

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld



•	Consignas de seguridad _____	03
•	Respeto al medio ambiente _____	03
•	Descripción de su aparato _____	04
1 /	INSTALACIÓN DEL APARATO	
•	Elección del emplazamiento _____	05
•	Empotramiento _____	05
•	Conexión _____	06
2 /	UTILIZACIÓN DEL APARATO	
•	Descripción de la encimera _____	07
•	Recipientes para inducción _____	08
•	¿Qué zona de cocción utilizar en función de su recipiente? _____	08
•	Descripción de comandos _____	09
•	Puesta en marcha _____	10
•	Parada _____	10
•	Regulación de la potencia _____	10
•	Ajuste de la preselección de la potencia _____	10
•	Pre calentamiento _____	11
•	Regulación de los minuterios _____	11
•	Tiempo transcurrido _____	11
•	Utilización de la "seguridad para niños" _____	12
•	Bloqueo mandos para limpieza _____	12
•	Seguridades en funcionamiento _____	13
3 /	MANTENIMIENTO NORMAL DE SU APARATO	
•	Cuidado de su aparato _____	14
•	Mantenimiento de su aparato _____	14
4 /	MENSAJES PARTICULARES E INCIDENTES	
•	En la puesta en servicio _____	15
•	En la puesta en marcha _____	15
•	Durante la utilización _____	15
5 /	PLACA DE COCCIÓN	
•	Placa de cocción para platos _____	16

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.



Importante

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

• CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas desprovistas de experiencia o conocimientos, salvo si, a través de una persona responsable de su seguridad, cuentan con vigilancia o tienen instrucciones previas sobre la utilización del aparato. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• Calor residual

Una zona de cocción puede seguir estando caliente varios minutos después de ser utilizada. Durante ese tiempo, estará encendida una "H". Evite tocar esas zonas.

• Seguridad para niños

Su placa de cocción tiene una función de seguridad para niños que bloquea su uso deteniendo la cocción en curso (consultar el capítulo: Utilización de la seguridad para niños).

No se olvide de desbloquearla antes de volver a utilizarla.

• Para las personas con estimuladores cardiacos e implantes activos.

El funcionamiento de la placa es conforme con las normas de perturbaciones electromagnéticas vigentes y cumple perfectamente las exigencias legales (directivas 2004/108/CE).

Para que no se produzcan interferencias entre su placa y un estimulador cardiaco, éste deberá estar diseñado y regulado de acuerdo con la normativa que le corresponda.

A este respecto, nosotros sólo podemos garantizarle la conformidad del producto correcto.

En lo que respecta a la conformidad del estimulador cardiaco o las incompatibilidades que pudiera haber, deberá solicitar la información al fabricante o a su médico.



Peligro eléctrico

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa no esté en contacto con las zonas de cocción.

Si apareciera una resquebrajadura en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la placa para evitar todo riesgo de descarga eléctrica.

Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.

No vuelva a utilizar la placa antes de haber cambiado la encimera de vidrio.

• RESPETO AL MEDIO AMBIENTE

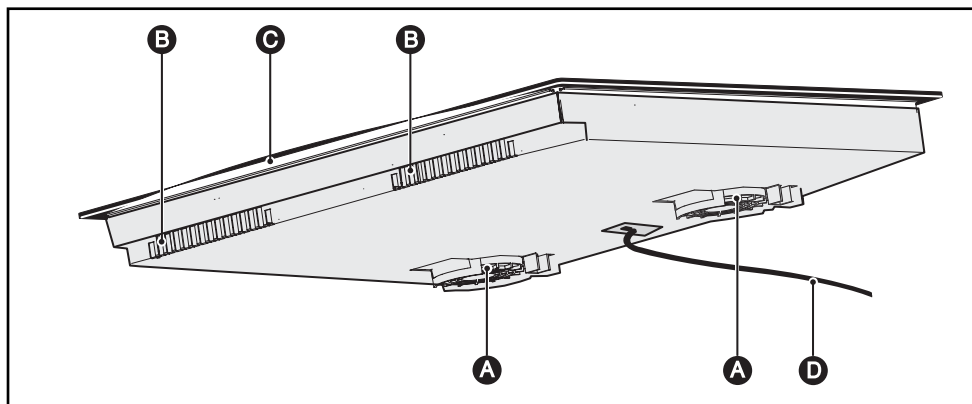
– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.



