

es	Instrucciones para el uso	3-27
pt	Instruções de serviço	28-52

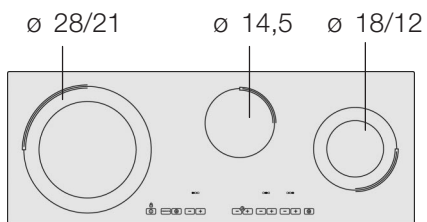
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço



3ET728..

9000252635

3ET728..



$\varnothing = \text{cm}$

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Consejos y advertencias de seguridad	5
Causas de los daños	7
Familiarizarse con el aparato	8
El panel de mando	8
Las zonas de cocción	9
Indicador de calor residual	9
Interruptor principal con seguro para niños ...	10
Interruptor principal	10
Seguro para niños	10
Cocinar	11
Así se programa	12
Tabla	13
Consejos para ahorrar energía	14
Cocinar con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	15
Así se programa	15
Tablas	16
Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción	17
Función del temporizador	17
La zona de cocción se desconecta automáticamente	17
El reloj temporizador de cocina	19

Contenido

Función de memoria	20
Guardar configuración	20
Activar la memoria	21
Limitación automática del tiempo	24
Desconectar el sonido de confirmación	24
Cuidados y limpieza	25
Cuidados	25
Limpieza de la vitrocerámica	25
Limpieza del marco de la placa de cocción	25
Qué hacer en caso de avería	26
Embalaje y aparatos usados	27
Servicio de asistencia técnica	27

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente estas instrucciones de uso para garantizar un uso seguro y correcto de la placa de cocción.

Guardar las instrucciones de uso y de montaje y la tarjeta del aparato. Si se entrega el aparato a otra persona, deberá adjuntarse siempre la documentación.

Daños ocasionados por el transporte

Comprobar la placa de cocción después de desembalarla. Si se detectan daños originados por el transporte, el aparato no debe conectarse.

Consejos y advertencias de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción exclusivamente para la preparación de alimentos.

Las personas (incluidos los niños) que por razones físicas, sensoriales o psíquicas, inexperiencia o desconocimiento no estén capacitadas para utilizar este aparato de forma segura, no deberán hacerlo sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

Mantener a los niños bajo supervisión para estar seguros de que no juegan con el aparato.

Aceite y mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio! Vigilar siempre la mantequilla (margarina) o el aceite al calentarlos.

Si el aceite se inflama, no apagarlo nunca con agua. Colocar la tapa o un plato de inmediato. Desconectar la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción. ¡Peligro de quemaduras!

Mantener alejados a los niños.

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

	No guardar ningún objeto inflamable ni spray en el cajón inferior de la placa de cocción si lo hubiera. ¡Peligro de incendio!
Base de los cazos y zonas de cocción húmedas	Si hubiera algún líquido entre la base del cazo y la zona de cocción, podría producirse presión de vapor. En este caso, el cazo podría salir despedido. ¡Peligro de lesiones! Asegúrese siempre de que la zona de cocción y la base del cazo están secos.
Fisuras en la vitrocerámica	Si la vitrocerámica presenta roturas, fisuras o grietas existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La zona de cocción se calienta pero el indicador no funciona	Si la zona de cocción se calienta pero el indicador no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras! Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La placa de cocción se apaga	Si la placa de cocción se apaga automáticamente y ya no puede manejarse, debe desconectarse inmediatamente de la red eléctrica. La placa de cocción puede volver a conectarse más tarde. ¡Peligro de incendio! Desconectar el fusible en la caja de fusibles y avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Reparaciones incorrectas	Las reparaciones efectuadas de modo incorrecto son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica! Únicamente los técnicos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruidos están autorizados para realizar reparaciones.

Causas de los daños

Bases de cazos y sartenes

Las bases de cazos y sartenes rugosas rayan la vitrocerámica.

No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.

Sartenes y cazos calientes

No colocar nunca sartenes ni cazos calientes sobre la superficie de mando, el cuadro de indicaciones o el marco.

Pueden provocar daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena rayan la vitrocerámica. No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo.

