



SIEMENS



SIEMENS

Βάση εστιών

Placa de cocción

Placa de cozinhar

ET375FFP1.

el Εγχειρίδιο χρήστη
es Manual de usuario

3 **pt** Manual do utilizador
16

29

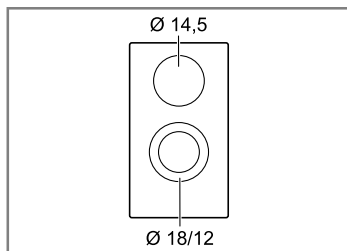


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

ET375FFP1.



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	3
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	5
4	Γνωριμία.....	6
5	Βασικός χειρισμός.....	7
6	Λειτουργία Powerboost	9
7	Ασφάλεια παιδιών	9
8	Λειτουργίες χρόνου	10
9	Αυτόματη απενεργοποίηση	11
10	Προστασία σκουπίσματος	11
11	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας.....	11
12	Βασικές ρυθμίσεις.....	11
13	Καθαρισμός και φροντίδα.....	12
14	Αποκατάσταση βλαβών.....	13
15	Απόσυρση.....	14
16	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	15



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες, την κάρτα της συσκευής καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φις. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Αυτό δεν ισχύει για την περίπτωση, που η λειτουργία διακόπτεται με τις ανιχνευμένες μέσω EN 50615 συσκευές.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστιών.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Προς τούτο μην απενεργοποιήσετε τη συσκευή με τον κεντρικό διακόπτη, αλλά κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο έχει ζημιά, κατεβάστε αμέσως την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 15

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος.

- ▶ Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.

- ▶ Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος. Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ κατασρόλες χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια καυτή εστία μαγειρέματος και μην τις αφήνετε άδειες επάνω σε αναμμένη εστία.

Το λάθος τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια ή καυτές κατασρόλες πάνω στα στοιχεία χειρισμού ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- ▶ Μην αφήσετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Τα μη θερμομόντοχα υλικά λιώνουν επάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε καμία μεμβράνη προστασίας των εστιών.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε μεμβράνη αλουμινίου ή πλαστικά δοχεία.

2.1 Επισκόπηση των συχνότερων βλαβών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες βλάβες και συμβουλές, πώς μπορείτε να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
Γρατσουνιές	Τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αλλαγή του χρώματος	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Αλλαγή του χρώματος	Φθορά κατασρόλας, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια κατά τη μετακίνηση.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

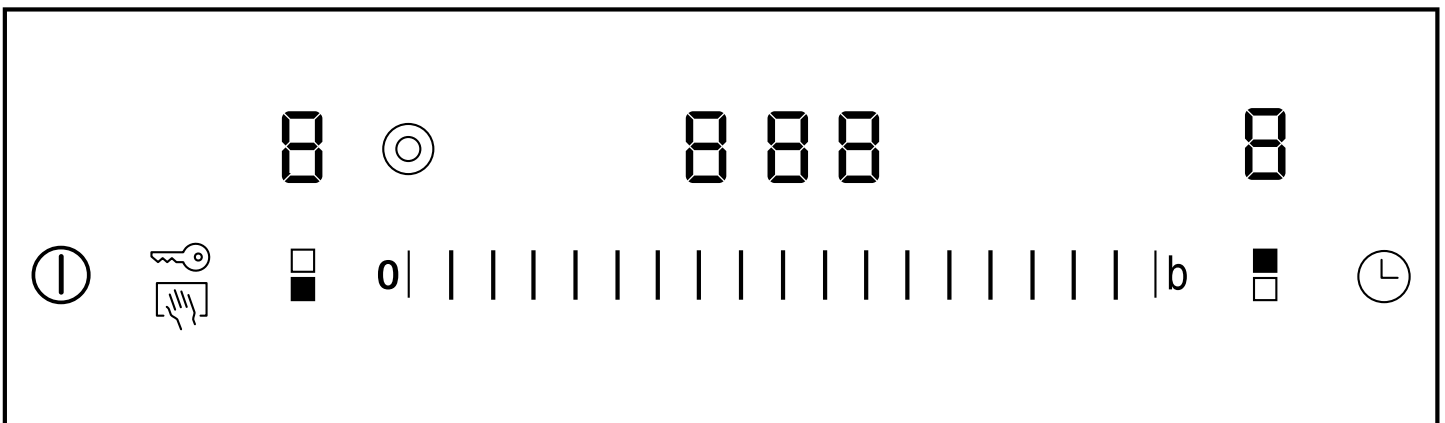
Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

4 Γνωριμία

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

4.1 Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.



Ένδειξη

Οι ενδείξεις δείχνουν ρυθμισμένες τιμές και λειτουργίες.

1 - 9	Βαθμίδες μαγειρέματος
H / h	Υπόλοιπη θερμότητα

b	Λειτουργία Powerboost
8 8	Χρονοδιακόπτης




Πεδία αφής

Τα πεδία αφής είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο σύμβολο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το λάθος τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια ή καυτές κατσαρόλες πάνω στα στοιχεία χειρισμού ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Πεδίο αφής	Όνομα
①	Κεντρικός διακόπτης
	Ασφάλεια παιδιών Προστασία σκουπίσματος
	Επιλογή της εστίας μαγειρέματος
⊙	Πρόσθετη ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος διπλής ζώνης
b	Λειτουργία PowerBoost
	Περιοχή ρυθμίσεων
⌚	Χρονοδιακόπτης

Σημείωση: Διατηρείτε το πεδίο χειρισμού πάντα στεγνό. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.



4.2 Εστίες μαγειρέματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος. Όταν ενεργοποιήσετε τις πρόσθετες ενεργοποιήσεις, ανάβουν οι αντίστοιχες ενδείξεις.

	Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
⊙	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος και πατήστε το ⊙.

4.3 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας


Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας δύο βαθμίδων. Όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην ακουμπήσετε την εστία μαγειρέματος.

Ένδειξη	Σημασία
	Η εστία μαγειρέματος είναι τόσο ζεστή που διατηρεί ζεστά μικρά φαγητά ή μπορείτε να λιώσετε κουβερτούρα.
	Η εστία μαγειρέματος είναι καυτή.

5 Βασικός χειρισμός**5.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της βάσης εστιών**

Ενεργοποιήστε και απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με τον κεντρικό διακόπτη .

Ενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Πατήστε το ①.
- ✓ Ένα σήμα ηχεί.
- ✓ Η φωτεινή ράβδος πάνω από το ① ανάβει.
- ✓ Οι ενδείξεις της επιφάνειας χειρισμού και της ένδειξης βαθμίδων μαγειρέματος  ανάβουν.
- ✓ Η βάση εστιών βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Απενεργοποίηση της βάσης εστιών

- ▶ Πατήστε το ①, μέχρι η φωτεινή ράβδος πάνω από το ① και η ένδειξης βαθμίδων μαγειρέματος να σβήσουν.
- ✓ Όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
- ✓ Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας παραμένει αναμμένη, μέχρι να κρυώσουν αρκετά οι εστίες μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Η βάση εστιών απενεργοποιείται αυτόματα, όταν όλες οι εστίες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες για πάνω από 20 δευτερόλεπτα.
- Οι ρυθμίσεις παραμένουν αποθηκευμένες τα πρώτα 4 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση. Όταν ενεργοποιήσετε ξανά μέσα σε αυτόν τον χρόνο τη βάση εστιών, τίθεται αυτή σε λειτουργία με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

5.2 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

Στην περιοχή ρυθμίσεων μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ της εστίας μαγειρέματος.





Βαθμίδα μαγειρέματος	
1	Ελάχιστη ισχύς
9	Μέγιστη ισχύς
.	Κάθε βαθμίδα μαγειρέματος έχει μία ενδιάμεση βαθμίδα, π.χ. 4. .

