tabela de cozedura	51
Função fritar	53
Sertãs para a função Fritar	53
Pontos a ter em conta	54
Os níveis de temperatura	54
Como programar	55
Tabela	56
Segurança para crianças	58
Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças	58
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças	58

Índice

Função Powerboost	59
Restrições de utilização da função Powerboost ...	59
Como se activa	60
Como se desactiva	60
Função do temporizador	60
Desligar automaticamente uma zona de cozedura	60
Relógio temporizador	62
Regulações base	63
Aceder às regulações básicas	64
Cuidados e limpeza	65
Placa vitrocerâmica	65
Friso da placa vitrocerâmica	66
Reparar avarias	67
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	68
Serviço de Assistência Técnica	70

Instruções de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

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

Indicações de segurança

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa vitrocerâmica unicamente para a elaboração de alimentos.

Comando seguro

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

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

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

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

Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio! Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água.

Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que por sua vez se submerge noutro recipiente maior que contém água. Assim, o alimento recebe um calor suave e constante, cozinhando-se através da água quente e não através do calor directo da zona de cozedura.

Sempre que se cozinhar alimentos em banho-maria deve-se evitar que as vasilhas, os boiões de vidro ou outro material, se apoiem directamente sobre a base do recipiente que contém a água para evitar a ruptura do vidro da placa e do recipiente devido a um reaquecimento da zona de cozedura.

Placa vitrocerâmica quente

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

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

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

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

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

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

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

Gretas na placa vitrocerâmica

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa vitrocerâmica estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

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

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras! Não deixar facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa vitrocerâmica já que poderão ficar quentes muito depressa.

Cuidados com o ventilador

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior.

Perigo de avaria! Caso exista uma gaveta por debaixo da placa vitrocerâmica, jamais deverá utilizá-la para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento da placa.

Atenção! Deve-se deixar, entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador, uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica devidamente instruído.

Cabo de conexão

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

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



Este aparelho cumpre as normas de segurança e compatibilidade electromagnética.

No entanto, as pessoas com implantação de **marca-passos** não devem aproximar-se nem utilizar este aparelho. Não é possível garantir que todos os marca-passos existentes no mercado cumprem devidamente a norma vigente de compatibilidade electromagnética e que, portanto, não se produzam interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento dos mesmos. Também é possível que pessoas que utilizem outros tipos de dispositivos, como podem ser os aparelhos para surdos, possam sentir moléstias.

Causas dos danos

Base dos utensílios

As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa vitrocerâmica.

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

Recipientes quentes

Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, sobre a zona dos indicadores e o friso da placa.

Sal, açúcar e areia

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

Nunca utilizar a placa como superfície de trabalho ou de apoio.

Objectos duros e afiados

Os objectos duros ou afiados podem causar danos se caírem sobre a placa vitrocerâmica.

Alimentos derramados

O açúcar e outros produtos parecidos com o açúcar podem danificar a placa vitrocerâmica. Retirar imediatamente tais produtos com um raspador para vidros.

Produtos de limpeza inadequados

As descolorações metálicas surgem devido ao uso de produtos de limpeza inadequados e ao desgaste pelo roçar dos recipientes.

Plástico e papel

O papel de alumínio e os recipientes de plástico podem derreter-se sobre a zona de cozedura quente.

Protecção do meio ambiente

Eliminação de resíduos não poluente



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de forma não poluente.

Este aparelho está conforme a Directiva de Resíduos de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define o quadro relativo à reciclagem e à reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar recipientes com base grossa e plana. As bases curvas aumentam o consumo de energia. Colocar uma régua na base do recipiente. Se não houver nenhum espaço vazio entre a régua e a base é porque esta é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Verificar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, em geral, superior ao diâmetro da base.
No caso do diâmetro do recipiente não coincidir com o da zona de cozedura será preferível que seja superior ao tamanho desta, caso contrário perde-se metade da energia.
- Seleccionar recipientes com um tamanho adequado à quantidade de alimentos que se vão preparar. Um recipiente de grande dimensão, e meio cheio, consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa sobre os recipientes correspondentes. Ao cozinhar sem tampa, o consumo de energia multiplica-se por quatro.
- Cozer com pouca água. Desta forma poupa-se energia e, além disso, mantêm-se as vitaminas e os minerais dos legumes.

