

manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES

Placas inducción • Pág. 03

PT

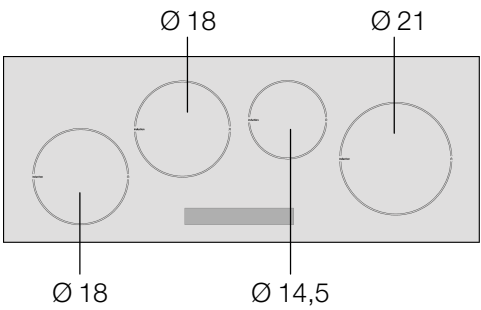
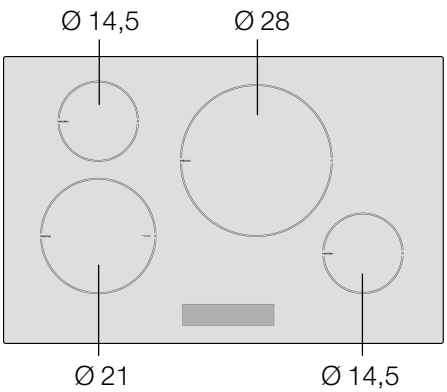
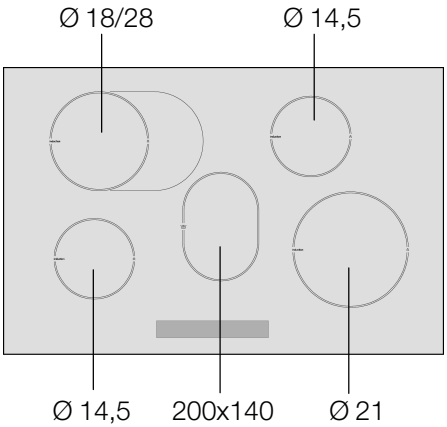
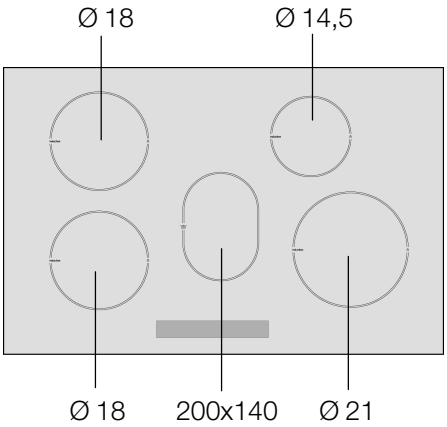
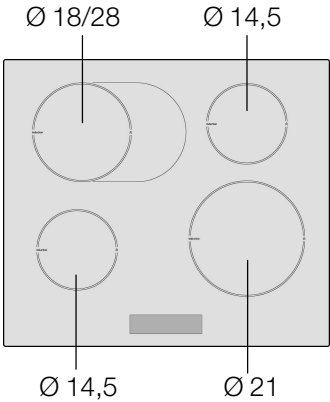
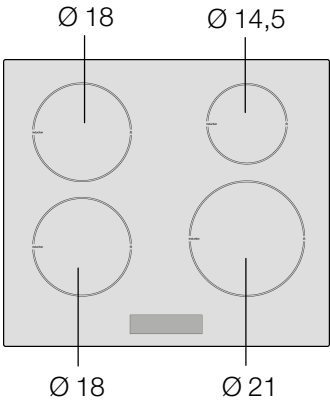
Placas indução • Pág. 29



Balay

www.balay.es

3E.820.P



Ø = cm

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	9
Consejos para ahorrar energía	10
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	13
Indicador de calor residual	14
Programar la placa de cocción	14
Encender y apagar la placa de cocción	14
Ajustar la zona de cocción	15
Tabla de cocción	16
Seguro para niños	18
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños	18
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños	19
Función Powerboost	19
Función programación del tiempo	20
Ajustes básicos	22
Acceder a los ajustes básicos	23
Cuidados y limpieza	24

Contenido

Placa de cocción	24
Marco de la placa de cocción	25
Reparar averías	25
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	27
Servicio de Asistencia Técnica	28

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.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

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.