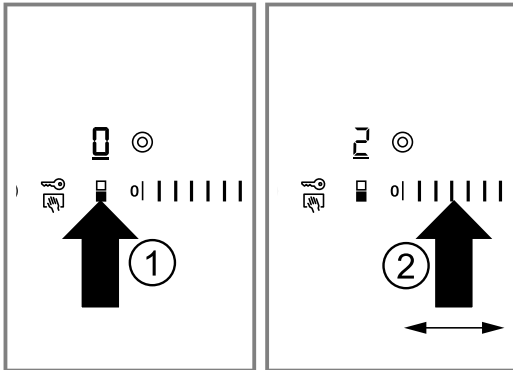
Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.
- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει τη θερμοκρασία με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμη και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
 - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται έτσι από υπερθέρμανση.
 - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
 - Επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσοτέρων ζωνών, μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων, να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.



Ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος

Προϋπόθεση: Η βάση εστίων είναι ενεργοποιημένη.



1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με  ή .
- ✓ Στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει . Κάτω από την ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει .
2. Ρυθμίστε μια βαθμίδα μαγειρέματος στην περιοχή ρυθμίσεων.



Αλλαγή βαθμίδων μαγειρέματος

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με  ή .
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με  ή .
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε 0.
- ✓ Μετά από 10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Σημείωση: Η τελευταία ρυθμισμένη εστία μαγειρέματος παραμένει ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε την εστία μαγειρέματος, χωρίς να την επιλέξετε εκ νέου.

5.3 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος.

Υποδείξεις παρασκευής

- Για το αρχικό μαγείρεμα χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.
- Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, να σοτάρονται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. → Σελίδα 6

Λιώσιμο

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Σοκολάτα, κουβερτούρα	1-1.	-
Βούτυρο, μέλι, ζελατίνα	1-2	-

Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας

Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1-2	-
Γάλα ¹	1.-2.	-
Λουκάνικα στο νερό ¹	3-4	-

¹ Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.

Ξεπάγωμα και ζέσταμα

Σπανάκι, κατεψυγμένο	2.-3.	10-20
Γκούλας, κατεψυγμένο	2.-3.	20-30

Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο

Γιουβαρλάκια, κεφτέδες ^{1,2}	4.-5.	20-30
Ψάρι ^{1,2}	4-5	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1-2	3-6
Χτυπητές σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεαρνέζ (Bearnaise), σάλτσα ολλαντέζ (Hollandaise)	3-4	8-12

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σοτάρισμα

Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	2-3	15-30
Ρυζόγαλο	1.-2.	35-45
Βραστές πατάτες με φλούδα	4-5	25-30
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	4-5	15-25
Ζυμαρικά, μακαρονάκια ^{1,2}	6-7	6-10
Γιαχνί, σούπα	3.-4.	15-60
Λαχανικά, φρέσκα	2.-3.	10-20
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3.-4.	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	4-5	-

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Ρολά κρέατος	4-5	50-60
Ψητό καπαμά	4-5	60-100
Γκούλας	2.-3.	50-60

Τηγάνισμα με λίγο λάδι

Τηγανίστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ ¹	6-7	8-12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Κεφτέδες, 3 cm χοντροί ¹	4.-5.	30-40
Χάμπουργκερ, 2 cm χοντρά ¹	6-7	10-20
Στήθος πουλερικού, 2 cm χοντρό ¹	5-6	10-20
Στήθος πουλερικού, κατεψυγμένο ¹	5-6	10-30

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, φυσικό	5-6	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ	6-7	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12
Καραβίδες, γαρίδες	7-8	4-10
Σοτάρισμα λαχανικών, φρέσκων μανιταριών	7-8	10-20
Λαχανικά ή κρέας σε λωρίδες κατά ασιατικό τρόπο	7.-8.	15-20
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	6-7	συνεχόμενα
Ομελέτα	3.-4.	συνεχόμενα
Αυγά μάτια	5-6	3-6

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

Τηγάνισμα στη φριτέζα

Τηγανίστε τα φαγητά στη φριτέζα με 150-200 γρ. ανά μερίδα σε 1-2 λίτρα λάδι. Παρασκευάστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. τηγανητές πατάτες ή νάγκετς κοτόπουλου	8-9	-
Κροκέτες, κατεψυγμένες	7-8	-
Κρέας, π.χ. κοτόπουλο	6-7	-
Ψάρι, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Λαχανικά ή μανιτάρια, πανέ ή σε ζύμη με μαγιά μπίρας	5-6	-
Τεμπούρα		
Μικρά παρασκευάσματα, π.χ. τηγανίτες ή λουκουμάδες Βερολίνου, φρούτα σε ζύμη με μαγιά μπίρας	4-5	-

6 Λειτουργία Powerboost

Με τη λειτουργία Powerboost μπορείτε να ζεστάνετε μεγαλύτερες ποσότητες νερού ακόμη γρηγορότερα απ' ό,τι με τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

Η λειτουργία Powerboost είναι διαθέσιμη μόνο στις εστίες μαγειρέματος, που χαρακτηρίζονται με boost.



6.1 Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα λάδα και τα λίπη θερμαίνονται γρήγορα με τη λειτουργία Powerboost. Τα υπερθερμασμένα λάδια και λίπη αναφλέγονται γρήγορα.



- ▶ Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επίτηρηση τη διαδικασία μαγειρέματος.

Προϋπόθεση: Στις εστίες μαγειρέματος διπλής ζώνης πρέπει για τη λειτουργία Powerboost να έχει ενεργοποιηθεί πρόσθετα το δεύτερο κύκλωμα θέρμανσης.

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με  ή .
 2. Πατήστε το **b**.
- ✓ Η ένδειξη **b** ανάβει.

6.2 Απενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

Εάν δεν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Powerboost, τότε αυτή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από έναν ορισμένο χρόνο. Η εστία μαγειρέματος επιστρέφει ξανά στη βαθμίδα μαγειρέματος 9.



1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με  ή .
 2. Ρυθμίστε μια οποιαδήποτε βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.
- ✓ Η ένδειξη **b** σβήνει.

7 Ασφάλεια παιδιών

Με την ασφάλεια παιδιών μπορείτε να εμποδίσετε τα παιδιά, να ενεργοποιήσουν τη βάση εστιών.


7.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Κρατήστε το  περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✓ Το  ανάβει για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η βάση εστιών είναι κλειδωμένη.

7.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

- ▶ Κρατήστε το  για περίπου 4 δευτερόλεπτα πατημένο.
- ✓ Το κλειδίωμα έχει ακυρωθεί.

7.3 Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Με αυτή τη λειτουργία ενεργοποιείται η ασφάλεια παιδιών αυτόματα, όταν εσείς απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

Την αυτόματη ασφάλεια παιδιών μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 11

8 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου με τις οποίες μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια, ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας ή ένα χρονόμετρο.

8.1 Διάρκεια

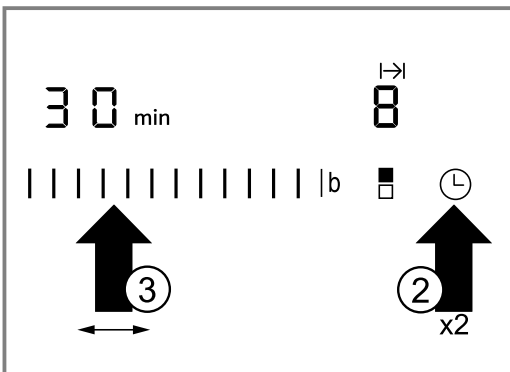
Ρυθμίστε για την επιθυμητή εστία μαγειρέματος μια χρονική διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια έως 99 λεπτά.