- 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 uma fase de cozedura adequada e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

A cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução pressupõe uma mudança radical à forma tradicional de aquecimento: o calor gera-se directamente no recipiente. Por este motivo, apresenta uma série de vantagens:

- **Grande rapidez ao cozinhar ou fritar alimentos;** ao aquecer directamente o recipiente.
- **Consome menos energia**
- **Maior comodidade e limpeza;** os alimentos derramados não se queimam tanto na placa.
- **Controlo de cozedura e segurança;** A placa fornece ou interrompe o fluxo de energia eléctrica imediatamente ao actuar sobre o botão de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor se se retirar o recipiente sem se ter desligado previamente a zona de cozedura.

Utensílios adequados

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- recipiente especial para indução de aço inoxidável.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes especiais para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro poderia intervir tanto na detecção do recipiente como nos resultados da cozedura.

Verificar os recipientes com um íman

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se são atraídos por um íman. O fabricante sabe indicar quais os recipientes que são aptos para indução.

Recipientes não adequados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura.

Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, como os recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente ou tamanho não adequado

Quando não se põe um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou este não é do material ou do tamanho adequado, piscará a fase de cozedura que se visualiza no indicador da zona de cozedura.

Colocar o recipiente adequado para que a indicação deixe de piscar. Se demorar mais de 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com uma base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com uma base fina. A placa vitrocerâmica está equipada 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, a base do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer, a zona de cozedura não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Deteção de recipiente

Cada zona de cozedura possui um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que se está a utilizar. Por este motivo, deve-se utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do seu recipiente.

Zona de cozedura dupla ou tripla

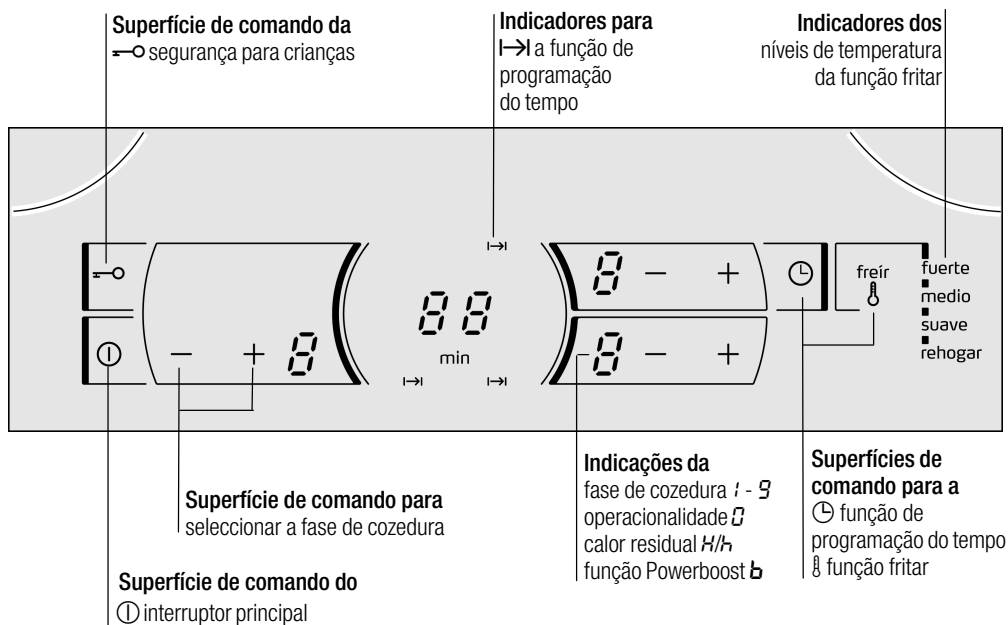
Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona se adaptará automaticamente, activando-se somente a zona simples ou a sua totalidade fornecendo a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

As instruções de utilização são válidas para diferentes placas vitrocerâmicas.

