

# manual de instrucciones

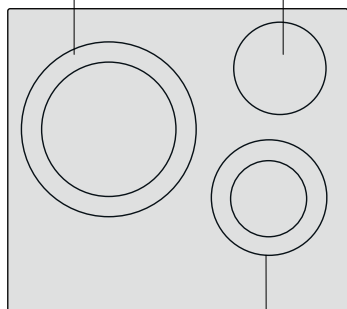
**3EB717.Q**  
**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**

[es]	Instrucciones de uso .....	2
[pt]	Instruções de serviço .....	14

3EB717.Q

Ø 27,5/21

Ø 14,5



Ø 18/12

## es Índice

<b>Consejos y advertencias de seguridad .....</b>	<b>2</b>	Tabla de asado .....	8
Causas de los daños .....	4	<b>Seguro para niños .....</b>	<b>9</b>
<b>Protección del medio ambiente .....</b>	<b>4</b>	Activar y desactivar el seguro para niños .....	9
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente .....	4	Seguro para niños automático .....	9
Consejos para ahorrar energía .....	4	<b>Reloj temporizador .....</b>	<b>10</b>
<b>Presentación del aparato .....</b>	<b>5</b>	La zona de cocción se apaga automáticamente .....	10
El panel de mando .....	5	Reloj temporizador de cocina .....	10
Las zonas de cocción .....	5	<b>Limitación de tiempo automática .....</b>	<b>10</b>
Indicador del calor residual .....	5	<b>Protección para limpieza .....</b>	<b>10</b>
<b>Programar la placa de cocción .....</b>	<b>5</b>	<b>Ajustes básicos .....</b>	<b>11</b>
Encender y apagar la placa de cocción .....	5	Modificar los ajustes básicos .....	11
Programar la zona de cocción .....	6	<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>12</b>
Tabla de cocción .....	6	Vitrocerámica .....	12
<b>Sistema de sensores para asar .....</b>	<b>7</b>	Marco de la placa de cocción .....	12
Sartenes para el sistema de sensores para asar .....	7	<b>Solucionar averías .....</b>	<b>12</b>
Niveles de potencia .....	8	<b>Servicio de Asistencia Técnica .....</b>	<b>13</b>
Programar el sistema de sensores para asar .....	8		

## ⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

### **¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Solo está permitido utilizar dispositivos de protección, como por ejemplo protecciones para niños, autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar accidentes.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **¡Peligro de lesiones!**

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

### Vista general

En la siguiente tabla le 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 vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
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



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

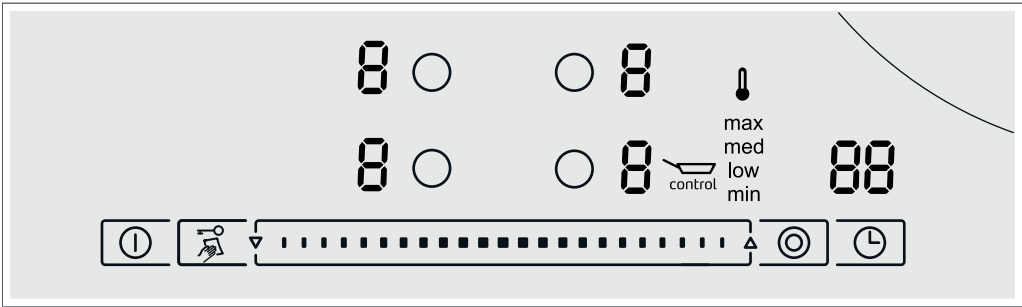
### Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.

# Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

## El panel de mando



Indicadores	
1-3	Posiciones de cocción
H/h	Calor residual
88	Reloj temporizador
max, med, low, min	Niveles de potencia del sistema de sensores para asar

Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
🔑	Seguro para niños
🧼	Protección contra limpieza
■ ■ ■ ■ ■	Zona de programación

Superficies de mando	
○	Selección de la zona de cocción
⊙	Activación de las zonas
🕒	Reloj temporizador
🔥	Sensor de asado

- Notas**
- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
  - Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
  - No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

## Las zonas de cocción

Zona de cocción	Encender y apagar
○	Zona de cocción simple
⊙	Zona de cocción doble
	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ⊙

Al activar una zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.  
Al encender una zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado.

## Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.

Cuando el indicador muestra una **H** significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

# Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes 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 ⓘ. Suena una señal. Se iluminan la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores 1-3. La placa de cocción está lista para el funcionamiento.  
Para apagar: pulsar el símbolo ⓘ hasta que la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

## Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen un tiempo (10-60 segundos) apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

## Programar la zona de cocción

La posición de cocción deseada se ajusta desde la zona de programación.




Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

Cada posición de cocción tiene un nivel intermedio, que se marca con un punto.

## Programar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

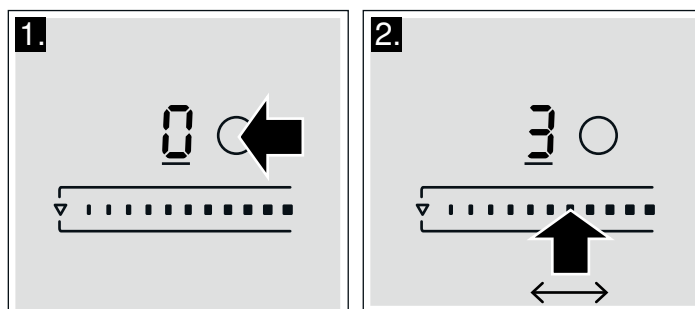
1. Pulsar el símbolo  para seleccionar la zona de cocción. En el indicador de la posición de cocción se ilumina , debajo del indicador de la posición de cocción se ilumina .

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.


2. Deslizar el dedo por la zona de programación para programar la posición de cocción deseada.



## Cambiar la posición de cocción

Seleccionar la zona de cocción y programar la posición de cocción deseada en la zona de programación.

## Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . Seleccionar 0 en la zona de programación. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

**Nota:** La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

	Nivel de cocción lenta	Duración de la coc- ción lenta en minu- tos
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1-2	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas congeladas	2-3	10-20 min
Gulasch congelado	2-3	20-30 min
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, 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
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1-2	35-45 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min
Verduras	2-3	10-20 min
Verdura ultracongelada	3.-4.	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

\*\*\* Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<b>Estofar</b>		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2-3	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada***	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4-5	30-40 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min
Pechuga de ave congelada***	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
<b>Freír</b> (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

## Sistema de sensores para asar

Cuando se activa la zona de cocción con el sistema de sensores para asar, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

### Las ventajas al asar

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

### Notas

- No calentar grasa sin estar pendiente.
- Colocar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No poner tapa a la sartén. En ese caso, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione se puede usar una tapa colador.
- Usar sólo grasa que sea adecuada para freír. Para la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia **min**.

## Sartenes para el sistema de sensores para asar

### Sartenes del sistema como accesorios especiales

Puede adquirir una sartén apta para el asado con técnica de sensores para asar en una tienda de electrodomésticos o en [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

La disponibilidad así como la posibilidad de realizar pedidos online es distinta en función del país.

Los niveles de potencia indicados más adelante están adaptados a las sartenes del sistema.

**Nota:** El sistema de sensores para asar también puede funcionar con las sartenes normales. Probar las sartenes primero con un nivel de potencia bajo y modificarlo si fuera necesario. La sartén puede sobrecalentarse a un nivel de potencia elevado.




## Niveles de potencia

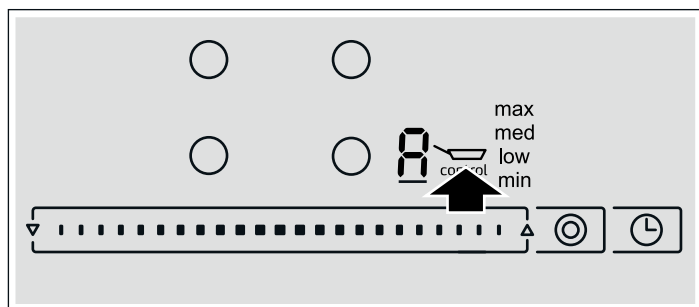
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
<b>max</b>	alta	p. ej., delicias de patatas, patatas salteadas y filetes poco hechos
<b>med</b>	media - alta	p. ej., frituras finas como escalopes, productos empanados, carne guisada, verduras
<b>low</b>	baja - media	p. ej., frituras gruesas, como filetes rusos y salchichas, pescado
<b>min</b>	baja	p. ej., tortillas hechas con mantequilla, aceite de oliva o margarina

### Programar el sistema de sensores para asar

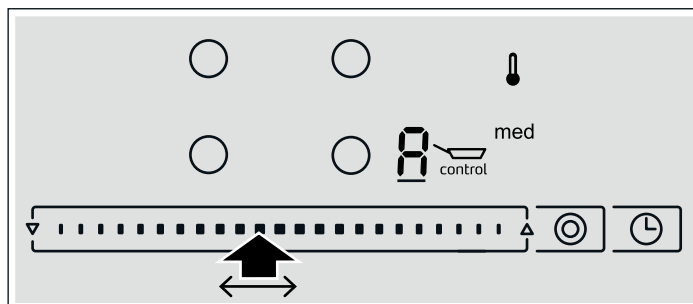
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.


La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo . En el indicador se muestra **A**. En el menú de indicadores se muestran los niveles de potencia posibles.



2. En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación. El sistema de sensores para asar está activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



El símbolo de temperatura  permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de asado. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

3. Echar aceite o manteca a la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

### Desactivar el sistema de sensores para asar

Pulsar el símbolo .

### Tabla de asado

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de asado depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Los niveles de potencia indicados están adaptados a la sartén del sistema. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

		Nivel de potencia	Tiempo de asado total desde la señal acústica
<b>Carne</b>	Escalope, normal o empanado	medio	6-10 min
	Solomillo	medio	6-10 min
	Chuletas	bajo	10-17 min
	Cordon bleu	bajo	15-20 min
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	máx.	6-8 min
	Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor)	medio	8-12 min
	Pechuga de ave (2 cm de grosor)	bajo	10-20 min
	Salchichas cocidas o crudas	bajo	8-20 min
	Hamburguesas/filetes rusos	bajo	6-30 min
	Pastel de carne	mín.	6-9 min
	Escalope, gyros	medio	7-12 min
	Carne picada	medio	6-10 min
	Tocino veteadado	mín.	5-8 min
<b>Pescado</b>	Pescado al horno	bajo	10-20 min
	Filete de pescado, normal o empanado	bajo/medio	10-20 min
	Gambas, langostinos	medio	4-8 min

\* Poner en la sartén fría



		Nivel de potencia	Tiempo de asado total desde la señal acústica
<b>Platos elaborados con huevo</b>	Crepes	medio	asar/freír progresivamente
	Tortillas	mín.	asar/freír progresivamente
	Huevos fritos	mín./medio	2-6 min
	Huevos revueltos	mín.	2-4 min
	Kaiserschmarrn (revuelto dulce de huevo)	bajo	10-15 min
	Torrijas/tostadas francesas	bajo	asar/freír progresivamente
<b>Patatas</b>	Salteado de patatas hervidas sin pelar	máx.	6-12 min
	Salteado de patatas sin hervir	bajo	15-25 min
	Delicias de patata	máx.	asar/freír progresivamente
	Patatas glaseadas	medio	10-15 min
<b>Verduras</b>	Ajo/cebolla	mín.	2-10 min
	Calabacín, berenjena	bajo	4-12 min
	Pimiento, espárragos verdes	bajo	4-15 min
	Champiñones	medio	10-15 min
	Verduras glaseadas	medio	6-10 min
<b>Productos congelados</b>	Escalope	medio	15-20 min
	Cordon bleu	bajo	10-30 min
	Pechuga de ave	mín.	10-30 min
	Gyros, kebab	medio	10-15 min
	Filete de pescado, normal o empanado	bajo	10-20 min
	Varitas de pescado	medio	8-12 min
	Patatas fritas	medio/máx.	4-6 min
	Frituras/verduras a la sartén	mín.	8-15 min
	Rollitos de primavera	bajo	10-30 min
	Camembert/queso	bajo	10-15 min
<b>Otros</b>	Camembert/queso	bajo	7-10 min
	Platos preparados a los que se les debe añadir agua, p. ej. pasta a la sartén	mín.	4-6 min
	Picatostes	bajo	6-10 min
	Tostar almendras/frutos secos/piñones*	mín.	3-7 min



\* Poner en la sartén fría


## Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

Para encender: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Para apagar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El bloqueo está anulado.