Ρύθμιση της διάρκειας

Προϋπόθεση: Η εστία μαγειρέματος είναι επιλεγμένη.

1. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος.
2. Πατήστε δύο φορές το ☹.
- ✓ Η ένδειξη |→| της εστίας μαγειρέματος ανάβει. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει ☹☹.
3. Αγγίξτε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή προρρυθμισμό. Η δυνατή προρρυθμισμό είναι από αριστερά προς τα δεξιά 1, 2, 3..... μέχρι 9 λεπτά.
4. Περάστε μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα τόσες φορές πάνω από την περιοχή ρυθμίσεων, μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή χρονική διάρκεια.



- ✓ Η διάρκεια αρχίζει να τρέχει. Όταν έχετε ρυθμίσει μία χρονική διάρκεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος, εμφανίζεται η χρονική διάρκεια της επιλεγμένης εστίας μαγειρέματος.
- ✓ Όταν η διάρκεια έχει λήξει, απενεργοποιείται η εστία μαγειρέματος. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη αναβοσβήνει ☹☹ για 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη |→| αναβοσβήνει.

Αυτόματη ρύθμιση της διάρκειας

Προϋπόθεση: Η εστία μαγειρέματος είναι επιλεγμένη και ρυθμισμένη. Η ρύθμιση της διάρκειας είναι ενεργοποιημένη. → Σελίδα 10

1. Αγγίξτε παρατεταμένα τις ρυθμίσεις 1 έως 5 στην περιοχή ρυθμίσεων.
- ✓ Η διάρκεια μετράει αυτόματα προς τα πίσω στο ένα λεπτό.
2. Αγγίξτε παρατεταμένα τις ρυθμίσεις 6 έως 9 στην περιοχή ρυθμίσεων.
- ✓ Η διάρκεια μετράει αυτόματα προς τα πάνω στα 99 λεπτά.

Διόρθωση ή σβήσιμο της χρονικής διάρκειας

1. Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος με ☹ ή ☹.
2. Πατήστε δύο φορές το ☹.

3. Αλλάξτε στην περιοχή ρυθμίσεων τη διάρκεια ή θέστε την στο ☹☹.

Απενεργοποίηση του συνεχούς σήματος

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το σήμα χειροκίνητα.

- ▶ Πατήστε ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
- ✓ Οι ενδείξεις σβήνουν και το ηχητικό σήμα σταματά.

Αυτόματος χρονοδιακόπτης

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να προεπιλέξετε μια διάρκεια για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Μετά από κάθε ενεργοποίηση μιας εστίας μαγειρέματος τρέχει η προεπιλεγμένη διάρκεια. Η εστία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά τη λήξη της διάρκειας. Τον αυτόματο χρονοδιακόπτη τον ενεργοποιείτε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 11

Συμβουλή: Ο αυτόματος χρονοδιακόπτης ισχύει για όλες τις εστίες μαγειρέματος. Για μια ξεχωριστή εστία μαγειρέματος, μπορείτε να μειώσετε ή να διαγράψετε τη διάρκεια. → Σελίδα 10

8.2 Ρολόι συναγερμού κουζίνας

Μπορείτε να καθορίσετε έναν χρόνο μέχρι 99 λεπτά, μετά τη λήξη του οποίου θα ηχήσει ένα σήμα. Το ρολόι συναγερμού κουζίνας είναι ανεξάρτητο απ' όλες τις άλλες ρυθμίσεις.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού κουζίνας

1. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το ☹.
- ✓ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει ☹☹.
2. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων τον επιθυμητό χρόνο.
- ✓ Ο χρόνος τρέχει.
- ✓ Όταν ο χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη ανάβει ☹☹ για 10 δευτερόλεπτα.
- ✓ Το ☹ αναβοσβήνει.

Διόρθωση του χρόνου

1. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το ☹.
2. Στην περιοχή ρυθμίσεων ρυθμίστε τον χρόνο εκ νέου.

Απενεργοποίηση του σήματος του ρολογιού συναγερμού

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το σήμα χειροκίνητα.

- ▶ Πατήστε ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
- ✓ Η ένδειξη σβήνει και το ηχητικό σήμα σταματά.

8.3 Λειτουργία χρονομέτρου

Η λειτουργία χρονομέτρου δείχνει το χρόνο, που πέρασε μετά την ενεργοποίηση της λειτουργίας. Η λειτουργία χρονομέτρου εργάζεται μόνο, όταν η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη. Όταν η βάση εστιών απενεργοποιείται, τότε απενεργοποιείται μαζί επίσης και η λειτουργία χρονομέτρου.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας χρονομέτρου

1. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το ☹.
- ✓ Στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται ☹☹.
2. Πατήστε την περιοχή ρυθμίσεων σε μια οποιαδήποτε θέση.

- ✓ Η μέτρηση του χρόνου αρχίζει.
- ✓ Στο πρώτο λεπτό εμφανίζονται δευτερόλεπτα, έπειτα λεπτά.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας χρονομέτρου

1. Πατήστε το ☹ τόσες φορές, μέχρι να ανάψει το ☺.
 2. Πατήστε την περιοχή ρυθμίσεων σε μια οποιαδήποτε θέση.
- ✓ Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη σβήνει.

9 Αυτόματη απενεργοποίηση

Όταν δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις μιας εστίας μαγειρέματος για μεγάλο χρονικό διάστημα, ενεργοποιείται τότε η αυτόματη απενεργοποίηση. Το πότε θα απενεργοποιηθεί η εστία μαγειρέματος, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος (1 μέχρι 10 ώρες). Η θέρμανση της εστίας μαγειρέματος απενεργοποιείται. Στην ένδειξη των εστιών μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ *FB* και η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας *H/h*.



9.1 Συνέχιση του μαγειρέματος μετά την αυτόματη απενεργοποίηση

1. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
- ✓ Η ένδειξη σβήνει.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος εκ νέου.

10 Προστασία σκουπίσματος

Εάν σκουπίσετε πάνω από το πεδίο χειρισμού κατά τη διάρκεια που η βάση εστιών είναι ενεργοποιημένη, μπορούν να αλλάξουν οι ρυθμίσεις. Για να το αποφύγετε, η βάση εστιών διαθέτει μια προστασία σκουπίσματος. Εξαιρέση από την προστασία σκουπίσματος αποτελεί ο κεντρικός διακόπτης. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε οποτεδήποτε τη βάση εστιών.

10.1 Ενεργοποίηση της προστασίας σκουπίσματος

- ▶ Πατήστε .
- ✓ Ένα σήμα ηχεί.
- ✓ Το  ανάβει ζωηρά.
- ✓ Το πεδίο χειρισμού είναι κλειδωμένο για 30 δευτερόλεπτα.

11 Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας

Η λειτουργία δείχνει τη συνολική κατανάλωση ενέργειας μεταξύ ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της βάσης εστιών.

Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η κατανάλωση σε κιλοβατώρες, π.χ. 1,08 kWh.

Η ακρίβεια της ένδειξης εξαρτάται εκτός των άλλων από την ποιότητα της τάσης του δικτύου του ρεύματος. Την ένδειξη μπορείτε να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → Σελίδα 11

12 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

12.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις βασικές ρυθμίσεις και τις προρρυθμισμένες από το εργοστάσιο τιμές.

