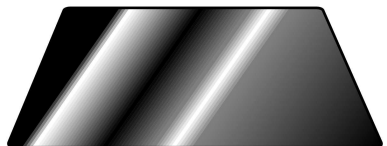


SIEMENS



ES	Instrucciones para el uso	3
PT	Instruções de serviço	16



Contenido

Observaciones importantes	4
Antes de conectar su aparato	4
Indicaciones de seguridad	4
Cómo evitar daños en la placa de cocción	6
Presentación de su nueva placa	8
Las zonas de cocción	9
Indicación de seguridad. Calor residual	10
Cocinar	10
Así se programa	10
Tabla	11
Sugerencias para ahorrar energía	12
Cuidados y limpieza	13
Cuidados	13
Limpieza de la placa de cocción	13
Limpieza del marco de la placa de cocción	14
Embalaje y aparatos usados	15
Servicio de asistencia técnica	15

Observaciones importantes

Lea estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato y ponerse en contacto con el Servicio Técnico.

Conexión o instalación eléctrica

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para preparar platos.

El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. ¡Peligro de incendio!

No ausentarse mientras se calienta grasa o aceite. En caso de que el aceite se inflame, nunca apagar el fuego con agua.

Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato.
Desconectar la zona de cocción.
Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!

Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor.

A causa de la presión del vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones!

Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la vitrocerámica

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la vitrocerámica, existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar inmediatamente el aparato.

Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción.

¡Peligro de quemaduras!

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier reparación que se tenga que realizar en la vitrocerámica, incluyendo el cambio o instalación del cable de conexión, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.



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

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la placa de cocción. Comprobar los recipientes.

Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Recipiente caliente

No coloque nunca cacerolas o sartenes calientes sobre la zona de control o el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena, procedentes de la limpieza de hortalizas o verduras, pueden ocasionar rayas en la placa.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ellas. Se recomienda que no coloque este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

Platos que se hayan derramado

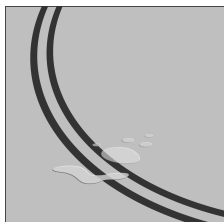
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

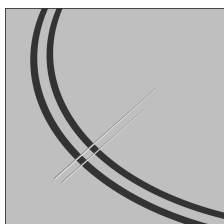
Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su encimera.



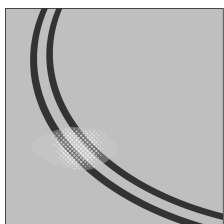
Formación de costras

Debidas al derramamiento de azúcar fundido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



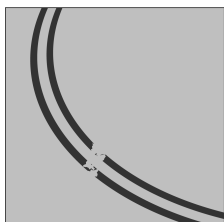
Rayas

Debidas a la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y cazuelas.



Decoloración

Cambio de color hacia una tonalidad metálica debido al desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

Presentación de su nueva placa

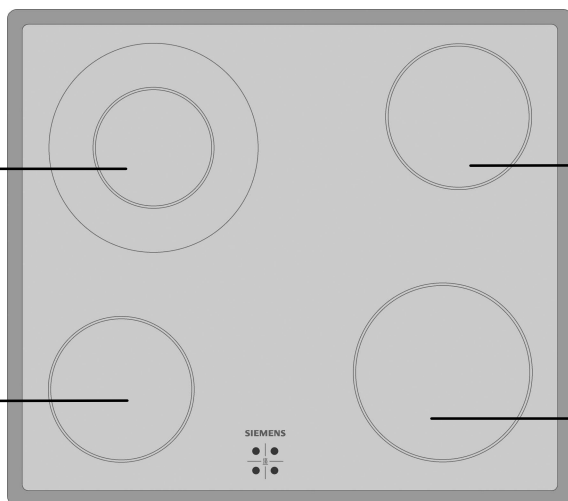
En este manual pueden encontrarse explicaciones acerca del uso de distintas vitrocerámicas. Identifique cual de los siguientes aparatos tiene las mismas características que el suyo.