### Seguro para niños automático

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar la placa de cocción.

#### Conectar y desconectar

En el capítulo sobre ajustes básicos se presenta la información relativa a la conexión del seguro para niños automático.

# Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

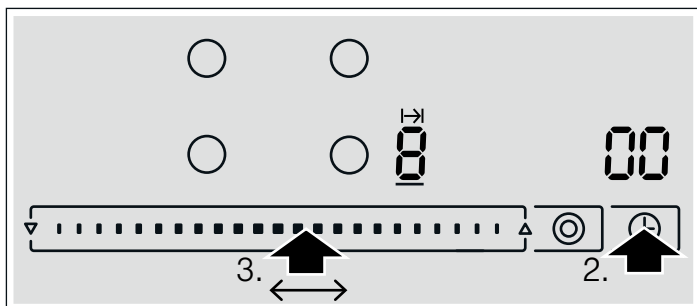
- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

## La zona de cocción se apaga automáticamente

Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

### Ajustar la duración

1. Programar la posición de cocción
2. Pulsar el símbolo . El indicador de la zona de cocción deseada se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
3. En los 10 segundos siguientes, deslizar el dedo por la zona de programación todas las veces que sea necesario hasta alcanzar la duración deseada.



El tiempo finaliza. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá la duración de la zona de cocción seleccionada.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador se ilumina durante 10 segundos. El indicador se ilumina intensamente. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

### Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . El indicador se ilumina intensamente. Modificar la duración del ciclo de cocción o programarla a desde la zona de programación.

### Notas

- Cuanto más deprisa se deslice el dedo por la zona de programación, más deprisa aumentan o disminuyen los minutos en el indicador. El indicador se para tocándolo con el dedo.
- Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

## Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

### Encender el reloj temporizador

El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes:

- Cuando hay una zona de cocción seleccionada, pulsar el símbolo 2 veces en los 10 segundos siguientes.
- Cuando no hay ninguna zona de cocción seleccionada, pulsar el símbolo .

Se ilumina el indicador .

### Programar el reloj temporizador de cocina

Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina . El indicador del reloj temporizador de cocina se ilumina. El indicador se apaga tras 10 segundos.

### Mostrar el tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo . El tiempo se muestra durante 10 segundos.

### Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo y volver a programar.

# Limitación de tiempo automática

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna y el indicador de calor residual .

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación de tiempo se activa en la correspondiente posición de cocción programada (entre 1 y 10 horas).

# Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida los ajustes pueden verse modificados.


































A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal. La lámpara indicadora situada sobre el símbolo se ilumina. El panel de mando queda bloqueado

durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

**Nota:** La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

# Ajustes básicos


Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

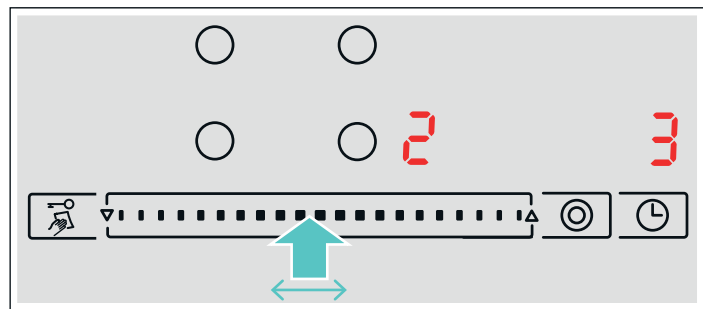
Indicador	Función
 	<b>Seguro automático para niños</b>  Desconectado.*  Conectado.
 	<b>Tono de aviso</b>  Señal de confirmación y señal de error desconectadas.  Solo señal de error conectada.  Solo señal de confirmación conectada.  Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
 	<b>Limitación de tiempo automática</b>  Ajuste básico: desconectar tras 1 - 10 horas.*  Mitad del ajuste básico: apagar tras 0,5 - 5 horas  Cuarto del ajuste básico: apagar tras 0,25 - 2,5 horas
 	<b>Duración de la señal de finalización del reloj temporizador</b>  10 segundos.*  30 segundos  1 minuto.
 	<b>Activación de los círculos de calentamiento</b>  Desconectado.  Conectado.  Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
 	<b>Tiempo de selección de la zona de cocción</b>  Ilimitado: Se puede programar siempre la zona de cocción seleccionada por última vez sin seleccionarla de nuevo.*  Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.
 	<b>Restablecimiento del ajuste básico</b>  Desconectado.*  Conectado.




\*Ajuste básico


## Modificar los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

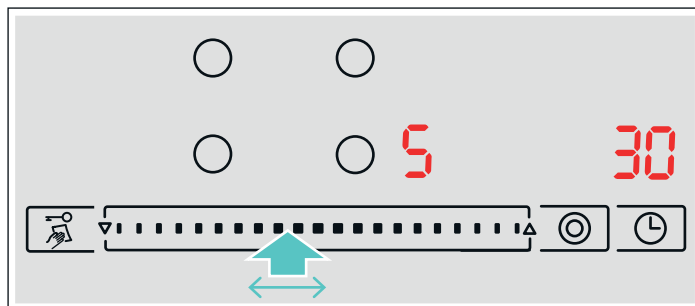
1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos




En la pantalla izquierda parpadean de forma alterna  y , y en la derecha se muestra .