Ένδειξ Επιλογή

η

<i>c</i> <i>!</i>	Αυτόματη ασφάλεια παιδιών <i>!</i> - Απενεργοποιημένη. ¹ <i>!</i> - Ενεργοποιημένη. <i>!</i> - Η χειροκίνητη και η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένες.
-------------------	---

¹ Ρύθμιση εργοστασίου

Ένδειξ Επιλογή

η

<i>c</i> <i>!</i>	Ηχητικό σήμα <i>!</i> - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι απενεργοποιημένα. Το σήμα του κεντρικού διακόπτη παραμένει ενεργοποιημένο. <i>!</i> - Μόνο το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένο. <i>!</i> - Μόνο το σήμα επιβεβαίωσης είναι ενεργοποιημένο. <i>!</i> - Το σήμα επιβεβαίωσης και το σήμα εσφαλμένου χειρισμού είναι ενεργοποιημένα. ¹
-------------------	--

¹ Ρύθμιση εργοστασίου


Ένδειξ Επιλογή

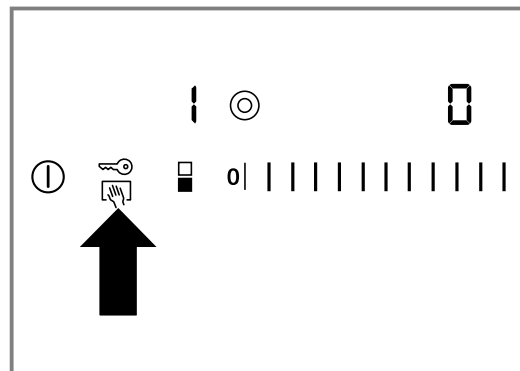
η	
ε 3	Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας Ρωτήστε για την τάση του δικτύου στην επιχείρηση παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. 0 – Ένδειξη κατανάλωσης απενεργοποιημένη. ¹ 1 – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 230 V. 2 – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 400 V. 3 – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 220 V. 4 – Ένδειξη κατανάλωσης στην τάση δικτύου 240 V.
ε 5	Αυτόματος χρονοδιακόπτης 00 – Απενεργοποιημένη. ¹ 1-99 – Διάρκεια, μετά από την οποία απενεργοποιούνται οι εστίες μαγειρέματος.
ε 6	Διάρκεια του σήματος λήξης του χρονοδιακόπτη 1 – 10 δευτερόλεπτα. ¹ 2 – 30 δευτερόλεπτα. 3 – 1 λεπτό.
ε 7	Πρόσθετη ενεργοποίηση των θερμαντικών σωμάτων 0 – Απενεργοποιημένη. 1 – Ενεργοποιημένη. 2 – Η τελευταία ρύθμιση πριν την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος. ¹
ε 9	Χρόνος επιλογής των εστιών μαγειρέματος 0 – Μη περιορισμένος: Μπορείτε πάντοτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος, χωρίς να επιλέξετε εκ νέου. ¹ 1 – Μπορείτε να ρυθμίσετε την τελευταία επιλεγμένη εστία μαγειρέματος μέσα σε 10 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή. Μετά πρέπει να επιλέξετε εκ νέου την εστία μαγειρέματος πριν τη ρύθμιση.
ε0	Επαναφορά στην εργοστασιακή ρύθμιση 0 – Απενεργοποιημένη. ¹ 1 – Ενεργοποιημένη.


¹ Ρύθμιση εργοστασίου

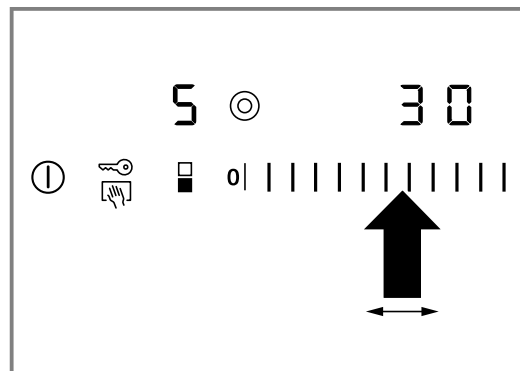
12.2 Αλλαγή της βασικής ρύθμισης

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε ①.
2. Μέσα στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα κρατήστε το  πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.



- ✓ Στην αριστερή οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνουν εναλλάξ ε και 1.
 - ✓ Στη δεξιά οθόνη ενδείξεων ανάβει 0.
3. Πατήστε το  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ένδειξη.
 4. Ρυθμίστε στην περιοχή ρυθμίσεων την επιθυμητή τιμή.



5. Κρατήστε το  πατημένο για 4 δευτερόλεπτα.
- ✓ Η ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί.

Συμβουλή: Για να εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις, απενεργοποιήστε τη βάση εστιών με το ①. Ενεργοποιήστε ξανά τη βάση εστιών και ρυθμίστε το εκ νέου.

13 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

13.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και την ζύστρα γυαλιού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο Online-Shop ή στο εμπόριο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

- Μη αραιωμένο απορρυπαντικό πιάτων
- Καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά υλικά καθαρισμού, π.χ. σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης και συσκευές εκτόξευσης ατμού

13.2 Καθαρισμός του υαλοκεραμικού υλικού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν τα υπολείμματα των φαγητών.

Σημείωση: Προσέχετε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 12

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών έχει κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του απορρυπαντικού.

Συμβουλή: Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτέλεσμα καθαρισμού.

13.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάση εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Υποδείξεις

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 12
 - Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.
1. Καθαρίστε το πλαίσιο της βάση εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.
 2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

14 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί.

- ▶ Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η βάση εστιών απενεργοποιείται από μόνη της και ο χειρισμός της δεν είναι πλέον δυνατός. Αργότερα μπορεί να ενεργοποιηθεί αθέλητα.

- ▶ Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

14.1 Υποδείξεις στο πεδίο ενδείξεων

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Καμία	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ελέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα της κατοικίας για τη συσκευή. 2. Ελέγξτε με τη βοήθεια άλλων ηλεκτρικών συσκευών, εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος.
Όλες οι ενδείξεις αναβοσβήνουν	Το πεδίο χειρισμού είναι υγρό ή βρίσκονται πάνω του αντικείμενα. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Στεγνώστε το πεδίο χειρισμού ή απομακρύνετε το αντικείμενο.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
F 2	<p>Σε περισσότερες εστίες μαγειρέματος έλαβε χώρα μαγείρεμα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα με υψηλή ισχύ. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Περιμένετε λίγο. 2. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. <p>✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυσώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>
F 4	<p>Παρόλη την απενεργοποίηση με το F 2, το ηλεκτρονικό σύστημα θερμάνθηκε ακόμη περισσότερο. Γι' αυτό απενεργοποιήθηκαν όλες οι εστίες μαγειρέματος.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Περιμένετε λίγο. 2. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. <p>✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυσώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>
Το F 5 και η βαθμίδα μαγειρέματος αναβοσβήνουν εναλλάξ. Ηχεί ένα ηχητικό σήμα.	<p>Καυτή κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Το ηλεκτρονικό σύστημα κινδυνεύει να υπερθερμανθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Απομακρύνετε την κατσαρόλα. <p>✓ Η ένδειξη σβήνει μετά από λίγο.</p>
F 5 και ηχητικό σήμα	<p>Καυτή κατσαρόλα στην περιοχή του πεδίου χειρισμού. Για την προστασία του ηλεκτρονικού συστήματος απενεργοποιήθηκε η εστία μαγειρέματος.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απομακρύνετε την κατσαρόλα. 2. Περιμένετε λίγο. 3. Πατήστε ελαφρά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής. <p>✓ Όταν το μήνυμα δεν εμφανίζεται πλέον, έχει το ηλεκτρονικό σύστημα κρυσώσει αρκετά. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.</p>
F 8	<p>Η εστία μαγειρέματος βρισκόταν για πολύ χρόνο σε λειτουργία και απενεργοποιήθηκε αυτόματα.</p> <p>Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αμέσως ξανά την εστία μαγειρέματος.</p>
d E και οι εστίες μαγειρέματος δε θερμαίνονται	<p>Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε τη συσκευή για 30 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο, κατεβάζοντας/ξεβιδώνοντας την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλείων. 2. Πατήστε ελαφρά στα επόμενα 3 λεπτά ένα οποιοδήποτε πεδίο αφής.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μήνυμα με "E", π.χ. E0111.	<p>Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. <p>✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 15

15 Απόσυρση

15.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

16 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

16.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστίων.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

Para más información, consulte la Guía del usuario digital.