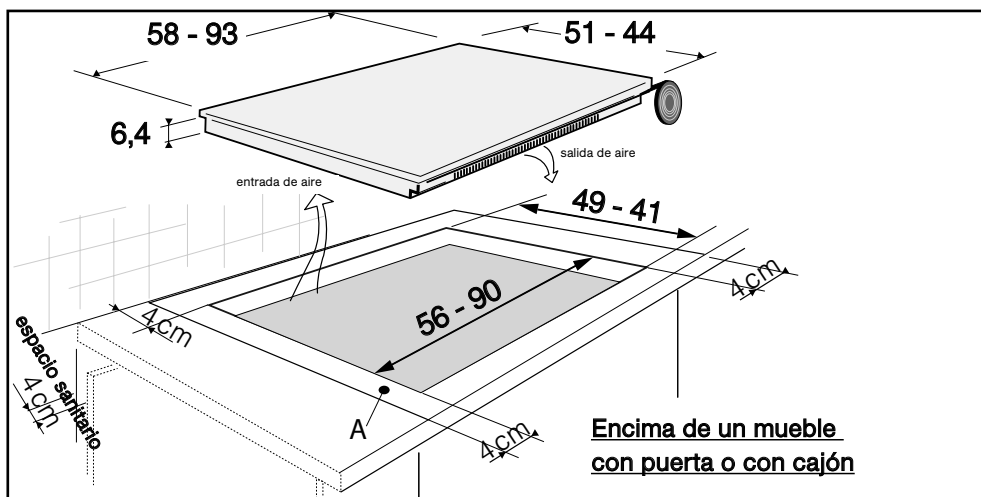
– Su aparato contiene también numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

– Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• **DESCRIPCIÓN DE SU APARATO**



- A** Entrada de aire
- B** Salida de aire
- C** Vidrio vitrocerámico
- D** Cable de alimentación



• ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

La distancia entre el borde de la placa y la pared (o tabique) lateral o trasera debe ser de al menos 4 cm (zona A).

Se puede empotrar el aparato sin ningún problema, sólo tiene que comprobar que las entradas y salidas de aire estén libres (ver el capítulo "descripción del aparato").

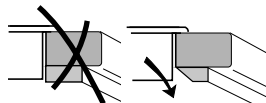
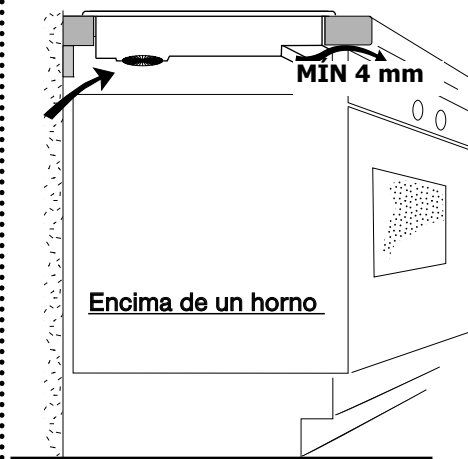
Se aconseja empotrarlo como se muestra en el esquema encima de un horno o de un aparato electrodoméstico encastrable.

• ENCASTRAMIENTO

Siga las instrucciones del dibujo anterior.

Pegue la junta de espuma debajo de la placa siguiendo el contorno de las superficies de apoyo con su encimera. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera. Fije los enganches en la placa (*Según modelo*).

Según los modelos 30, 38, 80 y 90 cm, asegúrese de que el travesaño del mueble no bloquee el paso de aire. Si es necesario, haga un bisel.



Consejo

Si la placa está colocada encima de un horno, las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en función pirólisis.

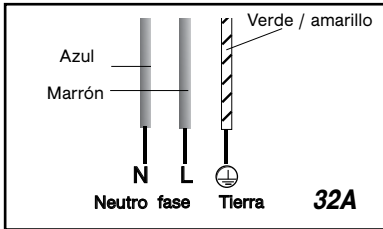
Su placa está equipada con un sistema de seguridad anti-sobrecalentamiento.

Esta función de seguridad se puede activar, por ejemplo, si se efectúa la instalación encima de un horno insuficientemente aislado. En ese caso, se presentarán en la pantalla pequeños trazos en las zonas de mando. Si esto ocurre, le recomendamos que aumente la ventilación de la placa de cocción realizando una abertura en el lateral del mueble (8cm x 5cm); también puede instalar el kit de aislamiento para horno disponible en posventa.

