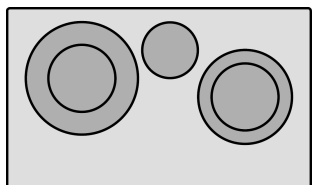
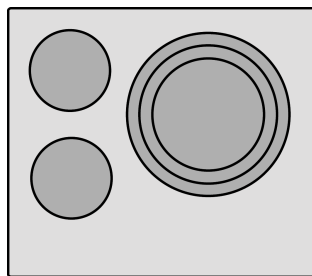
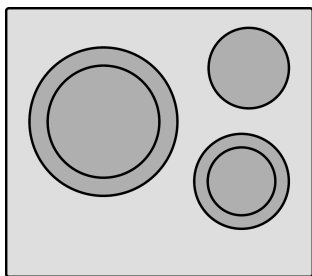
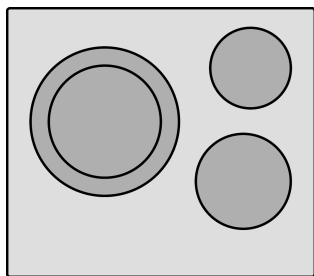
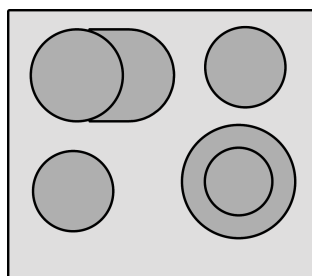
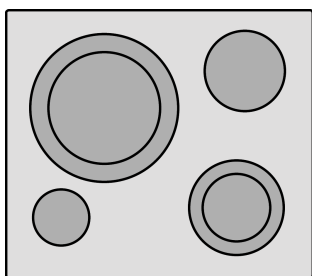
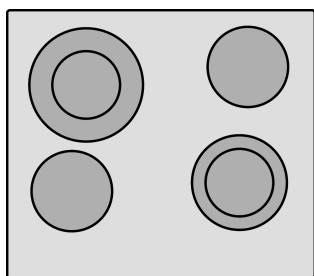
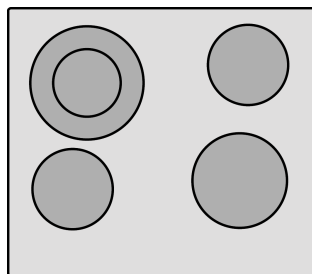
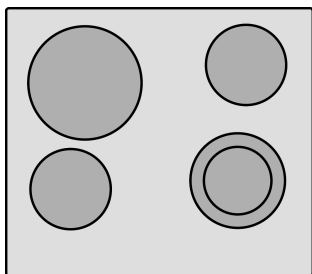
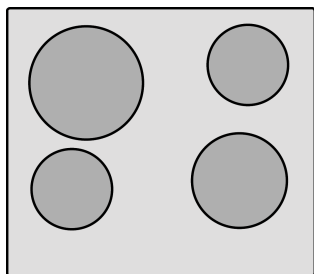


manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Placas vitrocerámicas • Pág. 03

PT Placas vitrocerâmicas • Pág. 21



Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	4
Indicaciones de seguridad	4
Causas de los daños	6
Protección del medio ambiente	7
Consejos para ahorrar energía	7
Familiarizarse con el aparato	8
El panel de mando	8
Las zonas de cocción	9
Indicador de calor residual	9
Programar la placa de cocción	10
Conectar y desconectar la placa de cocción	10
Ajustar la zona de cocción	10
Tabla de cocción	12
Seguro para niños	14
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	14
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	15
Ajustes básicos	15
Acceder a los ajustes básicos	16
Cuidados y limpieza	17
Placa de cocción	17
Marco de la placa de cocción	18
Reparar averías	19
Servicio de asistencia técnica	20

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.

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.
La placa de cocción se desconecta sola	¡Peligro de incendio! Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo, se podrá conectar repentinamente en el futuro. Para evitarlo, desconectar el cortacircuito en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
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.



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

Causas de los daños

Base de los recipientes

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

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

Recipientes calientes

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

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.