Objetos duros y puntiagudos

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

Sustancias derramadas

El azúcar y las sustancias con un alto contenido de azúcar pueden originar daños en la placa de cocción. Retirar las sustancias derramadas inmediatamente con ayuda de un rascador para vidrio.

Decoloraciones metálicas cambiantes

Las decoloraciones se originan a causa del desgaste por el roce de los recipientes y el uso de productos de limpieza inapropiados.

Láminas y plásticos

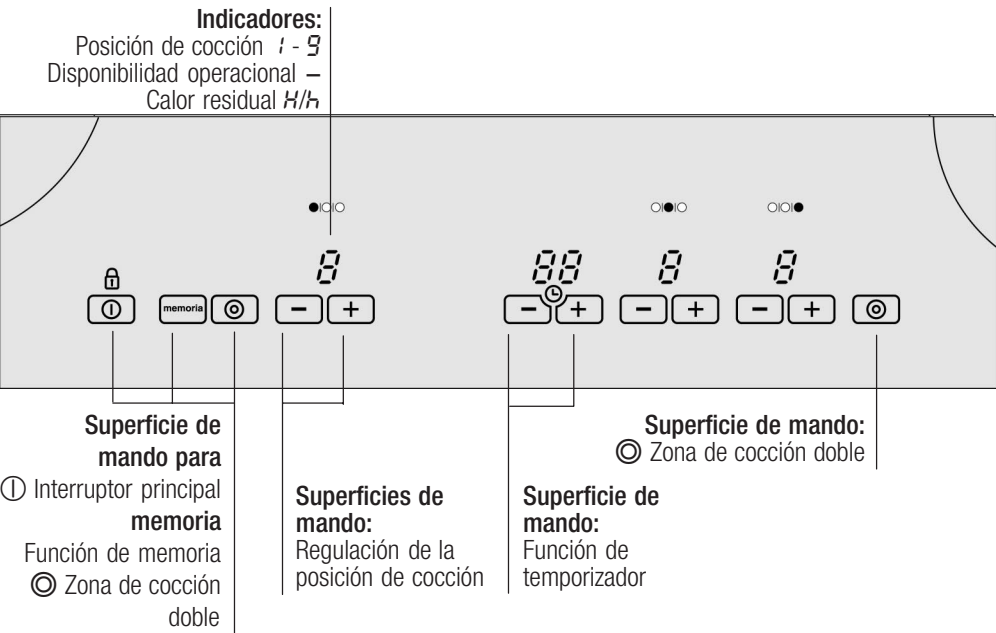
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten al colocarlos sobre la zona de cocción caliente.

Las láminas protectoras no son apropiadas para esta placa de cocción.

Familiarizarse con el aparato

La página 2 contiene un esquema de los modelos con medidas.

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Consejos y advertencias

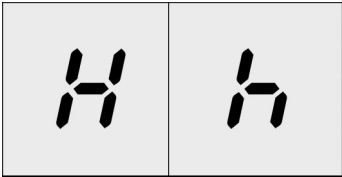
Los ajustes no se modifican al pulsar varios campos simultáneamente. De este modo es posible limpiar la zona de programación en caso de derrame.

Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
☐ Zona de cocción única	
☒ Zona de cocción doble	Pulsar el símbolo  .
Activación de la zona de cocción: Se encenderán los indicadores correspondientes.	
Conexión de la zona de cocción: Se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado.	

Indicador de calor residual



La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos etapas para cada zona de cocción.

Si en el indicador aparece el símbolo **H**, la zona de cocción aún está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Si la zona de cocción continúa enfriándose, el indicador muestra el símbolo **h**. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

¡Atención!

Después de un corte en el suministro eléctrico el indicador de calor residual no vuelve a conectarse. Las zonas de cocción aún pueden estar calientes.

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conectar la placa de cocción

El interruptor principal permite conectar el sistema electrónico de la superficie de mando. La placa de cocción ya está lista para funcionar.

Desconectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo ① hasta que se iluminen los indicadores – de la zona de cocción.