Conexión

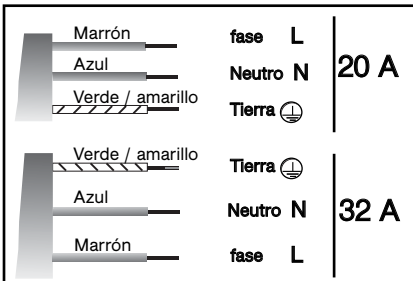
Estas placas deben ir conectadas a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes. Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso en el panel de mandos. Espere 30 segundos a que esta información desaparezca para usar su placa (esta pantalla es normal y se ha reservado adecuado en caso de que aparezca para su servicio posventa. El usuario de la placa no debe tenerla nunca en cuenta).

**• Conexión 220-240 V ~
(SIM61B - SIM62B - SIM942B)**

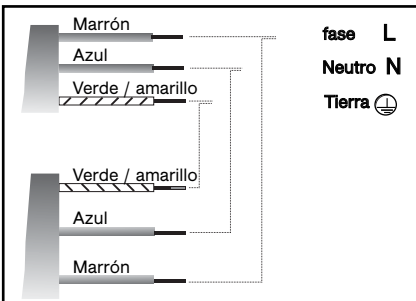


**• 220-240 V monofásico
(SIM91B)**

Fusibles **32** ampères.

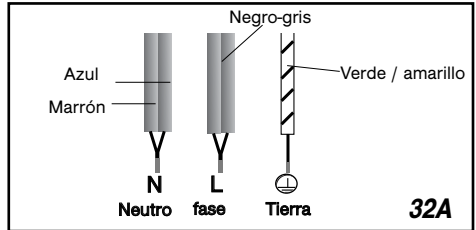


Fusible **63** ampères.



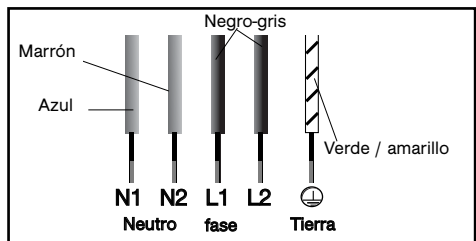
Conexión SIM62BDE

• 220-240V ~



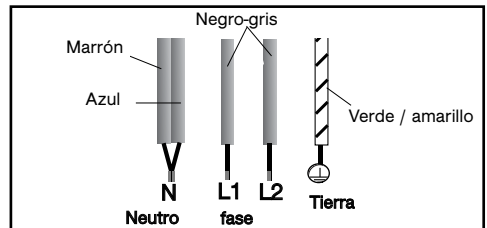
• 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separe los cables antes de realizar la conexión.



• 400V 2N ~ - 16A

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



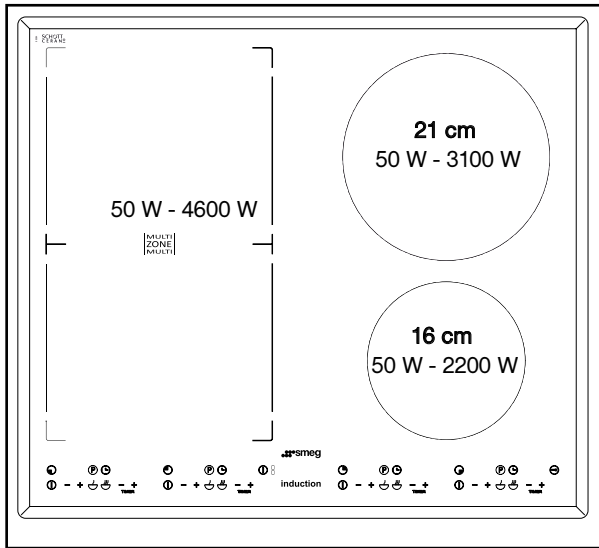
Al realizar una conexión 400 V 2N trifásico, compruebe que el cable de neutro está conectado.