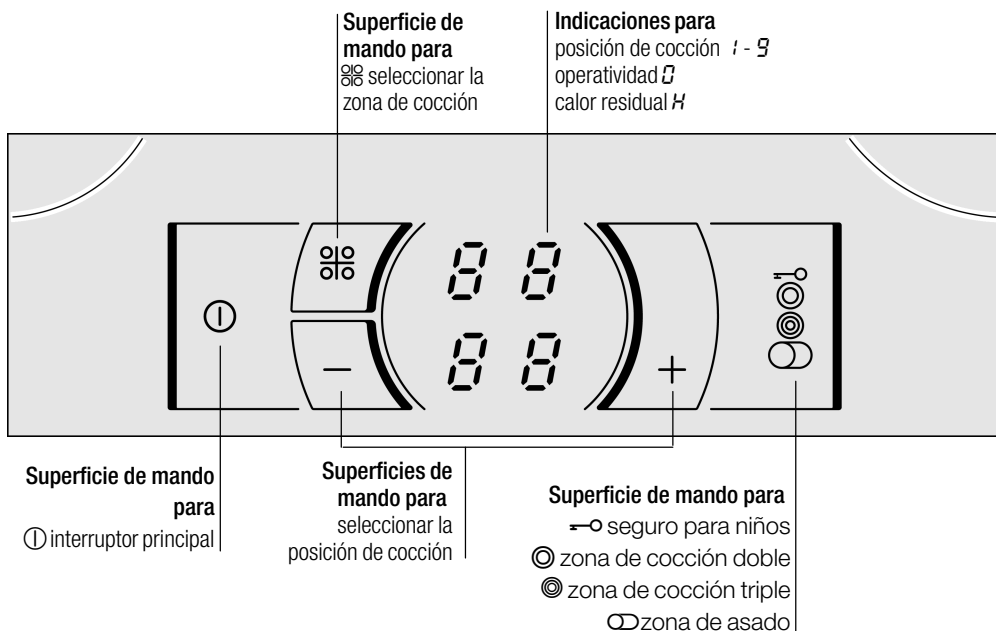
- Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo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

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 de cocción doble*	Pulsar el símbolo  .
 Zona de cocción triple*	Pulsar 2 veces el símbolo  .
 Zona de asado*	Pulsar el símbolo  .

* Activación de la zona de cocción: Se ilumina el indicador correspondiente.
Se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado.

Indicador de calor residual

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

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

Programar la placa de cocción

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

Conectar y desconectar la placa de cocción

Conectar

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

Pulsar el símbolo ①.

Suena una señal acústica,

Se ilumina el indicador ● situado al lado del símbolo ① y el indicador ② en todas las zonas de cocción.

Desconectar

Pulsar el símbolo ①.

Los indicadores ② y ● se apagan.

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.

Ajustar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo  varias veces hasta que el indicador  de la zona de cocción deseada se ilumine más.

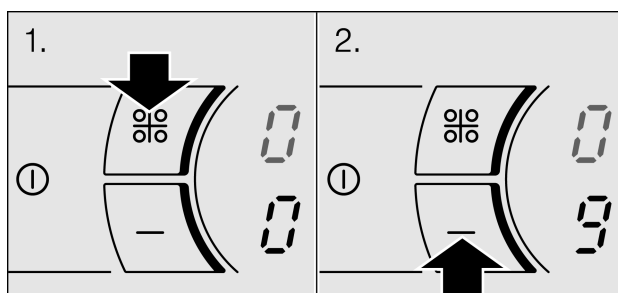
Nota: A cada zona de cocción se accede de forma secuencial y en sentido de las agujas del reloj.

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: Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Seleccionar la zona de cocción y a continuación 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.

Para el inicio rápido de la cocción, utilizar la posición de cocción 9.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Goulash	2-3	50-60 min
Asar		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Chuleta, al natural o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga de ave, congelada	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y ultracongelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min
Camarones y gambas	7-8	4-10 min
Platos para saltear ultracongelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	seguidos
Tortilla	3-4	seguidos
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Frituras (150 g-200 g por porción cada 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	
Croquetas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o rebozado	5-6	
Verduras y setas empanadas o rebozadas	5-6	
Bollería, p. ej., buñuelos/berlineses, fruta rebozada	4-5	
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

Seguro para niños

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

Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

Conexión

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.