Pulsar el símbolo ① hasta que se apaguen los indicadores – de las zonas de cocción. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece encendido hasta que las zonas de cocción se han enfriado lo suficiente.

Consejos y advertencias

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 10 segundos desconectadas.

Seguro para niños

La placa de cocción puede bloquearse a fin de evitar que los niños conecten las zonas de cocción:

Para conectarla debe pulsarse el interruptor principal durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea el indicador . En el momento en el que el indicador se apaga, la placa de cocción se encuentra conectada.

La placa de cocción puede bloquearse de forma excepcional o de forma permanente:

Se puede bloquear la placa de cocción, si p.ej. tiene una visita y hay niños:

La placa de cocción debe estar desconectada. Pulsar el interruptor principal ① más de 4 segundos. El indicador  se ilumina durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Pulsar el interruptor principal ① más de 4 segundos. La placa de cocción está conectada. Se ha anulado el bloqueo.

Bloquear excepcionalmente la placa de cocción

Anular el bloqueo excepcional

Bloquear permanente la placa de cocción

Activar el bloqueo permanente

La placa de cocción puede bloquearse permanentemente: La placa de cocción se bloquea cada vez que se desconecta. Para conectarla debe pulsarse el interruptor principal durante más de 4 segundos.

El bloqueo permanente debe activarse una sola vez:

- 1.** Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
- 2.** Ajustar las 4 zonas de cocción a la posición de cocción 2.
- 3.** Volver a desconectar todas las zonas de cocción, una tras otra de derecha a izquierda.
- 4.** Pulsar el interruptor principal por lo menos 5 segundos. Transcurrido este tiempo suena un sonido.

El bloqueo permanente está activado.

Desactivar el bloqueo permanente

El bloqueo permanente puede volver a desactivarse. Proceder de la misma forma que para activarla.

¡Atención!

El agua de la limpieza, sustancias derramadas u objetos colocados en el interruptor principal ① pueden activar o desactivar involuntariamente el seguro para niños.

Cocinar

Superficie de mando + y –

Ajustar la posición de cocción deseada con los símbolos + y –.

Posición de cocción 1 = potencia mínima

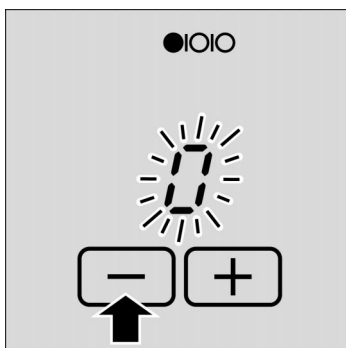
Posición de cocción 9 = potencia máxima.

Cada posición de cocción tiene un nivel intermedio. Está señalizada con un punto.

Nota

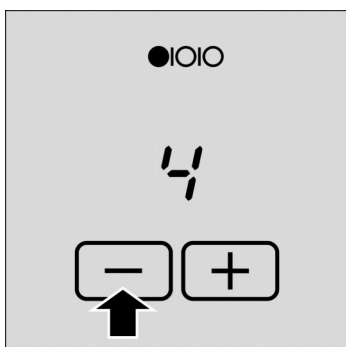
La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede activar y desactivar incluso con una potencia elevada.

Así se programa



La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo + o -.
En el indicador parpadea 9.



2. Durante los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo + o -.
Se visualiza el ajuste básico:
Símbolo + = posición de cocción 9
Símbolo - = posición de cocción 4

3. Cambiar la posición de cocción:
Pulsar el símbolo + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Pulsar el símbolo - hasta que aparezca 9.

Si se ha ajustado una posición de cocción alta, también se puede pulsar el símbolo + hasta que aparezca 9. Al volver a pulsar brevemente el símbolo +, aparece 9.

La zona de cocción se desconecta y, después de 5 segundos aprox., aparece el indicador de calor residual.