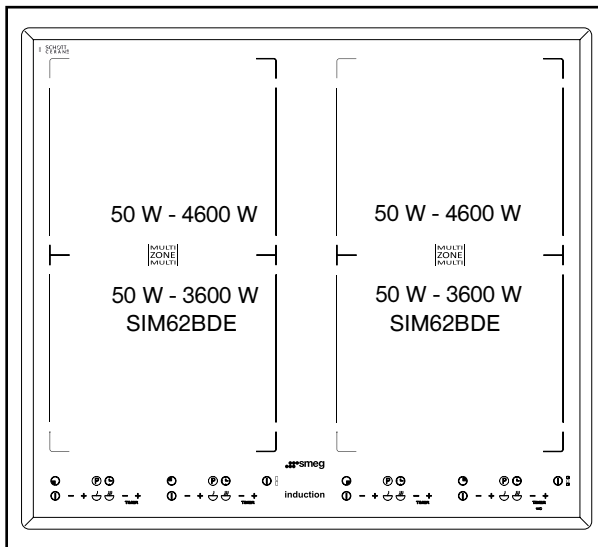
Atención

Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar.

• DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

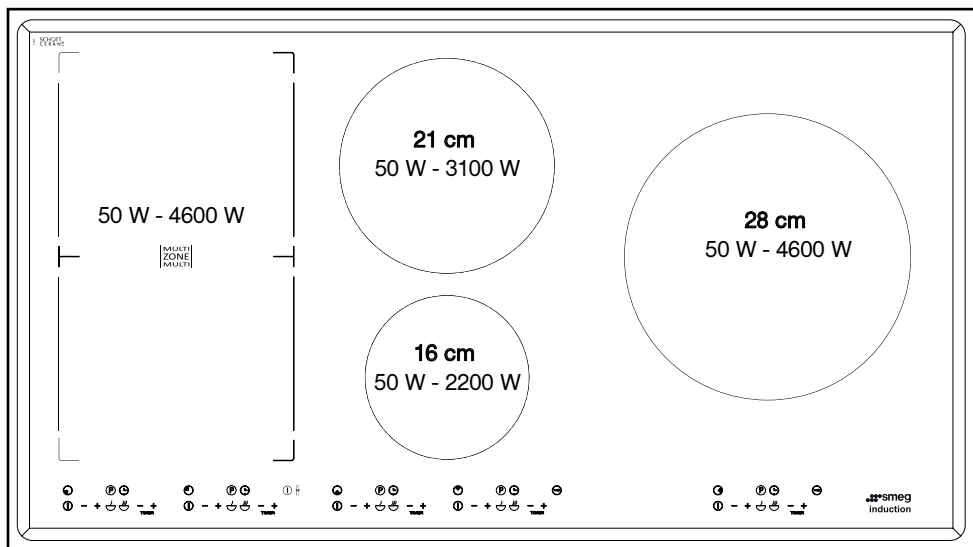


SIM61B

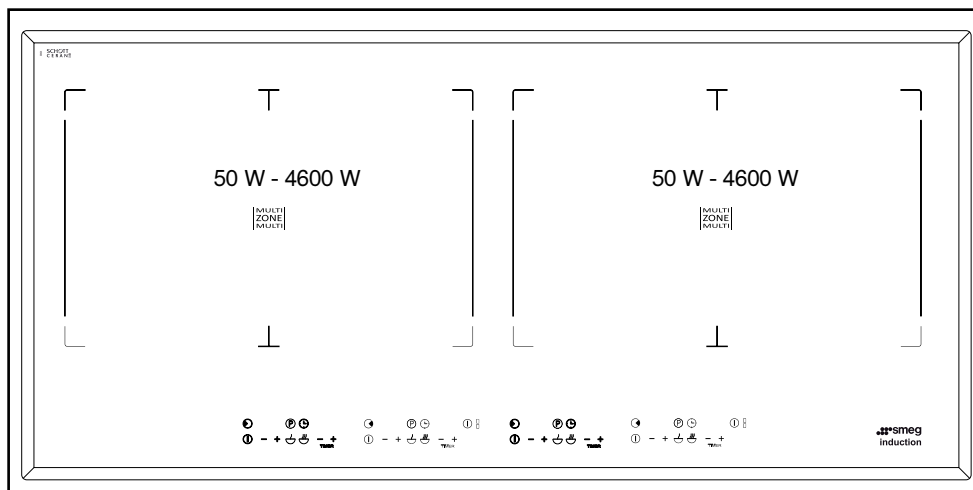


SIM62B - SIM62BDE

• DESCRIPCIÓN DE LA ENCIMERA

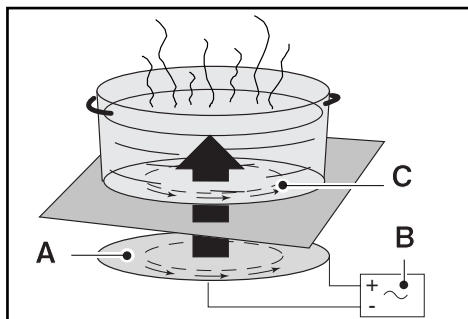


SIM91B



SIM942B

• RECIPIENTES PARA INDUCCIÓN



- A** Inductor
- B** Circuito electrónico
- C** Corrientes inducidas

• El principio de inducción

El principio de inducción se basa en un fenómeno magnético.