Desconexión

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

Conectar la placa de cocción

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

Ver apartado “Ajustes básicos”.

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.

Ajustes básicos

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

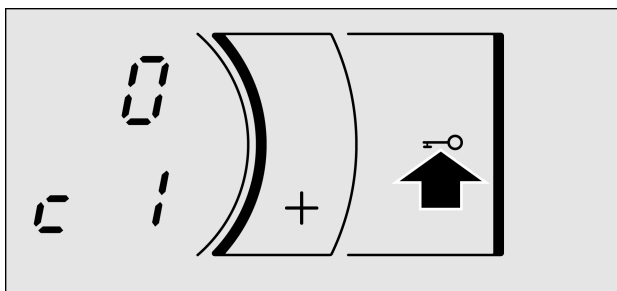
 1	Seguro permanente para niños La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	 seguro desactivado*  seguro activado
 2	Desactivación de la señal acústica Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	 la mayoría de las señales desactivadas  algunas de las señales desactivadas  todas las señales activadas*
 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  el tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto

c 7	Zonas de cocción exteriores (zona de cocción doble, triple y asado) Las zonas de cocción exteriores se activan automáticamente según el último tamaño ajustado. Con esta función es posible cambiar la activación y desactivación de las zonas de cocción exteriores.	0 zona exterior desactivada 1 zona exterior activada 2 se selecciona el último tamaño ajustado*
c 0	Volver a los ajustes por defecto de la placa de cocción Eliminar todos los ajustes realizados	0 ajustes personales 1 volver a los ajustes por defecto*
* Ajustes básicos		

Acceder a los ajustes básicos

Realizar los siguientes pasos:

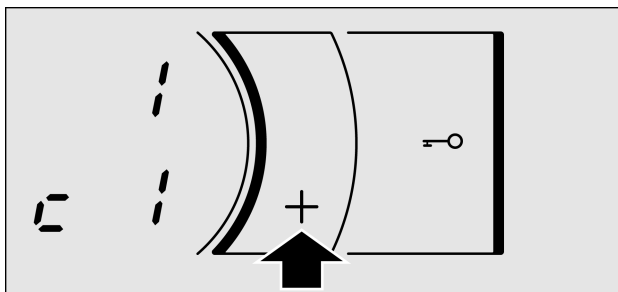
1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo  hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador **c 1** en las indicaciones visuales inferiores (ver imagen).



Seleccionar el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo  hasta que en la indicación visual inferior derecha aparezca la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -.
El nuevo ajuste aparecerá en la indicación visual superior derecha.



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.

Limpiar la superficie de la placa de cocción cuando se encuentre lo suficientemente fría.

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

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- 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.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
E + número	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
$F2$	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.
$F4$	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.

Indicador	Avería	Medida
<i>FB</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. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a conectar la placa de cocción.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

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 respuestos 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	22
Indicações de segurança	22
Causas dos danos	24
Protecção do meio ambiente	25
Conselhos para poupar energia	25
Familiarizar-se com o aparelho	26
O painel de comandos	26
As zonas de cozedura	27
Indicador de calor residual	27
Programar a placa vitrocerâmica	28
Ligar e desligar a placa vitrocerâmica	28
Ajustar a zona de cozedura	28
Tabela com tempos e potências de cozedura	30
Segurança para crianças	32
Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças	32
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças	32
Regulações base	33
Aceder às regulações base	34
Cuidados e limpeza	35
Placa vitrocerâmica	35
Friso da placa vitrocerâmica	36
Reparar avarias	37
Serviço de Assistência Técnica	38

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

Comando seguro

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos.

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.

Placa de cozedura quente

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

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

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

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

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

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

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

Gretas na placa de cozedura

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura 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.

A placa de cozedura desliga-se sozinha.

Perigo de incêndio! Se a placa se desligar sozinha e não puder usá-la durante algum tempo, pode voltar a ligar-se repentinamente. Para evitar que isto aconteça, desligue o corta-circuito na caixa de fusíveis. Avise o Serviço de Assistência Técnica.

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 de cozedura.