Desconectar la zona de cocción:

Tabla

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

	Cantidad	Nivel inicio de cocción 9	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta
Derretir				
chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
verduras de lata	400 g - 800 g	2-4 min	1-2	3-6 min
caldo	500 ml -1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
sopa espesa	500 ml - 1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
leche**	200 ml-400 ml	2-4 min	1-2	2-3 min
Calentar y conservar caliente				
cocido (p. ej., cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min	1-2	
leche	500 ml-1 l	3-4 min	1-2	
Descongelar y calentar				
espinacas congeladas	300 g - 600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
gulasch congelado	500 g - 1 kg	4-5 min	2-3	20-30 min
Cocer a fuego lento				
albóndiga de patata ,				
bolas (1-2 l agua)	4-8 unidades	8-12 min	4-5*	20-30 min
pescado	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min

	Cantidad	Nivel inicio de cocción 9	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta
Cocinar				
arroz (con doble cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min	2-3	15-30 min
arroz con leche (500ml-1l leche)	125 g-250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
patatas hervidas sin pelar con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min
patatas cocidas con sal con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min
verduras frescas con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min	2-3	10-20 min
pasta (1-2 l agua)	200 g-500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min
Estofar				
rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min	4-5	50-60 min
estofado	1 kg	5-8 min	4-5	80-100 min
gulasch	500 g	6-11 min	4-5	50-60 min
Freir				
crepes (Flädle)		2-4 min	6-7	Asar de forma homogénea
filetes, filete empanado	1-2 piezas	2-4 min	6-7	6-10 min
(aprox. 3 cm de grosor)	2-3 piezas	2-4 min	7-8	8-12 min
palitos de pescado	10 piezas	2-4 min	6-7	8-12 min
Freir (en 1-2 l de aceite)				
alimentos congelados (p.ej., patatas fritas congeladas)	200 g por relleno	10-15 min	8-9	Freír homogéneamente
otros	400 g por relleno	10-15 min	4-5	Freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				
** sin tapa				

Consejos para ahorrar energía

Utilizar cazos y sartenes con bases gruesas y planas. Las bases irregulares aumentan el consumo de energía.

El tamaño de cazo adecuado

El diámetro de la base de cazos y sartenes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Aspectos a tener en cuenta: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Por regla general, es mayor al diámetro de la base del cazo.

Utilizar un cazo pequeño para pequeñas cantidades. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.

Colocar la tapa

Utilizar siempre la tapa correspondiente de cada cazo y sartén. La cocción sin tapa requiere cuatro veces más energía.

Cocer con poco agua

Cocer con poco agua. De este modo se ahorra energía. Las verduras conservan sus vitaminas y minerales.

Ajustar a una zona de cocción menor

Ajustar a una zona de cocción menor.

Aprovechar el calor residual

Desconectar la zona de cocción 5-10 minutos antes de la finalización del tiempo de cocción para largos tiempos de cocción.

Cocinar con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

Ya no es necesario conectar el aparato, esperar a que empiece la cocción del plato y a continuación cambiar la potencia de cocción. Ahora es posible ajustar la posición para cocción lenta deseada desde el principio.

La zona de cocción calienta a máxima potencia y se ajusta automáticamente a la posición de cocción seleccionada.

El tiempo de calentamiento de la zona de cocción se ajusta en función del nivel de cocción lenta ajustado.

Así se programa

- 1. Ajustar el nivel de potencia deseado para la zona de cocción.
- 2. Pulsar los símbolos + y – simultáneamente. Se activará la función electrónica de inicio de cocción rápida. En el indicador parpadean alternadamente *R* y el nivel de cocción lenta.

Después del inicio rápido de cocción en el indicador sólo permanece iluminado el nivel de cocción lenta.

Tablas

En la siguiente tabla puede verse para qué platos es apropiada la función electrónica de inicio de cocción rápida.

La cantidad indicada más pequeña se refiere a las zonas de cocción reducidas, la cantidad grande a las zonas de cocción amplias. Los valores indicados son orientativos.