Cuando usted coloca un recipiente en la zona de cocción y pone ésta en marcha, los circuitos electrónicos de su placa producen corrientes "inducidas" en el fondo del recipiente y elevan instantáneamente la temperatura. Este calor se transmite a los alimentos que de este modo se cocinan suavemente o a fuego vivo, en función de la regulación.

• Los recipientes

La mayoría de los recipientes son compatibles con la inducción. Sólo el vidrio, la tierra, aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no funcionan con la inducción. Sugerimos que elija contenedores de fondo grueso y plano. El calor se repartirá mejor y la cocción será más homogénea.

• ¿QUÉ ZONA DE COCCIÓN UTILIZAR EN FUNCIÓN DE SU RECIPIENTE?

Zona de cocción*	Recipiente a utilizar
16 cm	10 18 cm
18 cm	12 22 cm
21 cm	18 24 cm
23 cm	12..... 26 cm
28 cm	12 32 cm
MAXI ZONE MAX izquierda o derecha	12 20 cm
MAXI ZONE MAXI completa	18 ..oval, caldera de los pescados-

* según el modelo



Consejo

Para comprobar si su recipiente es adecuado:

Colóquelo en una zona de cocción a potencia 4.

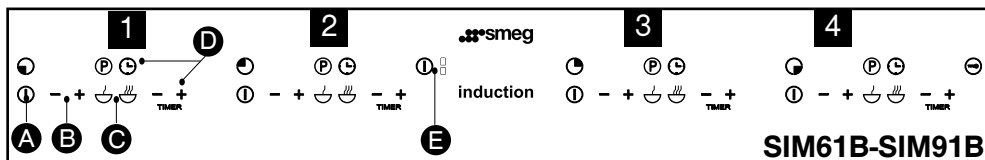
Si la pantalla queda fija, su recipiente es compatible.

Si parpadea, su recipiente no es apto para la inducción.

También puede utilizar un imán.

Si se "pega" al fondo del recipiente, es compatible con la inducción.

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



A Mando de marcha/parada.

B Mandos de potencia

C Mandos de preselección de la potencia

D Mandos del minutero

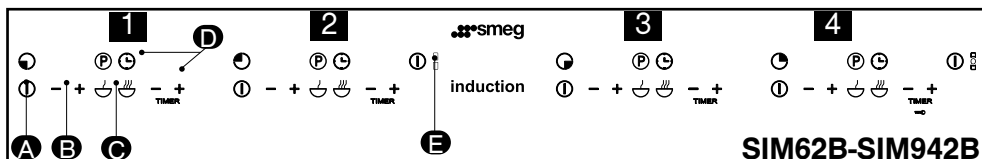
E Mando zona completa 4600w

1 Zona Delantera

2 Zona Trasera o zona completa

3 Zona 21cm

4 Zona 16cm



A Mando de marcha/parada.

B Mandos de potencia

C Mandos de preselección de la potencia

D Mandos del minutero

E Mando zona completa 4600w

1 Zona Delantera

2 Zona Trasera o zona completa

3 Zona Delantera

4 Zona Trasera o zona completa

• PUESTA EN MARCHA

Pulse el mando de marcha/parada de la zona que vaya a utilizar. Parpadeará un **0** y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.

Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente al cabo de unos segundos.

• PARADA

Pulse el mando marcha/parada de la zona utilizada o el mando “-” de la potencia hasta que aparezca en la pantalla **0**.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse los mandos de potencia + o - .

Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima “12” pulsando el mando “-”.

AJUSTE DE LA PRESELECCIÓN DE POTENCIA

Esta función permite modificar los niveles de potencia definidos en las preselecciones (excepto en el BOOST).

- La zona de cocción tiene que estar apagada.

- Seleccione la preselección o que desea modificar manteniéndola pulsada un momento.

- Regule la nueva potencia pulsando + o - .