**Zona de cocción
doble 2** de 12 cm
ampliable a 21 cm

Zona de cocción 3
de 14,5 cm

Zona de cocción 1
de 14,5 cm

Zona de cocción 4
de 18 cm

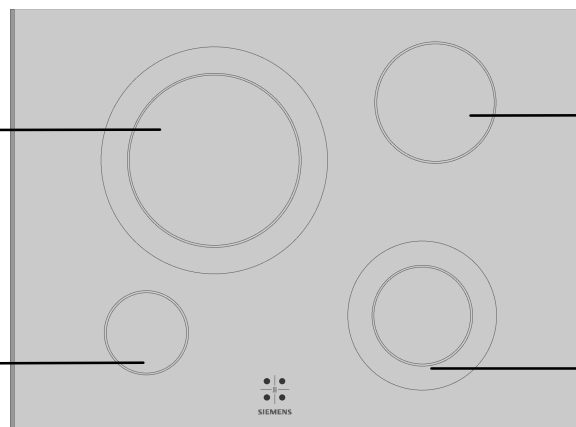


**Zona de cocción
doble 2** de 12 cm
ampliable a 28 cm

**Zona de
cocción 3**
de 14,5 cm

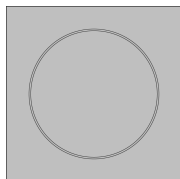
Zona de cocción 1
de 10 cm

**Zona de cocción
doble 4** de 12 cm
ampliable a 18 cm



Las zonas de cocción

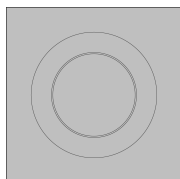
Zona de cocción por radiación



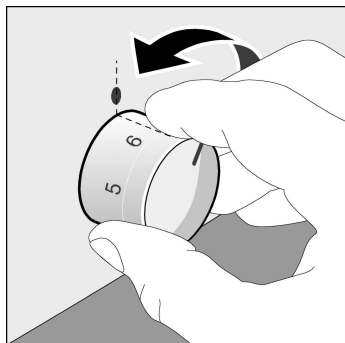
En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.
El tamaño del recipiente debería coincidir con el de la zona de cocción.

Zona de cocción doble



El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

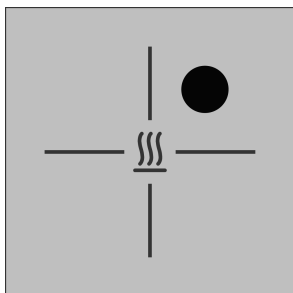


Activar la zona de cocción exterior:

Girar el mando hacia la izquierda hasta el tope, sobrepasando la posición 6. Soltar el mando. Se situará por sí sólo en la posición 6. Si lo desea, puede girar a la derecha para situar la totalidad de la zona de cocción en una temperatura menor: 5, 4, 3...etc.

Para utilizar de nuevo la zona de cocción interior, girar el mando hacia la izquierda hasta la posición 0, y seleccionar la posición de cocción deseada con el mando.

Indicación de seguridad. Calor residual



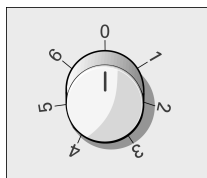
Su placa cuenta con un indicador de calor residual • para cada una de las zonas de cocción. Esta indicación sirve para avisarle de que dicha zona ha sido utilizada y todavía desprende calor suficiente para producir quemaduras. Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación • .

Aunque la placa esté apagada, la indicación de calor residual se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción está caliente.

Cocinar

En este capítulo se muestra cómo ajustar las zonas de cocción. En la tabla podrá consultar las posiciones y tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias le ayudarán a ahorrar energía.

Así se programa



Con los mandos de las zonas de cocción se selecciona el nivel de potencia.

Posición de cocción 1 = potencia mínima

Posición de cocción 6 = potencia máxima.

Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. En la tabla, está señalado con un punto.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-1.	-
Gelatina	1 paq.	-	1-1.	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-1.	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	4-5	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	1.-2	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-1.	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-1.	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-1.	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	1.-2	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	1.-2	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	2.-3*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	2.-3*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-1.	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2.-3	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2.-3	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	1.-2	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	3.-4*	6-10 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	2.-3	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	2.-3	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	2.-3	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	3.-4	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	3.-4	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	4-5	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	3.-4	8-12 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	5-6	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	2-3	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.

Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.

Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.

Coloque la tapa

Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.

Cocinar con poca cantidad de agua

Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Cuidados y limpieza

Nunca emplear limpiadores a alta presión o por chorro a vapor.

Cuidados

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. El producto cubre la superficie de cocción con una película brillante que repele la suciedad. La placa de cocción se mantendrá bonita durante más tiempo. De este modo, la limpieza es más fácil.

Limpieza de la placa de cocción

Limpiar la placa de cocción después de cada cocción. De este modo, se evitará que los restos de comida se peguen.

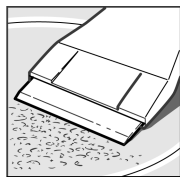
Productos de limpieza

Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero. Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rayen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como sprays para hornos y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está incrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie de la placa de cocción únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la placa de cocción.

La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
Asegurar la cuchilla una vez finalizada la limpieza.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero. Nuestra asistencia técnica le ofrece un servicio (no gratuito) para eliminar las decoloraciones.

Paneles de mando

Mantener siempre esta zona limpia y seca. Los restos de comida y los líquidos que han rebosado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

No utilizar ningún producto corrosivo o abrasivo. No emplear la rasqueta de vidrio. Podría dañar el marco de la placa de cocción.

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.
Algunas zonas podrían perder el brillo.

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

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.

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Si su aparato debe repararse ahí está nuestro servicio de asistencia técnica. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán amablemente el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

Índice

O que deve ter em atenção	17
Antes da montagem	17
Indicações de segurança	17
Causas de danos	19
Apresentação da sua nova placa	21
As zonas de cozinhar	22
Indicador de segurança. Calor residual	23
Cozer	23
Como regular	23
Tabela	24
Conselhos para poupar energia	25
Manutenção e limpeza	26
Manutenção	26
Limpeza da vitrocerâmica	26
Limpeza do friso da placa	27
Embalagem e aparelho antigo	28
Serviços de Assistência Técnica	28

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta a sua placa de cozinhar.

Guarde bem o manual de instruções de utilização e montagem, bem como o "passaporte" do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Inspeccione minuciosamente o aparelho depois de o retirar da embalagem. No caso de detectar algum dano causado pelo transporte não coloque o aparelho em funcionamento e contacte com o Serviço Técnico.

Ligações eléctricas

Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, certifique-se de que a tomada tem ligação à terra e que cumpre todas as disposições de segurança em vigor. A montagem e ligação do aparelho só deverão ser efectuadas por um técnico autorizado.

Se o aparelho for colocado em funcionamento sem ligação correcta do borne de terra ou após ligação inadequada, tal pode, embora em casos muito raros, provocar ferimentos físicos graves ou conduzir à morte.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de ligações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Óleo e gordura demasiado quentes

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

O óleo ou gordura demasiado quentes são facilmente inflamáveis. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

No caso de o óleo se incendiar, nunca tente extinguir o incêndio com água.

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas. A indicação de calor residual alerta para a existência de zonas de cozinhar quentes.

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

Se existir uma gaveta sob a placa de cozinhar, não deverá guardar nela quaisquer objectos inflamáveis ou recipientes do tipo aerossol. Perigo de incêndio!

Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozinhar quentes, uma vez que o isolamento dos cabos e a placa de cozinhar podem ficar danificados.

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

A presença de líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode gerar pressão de vaporização. Esta pressão pode fazer com que o recipiente salte de repente. Perigo de ferimento!

Mantenha a zona de cozinhar e as bases dos recipientes sempre secos.

Falhas na vitrocerâmica

No caso de ocorrerem rupturas, rachas ou fissuras na vitrocerâmica existe o perigo de choque eléctrico!

Desligue imediatamente o aparelho.

Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona

Se a zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras!