Platos con función electrónica de inicio de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Duración, en minutos
Calentar			
Lata de verduras	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Caldo	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Sopa espesa	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Leche	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Calentar y mantener caliente			
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	A 1-2	-
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	A 2-3	20-30
Cocer a fuego lento			
Pescado	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cocinar			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patatas cocidas con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20

Platos con función electrónica de inicio de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Duración, en minutos
Estofar			
Rollos de carne relleno	4 piezas	A 4-5	50-60
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100
Freír			
Barritas de pescado	10 piezas	A 6-7	8-12
Crepe (Flädle)		A 6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	A 6-7	8-12

Consejos para el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

La cocción del plato no se inicia con el sistema electrónico de inicio rápido de cocción

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción está diseñado para una cocción con poca agua que conserve el valor nutritivo de los alimentos.

Para las zonas de cocción grandes añadir sólo 3 tazas de agua en el plato y 2 para las zonas de cocción pequeñas.

Tapar el cazo.

El sistema electrónico de inicio rápido de cocción no es apropiado para platos de cocción con abundante agua (p. ej. pasta).

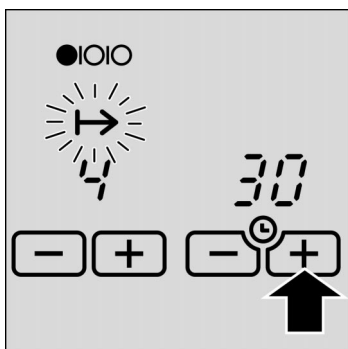
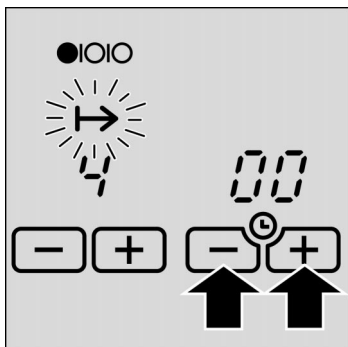
Función del temporizador

Esta función se puede utilizar de dos maneras diferentes:

- bien como una zona de cocción que se apaga automáticamente
- o bien como un reloj temporizador de cocina

La zona de cocción se desconecta automáticamente

Así se programa



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

1. Ajustar la posición de cocción.
2. Pulsar los símbolos - y + simultáneamente.
El indicador **I→I** de la zona de cocción deseada parpadea. En el indicador del reloj temporizador parpadea **00**.
Para seleccionar otra zona de cocción, pulsar los símbolos - y + simultáneamente hasta que parpadee el indicador **I→I** de la zona de cocción deseada.
3. Pulsar el símbolo - o el símbolo +.
Se muestra el valor recomendado.
Con + : 30 minutos
con - : 10 minutos
El indicador **I→I** para la zona de cocción sigue parpadeando.
4. Pulsar el símbolo - o el símbolo + hasta que aparezca la duración deseada del ciclo de cocción en el indicador del reloj temporizador.

La duración del ciclo de cocción parpadea algunos segundos y comienza a transcurrir. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá la duración del ciclo de cocción más breve.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se desconecta. En el indicador de la posición de cocción aparece un . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea  y el indicador . Pulsar una superficie de mando cualquiera. Los indicadores desaparecen y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Pulsar los símbolos  y  simultáneamente hasta que parpadee el indicador  deseado. Cambiar la duración del ciclo de cocción con el símbolo  o el símbolo  o ajustarlo a .

Consejos y advertencias

Para consultar la duración restante del ciclo de cocción de una zona de cocción: Pulsar simultáneamente los símbolos  y  hasta que parpadee el indicador  de la zona de cocción correspondiente. La duración del ciclo de cocción se visualiza durante 5 segundos.

Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

La limitación automática de tiempo está también activa con la función del temporizador.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función del temporizador deja de estar activada.

El reloj temporizador de cocina

Así se programa

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes.

1. Pulsar los símbolos  y  simultáneamente hasta que el indicador  del reloj temporizador de cocina parpadee. En el indicador del reloj temporizador parpadea .
2. Pulsar el símbolo  o el símbolo .
Se muestra el valor recomendado.
Símbolo  : 10 minutos
Símbolo  : 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo  o el símbolo .

Una vez transcurrido el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo se oirá una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea . El indicador  para el reloj temporizador de cocina parpadea. El indicador se desconecta tras 10 segundos.