- Una señal sonora valida su acción al cabo de un momento.

Nota :

Las potencias deben ser de entre :
 - 1 y 7 en el primer mando.
 - 8 y 12 en el segundo.

• PRECALENTAMIENTO

Esta función permite aumentar rápidamente la temperatura del guiso y continuar después la cocción con el nivel de potencia que haya elegido.

Para utilizarlo :

- Después de regular la potencia en 12, accionar la función de precalentamiento "PC" pulsando una vez más el mando "+".

La pantalla indicará "PC".

- Mientras se mantenga fijo, puede regular el nivel de potencia que desea para la cocción.

- Una señal sonora confirma la regulación.

- La pantalla va a indicar alternativamente "PC" y la potencia de cocción que ha elegido; está en la fase de "precalentamiento".

- Cuando haya finalizado el ciclo automático de precalentamiento, la placa va a indicar únicamente la potencia de cocción que ha seleccionado usted antes. Ya está de nuevo en modo de cocción clásica.



Cuidado

- Si la pantalla indica "PC" (precalentamiento), y usted no regula la potencia de cocción, la zona de cocción se apagará.

- La placa calcula automáticamente el tiempo de precalentamiento en función de la potencia de cocción elegida.

- No se puede utilizar la función de precalentamiento si la potencia de cocción es inferior a 6.

- Mientras esté funcionando el precalentamiento, cualquier manipulación en los mandos de potencia anulará ese "precalentamiento". Volverá al modo clásico de regulación de la potencia.



Consejo

Quando utilice varios recipientes al mismo tiempo en su placa, elija preferentemente zonas de cocción situadas en lados diferentes. Si se eligen en el mismo lado, la utilización del booster en una zona provoca una limitación automática de la potencia en la otra que se puede ver en los indicadores de potencia. Esta limitación automática también ocurre al utilizar la función de precalentamiento.

• AJUSTE DE LOS MINUTEROS

Cada zona de cocción cuenta con un minuterero específico para ella que se puede poner en marcha siempre que su zona de cocción esté en funcionamiento.


Para ponerlo en marcha o modificarlo, pulse el mando "+ o "-" del minuterero.


Para facilitar el ajuste de tiempos largos, puede acceder directamente a 99 min y después pulsar inmediatamente el mando "-".

Al finalizar la cocción, la pantalla indicará 0 y una señal sonora le avisará; Para borrar estas informaciones, pulse cualquier mando de la zona de cocción correspondiente. En caso contrario, se detendrá por sí solo al cabo de un momento.


• TIEMPO TRANSCURRIDO

Esta función permite mostrar el tiempo transcurrido desde el último cambio de potencia en un foco en particular.

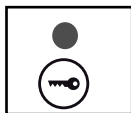
Para utilizar esta función, pulse el mando . El tiempo transcurrido parpadeará en la pantalla del foco seleccionado.

Si desea que su guiso termine en un tiempo determinado, pulse el mando  y, en el plazo de 5 segundos, pulse «+» en el minuterero para aumentar el tiempo de cocción hasta llegar al que usted desea. «+» en el minuterero para aumentar el tiempo de cocción hasta llegar al que usted desea. El tiempo quedará fijo en la pantalla durante 3 segundos y a continuación aparecerá el tiempo restante. Se escuchará una señal sonora que confirma su selección.

Esta función existe con o sin la función de minuterero.

Observación : si la pantalla indica un tiempo, no podrá cambiarlo antes de que hayan pasado 5 segundos después de haber pulsado . Una vez transcurridos esos 5 segundos, ya podrá modificar el tiempo de cocción.

• UTILIZACIÓN DE LA “SEGURIDAD PARA NIÑOS”



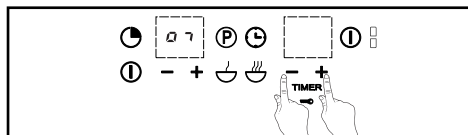
Su placa de cocción tiene una seguridad para los niños que bloquea los mandos cuando está parada (para limpiarla, por ejemplo) o cuando está cocinando (para mantener la regulación elegida).

Por motivos de seguridad, sólo queda activa la tecla “parada” que permite detener una zona de calor aunque se encuentre bloqueada.

• ¿Cómo bloquear?(SIM61B-SIM91B)


Mantenga pulsado el mando de bloqueo hasta que se encienda el led que se encuentra encima y una señal sonora confirme la maniobra.