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Reparações indevidas

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Cabo de ligação

Qualquer intervenção no aparelho, incluindo a substituição ou conexão do cabo de ligação deverão ser levadas a cabo pelo Serviço de Assistência Técnica.



O **funcionamento intermitente** dos discos não é uma avaria, estes funcionam sempre com a potência máxima em períodos de ligado e desligado mais ou menos longos, em função do nível de potência seleccionado.

(Quanto mais elevado for o nível de potência, mais longo é o tempo de funcionamento e mais elevada a temperatura alcançada).

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

As bases ásperas de tachos e panelas riscam a vitrocerâmica. Verifique se os seus recipientes estão em boas condições.

É muito importante que o recipiente colocado numa zona activada contenha líquido ou comida. O respectivo tampo está equipado com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, o fundo do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não toque no recipiente, apague a placa e, se depois de arrefecer, esta não funcionar, entre em contacto com a assistência técnica".

Tachos e panelas quentes

Nunca coloque tachos e panelas quentes sobre o painel de comandos da zona indicadora ou sobre o friso.

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar e grãos de areia provocam riscos na vitrocerâmica. Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.

Objectos duros e pontiagudos

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

Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

Comida arrufada

O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador.

Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

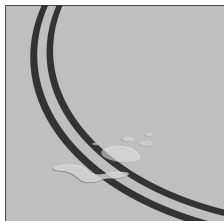
Folhas e matérias plásticas

As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.

As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

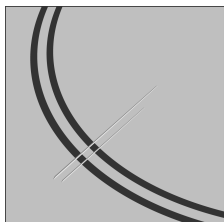
Exemplos de possíveis danos

Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



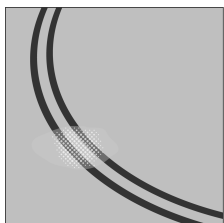
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



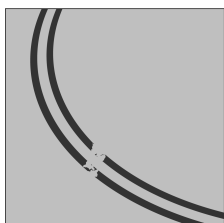
Riscos

provocados por grãos de sal, de açúcar ou de areia ou ainda por bases ásperas de tachos e panelas.



Descolorações metálicas iridescentes

provocadas pelo arrastar das panelas ou por materiais de limpeza impróprios.



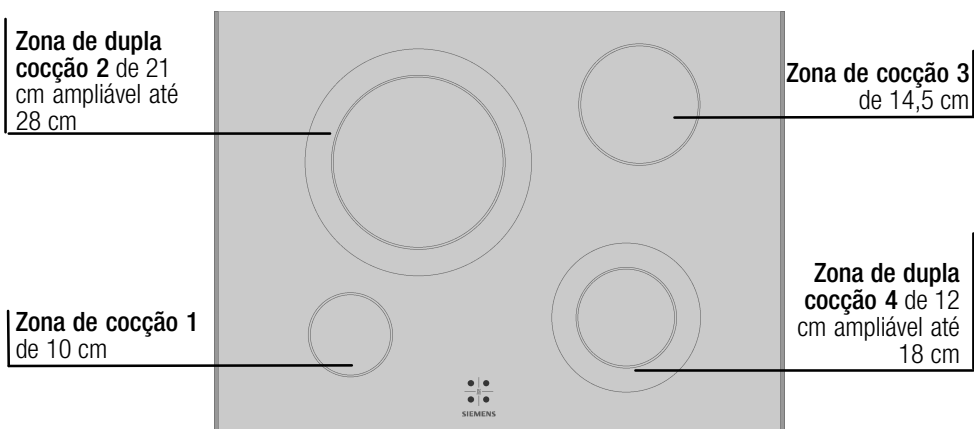
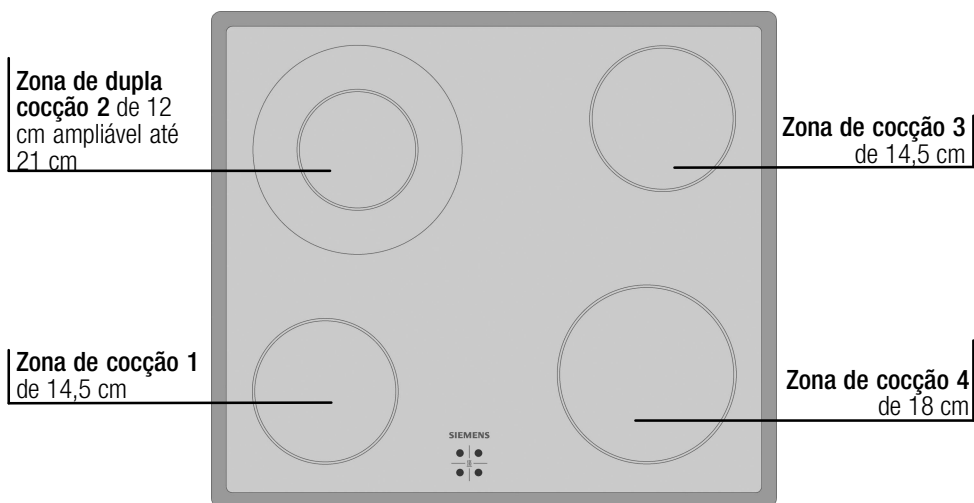
Decoração esmerilada

devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

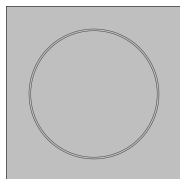
Apresentação da sua nova placa

Neste manual, pode encontrar explicações sobre a utilização das diversas vitrocerâmicas. Identifique qual dos seguintes aparelhos tem as mesmas características que o seu.



As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar de circuito simples

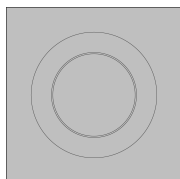


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

Por isso, escolha a zona de cozinhar adequada para o recipiente.

O tamanho da base dos tachos e panelas e o diâmetro das zonas de cozinhar devem coincidir.

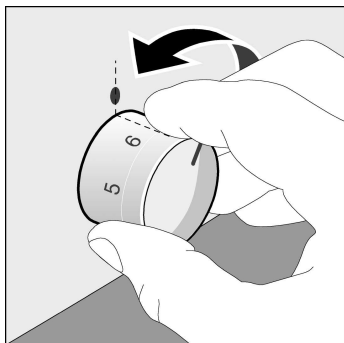
Zonas de cozinhar de duplo circuito



Estas zonas de cozinhar permitem modificar o tamanho. A zona de cozinhar tem de estar ligada.

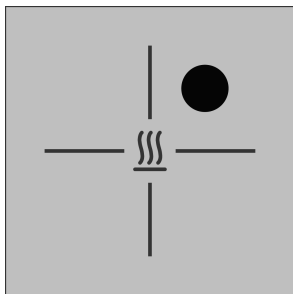
Activar a zona de cozedura exterior:

Rode o interruptor para a esquerda até ao fim, além da posição 6. Solte o interruptor. Fica automaticamente na posição 6. Se quiser, pode rodá-lo para a direita para programar a totalidade da zona de cozedura a uma temperatura inferior: 5, 4, 3...etc.



Para utilizar novamente a zona de cozedura interior, rode o interruptor para a esquerda até à posição 0 e seleccione a fase de cozedura desejada com o interruptor.

Indicador de segurança. Calor residual



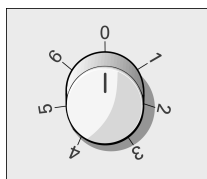
A sua placa possui uma indicação de calor residual • para cada um dos discos. Esta indicação serve para o avisar de que esse disco foi utilizado e de que ainda está suficientemente quente para provocar queimaduras. Deve evitar, assim, tocar no disco cujo indicador apresentar essa indicação •.

Mesmo que a placa de cozinhar já tenha sido desligada, o indicação de calor residual continua aceso enquanto a zona de cozinhar estiver quente.

Cozer

O presente capítulo explica a forma de regular as zonas de cozinhar. A tabela contém as potências de cozedura e os tempos de cozedura para os diferentes pratos. Os conselhos prestados no final ajudam a poupar energia.