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.

4. Programar el valor deseado en la zona de programación..



5. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos.  
El ajuste está activado.

### Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

# Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

## Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas

- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

## Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

# Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador **F2**, **F4** o **F5** se ilumina alternadamente con el indicador de calor residual **H** o **h**.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible principal del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
<b>F2</b>	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga <b>F2</b> , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cociendo.
<b>F4</b>	A pesar de la desconexión con <b>F2</b> , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague <b>F4</b> , se puede seguir cociendo.
<b>F5</b> y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cociendo.
<b>F5</b> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague <b>F5</b> , se puede seguir cociendo.
<b>F7</b>	Sensor de asado defectuoso.	Confirmar el mensaje de error pulsando cualquier superficie de mando. Se puede cocinar sin el sistema de sensores de asado. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.
<b>F8</b>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

## **Número de producto (E) y número de fabricación (FD)**

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, 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.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

## **Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías**

**E** 902 145 150

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

<b>Indicações de segurança</b> .....	<b>14</b>	Tabela de fritura .....	20
Causas de danos .....	15	<b>Fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>21</b>
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>16</b>	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças .....	21
Eliminação ecológica .....	16	Segurança automática para crianças .....	21
Dicas para poupar energia .....	16	<b>Temporizador</b> .....	<b>21</b>
<b>Conhecer o aparelho</b> .....	<b>16</b>	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar .....	21
O painel de comandos .....	16	Alarme de cozinha .....	22
As zonas de cozinhar .....	17	<b>Limitação de tempo automática</b> .....	<b>22</b>
Indicação de calor residual .....	17	<b>Protecção contra anulação accidental</b> .....	<b>22</b>
<b>Regular a placa de cozinhar</b> .....	<b>17</b>	<b>Regulações base</b> .....	<b>22</b>
Ligar e desligar a placa de cozinhar .....	17	Alterar as regulações base .....	23
Regular uma zona de cozinhar .....	17	<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>23</b>
Tabela para cozinhar .....	18	Vitrocerâmica .....	23
<b>Sistema de sensores de fritura</b> .....	<b>19</b>	Friso da placa .....	24
Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura .....	19	<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>24</b>
As potências de fritura .....	19	<b>Serviço de Assistência Técnica</b> .....	<b>25</b>
Regular o sistema de sensores de fritura .....	20		

## ⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Utilize apenas dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de protecção ou grelhas de protecção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

### Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

### Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Só podem ser usados dispositivos de proteção como p. ex. grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados podem provocar acidentes.

### Causas de danos

#### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.
- Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.
- Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

#### Vista geral

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

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
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 vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	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.

### Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Perigo de ferimentos!

Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

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



# Protecção do meio ambiente

## Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

## Dicas para poupar energia

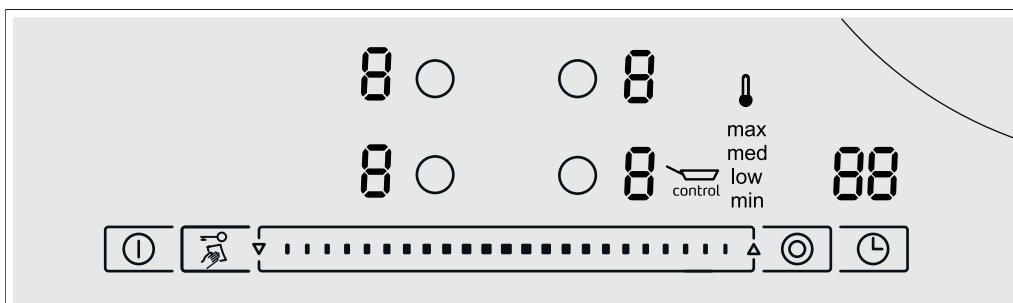
- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.

- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- 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 não perdem as vitaminas nem os minerais.
- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

# Conhecer o aparelho

As instruções de serviço referem-se a várias placas de cozinhar. Na *página 2* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

## O painel de comandos



Indicações	
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
88	Temporizador
max, med, low, min	Potências de fritura Sistema de sensores de fritura

Zonas de comando	
①	Interruptor principal
🔒	Fecho de segurança para crianças
🛑	Protecção contra anulação accidental
■ ■ ■ ■ ■	Área de regulação
○	Seleção da zona de cozinhar
⊙	Ativação das zonas de cozinhar
⌚	Temporizador

Zonas de comando	
🍳	Sensor de fritura

### Notas

- Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.
- Mantenha as zonas de comando sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.
- Não aproxime os tachos das indicações e dos sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

## As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○ Zona de cozinhar de circuito simples	
⊙ Zona de cozinhar de duplo circuito	Selecione a zona de cozinhar, toque no símbolo ⊙.

Ativar da zona de cozinhar: a respetiva indicação acende-se.

Ligação da zona de cozinhar: o último tamanho utilizado é automaticamente selecionado

### Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. .

Se surgir um **H** na indicação, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter quente uma pequena refeição ou derreter uma cobertura. Se a zona de cozinhar continuar a arrefecer, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

## Regular a placa de cozinhar

Neste capítulo irá aprender a regular as zonas de cozinhar. Da tabela constam as potências de cozedura e os tempos de cozedura para diversos pratos.

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada no interruptor principal.

Ligar: Toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações **⏻** acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até o indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações se apagarem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

#### Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas há algum tempo (10-60 segundos).
- Depois de desligar a placa de cozinhar, as regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

### Regular uma zona de cozinhar

Na área de regulação, regule a potência de cozedura desejada.

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

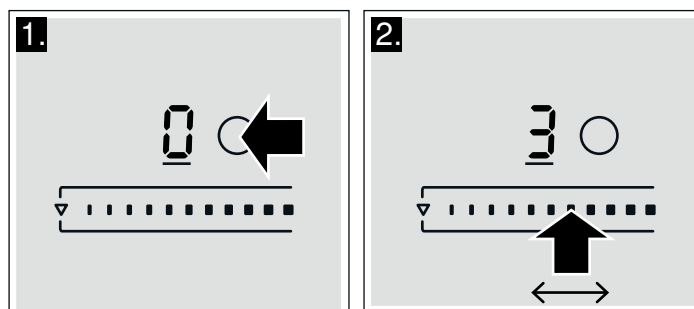
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Este está assinalado com um ponto.