¡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.

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

Avisar al servicio de asistencia técnica.

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

La placa de cocción se apaga

Avisar al servicio de asistencia técnica.

¡Peligro de incendio! Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa de cocción debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el 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. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos 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.

Desconectar la placa de cocción

Después de cada uso, desconectar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se desconecte automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

Bases 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 indicación visual y el marco de la placa de cocción.

Pueden surgir daños.

Objetos duros o con punta

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

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.
	Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para moverlas.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

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

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. 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. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

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 uniformemente, 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.

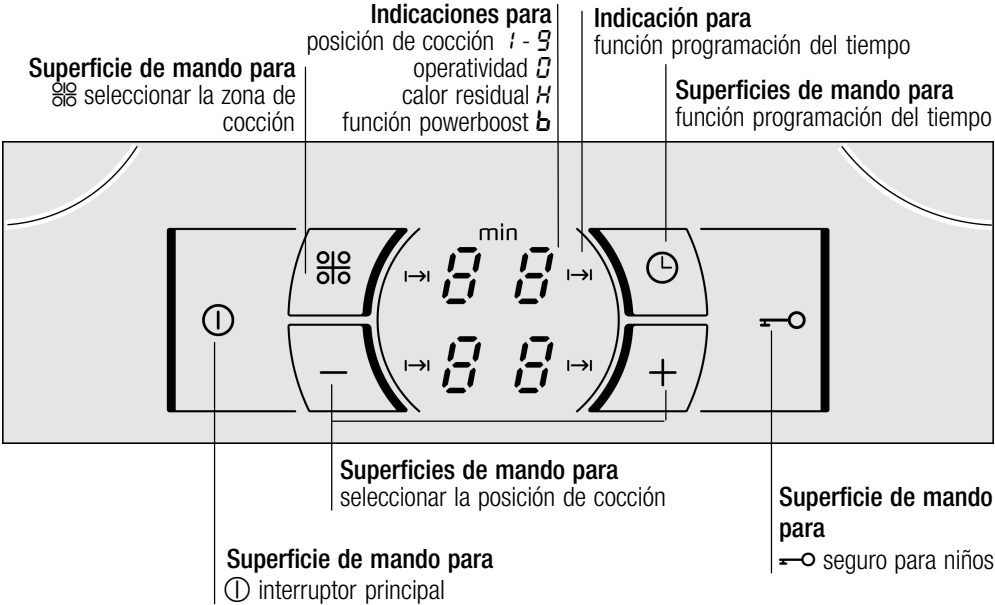
Zona de cocción doble o triple

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

En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

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 asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.

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 **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.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **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.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Para encender: pulsar el símbolo ①. Se ilumina el indicador situado al lado del interruptor principal y los indicadores **I** se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo ① hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Nota

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen apagadas más de 20 segundos.

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

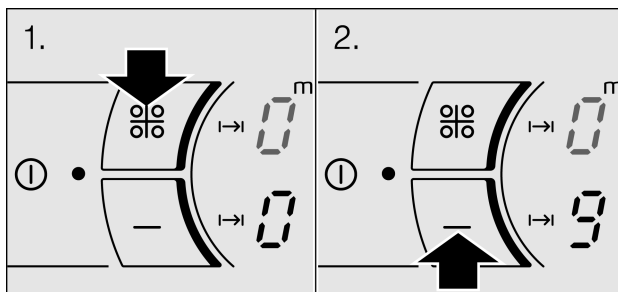
Nota: A cada zona de cocción se accede de forma secuencial y en sentido de las agujas del reloj.

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.

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.

Desconectar la zona de cocción

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

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

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
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
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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
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 porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
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		

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

La placa de cocción debe estar apagada.