Na página 2 é mostrada uma visão geral dos modelos.

O painel de comandos



As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
⦿ Zona dupla	A zona ilumina-se automaticamente se se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
⦿ Zona tripla	A zona ilumina-se automaticamente se se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior (⦿ ou ⦿) que se pretende colocar em funcionamento.

Utilizar somente recipientes adequados para a cozedura por indução (ver o ponto “Recipientes adequados”).

Indicador de calor residual

A placa vitrocerâmica dispõe de um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais as zonas que ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Embora a placa esteja desligada, o **h/H** permanecerá iluminado enquanto a zona de cozedura ainda estiver quente.

Ao retirar o recipiente, antes de ter desligado a zona de cozedura, aparecerá alternadamente o indicador **h/H** e a fase de cozedura seleccionada.

Programar a placa vitrocerâmica

Neste capítulo é mostrada a forma de ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as posições e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa vitrocerâmica

Ligar

Ligar e desligar a placa vitrocerâmica com o interruptor principal ①.

Premir o símbolo ①.

É emitido um aviso sonoro.

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

Desligar

Premir o símbolo ①.

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

A placa vitrocerâmica está desligada.

O indicador de calor residual permanece iluminado até as zonas de cozedura arrefecerem o suficiente.

Indicações

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

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

Ajustar a zona de cozedura

Seleccionar a fase de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

Fase de cozedura 1 = potência mínima

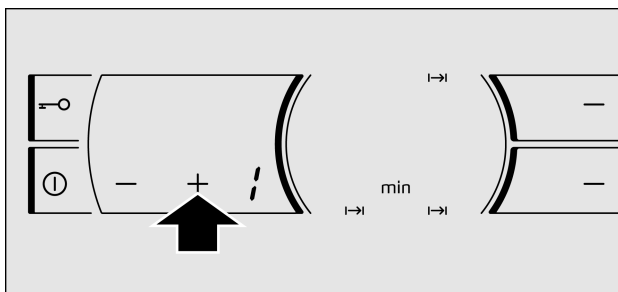
Fase de cozedura 9 = potência máxima

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

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa vitrocerâmica deve estar desligada.

1. Premir o símbolo + ou – da zona de cozedura desejada. No seu indicador ilumina-se .
2. Nos 5 segundos seguintes, premir o símbolo + ou –.
Aparece a regulação base:
Símbolo + = fase de cozedura 1
Símbolo – = fase de cozedura 9



3. Alterar a fase de cozedura: premir o símbolo + ou – até que apareça a indicação da fase de cozedura desejada.

Advertência:

Se não se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, a fase de cozedura seleccionada pisca.

Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Premir o símbolo + ou – até que apareça o símbolo .

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

Desligar a zona de cozedura

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte apresentam-se alguns exemplos.

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

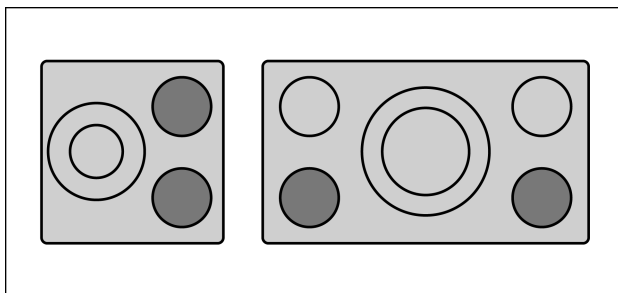
	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Potagem (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salchichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.
Cozer a fogo lento, ferver a fogo lento		
Almôndegas de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex. molho bernese, molho holandês	3-4	8-12 min.
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz com leite	2-3	25-35 min.
Batatas sem ser descascadas	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Assar		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costoletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de grossura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de grossura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, p. ex. palitos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilla	3.-4.	fritar uma de cada vez
Ovos fritos	5-6	3-6 min.
Fritar** (150 g - 200 g por porção em 1-2 l de azeite)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., pedaços de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Verduras, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p.ex., cogumelos	6-7	
Pastelaria, p. ex. filhoses, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura lenta sem tampa		
** Sem tampa		

Função fritar

Esta função permite fritar através da regulação automática da temperatura da sertã. As zonas de cozedura que possuem esta função são as zonas laterais direitas ou dianteiras, conforme o modelo. (ver figura).