### Regular potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo ○ para selecionar a zona de cozinhar. Na indicação da zona de cozinhar, acende-se **⏻** e, por baixo da indicação da zona de cozinhar, acende-se **\_**.
2. Regule a potência de cozedura, deslizando o dedo sobre a área de regulação.



### Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

### Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar com o símbolo ○. Regule para 0 na área de regulação. Passados cerca de 10 segundos, aparece a indicação de calor residual.

**Nota:** A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar, sem ter de selecioná-la de novo.

## Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

Para o início forte de cozedura utilize a potência de cozedura 9.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.-3.	20-30 min.
<b>Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição</b>		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaïse, molho holandês	3-4	8-12 min.
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.-2.	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.-4.	15-60 min.
Legumes	2.-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
<b>Estufar</b>		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.-3.	50-60 min.
<b>Fritar</b> (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar várias vezes

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
<b>Assar**</b>		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4.-5.	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omeleta	3.-4.	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.

\* Cozedura contínua sem tampa

\*\* Sem tampa

\*\*\* Virar várias vezes

## Sistema de sensores de fritura

Quando liga o sistema de sensores de fritura de uma zona de cozinhar, um sensor regula a temperatura da frigideira.

### As vantagens ao fritar

A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Assim poupa energia e o óleo ou a gordura não sobreaquecem.

### Notas

- Nunca aqueça gordura sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que a base da frigideira tem o diâmetro adequado.
- Não tape a frigideira. Caso contrário, o sensor não funcionará. Pode, no entanto, utilizar uma rede anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.
- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione a potência de fritura **min**.

### As potências de fritura

Potência de fritura	Temperatura	adequada para
<b>max</b>	elevada	por ex., bolos de batata, batatas salteadas e bifes (mal passados)
<b>med.</b>	média - elevada	por ex., peças para fritar finas, tais como escalopes, produtos ultracongelados panados, carne às tiras, legumes
<b>low</b>	baixa - média	por ex., peças para fritar espessas, tais como bolinhas de carne e salsichas, peixe
<b>min</b>	baixa	p. ex., omeletes, alimentos fritos com manteiga, azeite ou margarina

### Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

#### Frigideira especial como acessório original

Também é possível adquirir uma frigideira ideal para fritar com o sistema de sensores de fritura numa loja de electrodomésticos ou em [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com): **HZ390230**

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda on-line diferem de país para país.


As potências de fritura indicadas a seguir aplicam-se à frigideira especial.

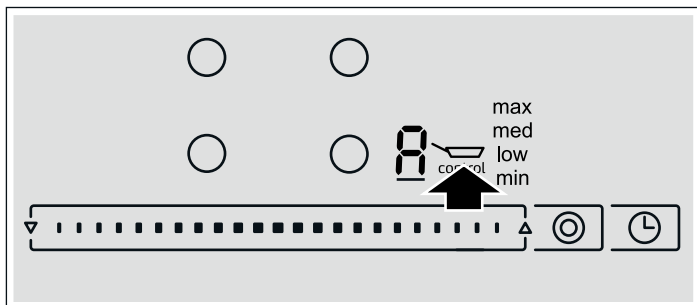
**Nota:** O sistema de sensores de fritura funciona também com outras frigideiras. Comece por testar as frigideiras com potências de fritura baixas e altere a potência, se necessário. Potências de fritura mais elevadas podem fazer com que a frigideira sobreaqueça.

## Regular o sistema de sensores de fritura

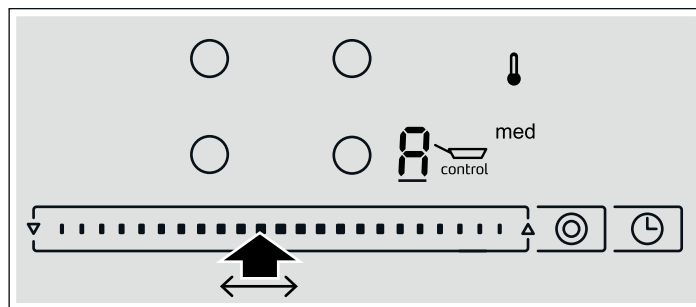
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.


A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo . O **A** acende-se na indicação. O menu de indicação apresenta as possíveis potências de fritura.



2. Nos 10 segundos seguintes, selecione a potência de fritura desejada na área de regulação. O sistema de sensores de fritura está ativado. A grande zona de cozinhar de duplo circuito fica automaticamente ligada.



O símbolo de temperatura  fica aceso, até a temperatura de fritura ser atingida. De seguida, ouve-se um sinal sonoro. O símbolo de temperatura apaga-se.

3. Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos.  
Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

### Desligar o sistema de sensores de fritura

Toque no símbolo .

## Tabela de fritura

A tabela indica a potência de fritura adequada para cada prato. O tempo de fritura pode depender do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

As potências de fritura indicadas aplicam-se à frigideira especial. Se utilizar outras frigideiras, as potências de fritura poderão variar.

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
<b>Carne</b>	Escalope, simples ou panado	med.	6-10 min.
	Lombo	med.	6-10 min.
	Costeleta	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bifes mal passados (3 cm de espessura)	max.	6-8 min.
	Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	med.	8-12 min.
	Peito de aves (2 cm de espessura)	low	10-20 min.
	Salsichas cruas ou cozidas	low	8-20 min.
	Hambúrgueres / almôndegas	low	6-30 min.
	"Leberkäse" (massa de carnes frias)	min	6-9 min.
	Carne às tiras, "Gyros"	med.	7-12 min.
	Carne picada	med.	6-10 min.
	Toucinho	min	5-8 min.
<b>Peixe</b>	Peixe frito	low	10-20 min.
	Filetes de peixe simples ou panados	low/med	10-20 min.
	Camarão, gambas	med.	4-8 min.
<b>Pratos de ovos</b>	Panquecas	med.	fritura contínua
	Omeletes	min	fritura contínua
	Ovo estrelado	min/med	2-6 min.
	Ovos mexidos	min	2-4 min.
	"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	low	10-15 min.
	Rabanadas	low	fritura contínua
<b>Batatas</b>	Batatas fritas depois de cozidas com pele	max.	6-12 min.
	Batatas fritas a partir de batatas cruas	low	15-25 min.
	Bolinhos de batata	max.	fritura contínua
	Batatas caramelizadas	med.	10-15 min.