Como regular



Os selectores das zonas de cozinhar permitem regular a potência de aquecimento das zonas de cozinhar.

Potência de cozedura1 =potência mínima

Potência de cozedura6 =potência máxima

Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto em a tabela.

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos pratos a confeccionar, pelo que são possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 6	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-1.	-
Gelatina	1 pac.	-	1-1.	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	1-3 min.	1-1.	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	2-3 min.	4-5	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	1-3 min.	1.-2	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-1.	2-4 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-1.	
Leite	500 ml-1 l	2-3 min.	1-1.	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	3-4 min.	1.-2	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	3-4 min.	1.-2	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	6-9 min.	2.-3*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	3-6 min.	2.-3*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	2-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	3-5 min.	1.-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	2.-3	30-35 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	2.-3	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	3-4 min.	1.-2	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	250 g-500 g	6-9 min.	3.-4	6-10 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 6	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	4-6 min.	2.-3	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	4-6 min.	2.-3	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	2.-3	50-60 min.
Fritar				
Crepes		1-2 min.	3.-4	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-2 min.	3.-4	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	1-2 min.	4-5	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-2 min.	3.-4	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura) (em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	8-13 min.	5-6	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	8-13 min.	2-3	Fritura contínua
* Continuação da cozedura sem tampa				

Conselhos para poupar energia

Tamanho adequado dos recipientes

Utilize tachos e frigideiras com uma base grossa e lisa. As bases não lisas prolongam o tempo de cozedura.

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente.

Utilize um recipiente pequeno para cozinhar poucas quantidades. Um recipiente grande pouco cheio gasta muita energia.

Colocar a tampa

Tape sempre o recipiente com a tampa adequada. Se cozinhar com o recipiente destapado, consumirá muito mais energia.

Cozinhar com pouca água

Cozinhe com pouca água, poupará energia e os legumes conservam as respectivas vitaminas e minerais.

Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Manutenção e limpeza

Jamais utilize dispositivos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Manutenção

Cuide da sua placa de cozinhar com um produto de protecção e manutenção próprio para vitrocerâmica, já que o mesmo deixará uma película brilhante e repelente da sujidade sobre as zonas de cozinhar. A placa de cozinhar permanece bonita durante muito tempo e a limpeza é mais fácil.

Limpeza da vitrocerâmica

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização. Isto evita que os restos de comida sejam queimados.

Produto de limpeza

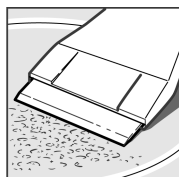
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

As manchas de água podem também ser removidas com limão ou vinagre.

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize: esponjas que risquem, produtos abrasivos ou agressivos, tais como produtos para a limpeza de fornos e removedores de manchas.

Raspador para vidros



As sujidades mais entranhadas limpam-se melhor com um raspador para vidros.

Retire a protecção do raspador para vidros. Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.

A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimento! Depois da limpeza, volte a colocar a protecção na lâmina.

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

Remova os restos de comida e os pingos de gordura com o raspador para vidros.

Limpe a superfície morna com produto de limpeza e papel de cozinha. Se a superfície de cozinhar ainda estiver demasiado quente poderão ocorrer manchas. Enxaguar a superfície com água e esfregar com um pano macio.

Descolorações metálicas

A aplicação de produtos de limpeza inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix. Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços de Assistência Técnica, mas contra pagamento.

O painel de comandos

Mantenha esta zona sempre limpa e seca. Restos de comida e comida arrufada podem comprometer o funcionamento do aparelho.

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

Não utilize objectos aguçados nem produtos abrasivos. O raspador para vidros não é adequado. O friso da placa pode ser danificado.

O sumo de limão e o vinagre não são adequados para a limpeza do friso da placa, podendo danificar o brilho do mesmo.

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços Técnicos estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Posto de Assistência Técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Referência E e referência FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho.

A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.



www.siemens-international.com

9000008976 (1W03W3) 01 8601