Não é possível colocar em funcionamento, ao mesmo tempo, nas zonas de cozedura.



Vantagens ao fritar

A zona de cozedura apenas aquece quando necessário. Deste modo, poupa-se energia. O óleo e a gordura não aquecem em demasia.

Sertãs para a função Fritar

Existem óptimas sertãs disponíveis para esta função Fritar. Utilizar unicamente este tipo de sertãs. Com outras sertãs a regulação não funcionaria. As sertãs podem sobreaquecer-se.

Estas sertãs podem ser adquiridas posteriormente, como acessório opcional, em lojas especializadas, ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Indicar sempre a referência HZ390210, HZ390220, HZ390230 correspondente.

As sertãs são anti-aderentes. Também é possível fritar alimentos com pouco óleo.

Pontos a ter em conta

- Nunca aquecer óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Posicionar a sertã no centro da zona de cozedura. Assegurar-se de que o diâmetro da base da sertã é o correcto.
- Não cobrir a sertã com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode-se utilizar uma peneira espessa para proteger. Deste modo a regulação automática já funciona.
- Utilizar unicamente óleo apropriado para fritar. Se se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccionar o nível de temperatura **rehogar**.

Os níveis de temperatura

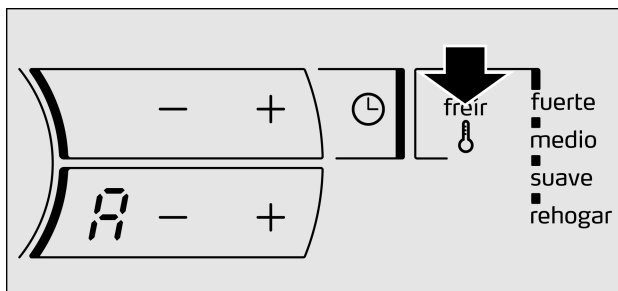
Nível de potência	Temperatura	Apropriado para
fuerte	alta	por exemplo, delícias de batatas, batatas salteadas e bifes mal passados
medio	média–alta	por exemplo, frituras finas como congelados, panados, escalopes, ragu, verduras.
suave	baixa–média	por exemplo, frituras finas como filetes russos e salsichas, peixe.
rehogar	baixa	por exemplo, tortilhas com manteiga, azeite ou margarina.

Como programar

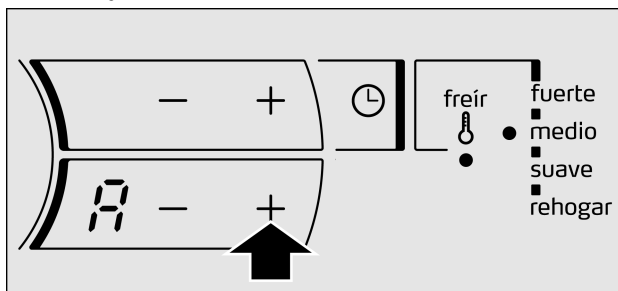
Seleccionar o nível de temperatura adequado na tabela.

Colocar a sertã na zona de cozedura. A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

1. Tocar no símbolo **freir**. O indicador **A** aparece na indicação visual das zonas de cozedura que dispõem desta função.



2. Nos 5 segundos seguintes, tocar no símbolo + ou - da zona de cozedura pretendida. Aparece a regulação básica:
Símbolo + = nível de temperatura médio
Símbolo - = nível de temperatura suave
O indicador • ilumina-se junto do nível de temperatura seleccionado.
A função fritar está activada.



O indicador • da função fritar permanece ligado até se alcançar a temperatura de fritura.

É, então, emitido um aviso sonoro e o indicador apaga-se.

3. Deitar óleo na sertã e, em seguida, juntar os alimentos.

Como habitualmente, virar os alimentos para evitar queimá-los.