\* Introduzir na frigideira fria

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
<b>Legumes</b>	Alho/ cebolas	min	2-10 min.
	Curgetes, beringelas	low	4-12 min.
	Pimentos, espargos verdes	low	4-15 min.
	Cogumelos	med.	10-15 min.
	Legumes caramelizados	med.	6-10 min.
<b>Produtos ultra-congelados</b>	Escalopes	med.	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Peito de aves	min	10-30 min.
	"Gyros", "Kebab"	med.	10-15 min.
	Filetes de peixe simples ou panados	low	10-20 min.
	Barrinhas de peixe	med.	8-12 min.
	Batatas fritas	med/max	4-6 min.
	Pratos/legumes na frigideira	min	8-15 min.
	Crepes primavera	low	10-30 min.
	Camembert / queijo	low	10-15 min.
<b>Outros</b>	Camembert / queijo	low	7-10 min.
	Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa pré-preparada*	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6-10 min.
	Tostar amêndoas / nozes / pinhões*	min	3-7 min.



\* Introduzir na frigideira fria


## Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças pode evitar que crianças liguem a placa de cozinhar.

### Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

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

### Segurança automática para crianças

Com esta função, a segurança para crianças é sempre activada automaticamente quando a placa de cozinhar é desligada.

#### Ligar e desligar

O procedimento para activação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base.

## Temporizador




O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:

- Para desligar automaticamente uma zona de cozinhar.
- Como despertador de cozinha.

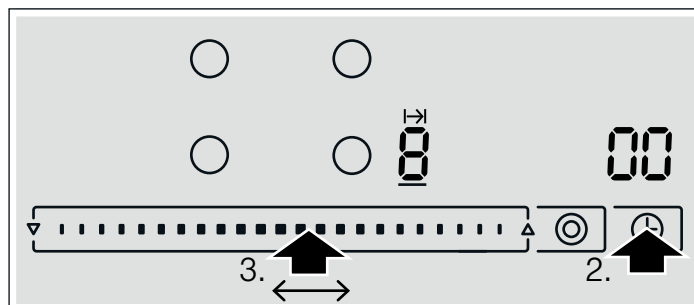
### Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar que deseja utilizar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

#### Regular o tempo de duração



1. Regular potência de cozedura
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar pretendida acende-se. No campo de indicação do temporizador acende-se .

3. Nos 10 segundos seguintes passe com o dedo as vezes necessárias sobre a área de regulação até obter a duração desejada.






O tempo de duração começa a decorrer. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado sempre o tempo de duração da zona de cozinhar seleccionada.

### Terminado o tempo

Terminado o tempo, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro e na indicação acende-se  durante 10 segundos. A indicação  acende-se com luz brilhante. Toque num símbolo à escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

### Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a zona de cozinhar e toque no símbolo . A indicação  acende-se com luz brilhante. Na área de regulação, altere o tempo de duração ou coloque-o em .

#### Notas



- Quanto mais depressa passar com o dedo sobre a área de regulação, mais depressa avançam/diminuem os minutos. Com a ponta do dedo pode parar a indicação imediatamente.
- Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

### Alarme de cozinha

Com o alarme de cozinha, pode regular um tempo até 99 minutos. O alarme é independente de todas as outras regulações.

### Ligar o alarme de cozinha

Pode ligar o alarme de cozinha de 2 maneiras diferentes:



- Com zona de cozinhar selecionada, toque no símbolo  2 vezes no espaço de 10 segundos.
- Sem zona de cozinhar selecionada, toque no símbolo .

A indicação  acende-se.


### Regular o alarme de cozinha

Na área de regulação, regule o tempo desejado.

### Após terminar o tempo

Terminado o tempo, ouvirá um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  do alarme de cozinha acende-se com uma luz clara. A indicação desliga-se após 10 segundos.

### Indicar o tempo



Selecione o alarme de cozinha com o símbolo . O tempo é indicado durante 10 segundos.

### Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

## Limitação de tempo automática

Se uma zona de cozinhar estiver demasiado tempo ligada sem que a regulação seja alterada, a limitação de tempo automática é ativada.



O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente  e a indicação de calor residual .

Se tocar numa zona de comandos à escolha, a indicação apaga-se. Pode regular novamente.

O momento em que é ativada a limitação de tempo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

## Proteção contra anulação accidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se.











Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação accidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O indicador luminoso por cima do símbolo  acende-se. O painel de

comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

**Nota:** O interruptor principal está excluído da função de proteção contra anulação accidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.














## Regulações base

O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode ajustar estas regulações às suas preferências.