Tabla de contenidos

1	Seguridad	16
2	Evitar daños materiales	18
3	Protección del medio ambiente y ahorro	18
4	Familiarizándose con el aparato	19
5	Manejo básico	20
6	Función PowerBoost	22
7	Seguro para niños.....	22
8	Funciones de programación del tiempo.....	23
9	Desconexión automática	24
10	Función Protección para limpieza	24
11	Indicador de consumo de energía	24
12	Ajustes básicos.....	24
13	Cuidados y limpieza.....	25
14	Solucionar pequeñas averías.....	26
15	Eliminación.....	27
16	Servicio de Asistencia Técnica	27

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 27*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.

- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠️ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción.

En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

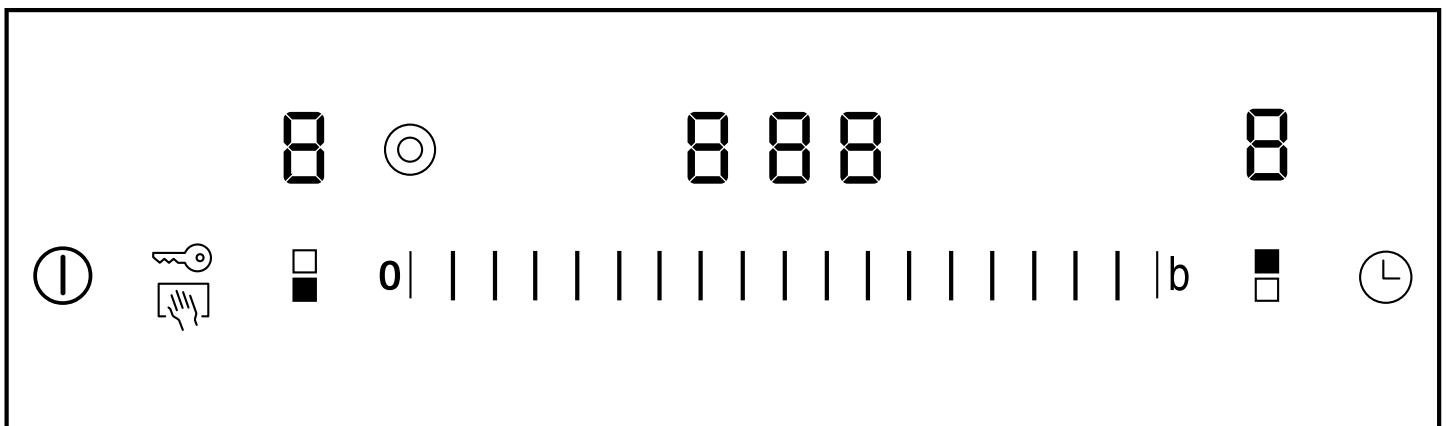
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

1 - 9	Niveles de potencia
H / h	Calor residual

b	Función PowerBoost
8 8	Reloj temporizador

Paneles táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

¡ATENCIÓN!

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

Panel táctil	Nombre
ⓘ	Interruptor principal
🔊	Seguro para niños Función protección para limpieza
■	Seleccionar la zona de cocción
⊗	Activar la zona de cocción doble
b	Función PowerBoost
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de programación
🕒	Reloj temporizador

Nota: Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

4.2 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción. Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes.

	Zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
⊗	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar ⊗.

4.3 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual permanezca iluminado.

Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está caliente.

5 Manejo básico

5.1 Conectar y desconectar la placa de cocción

La placa de cocción puede conectarse y desconectarse con el interruptor principal.

Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar el sensor ⓘ.
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ La barra luminosa situada sobre ⓘ se ilumina.
- ✓ Los indicadores de la superficie de mando y de los indicadores de los niveles de cocción 0-9 se iluminan.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar ⓘ hasta que la barra luminosa situada sobre ⓘ y el indicador del nivel de potencia se apaguen.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a conectar la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

5.2 Ajustar las zonas de cocción

Se puede ajustar la potencia de calentamiento de la zona de cocción en la zona de programación.





Nivel de potencia	
1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4.

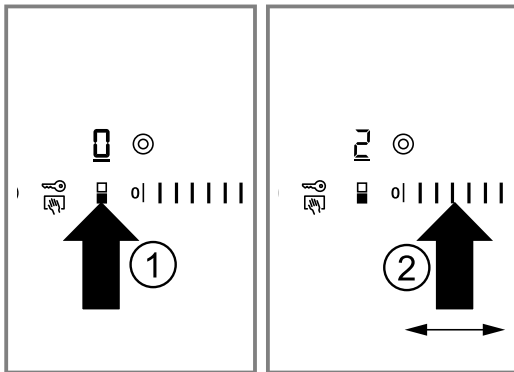
Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
 - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
 - Se obtienen mejores resultados de cocción.
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se conecten y desconecten en diferentes momentos.



Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.



1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
- ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina . Bajo el indicador del nivel de potencia se ilumina .
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.



Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Seleccionar 0 en la zona de programación.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Se puede programar la zona de cocción sin necesidad de volver a seleccionarla.

5.3 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados. El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción. → *Página 19*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
------------------------------------	-----	---

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

Leche ¹	1-2	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

Descongelar y calentar

Espinacas ultracongeladas	2-3	10-20
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{1, 2}	4-5	20-30
Pescado ^{1, 2}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., besamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa beronesa o salsa holandesa	3-4	8-12

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Hervir, cocer al vapor o rehogar

Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1-2	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3-4	15-60
Verduras, frescas	2-3	10-20
Verduras ultracongeladas	3-4	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Estofar

Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2-3	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ¹	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ¹	4-5	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ¹	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ¹	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada ¹	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7-8	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Freír por inmersión

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

6 Función PowerBoost

La función PowerBoost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.

La función PowerBoost solo está disponible en las zonas de cocción marcadas con boost.

6.1 Encender la función PowerBoost

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.

Requisito: Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.

1. Seleccionar la zona de cocción con o .
 2. Pulsar el sensor **b**.
- ✓ Se enciende el display **b**.

6.2 Apagar la función PowerBoost

Si no se apaga la función PowerBoost, esta se desconecta automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.

1. Seleccionar la zona de cocción con o .
 2. Programar la posición de cocción lenta deseada.
- ✓ El indicador **b** se apaga.

7 Seguro para niños

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

7.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsada aprox. 4 segundos.
- ✓ se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción queda bloqueada.

7.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsado aprox. 4 segundos.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

7.3 Seguro automático para niños

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

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 24*

8 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración, un reloj avisador o un cronómetro.




8.1 Duración

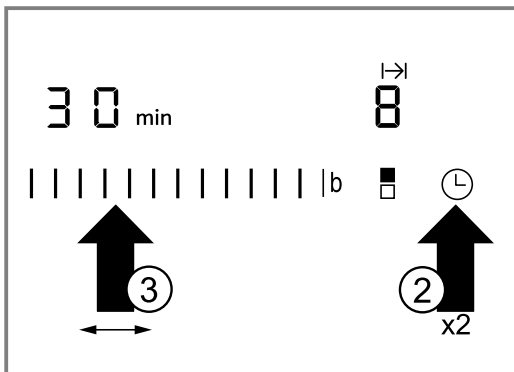
Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.



Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar la duración del tiempo de cocción

Requisito: Se ha seleccionado la zona de cocción.

1. Ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar dos veces .
 - ✓ El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
3. Pulsar el ajuste previo deseado en la zona de programación. El ajuste previo posible es de izquierda a derecha 1, 2, 3..... hasta 9 minutos.
4. Durante los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo por la zona de programación todas las veces que sea necesario hasta alcanzar la duración deseada.





- ✓ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador parpadea  durante 10 segundos. El display  parpadea.



Ajustar la duración automáticamente

Requisito: La zona de cocción está seleccionada y programada. El ajuste de la duración está activado. → *Página 23*

1. Pulsar prolongadamente los ajustes de 1 a 5 en la zona de programación.
 - ✓ La duración se retrasa automáticamente a un minuto.
2. Pulsar prolongadamente los ajustes de 6 a 9 en la zona de programación.
 - ✓ La duración se adelanta automáticamente a 99 minutos.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .

2. Pulsar dos veces .
3. Modificar la duración o programarla a  desde la zona de programación.

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.






Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. → *Página 24*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. → *Página 23*



8.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación.
 - ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina  durante 10 segundos.
 - ✓ El indicador  parpadea.

Corregir el tiempo

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
2. Ajustar de nuevo el tiempo en la zona de programación.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede apagar manualmente.




- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

8.3 Cronómetro de cocina

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

La función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

Activar la función de cronómetro

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se muestra .

2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
- ✓ Empieza el cronometraje.
- ✓ Durante el primer minuto se muestran los segundos y después los minutos.

Desactivar la función de cronómetro

1. Pulsar ☹ varias veces hasta que ☹ se ilumine.
2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
- ✓ El indicador del reloj temporizador se apaga.

9 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *FB* y el indicador de calor residual *H/h*.

9.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo la zona de cocción deseada.

10 Función Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.

La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

10.1 Activar la protección para limpieza

- ▶ Pulsar ☹.
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ ☹ se ilumina intensamente.
- ✓ El panel de mando está bloqueado durante 30 segundos.

11 Indicador de consumo de energía

La función muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios por hora, p. ej., 1,08 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.

El indicador puede activarse en los ajustes básicos.
→ *Página 24*

12 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

12.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí se muestra una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
<i>c</i> <i>!</i>	Seguro automático para niños <i>!</i> – Desactivado. ¹ <i>!</i> – Activado. <i>!</i> – Seguro automático y manual para niños desactivados.

¹ Ajuste de fábrica

Indicador	Selección
<i>c</i> <i>!</i>	Tono de aviso <i>!</i> – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. <i>!</i> – Solo señal de error activada. <i>!</i> – Solo señal de confirmación activada. <i>!</i> – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹

¹ Ajuste de fábrica

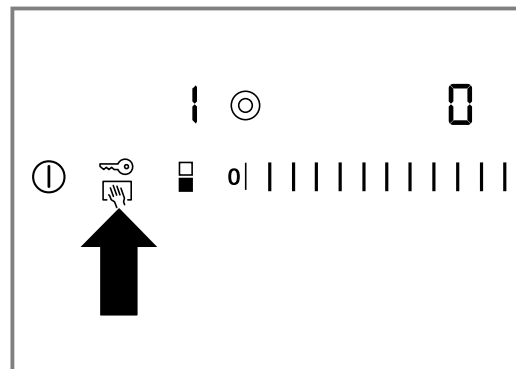
Indicador	Selección
⌘ 3	Indicador de consumo de energía Consultar la tensión de red al proveedor de electricidad. 0 – El indicador de consumo está apagado. ¹ 1 – Indicador de consumo con tensión de red de 230 V. 2 – Indicador de consumo con tensión de red de 400 V. 3 – Indicador de consumo con tensión de red de 220 V. 4 – Indicador de consumo con tensión de red de 240 V.
⌘ 5	Reloj temporizador automático 00 – Desactivado. ¹ 1-99 – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
⌘ 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 1 – 10 segundos. ¹ 2 – 30 segundos. 3 – 1 minuto.
⌘ 7	Conexión de las resistencias 0 – Desactivado. 1 – Activado. 2 – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. ¹
⌘ 9	Tiempo de selección de las zonas de cocción 0 – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ 1 – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
⌘ 0	Volver al ajuste de fábrica 0 – Desactivado. ¹ 1 – Activado.

¹ Ajuste de fábrica

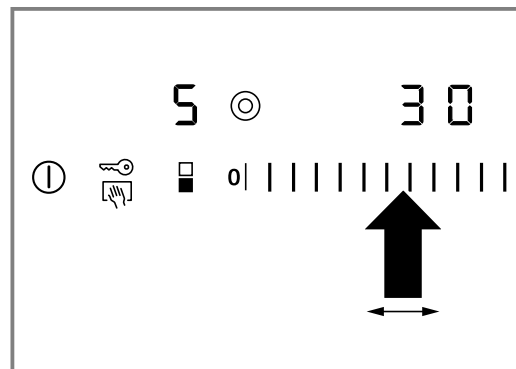
12.2 Modificar el ajuste básico

Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Pulsar el sensor ①.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado ② durante 4 segundos.



- ✓ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna ⌘ y 1.
 - ✓ En la pantalla de la derecha se ilumina 0.
3. Pulsar ③ varias veces hasta que aparezca el indicador deseado.
 4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Mantener pulsada ③ durante 4 segundos.
- ✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con ①. Volver a conectar la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

13 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

13.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

13.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 25*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
 2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
- Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

13.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 25*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

14 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

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 Atención al Cliente.

14.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. 2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F2	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. <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.

Fallo	Causa y resolución de problemas
F 4	A pesar de la desconexión con F 2 , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. <ol style="list-style-type: none"> Esperar un tiempo. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
F 5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. <ol style="list-style-type: none"> Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. <ol style="list-style-type: none"> Desconectar y volver a conectar el aparato. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 27

15 Eliminación

15.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Cortar el cable de conexión de red.
- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

16 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

16.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.



Índice

1	Segurança	29
2	Evitar danos materiais	31
3	Proteção do meio ambiente e poupança	31
4	Familiarização	32
5	Operação base	33
6	Função PowerBoost	35
7	Fecho de segurança para crianças	35
8	Funções de tempo	35
9	Desligar automático	36
10	Proteção contra anulação acidental	37
11	Indicação do consumo energético	37
12	Regulações base	37
13	Limpeza e manutenção	38
14	Eliminar falhas	39
15	Eliminação	40
16	Assistência Técnica	40

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.

- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

1.4 Utilização segura

AVISO – Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 40*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

2 Evitar danos materiais

ATENÇÃO!

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.

- ▶ Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.

- ▶ Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

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

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

Aqui encontra os danos mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

Dica: Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Utilize 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.