Premir o símbolo + ou – da zona de cozedura pretendida, até que apareça .

Quando o prato estiver pronto

Tabela

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

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Carne	Escalope ao natural ou passado por polme	medio	6–10 min.
	Lombo	medio	6–10 min.
	Costeletas	suave	10–17 min.
	Cordon bleu	suave	15–20 min.
	Bifes mal passados (3 cm de grossura)	fuerte	6–8 min.
	Bife médio ou bem passado (3 cm de grossura)	medio	8–12 min.
	Peito (2 cm de grossura)	suave	10–20 min.
	Salsichas cozidas ou cruas	suave	8–20 min.
	Hambúrgueres/filetes russos	suave	6–30 min.
	Leberkäse	rehogar	6–9 min.
	Ragu, gyros	medio	7–12 min.
	Carne picada	medio	6–10 min.
	Toucinho entremeado	rehogar	5–8 min.
Peixe	Peixe frito	lsuave	10–20 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	suave/medio	10–20 min.
	Camarões, gambas	medio	4–8 min.
Pratos elaborados com ovo	Crepes	medio	fritar um de cada vez
	Tortilhas	rehogar	fritar uma de cada vez
	Ovos fritos	rehogar/medio	2–6 min.
	Ovos mexidos	rehogar	2–4 min.
	Kaiserschmarm	suave	10–15 min.
	Rabanadas/torradas francesas	suave	fritar uma de cada vez

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do aviso sonoro
Batatas	Batatas salteadas preparadas com batatas fervidas sem pelar	fuerte	6–12 min.
	Batatas salteadas preparadas com batatas cruas	suave	15–25 min.
	Delícias de batata	fuertemax	fritar uma de cada vez
	Batatas glaceadas	low max	10–15 min.
		medio	
Verduras	Alho, cebolas	rehogar	2–10 min.
	Cabaça, beringelas	suave	4–12 min.
	Pimento, espargos verdes	suave	4–15 min.
	Cogumelos	medio	10–15 min.
	Verduras glaceadas	medio	6–10 min.
Produtos congelados	Escalope	medio	15–20 min.
	Cordon bleu	suave	10–30 min.
	Peito	rehogar	10–30 min.
	Nuggets	medio	10–15 min.
	"Gyros", "Kebab"	medio	10–15 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	suave	10–20 min.
	Palitos de peixe	medio	8–12 min.
	Batatas fritas	medio/fuerte	4–6 min.
	Pratos e verduras na sertã	rehogar	8–15 min.
	Crepes Primavera	suave	10–30 min.
	Camembert/queijo	suave	10–15 min.
Outros	Camembert/queijo	suave	7–10 min.
	Pratos pré-cozinhados elaborados com adição de água, por exemplo, massa na sertã*	rehogar	4–6 min.
	Fatias de pão torradas	suave	6–10 min.
	Amêndoas/nozes/pinhões*	rehogar	3–7 min.

* Numa sertã fria.

Segurança para crianças

A placa vitrocerâmica pode ser protegida contra uma conexão involuntária para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças

Ligação

A placa vitrocerâmica pode ser bloqueada de forma excepcional, por exemplo, se houverem crianças pequenas de visita.

A placa vitrocerâmica deve estar desligada.

Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se ilumine.

A placa vitrocerâmica está bloqueada.

Passado um determinado período de tempo o indicador  desliga-se.

Desligar

Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se apague.

A segurança excepcional para crianças desactiva-se.

Agora já se pode ligar a placa vitrocerâmica.

Atenção!

A segurança para crianças pode activar-se ou desactivar-se por equívoco devido:

a água derramada durante a limpeza,

a alimentos que tenham transbordado

à presença de objectos sobre o símbolo .

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Com esta função a segurança para crianças está activada de forma permanente.

Ver o ponto “Regulações base”.

Ligar a placa

Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se apague. A segurança permanente para crianças fica desactivada. Agora a placa vitrocerâmica já se pode colocar em funcionamento.

Função Powerboost

Esta função permite aquecer o conteúdo do recipiente mais rapidamente que utilizando a fase de cozedura **9**. Esta função permite aumentar a potência máxima da zona de cozedura em que é utilizada.