Para conectar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El indicador  situado al lado del símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Para desconectar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

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”.

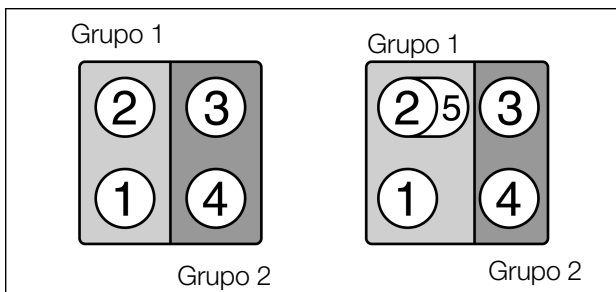
Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal acústica y se apague el indicador . El seguro permanente para niños queda desactivado. Ahora la placa de cocción ya se puede poner en funcionamiento.

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando la posición de cocción **9**.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté conectada. (Ver figura) De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán **b** y **9**; a continuación se ajustará automáticamente la posición de cocción **9**.



Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar la posición de cocción **9** y a continuación pulsar el símbolo **+**. La función se habrá activado.

Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **-**. 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.

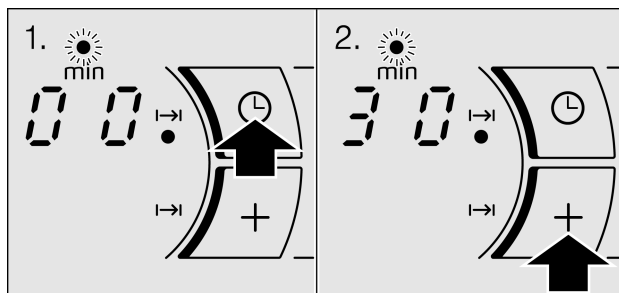
Función programación del tiempo

Con esta función se puede desconectar automáticamente una zona de cocción introduciendo el tiempo de duración para la zona deseada. La zona se desconecta una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.
A continuación pulsar el símbolo **⌚** hasta que aparezca el indicador **00**.
El indicador **●** se ilumina en la zona de cocción correspondiente.
2. Programar el tiempo con el símbolo **+** ó **-**.
Símbolo **+** 30 minutos
Símbolo **-** 10 minutos



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

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se desconecta.

En la zona de cocción aparece un  y suena una señal.

Al tocar el símbolo , las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -.

Desactivar la desconexión automática antes de que finalice el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . A continuación, pulsar el símbolo - hasta que aparezca .

El indicador ● de la zona de cocción correspondiente se apaga.

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.

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

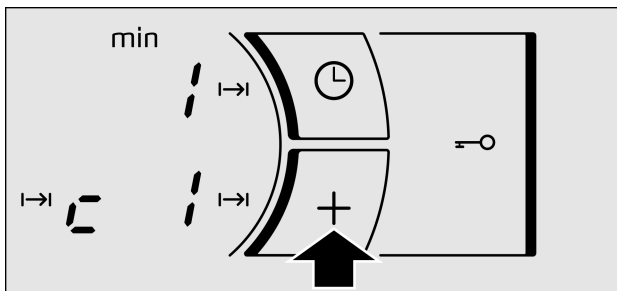
Indicador	Función
	Seguro permanente para niños  Desconectado.*  Conectado.
	Señales acústicas  la mayoría de las señales desactivadas  algunas de las señales desactivadas  todas las señales activadas*
	Temporizador automático  Apagado.*  tiempo de desconexión automática
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Función Power–Management  = 1000 W potencia mínima  = de 1500 a 9000w  = 9500W potencia máxima
	Volver a los ajustes por defecto  Desconectado.  Conectado.