- O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

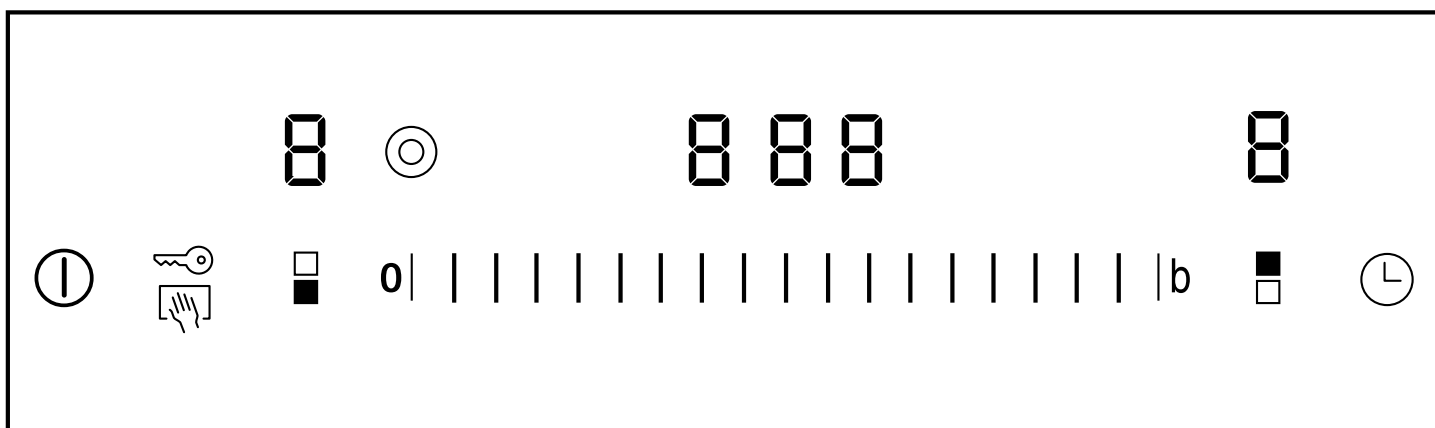
Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Indicações

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

1 - 9	Potências de cozedura
H / h	Calor residual
b	Função PowerBoost
8 8	Temporizador

Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

ATENÇÃO!

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

Zona tátil	Nome
ⓘ	Interruptor principal
🔒	Fecho de segurança para crianças Proteção contra anulação acidental
■	Seleção da zona de cozinhar

Zona tátil Nome

⊙	Ativação da zona de cozinhar de duplo circuito
b	Função Powerboost
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de regulação
⌚	Temporizador

Nota: Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.

4.2 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

Quando ativa as conexões, acendem-se as respetivas indicações.

Disco	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito
⊙	Disco de duplo circuito Selecione a zona de cozinhar e prima ⊙.

4.3 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. Não toque no disco enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Indicação	Significado
	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.
	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar e desligar a placa de cozinhar

Com o interruptor principal pode ligar e desligar a placa de cozinhar.

Ligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ Acende a barra luminosa por cima de .
- ✓ Os visores da zona de comando e da indicação da potência de cozedura acendem-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima , até apagarem as barras luminosas por cima de e a indicação da potência de cozedura.
- ✓ 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 durante mais de 20 segundos.
- As regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Regulação das zonas de cozinhar

Na área de regulação pode regular a potência de cozedura da zona de cozinhar.

Potência de cozedura	
1	potência mínima
9	potência máxima
.	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex., 4. .

Notas

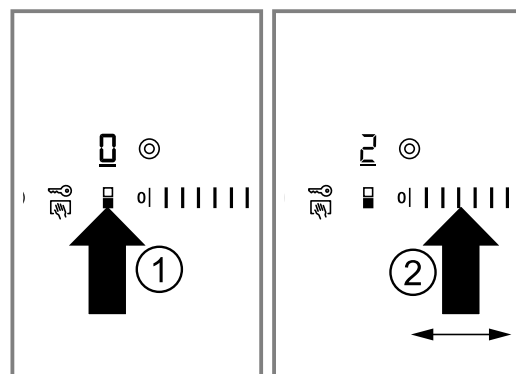
- As áreas escuras na apresentação de incandescência do disco devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.

- O disco regula a temperatura através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar.
 - Os componentes sensíveis são assim protegidos contra sobreaquecimento.
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.
 - São obtidos melhores cozinhados.
- No caso de discos de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

Regular as potências de cozedura

Requisito: A placa de cozinhar está ligada.

1. Selecione a zona de cozinhar com ou .
- ✓ Na indicação da potência de cozedura acende-se . Por baixo do campo de indicação da potência de cozedura acende-se ..
2. Regule uma potência de cozedura na zona de regulação.



Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com ou .
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar com ou .
2. Regule para 0 na zona de regulação.
- ✓ Após 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 selecionar de novo.

5.3 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas. O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.
- Aloure os alimentos muito alourados ou que libertam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia. → *Página 31*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-

Aquecer ou manter quente

Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite ¹	1.-2.	-
Salsichas em água ¹	3-4	-

¹ Confeccione os alimentos sem tampa.

Descongelar e aquecer

Espinafres, ultracongelados	2.-3.	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.-3.	20-30

Escaldar ou cozer lentamente

Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata ^{1,2}	4.-5.	20-30
Peixe ^{1,2}	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho béarnaise ou molho holandês	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Cozer, cozinhar a vapor ou estufar

Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.-2.	35-45

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa ^{1,2}	6-7	6-10
Guisado, sopa	3.-4.	15-60
Legumes, frescos	2.-3.	10-20
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Estufar

Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.-3.	50-60

Assar com pouco óleo

Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas ¹	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura ¹	4.-5.	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura ¹	6-7	10-20
Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado ¹	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.-8.	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

¹ Vire várias vezes os alimentos.

Fritar

Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
---	-----	---

Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-

Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja Tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

6 Função PowerBoost

Com a função Powerboost pode aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.

A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com boost.



6.1 Ligar a função Powerboost

AVISO – Risco de incêndio!

Os óleos e as gorduras aquecem rapidamente com a função Powerboost. Óleos e gorduras sobreaquecidos inflamam-se rapidamente.

- ▶ Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância.



Requisito: Em zonas de cozinhar de duplo circuito, é necessário ligar o segundo circuito de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Prima **b**.

- ✓ A indicação **b** acende-se.

6.2 Desligar a função Powerboost

Se não desligar a função Powerboost, esta irá desligar-se automaticamente após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9.

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha.



- ✓ A indicação **b** apaga-se.

7 Fecho de segurança para crianças

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


7.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓  acende-se durante cerca de 10 segundos.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

7.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O bloqueio está desativado.

7.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.

Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. → *Página 37*

8 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de diferentes funções de tempo, com as quais pode regular um tempo de duração, um temporizador ou um cronómetro.




8.1 Tempo de duração

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar. Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

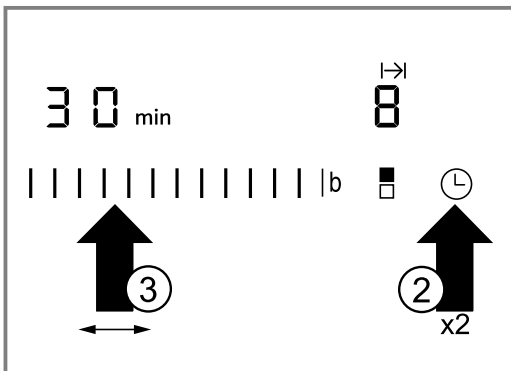
Regular o tempo de duração

Requisito: A zona de cozinhar está selecionada.

1. Regule a potência de cozedura.

2. Prima  duas vezes.
- ✓ Acende a indicação  da zona de cozinhar. Na indicação do temporizador, acende-se .
3. Toque na pré-regulação desejada na área de regulação. A pré-regulação possível é da esquerda para a direita 1, 2, 3..... até 9 minutos.

4. Nos 10 segundos seguintes, passe com o dedo as vezes necessárias sobre a área de regulação até atingir o tempo de duração desejado.



- ✓ O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado o tempo de duração da zona de cozinhar selecionada.
- ✓ Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e pisca na indicação durante 10 segundos. A indicação pisca.

Regular automaticamente o tempo de duração

Requisito: A zona de cozinhar está selecionada e regulada. A regulação do tempo de duração está ativa. → *Página 35*

1. Toque prolongadamente nas regulações 1 a 5 na zona de regulação.
- ✓ O tempo de duração decresce automaticamente para um minuto.
2. Toque prolongadamente nas regulações 6 a 9 na zona de regulação.
- ✓ O tempo de duração aumenta automaticamente para 99 minutos.

Corrigir ou anular o tempo de duração

1. Selecione a zona de cozinhar com ou .
2. Prima duas vezes.
3. Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou regule-o para .