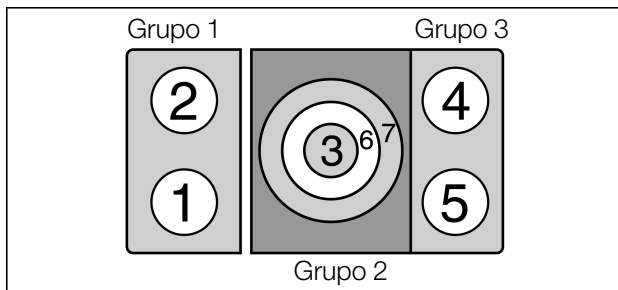
Restrições de utilização da função Powerboost

A função Powerboost estará disponível sempre que a outra zona de cozedura, do mesmo grupo, não esteja em funcionamento. (ver figura)

Por exemplo, para activar esta função na zona de cozedura 5, a zona 4 (localizada atrás dela) deve estar desligada e vice-versa. Se esta não estiver desligada, a letra **b** e a fase de cozedura **9** começam a piscar alternadamente no indicador da zona de cozedura; de seguida, o indicador voltará à fase de cozedura **9** sem que a função seja activada.

Isto aplica-se também às zonas de cozedura 1 e 2.

No grupo 2, a função Powerboost pode ser activada simultaneamente em todas as zonas de cozedura. (ver figura)



Como se activa

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar a fase de cozedura **9**.
2. Premir o símbolo **+**. No indicador da zona aparecerá a letra **b**.
A função é activada.

Como se desactiva

Efectuar os passos seguintes:

1. Premir o símbolo **-**. A letra **b** deixará de se visualizar e a zona de cozedura voltará à fase de cozedura **9**.
A função Powerboost está desactivada.



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

Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

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

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduzir o tempo de duração para a zona de cozedura pretendida. A zona de cozedura desliga-se automaticamente, uma vez decorrido o período de tempo definido.

Como programar

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

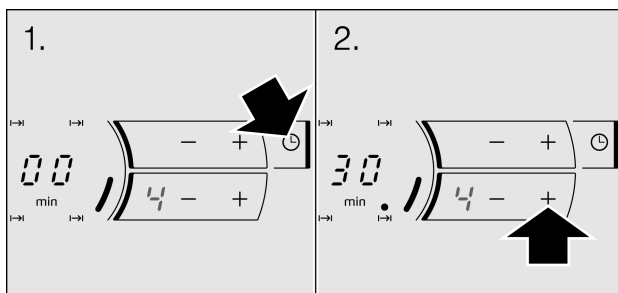
1. Seleccionar a fase de cozedura pretendida e, em seguida, premir o símbolo ☹ duas vezes.

O indicador  ilumina-se na zona de cozedura que está activada e os indicadores  iluminam-se na indicação visual da função de programação do tempo.

2. Premir o símbolo + ou - correspondente à zona de cozedura. O indicador  ilumina-se junto ao símbolo  da zona de cozedura seleccionada. Aparecem as regulações básicas.

Símbolo + : 30 minutos

Símbolo - : 10 minutos



3. Programar o tempo pretendido com o símbolo + ou -.

Ao fim de alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

Na indicação visual aparece o tempo de cozedura programado com menor duração.

Uma vez decorrido o tempo, a zona de cozedura desliga-se. É emitido um sinal de aviso.

Na zona de cozedura aparece  e na indicação visual da função de programação do tempo aparece .

Ao tocar no símbolo ☹, os indicadores apagam-se e o aviso sonoro desliga-se.

Uma vez decorrido o tempo

Corrigir o tempo

Pressionar o símbolo  duas vezes até que o indicador  na zona de cozedura seleccionada se acenda.

Alterar o tempo de cozedura com os símbolos **+** ou **-** correspondentes à zona de cozedura pretendida.

Cancelar a desconexão automática

1. Pressionar o símbolo  duas vezes até que o indicador  na zona de cozedura seleccionada se acenda.
2. Seleccionar a zona de cozedura com o símbolo **+** ou **-**. Pressionar o símbolo **-** até que apareça .