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

Causas dos danos

Base dos 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.

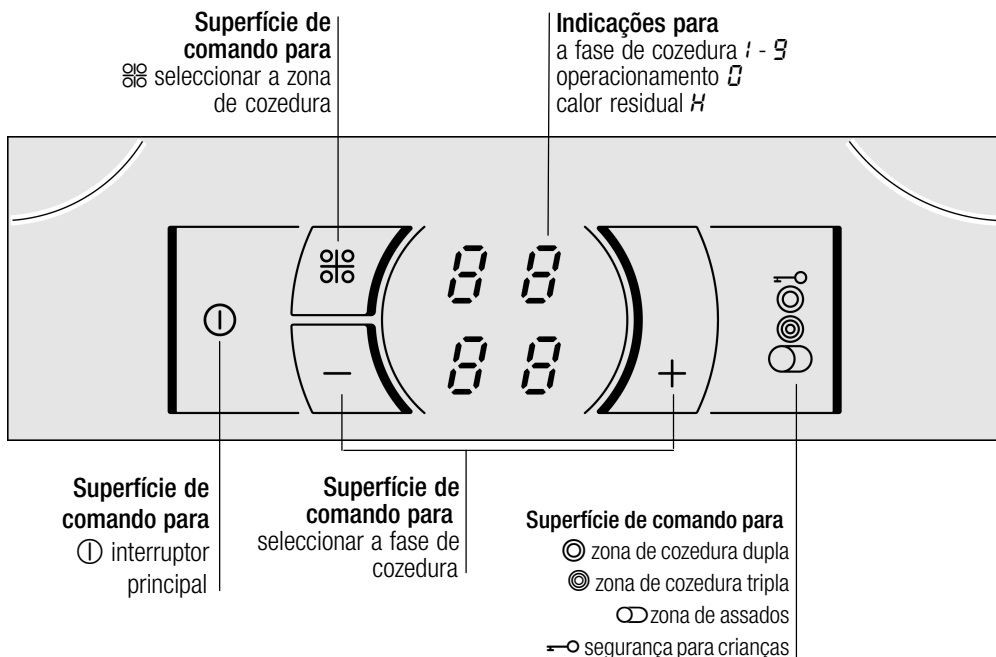
Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando uma fase de cozedura adequada e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

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 de cozedura dupla*	Premir o símbolo  .
 Zona de cozedura tripla*	Premir 2 vezes o símbolo  .
 Zona de assados*	Premir o símbolo  .

* **Activação da zona de cozedura:** Ilumina-se o indicador correspondente.
Selecciona-se automaticamente o último tamanho regulado.

Indicador de calor residual

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

Mesmo que a placa esteja desligada, o **H** manter-se-á iluminado enquanto a zona de cozedura estiver quente.

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.
Emite-se um sinal acústico,
Ilumina-se o indicador ● situado ao lado do símbolo ① e o indicador ② em todas as zonas de cozedura.

Desligar

Premir o símbolo ①.
Os indicadores ② e ● desligam-se.
A placa vitrocerâmica está desligada.
O indicador de calor residual permanece iluminado até as zonas de cozedura se 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 ligada.

1. Premir o símbolo  várias vezes até que o indicador  da zona de cozedura desejada se ilumine mais.

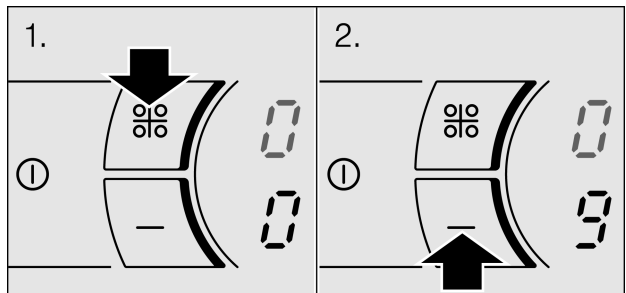
Nota: A cada zona de cozedura se acede de forma sequencial e no sentido dos ponteiros do relógio.