Indicação	Função
 	<b>Fecho de segurança para crianças automático</b>  Desligada.*  Ligada.
 	<b>Sinal sonoro</b>  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados.  Apenas sinal de utilização inadequada ativado.  Apenas sinal de confirmação ativado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*

\* Regulação base




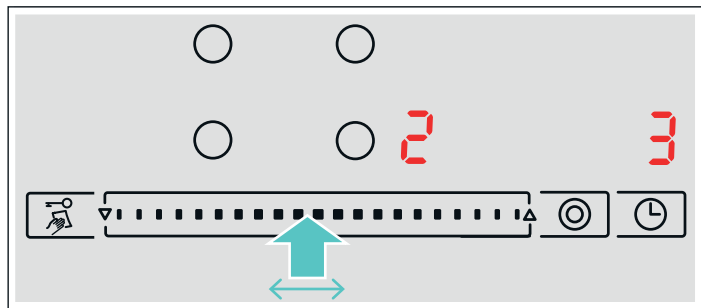
Indicação	Função
<b>c 5</b>	<b>Limitação do tempo automática</b>  Regulação base - Desligar após 1 - 10 horas.*  Metade da regulação base - Desligar após 0,5 - 5 horas  Um quarto da regulação base - Desligar após 0,25 - 2,5 horas
<b>c 6</b>	<b>Duração do sinal de fim do temporizador</b>  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
<b>c 7</b>	<b>Ativação dos circuitos de aquecimento</b>  Desligada.  Ligada.  Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
<b>c 9</b>	<b>Tempo de seleção da zona de cozinhar</b>  Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar seleccionada, sem ter de seleccioná-la de novo.*  Pode regular a última zona de cozinhar seleccionada durante 10 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, terá de seleccionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
<b>c 0</b>	<b>Reposição para a regulação base</b>  Desligada.*  Ligada.

\* Regulação base


## Alterar as regulações base

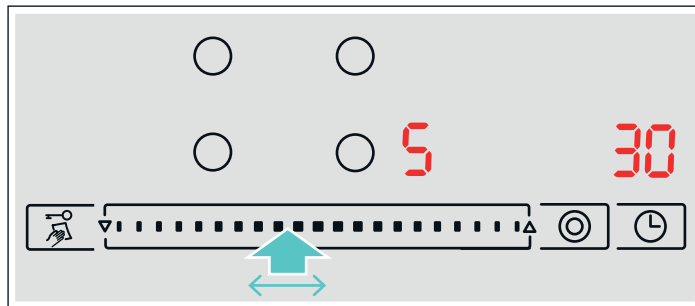
A placa de cozinhar tem de estar desligada.


1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque no símbolo  durante 4 segundos.



No visor da esquerda piscam alternadamente **c** e **l**, no visor da direita acende-se **0**.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na área de regulação.



5. Toque no símbolo  durante 4 segundos. A regulação está activada.

### Desligar

Para sair da regulação base, desligue a placa de cozinhar com o interruptor principal e regule novamente.

## Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam-lhe como proceder à manutenção da sua placa de cozinhar.

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através do Serviço de Assistência Técnica ou na nossa loja electrónica.

### Vitrocerâmica

Limpe sempre a placa depois de cozinhar, de modo a evitar que os restos de comida se agarrem à placa de cozinhar.

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem.

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;
- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpa-fornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor.

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para vidros, disponível no comércio da especialidade. Respeite as indicações do fabricante.

Pode igualmente adquirir um raspador para vidros adequado através do serviço de assistência técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de vitrocerâmica.

## Friso da placa

Para evitar danos no friso da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos esponja novos antes da utilização.
- Não utilize produtos afiados ou abrasivos.
- Não use o raspador.

## Procedimento em caso de anomalia

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

O sistema eletrónico da sua placa de cozinhar está situado por baixo do painel de comando. Diferentes causas podem originar uma forte subida da temperatura nesta área.

Para que o sistema eletrónico não sobreaqueça, as zonas de cozinhar são desligadas automaticamente, quando necessário. A indicação **F2**, **F4**, ou **F5** surge alternadamente com a indicação de calor residual **H** ou **h**.

Indicação	Erro	Medida a tomar
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
<b>F2</b>	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F2</b> se apaga, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
<b>F4</b>	Apesar da desativação através de <b>F2</b> , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F4</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e a potência de cozedura piscam alternadamente. Ouve-se um som de aviso	Aviso: um tacho quente encontra-se na área do painel de comando. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e som de aviso	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comando. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando <b>F5</b> se apaga, pode continuar a cozinhar.
<b>F7</b>	Sensor de fritura avariado.	Confirme a mensagem de erro tocando numa das zonas de comandos. Pode cozinhar sem o sistema de sensores de fritura. Contacte o serviço de assistência técnica.
<b>F8</b>	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.

---

# Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

## **Número E e número FD:**

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.