Conselhos e advertências

É possível programar um tempo de cozedura de até 99 minutos.

Após uma falha de corrente, a função de programação do tempo deixa de estar activada.

Relógio temporizador

O relógio temporizador de cozinha permite programar um tempo de até 99 minutos. Não depende das outras regulações.

Como programar

1. Pressionar o símbolo .
Os indicadores  e  iluminam-se na indicação visual da função de programação do tempo.
O indicador  ilumina-se em todas as zonas de cozedura.
2. Seleccionar o tempo pretendido com qualquer símbolo **+** ou **-**.

Alguns segundos depois, o tempo começa a decorrer.

Uma vez decorrido o tempo

Uma vez decorrido o tempo, é emitido um aviso sonoro.

Na indicação visual da função de programação do tempo aparece  e .

Ao tocar no símbolo , os indicadores apagam-se e o aviso sonoro desliga-se.

Corrigir o tempo

Pressionar o símbolo . Alterar o tempo com qualquer símbolo **+** ou **-**.

Desligar o relógio temporizador

Conselhos e advertências

Premir o símbolo .
Premir qualquer símbolo – até alcançar .
O indicador  apaga-se.

Se não for possível visualizar o tempo regulado, premir o símbolo  até que o indicador  acenda em todas as zonas de cozedura.

Após uma falha de corrente, o relógio temporizador é desactivado.

As duas funções, de desconexão automática de uma zona e do relógio temporizador, podem estar simultaneamente em funcionamento.

Regulações base

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

 1	Segurança permanente para crianças A placa vitrocerâmica fica automaticamente bloqueada uma vez desligada.	 segurança desactivada*  segurança activada
 2	Desactivação do sinal acústico Sinal acústico breve que confirma se tocou num símbolo ou sinal acústico longo que avisa se colocou o aparelho em funcionamento de forma incorrecta.	 a maioria dos sinais desactivados  alguns dos sinais desactivados  todos os sinais activados*
 5	Limitação automática do tempo A placa vitrocerâmica desliga-se automaticamente sempre que estiver em funcionamento durante um tempo prolongado e não se fizerem quaisquer modificações. Pode-se alterar o tempo de regulação base. Este rege-se em função da fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).	 regulação base*  o tempo da regulação base fica reduzido a metade  o tempo de regulação base fica reduzido a um quarto

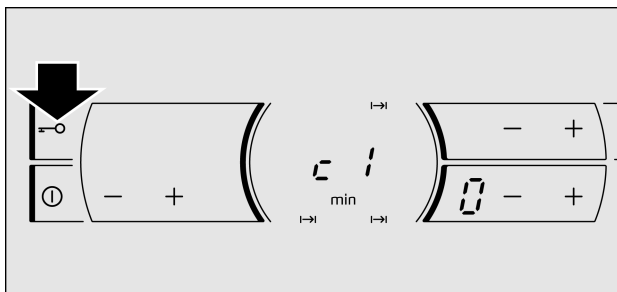
c 6	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo Sinal de aviso uma vez passado o tempo do relógio temporizador ou da desconexão automática de uma zona.	1 10 segundos 2 30 segundos 3 1 minuto
c 7	Função Power–Management Limitar a potência total da placa vitrocerâmica. Existem 18 níveis de regulação. Ao aumentar o nível de regulação, a potência da placa aumenta em 500 W.	1 = 1000 W potência mínima 1. – 9 = de 1500 a 9000 W 9. = 9500 W potência máxima
c 0	Regressar às regulações por defeito da placa vitrocerâmica Eliminar todas as regulações realizadas	0 regulações pessoais 1 regressar às regulações por defeito*

Regulações base

Aceder às regulações básicas

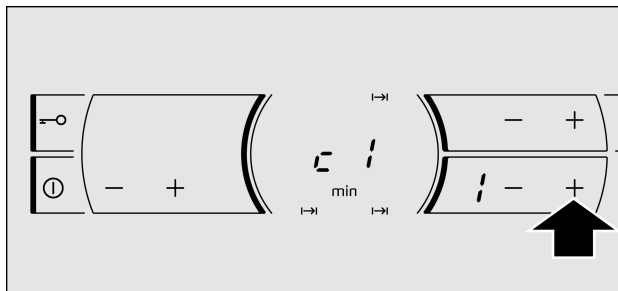
Efectuar os passos seguintes:

1. Ligar a placa vitrocerâmica com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, premir o símbolo  até que seja emitido um sinal de confirmação e se acenda **c 1** na indicação da função de programação do tempo, (ver imagem).