2. Nos 5 segundos seguintes, premir o símbolo + ou -.

Aparece a regulação base:

Símbolo + = fase de cozedura 

Símbolo - = fase de cozedura 



3. Alterar a fase de cozedura: Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo + ou - até que apareça a fase de cozedura desejada.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo + ou - até aparecer um .

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

Tabela com tempos e potências de cozedura

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, pelo que são possíveis divergências.

Para um início forte de cozedura, utilize a potência de cozedura 9.

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	2	-
Leite**	1-2	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3	20-30 min.
Gulache ultracongelado	2-3	10-15 min.
Cozinhar lentamente, em lume brando		
Bolinhas de batata/carne	4-5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, por ex., béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por ex., molho Bernáise, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (no dobro da água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massas	6-7*	6-10 min.
Guisado, Sopa	3-4	15-60 min.
Legumes	2-3	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3-4	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura em minutos
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne estufada	4-5	60-100 min.
Gulache	2-3	50-60 min.
Fritar		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panados	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panados e ultracongelados p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Camarão e gambas	7-8	4-10 min.
Pratos preparados para fritar ultracongelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	contínua
Omelete	3-4	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (150g -200g por dose, fritar em 1-2 litros de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panados de frango	8-9	
Croquetes	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, por ex., frango em pedaços	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	
Bolos pequenos, por ex., bolos fritos/bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		

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.

Regulações base

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

 	Segurança permanente para crianças A placa vitrocerâmica fica automaticamente bloqueada uma vez desligada.	 segurança desactivada*  segurança activada
 	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*
 	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

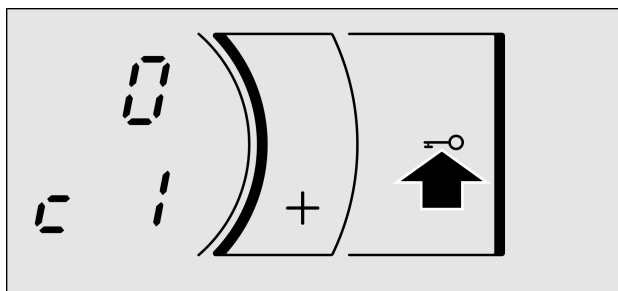
c 7	Zonas de cozedura exteriores (zona de cozedura dupla, tripla e de assados) As zonas de cozedura exteriores activam-se automaticamente, segundo o último tamanho regulado. Com esta função é possível alterar a activação e a desactivação das zonas de cozedura exteriores.	0 zona exterior desactivada 1 zona exterior activada 2 selecciona-se o último tamanho regulado*
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 base

Efectuar os passos seguintes:

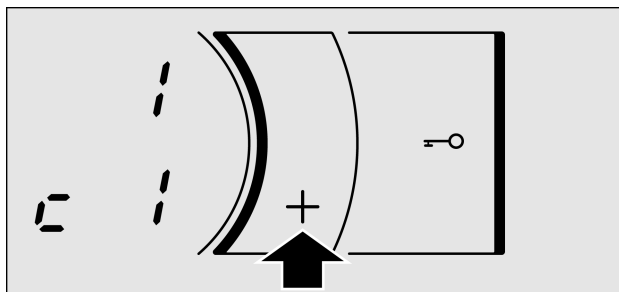
1. Ligar a placa vitrocerâmica com o interruptor principal.
2. Durante os 10 segundos seguintes, premir o símbolo  até soar um sinal de confirmação e se iluminar o indicador **c 1** nas indicações inferiores (ver imagem).



**Seleccionar a regulação
desejada**

3. Premir o símbolo  até que na indicação inferior direita apareça a função desejada.

4. De seguida, seleccionar a regulação desejada com os símbolos + e –.
A nova regulação aparecerá na indicação superior direita.



5. Tornar a premir o símbolo , durante mais de 4 segundos, até que soe 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.

Limpe a superfície da placa de cozedura quando estiver suficientemente fria.

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.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	A conexão do aparelho não foi efectuada conforme o plano de conexões.	Verificar se o aparelho foi conectado conforme o plano de conexões.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.
E_r + 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.
$F2$	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.
$F4$	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.

Indicador	Avaria	Medida
<i>FB</i>	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.
Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.		

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

www.balay.es

9000350773 (1W09U5) 01-8808