* Ajuste básico

Acceder a los ajustes básicos

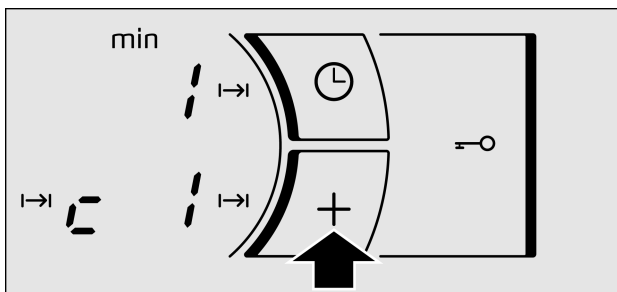
Realizar los siguientes pasos:

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  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. No limpiar la placa de cocción hasta que esté 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/ d + número/ 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.

Indicador	Avería	Medida
<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.
<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 alternada— mente	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

N.º de producto y n.º de fabricación

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.

En caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Índice

Instruções de segurança	31
Indicações de segurança	31
Causas de danos	34
Protecção do meio ambiente	35
Eliminar de forma ecológica	35
Dicas para poupar energia	36
A cozedura por indução	36
Vantagens da cozedura por indução	36
Utensílios adequados	37
Conhecer o aparelho	39
O painel de comandos	39
As zonas de cozedura	39
Indicador de calor residual	40
Programar a placa	40
Ligar e desligar a placa de cozinhar	40
Ajustar a zona de cozedura	41
Tabela de cozedura	42
Segurança para crianças	44
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	44
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças	44
Função Powerboost	45
Função de programação do tempo	46
Regulações base	47
Aceder às regulações base	48
Cuidados e limpeza	49

Índice

Placa de cozinhar	49
Friso da placa de cozinhar	50
Reparar avarias	50
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	52
Serviço de Assistência Técnica	53

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.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

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 de cozinhar quente

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

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho.

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

Perigo de incêndio! Se por debaixo da placa de cozinhar 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 cozinhar

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozinhar 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 cozinhar desliga-se

Perigo de incêndio! Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a utilização das suas funções, pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, tem de desligar a placa de cozinhar da rede eléctrica. Para isso, desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte 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 de cozinhar 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. Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível correspondente no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

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 cozinhar.



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.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura com o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente pela falta do recipiente.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de cozinhar.

Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.

Frigideiras e tachos quentes

Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

Objectos duros e pontiagudos

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

Películas e materiais plásticos

Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida a tomar
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à placa de cozinhar.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à placa de cozinhar.
	Fricção das panelas	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Eliminar de forma ecológica



Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

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

Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Dicas para poupar energia

- Tape as panelas sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Use panelas e frigideiras com bases planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Especialmente, um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca perdas de energia.
Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de loiça indicam frequentemente o diâmetro superior das panelas, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.

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 deteção 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.