• ¿Cómo bloquear?(SIM62B-SIM942B)




Mantenga pulsados a la vez los mandos “+” y “-” del minutero del teclado de la derecha hasta que se encienda la llave en la pantalla y una señal sonora confirme la acción.

• Placa bloqueada en funcionamiento

La indicación en la pantalla de las zonas de cocción en funcionamiento indica alternativa-mente la potencia y el símbolo de bloqueo .

Si pulsa los mandos de **potencia** o del **minutero** de las zonas en funcionamiento, se encenderá el led de bloqueo y se apagará después al cabo de unos segundos.

Sólo se mantiene activo el mando “parada”

En las zonas de cocción que no estén funcionando, se encenderá el símbolo  y el led si pulsa los mandos “marcha/parada”.

Esta señal se apagará al cabo de unos segundos.

• La placa está bloqueada apagada

Se apaga el led de encima del mando de bloqueo. Pulsando brevemente este mando se encenderá el led.

Se encenderá el led en la pantalla si pulsa un mando de **marcha / parada** de cualquier zona.

• ¿Cómo desbloquear?(SIM61B-SIM91B)

Pulse el mando de bloqueo hasta que se apague el led y oiga una señal sonora confirmando su maniobra.

• ¿Cómo desbloquear?(SIM62B-SIM942B)

Pulse los mandos “+” y “-” hasta que se apague el led y oiga una señal sonora confirmando su maniobra.




Consejo


Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver el capítulo “Utilización de la seguridad para niños”).

• BLOQUEO MANDOS PARA LIMPIEZA

Esta función permite el bloqueo temporal de la placa durante la limpieza.

Para activar bloqueo mandos para limpieza:

- Su placa puede estar apagada o encendida.
- Pulse brevemente el mando , se oirá un pitido y el piloto parpadeará.
- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escuchan dos pitidos y se apaga el piloto.

Puede detener el bloqueo mandos para limpieza manteniendo pulsado un momento el mando .

• **SEGURIDADES EN FUNCIONAMIENTO**

• **Calor residual**

Después de una utilización intensiva, la zona de cocción que acaba de utilizar puede continuar estando caliente unos minutos.

Para avisarle, durante ese tiempo aparecerá una "H" en la pantalla.

Evite tocar esas zonas.

• **Limitador de temperatura**

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que vigilará en todo momento la temperatura del fondo del recipiente. En caso de que olvide un recipiente en una zona de cocción encendida, este sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa evitando así que se deteriore el utensilio o la placa.

• **Seguridad para "pequeños objetos"**

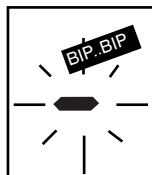
Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



Atención

Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.

• **Protección en caso de desbordamiento**



La parada de la placa, una pantalla especial (símbolo opuesto) y un sonido de aviso (según el modelo) pueden desencadenarse en uno de los 3 casos siguientes:

- Desbordamiento que cubra las teclas de mando.
 - Trapo mojado colocado sobre las teclas.
 - Objeto metálico colocado sobre las teclas de mando.
- Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• **Sistema parada automática**

Si olvida apagar una preparación, su placa de cocción está equipada con una función de seguridad "**Auto-Stop system**" que corta automáticamente la zona de cocción olvidada (entre 1 y 10 horas según la potencia utilizada).

En caso de fallo de esta seguridad, se informa del corte de la zona de cocción en la pantalla "AS" o "A" de la zona de mandos y una señal sonora y se emite durante 2 minutos. Sólo tendrá que pulsar alguna tecla de los mandos para pararla.

Una doble señal sonora confirma su manobra.

• CUIDADO DE SU APARATO

. Evite los golpes con los recipientes:

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible.

. No coloque tapas calientes sobre la placa de cocción. Se podría producir un efecto “ventosa” que podría dañar la encimera vitrocerámica.

. Evite los roces de los recipientes que podrían a la larga generar un deterioro en el dibujo de la encimera vitrocerámica.

. Evite colocar recipientes en el marco o embellecedor (según el modelo).

. Evite los recipientes con fondos rugosos o abollados, pueden retener y transportar materiales que provocarían manchas o rayarían la placa.

Estos defectos que no impiden el funcionamiento o la aptitud para el uso, no entran dentro de la garantía.

. No guarde en el mueble en el que se encuentra la placa productos de limpieza o productos inflamables.