Corregir el tiempo

Pulsar los símbolos **-** y **+** simultáneamente hasta que el indicador  del reloj temporizador de cocina parpadee.

El indicador de reloj temporizador parpadea. Modificar la duración del ciclo de cocción con el símbolo **-** o el símbolo **+**.

Función de memoria

La función de memoria permite memorizar las posiciones de cocción y los tiempos de preparación de un plato y activarlos a su vez en cualquier momento.

La función de memoria es muy útil cuando un plato que se prepara a menudo necesita varias posiciones de cocción.

Para preparar el plato se requieren las mismas condiciones que para memorizar, p. ej.: la misma olla, la misma cantidad de comida y la misma temperatura de salida del plato.

Guardar configuración

Por cada zona de cocción se puede memorizar una operación de memoria. Para cada operación de memoria se pueden grabar hasta 5 configuraciones. La duración máxima de la grabación es 99 minutos.

Modo de proceder

1. La placa de cocción debe estar conectada.
Pulsar el símbolo **memoria** durante 2 segundos como mínimo.
Suenan dos señales.
Al cabo de 2 segundos, parpadea el indicador Δ .
2. Seleccionar la zona de cocción deseada pulsando el símbolo + o – y programar la posición de cocción. El indicador Δ junto al indicador de la zona de cocción parpadea. Empieza la grabación.
3. Preparar el plato como uno desee. Se grabarán los ajustes.
4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El proceso de cocción ha quedado grabado.

Consejos y advertencias

Al programar más de 5 posiciones de cocción para la preparación de un plato, se muestra $\equiv$ en el indicador del reloj temporizador y aparece $\equiv$ en el indicador de zona de cocción. No podrán registrarse las siguientes posiciones de cocción. El indicador del reloj temporizador se ilumina al pulsar cualquier superficie de mando de la función de temporizador. Se puede terminar de cocinar cualquier plato como uno desee.

Al memorizar más de 99 minutos, se muestra **99** en el indicador del reloj temporizador y aparece $\equiv$ en el indicador de zona de cocción. No podrán registrarse las siguientes posiciones de cocción. Los indicadores se apagan al pulsar cualquier superficie de mando. Se puede terminar de cocinar cualquier plato como uno desee.

Para guardar otro proceso de memoria en una zona de cocción:

Iniciar una nueva grabación. Se sobrescribirá la grabación antigua.

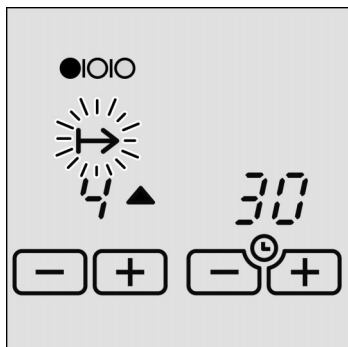
La limitación automática de tiempo está activada también con la función de memoria.

Activar la memoria

Es preciso activar la memoria para cocinar un plato ya grabado.

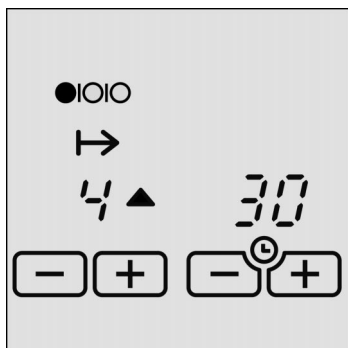
1. Pulsar brevemente el símbolo **memoria**.
Suenan una señal.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada pulsando el símbolo + o -. Empieza el programa de memoria.

Indicador de memoria



En el indicador de zona de cocción aparecen rápidamente las configuraciones memorizadas. La zona de cocción no se calienta. El indicador **I→** de la zona de cocción parpadea. Se ilumina el símbolo **Δ**. Cada paso aparece durante 3 segundos en el indicador.

Se activa la memoria



Una vez se han indicado todos los pasos, arranca el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. El indicador **Δ** de zona de cocción y el indicador **I→** del reloj temporizador se mantienen encendidos.