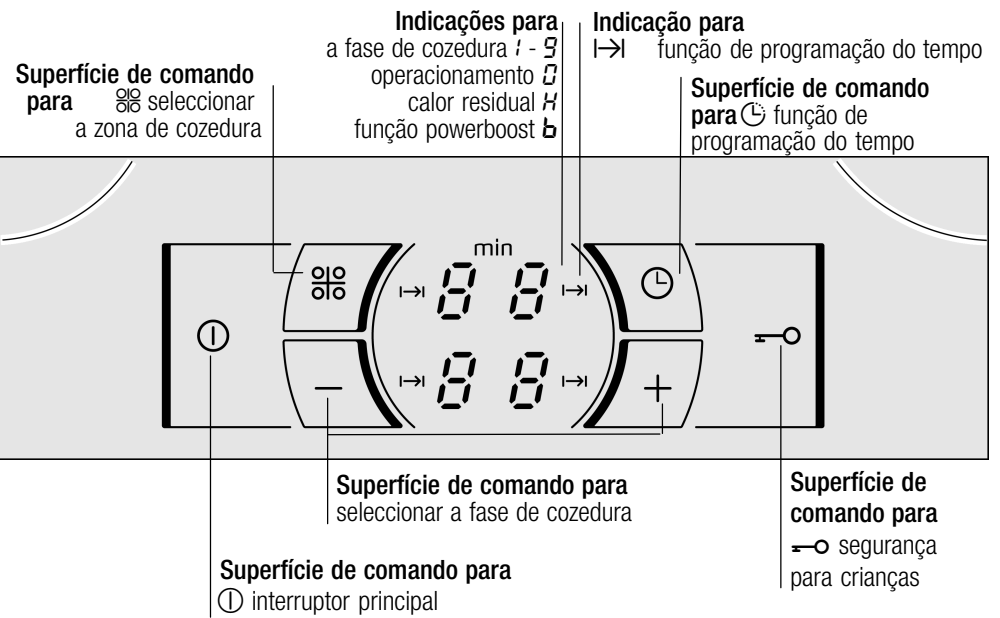
Zona de cozedura dupla ou tripla

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.

Conhecer o aparelho

Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

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 assados	A zona ilumina-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.

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 **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.

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

Programar a placa

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 de cozinhar

A placa de cozinhar deve ser ligada e desligada com o interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. As indicações **H** e a luz junto do interruptor principal acendem-se. A placa de cozinhar está pronta para entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ① até que as indicações e a luz junto do interruptor principal se apaguem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Nota

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

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.

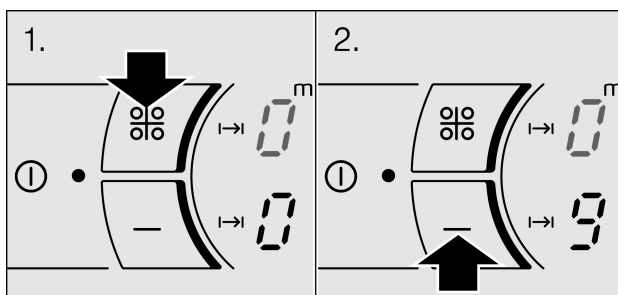
Seleccionar a fase de cozedura:

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 1
Símbolo – = fase de cozedura 9



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.

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.

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 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	-
Descongela 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.	-

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
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		

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 o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. A luz que se encontra junto ao símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. O bloqueio está anulado.

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.

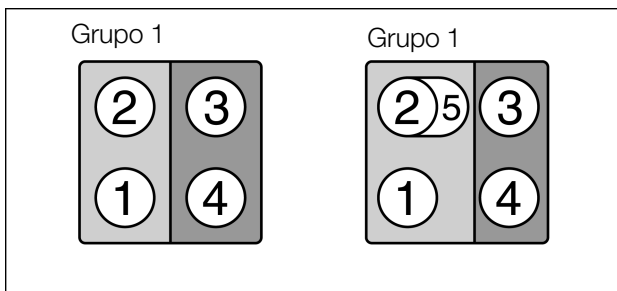
A segurança permanente para crianças fica desactivada. Agora a placa vitrocerâmica já se pode colocar em funcionamento.

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que se utilizar a fase de cozedura 9.

Limites de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja ligada. (Ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada as indicações **b** e **9** começam a piscar e, em seguida, a fase **9** é automaticamente ajustada.



Como se activa

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
2. Seleccionar a fase de cozedura **9** e, de seguida, premir o símbolo **+**. A função é activada.

Como se desactiva

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
 2. Premir o símbolo **-**.
- A função Powerboost está desactivada.



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

Função de programação do tempo

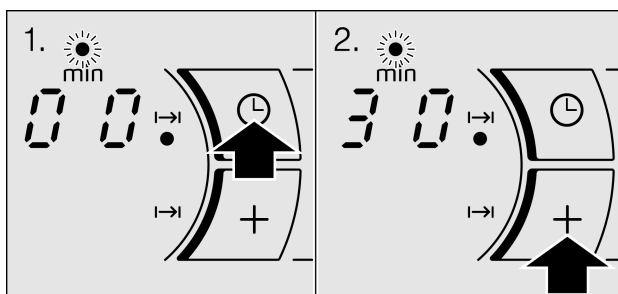
Com esta função pode-se desligar automaticamente uma zona de cozedura introduzindo-se o tempo de duração para a zona desejada.