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar previamente um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a de-

correr o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

O temporizador automático é ligado nas regulações base. → *Página 37*

Dica: O temporizador automático aplica-se a todas as zonas de cozinhar. Pode reduzir ou apagar o tempo de duração para uma zona de cozinhar individual. → *Página 35*

8.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

1. Prima as vezes necessárias até acender.
- ✓ Na indicação do temporizador, acende-se .
2. Regule o tempo desejado na zona de regulação.
- ✓ O tempo começa a decorrer.
- ✓ Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se durante 10 segundos.
- ✓ pisca.

Corrigir o tempo

1. Prima as vezes necessárias até acender.
2. Regule novamente o tempo na área de regulação.

Desligar o sinal do alarme

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

8.3 Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação da função.

A função de cronómetro apenas funciona com a placa de cozinhar ligada. Quando a placa de cozinhar se desliga, a função de cronómetro também é desligada.

Ligar função de cronómetro

1. Prima as vezes necessárias até acender.
- ✓ Na indicação do temporizador surge .
2. Toque em qualquer ponto na área de regulação.
- ✓ É iniciado o registo do tempo.
- ✓ No primeiro minuto são exibidos segundos e, em seguida, minutos.

Desligar a função de cronómetro

1. Prima as vezes necessárias até acender.
2. Toque em qualquer ponto na área de regulação.
- ✓ A indicação do temporizador apaga-se.

9 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado. O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente e a indicação de calor residual .

9.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático



1. Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se.
2. Regule de novo a zona de cozinhar desejada.

10 Proteção contra anulação acidental

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 proteção contra anulação acidental.

O interruptor principal está excluído da proteção contra anulação acidental. Pode desligar a placa de cozinhar a qualquer momento.

10.1 Ativar a proteção contra anulação acidental

- ▶ Prima .
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓  acende-se com luz brilhante.
- ✓ O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos.

11 Indicação do consumo energético

A função indica o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão da placa de cozinhar.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, p. ex., 1,08 kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.

Pode ativar a indicação nas regulações base. → *Página 37*








12 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

12.1 Vista geral das regulações base














Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indica- Seleção ção

c 1	Fecho de segurança para crianças automático  – Desligado. ¹  – Ligado.  – Fecho de segurança para crianças manual e automático desligados.
c 2	Sinais sonoros  – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta desligados. O sinal do interruptor principal permanece ligado.  – Apenas o sinal de utilização incorreta está ligado.  – Apenas o sinal de confirmação está ligado.  – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta estão ligados. ¹

¹ Definições de fábrica

Indica- Seleção ção

c 3	Indicação do consumo energético Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade.  – Indicação de consumo desligada. ¹  – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 230 V.  – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 400 V.  – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 220 V.  – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 240 V.
c 5	Temporizador automático  – Desligado. ¹  – Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador  – 10 segundos. ¹  – 30 segundos.  – 1 minuto.
c 7	Ativação dos elementos de aquecimento  – Desligado.  – Ligado.  – A última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada. ¹

¹ Definições de fábrica

Indica- Seleção ção

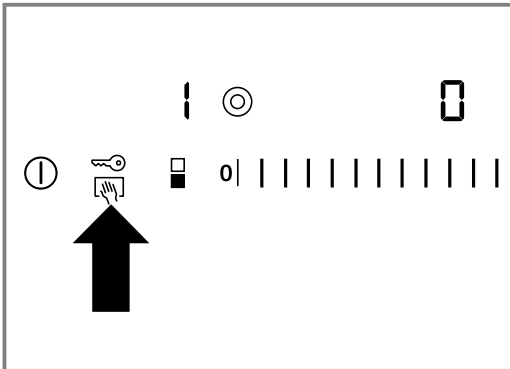
ϵ \mathcal{S}	Tempo de seleção das zonas de cozinhar \mathcal{S} – Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de selecioná-la de novo. ¹ i – Pode ajustar a última zona de cozinhar selecionada dentro de 10 segundos após a seleção. A seguir, precisa de selecionar a zona de cozinhar novamente antes da regulação.
ϵ \mathcal{S}	Repór as definições de fábrica \mathcal{S} – Desligado. ¹ i – Ligado.

¹ Definições de fábrica

12.2 Alterar a regulação base

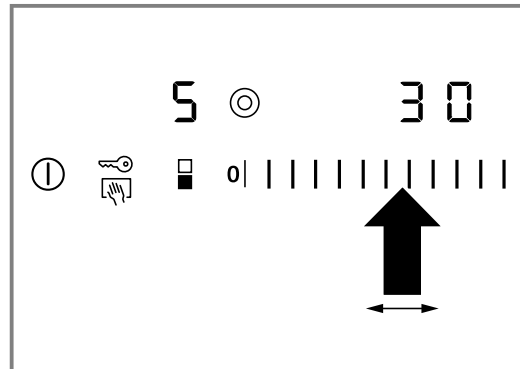
Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

1. Prima $\textcircled{1}$.
2. Nos próximos 10 segundos, toque em \mathcal{S} durante 4 segundos.



- ✓ No visor da esquerda, piscam alternadamente ϵ e i .
- ✓ No visor da direita acende-se \mathcal{S} .

3. Prima \mathcal{S} as vezes necessárias até ser exibida a indicação desejada.
4. Regule o valor desejado na área de regulação.



5. Mantenha \mathcal{S} premido durante 4 segundos.
✓ A regulação está ativada.

Dica: Para sair das regulações base, desligue a placa de cozinhar com $\textcircled{1}$. Volte a ligar a placa de cozinhar e regule-a de novo.

13 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

13.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, na loja online ou no comércio.

ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

13.2 Limpar a vitrocerâmica

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem.

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 38*

Requisito: A placa de cozinhar está arrefecida.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem do produto de limpeza.

Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

13.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Limpe o aro da placa de cozinhar após a utilização, quando este tiver sujidade ou manchas.

Notas

- Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 38*

- Não utilize o raspador de vidros.
1. Limpe o aro da placa de cozinhar numa solução quente à base de detergente e com um pano macio.
Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
 2. Secar com um pano macio.

14 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

AVISO – Risco de queimaduras!

O disco aquece, mas a indicação não está a funcionar.

- ▶ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

AVISO – Risco de incêndio!

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 elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

14.1 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma	Faltou a alimentação elétrica. 1. Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. 2. Verifique noutros aparelhos elétricos se existe uma falha da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	O painel de comandos está molhado ou existem objetos em cima deste. ▶ Seque o painel de comando ou retire o objecto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. A zona de cozinhar foi desligada para proteção do sistema eletrónico. 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F4	Apesar da desativação através de F2 , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas. 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Soa um sinal sonoro.	Tacho quente na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. ▶ Remova o tacho. ✓ A indicação apaga-se pouco tempo depois.

Avaria	Causa e diagnóstico
F 5 e sinal sonoro	Tacho quente na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. <ol style="list-style-type: none"> 1. Remova o tacho. 2. Aguarde algum tempo. 3. Toque num campo tátil à escolha. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F 8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se automaticamente. Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE e zonas de cozinhas não aquecem	O modo de demonstração está ativado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica durante 30 segundos, desligando o disjuntor na caixa de fusíveis. 2. Toque num campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos.
No visor aparece uma mensagem com "E", p. ex. E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. 2. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. <p>→ "Assistência Técnica", Página 40</p>

15 Eliminação

15.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo eléctrico.
2. Cortar o cabo eléctrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

16 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

Nota: A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

16.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho.

A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Κατασκευάζεται από τη BSH Hausgeräte GmbH υπό την άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo la licencia de la marca registrada Siemens AG
Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob a licença de marca da Siemens AG



8001250509 (020623)
el, es, pt