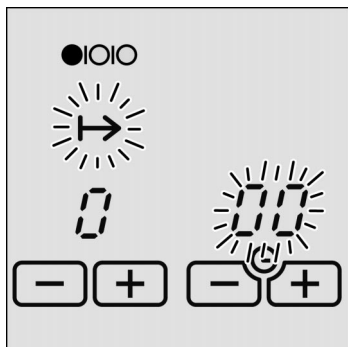
En el indicador de zonas de cocción se muestra la configuración actual. En el indicador del reloj temporizador se muestra la duración de todo el proceso de cocción en cuenta atrás.

Es posible consultar la posición de cocción y la duración correspondiente durante la ejecución del programa de memoria:

Pulsar simultáneamente los símbolos **-** y **+** del reloj temporizador.

Pulsar el símbolo **+**. Se muestran la posición de cocción actual y la duración. Pulsando el símbolo **+** se puede consultar la posición de cocción y la duración correspondiente.

Fin de memoria



Al finalizar el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea **00**. El indicador **I→I** de la zona de cocción parpadea. En el indicador de zona de cocción se ilumina **0**.

Finalizar la memoria anticipadamente

Pulsar el símbolo + o – de la zona de cocción deseada. El indicador de zona de cocción parpadea. Pulsar de nuevo el símbolo + o –. La zona de cocción se desconecta.

Otras zonas de cocción con la memoria en funcionamiento

Si se utiliza simultáneamente la función de memoria para varias zonas de cocción, el indicador de reloj temporizador muestra la duración más breve del programa de memoria.

Nota

Para consultar la duración de otro programa de memoria, pulsar simultáneamente los símbolos – y + de la función del temporizador hasta que parpadee el indicador **I→I** deseado.

Limitación automática del tiempo

Si la zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación de tiempo automática.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de las zonas de cocción parpadea alternadamente una *F* y un *B*.

Si se toca el campo +, se apaga la indicación. Ahora se puede volver a programar.

El momento en que se activa la limitación temporal depende de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).

Desconectar el sonido de confirmación

Al pulsar un campo se emite un sonido breve de confirmación. Este sonido se puede desactivar.

1. Ajustar las zonas de cocción a la posición de cocción 3.
2. Volver a desconectar todas las zonas de cocción, una tras otra de derecha a izquierda.
3. Pulsar el interruptor principal por lo menos 5 segundos. Transcurrido este tiempo se emite una señal de confirmación.

El sonido de confirmación puede volver a activarse. Proceder de la misma forma que para desactivarla.

Cuidados y limpieza

Queda prohibida la utilización de limpiadores de alta presión y de máquinas de limpieza a vapor.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la vitrocerámica.

Limpieza de la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada cocción. De este modo, los restos adheridos no se queman.

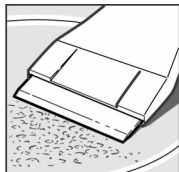
Productos de limpieza

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para la vitrocerámica.

Productos de limpieza inadecuados

No utilizar nunca:
esponjas que rasquen, productos abrasivos ni productos de limpieza agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas.

Rascador para vidrio



Eliminar la suciedad resistente con un Rascador para vidrio.

Soltar el seguro del rascador para vidrio.
Limpiar la superficie de vitrocerámica sólo con la cuchilla.

La carcasa podría rayar la vitrocerámica.



La cuchilla está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
Proteger la cuchilla después de la limpieza.

Sustituir las cuchillas dañadas de inmediato.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón.
No utilizar productos afilados ni abrasivos. El rascador para vidrio no es apropiado. El marco de la placa de cocción podría resultar dañado.

Qué hacer en caso de avería

La placa de cocción no funciona

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta los siguientes aspectos.

Comprobar si los fusibles de la herramienta funcionan correctamente. Verificar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.

En los indicadores de la zona de cocción parpadea E

La superficie de mando está húmeda o hay algún objeto sobre ella. Reparar las causas de la avería y volver a conectar.

Indicador E y cifras

Si aparece el símbolo E y cifras en el panel indicador, el sistema electrónico ha sufrido una avería. Desconectar la herramienta a través del fusible o el interruptor de protección de la caja de fusibles y volver a conectarla. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica si el indicador aparece de nuevo.