Seleccionar a regulação desejada

3. Premir o símbolo  até que apareça o indicador da função pretendida.
4. Em seguida, seleccionar a regulação desejada com os símbolos + e – correspondentes à zona de cozedura inferior direita. O novo valor aparecerá na indicação visual da zona de cozedura.



5. Premir novamente o símbolo , durante mais de 4 segundos, até que seja emitido um sinal de confirmação. As regulações foram correctamente guardadas.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e as advertências que são mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção óptimas da placa vitrocerâmica

Placa vitrocerâmica

Limpeza

Limpar a placa depois de cada cozedura. Deste modo se evita que se queimem os restos que aderiram à placa.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas vitrocerâmicas. Observar as indicações que a embalagem do produto ostenta.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que risquem
- Aparelhos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidros

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a segurança do raspador
2. Limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a cobertura do raspador já que a superfície poderá ficar riscada.



A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

Manutenção

Aplicar um aditivo para a conservação e a protecção da placa vitrocerâmica. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

Friso da placa vitrocerâmica

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

- Utilizar somente água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar meios afiados nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidros

Reparar avarias

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

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. A conexão do aparelho não foi efectuada conforme o plano de conexões. Avaria no sistema electrónico.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verificar se o aparelho foi conectado conforme o plano de conexões. Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>E</i> pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>E</i> + número/	Avaria no sistema electrónico	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F0/F9</i>	Produziu-se um erro interno no funcionamento	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F2</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente	Esperar que o sistema electrónico se tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Indicador	Avaria	Medida
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F e B</i> piscam alternada- mente	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo ininterruptamente com uma potência elevada.	Activou-se a limitação de tempo automática. Premir qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já se pode voltar a ligar a placa vitrocerâmica.
<i>UI</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento	Contacte a sua companhia de fornecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a placa.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.

Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que provocam a geração de calor directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da construção do recipiente, podem originar certos ruídos ou vibrações como os que se descrevem a seguir:

Um zumbido profundo como num transformador

Este ruído produz-se ao cozinhar com um nível de potência elevado. A causa do mesmo é a quantidade de energia que se transmite da placa vitrocerâmica para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se se diminuir o nível de potência.

Um assobio fraco

Tal ruído produz-se quando o recipiente se encontra vazio. Este ruído desaparece quando se introduz água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído acontece com recipientes compostos de diferentes materiais sobrepostos. O ruído é originado devido às vibrações que se produzem nas superfícies de união das diversas sobreposições de materiais. Este ruído provém do recipiente. A quantidade e a forma de cozinhar os alimentos podem variar.

Uns assobios elevados

Os ruídos produzem-se sobretudo com recipientes compostos de diferentes sobreposições de materiais, assim que estes se utilizam com a potência máxima de aquecimento e, ao mesmo tempo, em duas zonas de cozedura. Estes assobios desaparecem ou tornam-se mais fracos assim que se diminuir a potência.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa vitrocerâmica deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa vitrocerâmica está equipada com um ventilador que, depois de cada temperatura detectada mediante níveis de potência diferentes, se coloca em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de se ter desligado a placa vitrocerâmica, se a temperatura detectada for todavia demasiado elevada.

Os ruídos que foram descritos são considerados normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Serviço de Assistência Técnica

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

Sempre que contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica deverá indicar o número do produto (E-Nr.) e de produção (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos através da etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa vitrocerâmica e no conjunto da documentação.

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



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

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

9000308097 (1W09HQ) 00-8810

www.balay.es