A zona desliga-se uma vez passado o tempo.

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

Como programar?

1. Seleccionar a zona de cozedura e a fase de cozedura desejada. De seguida, premir o símbolo  até aparecer o indicador . O indicador ● ilumina-se na zona de cozedura correspondente.
2. Programar o tempo com o símbolo + ou -.
Símbolo + 30 minutos
Símbolo - 10 minutos



Após alguns segundos, o tempo começa a transcorrer.

Uma vez transcorrido o tempo

A zona de cozedura desliga-se.

Na zona de cozedura surge  e emite-se um sinal.

Ao tocar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal acústico desliga-se.

Corrigir o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo .

Modificar o tempo de cozedura com os símbolos + ou -.

Desactivar a desconexão automática antes que o tempo termine

Seleccionar a zona de cozedura e premir o símbolo . De seguida, premir o símbolo - até aparecer . O indicador ● da zona de cozedura correspondente desliga-se.

Conselhos e advertências

Pode-se programar um tempo de cozedura até 99 minutos.

Depois de um corte de energia eléctrica, a função de programação do tempo deixa de estar activada.

Regulações base

O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

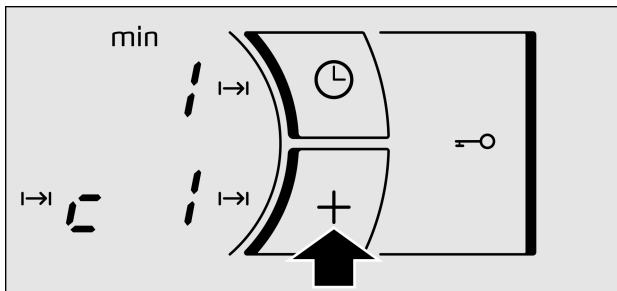
Indicação	Função
 1	Fecho de segurança automático para crianças  Desligado.* 1 Ligado.
 2	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados. 1 Apenas sinal de utilização inadequada activado. 2 Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
 5	Temporizador automático  Desactivado.* 1-99 Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
 6	Duração do sinal de fim de tempo do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
 7	Função Power-Management 1 = 1000 W potência mínima 1. - 9 = de 1500 a 9000 W 9. = 9500 W potência máxima
 8	Reposição da regulação base  Desactivada. 1 Activada.

* Regulação base

Aceder às regulações base

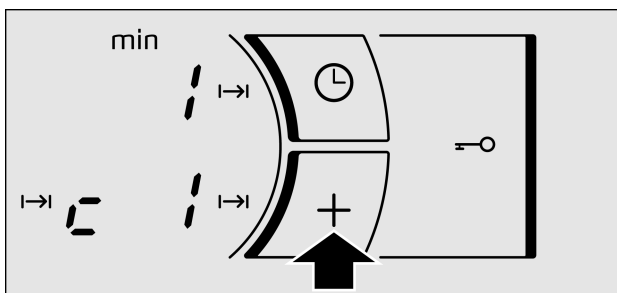
Efectuar os passos seguintes:

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  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 de cozinhar

Limpeza

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

Aguarde até a placa arrefecer, antes de a limpar.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar. 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 de cozinhar com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozinhar 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 de cozinhar. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

Friso da placa de cozinhar

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.

Indicador	Avaria	Medida
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</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.
<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</i> e <i>B</i> piscam alternadamente	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

Um zumbido profundo como num transformador

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:

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 de cozinhar 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 de cozinhar deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozinhar 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 de cozinhar, 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

Número E e número FD

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Os Centros de Assistência Técnica indicados terão também todo o prazer em lhe indicar um Serviço de Assistência Técnica perto de si.

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

To protect the Environment we use recycled



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20 • 50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

9000502620 (1W090QZ) 00-8911