. No caliente los botes de conserva cerrados, ya que podrían explotar.

Por supuesto, esta precaución es válida para todos los modos de cocción.

. Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio en la placa en su placa de cocción.

El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.

. La placa de cocción no se debe utilizar para colocar cualquier cosa (encendido imprevisto, rayas...).

. No se debe utilizar un limpiador a vapor. El chorro de vapor podría dañar la placa.

• MANTENIMIENTO DE SU APARATO

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER ?
Ligeras.	Esponja de limpieza.	Remojar bien con agua caliente la zona a limpiar y después secar.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido.	Esponja de limpieza. Rascador especial para vidrio.	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar.
Aureolas y marcas de cal.	Vinagre de alcohol blanco.	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica.	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector).



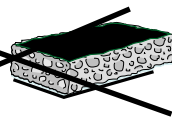
crema



esponja de baño
especial vajilla delicada



polvo




esponja abrasiva



• En la puesta en servicio

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, la pantalla desaparece al cabo de 30 segundos.
Su instalación salta. Sólo funciona un lado.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver el capítulo Conexión.
La placa emana un olor en las primeras cocciones.	Aparato nuevo.	Caliente una cacerola llena de agua en cada zona durante 1/2 hora.

• En la puesta en marcha

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa no funciona y los pilotos del panel de control se quedan apagados.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona y aparece otro mensaje.	El circuito electrónico funciona mal.	Llame al Servicio postventa.
La placa no funciona, aparece la información  .	La placa está bloqueada.	Ver el capítulo Utilización de la seguridad para niños.

• Durante la utilización

SE DA CUENTA DE QUE:	LAS CAUSAS POSIBLES SON:	QUÉ HAY QUE HACER:
La placa deja de funcionar y emite una señal sonora cada 10 segundos, y aparece un  .	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparece una serie de  .	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.
Después de poner en funcionamiento una zona de calor, los pilotos luminosos del teclado continúan parpadeando.	El recipiente empleado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm (10 cm en foco de 16 cm).	Ver capítulo recipientes para la inducción.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción. La placa emite chasquidos durante la cocción.	Normal con ciertos tipos de recipientes. Se debe al paso de la energía de la placa al recipiente.	Nada. No existe ningún riesgo para la placa de cocción ni para el recipiente.
La ventilación continúa durante unos minutos después de haber detenido la placa.	Enfriamiento de los componentes electrónicos. Funcionamiento normal.	Nada.



Atención

En caso de rotura o fisura del cristal de la vitrocerámica, desconecte inmediatamente su aparato para evitar riesgos de descargas eléctricas.

Llame al Servicio postventa.

• **PLACA DE COCCIÓN PARA PLATOS**

		FREÍR DIRECTO A HERVOR		COCCIÓN/DORADO RECUPERACIÓN DE HERVOR EBULLIÇÃO LENTA				HORNEAR/HERVIR				AGUANTAR O CALIENTE		
		Boost	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS										●			
	POTAJES DENSOS												●	
PESCADOS	CONSOMÉ						●							
	CONGELADOS									●				
SALSAS	DENSO A BASE DE HARINA										●			
	CREMA CON HUEVOS (BEARNAISE, HOLANDESA)											●		
	SALSAS PREPARADAS												●	
		Boost	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMBRES	ENDIBIAS, ESPINACAS											●		
	LEGUMBRES SECAS											●		
	PATATAS COCIDAS EN AGUA									●				
	PATATAS DORADAS									●				
	PATATAS SALTEADAS									●				
	DESCONGELACIÓN DE LEGUMBRES											●		
CARNES	CARNES DELGADAS						●							
	FILETES FRITOS						●							
	PARRILLA (PARRILLA PARA FUNDIR)						●							
FRITOS	PATATAS FRITAS CONGELADAS	●												
	PATATAS FRITAS FRESCAS	●												
		Boost	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	AUTO-CALDERA (DESDE EL SONIDO)										●			
	COMPOTAS										●			
	CREPES						●							
	NATILLAS									●				
	CHOCOLATE CALIENTE													●
	CONFITURAS									●				
	LECHE									●				
	HUEVOS AL PLATO							●						
	PASTAS							●						
	POTITOS PARA BEBÉS (BAÑO MARÍA)												●	
	GUISOS									●				
	ARROZ CRIOLLO									●				
	ARROZ CON LECHE												●	