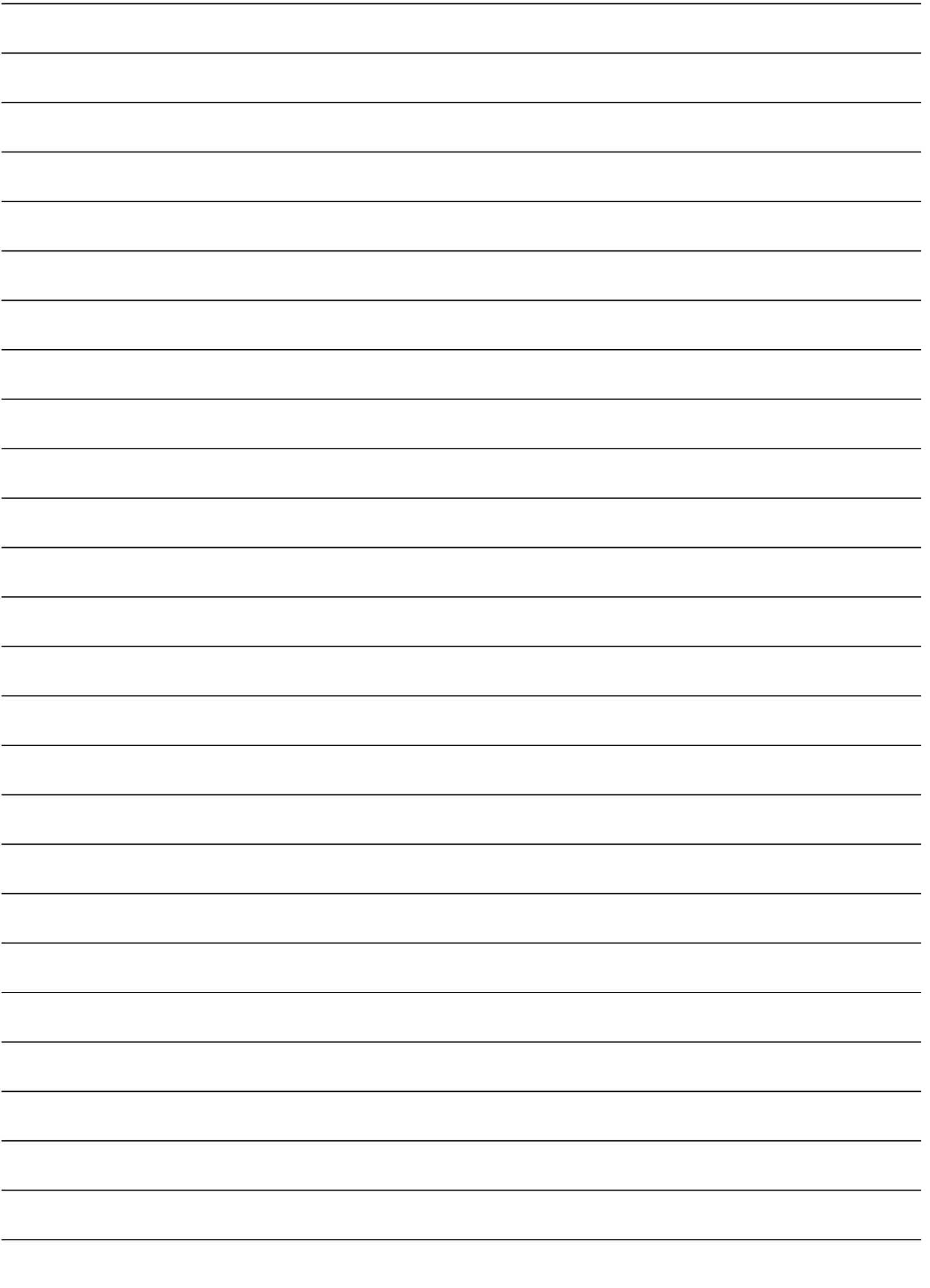
Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

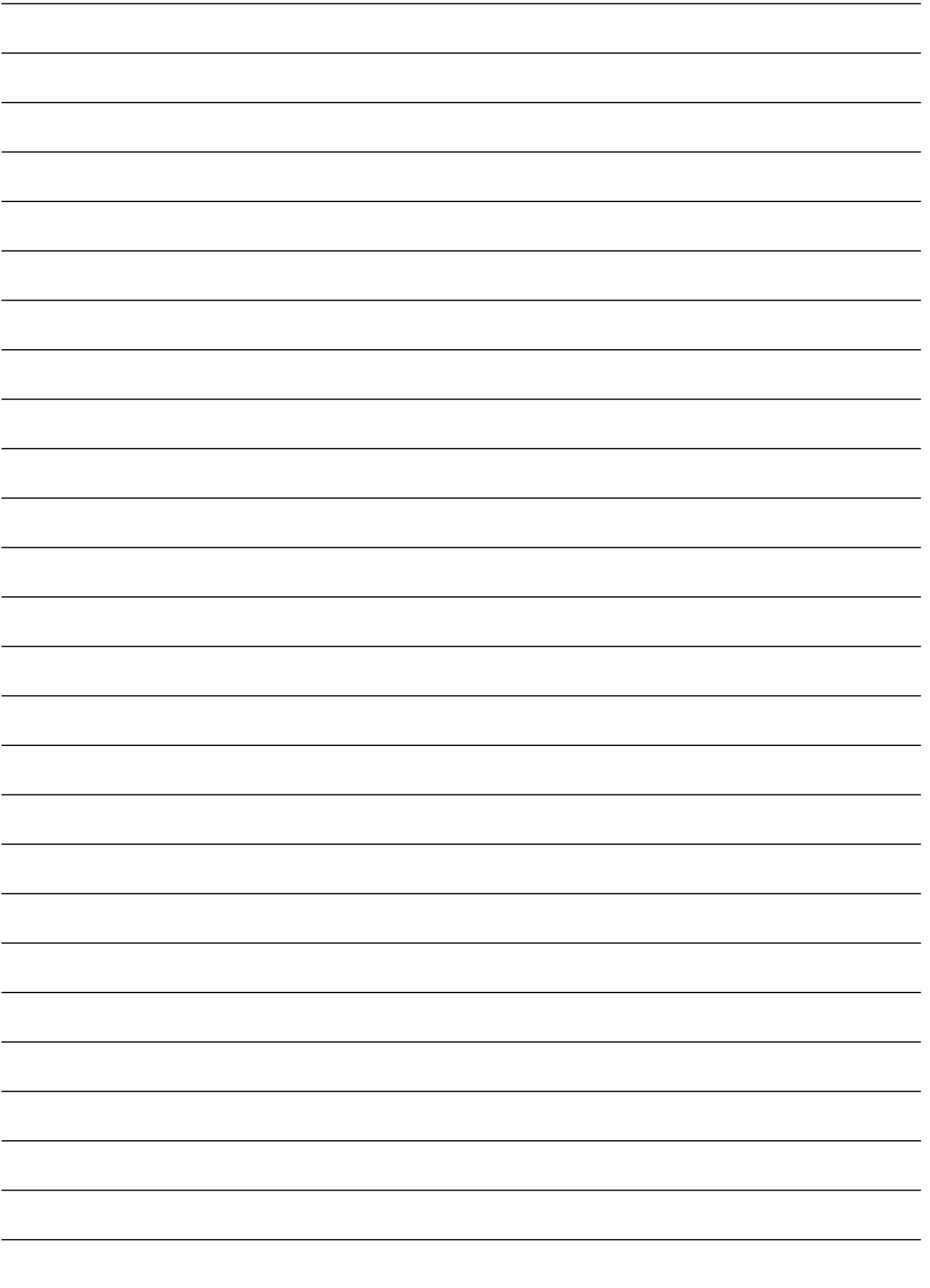
Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

## **Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias**

**PT** 21 4250 740

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.







9000746134