Indicador F y cifras

Si en el indicador parpadean una F y una cifra alternadamente, la herramienta ha detectado una avería. En la siguiente tabla figuran medidas de reparación.

Indicador	Avería	Medida
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente.	F2 se apaga cuando el sistema electrónico se enfría lo suficiente y el indicador se apaga al pulsar una superficie de mando.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción.	F4 se apaga cuando el sistema electrónico se enfría lo suficiente y el indicador se apaga al pulsar una superficie de mando.*
F8	La zona de cocción estuvo demasiado tiempo en funcionamiento.	La herramienta puede volver a conectarse de inmediato.

* No colocar ningún cazo caliente sobre la superficie de control

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 (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 con los números se hallan en la tarjeta del aparato.

Índice

O que deve ter em atenção	30
Indicações de segurança	30
Causas de danos	32
Conhecer o aparelho	33
O painel de comandos	33
As zonas de cozinhar	34
Indicação de calor residual	34
Interruptor principal com bloqueio de segurança para crianças	35
Interruptor principal	35
Bloqueio de segurança para crianças	35
Cozedura	36
Como regular	37
Tabela	38
Conselhos para poupar energia	39
Cozinhar com o sistema electrónico de início forte de cozedura	40
Como regular	40
Tabelas	41
Conselhos para o sistema electrónico de início forte de cozedura	42

Índice

Função do temporizador	42
Uma zona de cozinhar deve desligar-se automaticamente	42
O despertador de cozinha	44
Função de memória	45
Memorizar a sua regulação	45
Activar a memória	46
Limite de tempo automático	49
Desligar o sinal de confirmação	49
Manutenção e limpeza	50
Manutenção	50
Limpeza da vitrocerâmica	50
Limpeza do friso da placa	50
Uma anomalia, que fazer?	51
Embalagem e aparelho antigo	52
Serviços de Assistência Técnica	52

O que deve ter em atenção

Leia atentamente estas instruções de serviço para poder utilizar a sua placa de cozinhar de forma segura e correcta.

Guarde em local seguro as instruções de serviço e de montagem, bem como o cartão de identificação do aparelho. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe os documentos.

Danos de transporte

Examine a placa de cozinhar depois de a desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

As pessoas (incluindo crianças) que, por motivos físicos, sensoriais ou mentais ou por inexperiência ou desconhecimento não se encontrem em condições de utilizar o aparelho com segurança, não devem utilizá-lo sem estarem sob a supervisão de uma pessoa responsável ou devem apenas fazê-lo de acordo com as indicações de uma pessoa responsável.

As crianças devem estar sob vigilância de modo a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo e gordura sobreaquecidos

O óleo e a gordura sobreaquecidos incendeiam-se rapidamente. Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

No caso de o óleo se incendiar, nunca o apague com água.

Cubra-o de imediato com uma tampa ou com um prato.

Desligue a zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes	Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras! Por princípio, não deixe crianças aproximarem-se do aparelho. Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Perigo de incêndio! Caso exista uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não deverá utilizá-la para guardar objectos inflamáveis ou pulverizadores. Perigo de incêndio!
Bases molhadas de recipientes e zonas de cozinhar	O líquido existente entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode criar pressão de vapor, fazendo com que o recipiente salte de repente. Perigo de ferimentos! Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secos.
Falhas na vitrocerâmica	Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas ou fissuras, existe perigo de choque eléctrico. Desligue na caixa de fusíveis o fusível correspondente ao aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A zona de cozinhar aquece, a indicação não está a funcionar	Se a zona de cozinhar aquecer e a indicação não estiver a funcionar, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras! Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A placa de cozinhar desliga-se	Se a placa de cozinhar se desligar sozinha e não permitir a sua posterior utilização, tem de ser desligada da corrente de imediato. A placa de cozinhar poderia voltar a ligar-se mais tarde. Perigo de incêndio! Desligue o fusível na caixa de fusíveis e 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.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.

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

Frigideiras e tachos quentes

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

Sal, açúcar e areia

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

Objectos duros e pontiagudos

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

Alimentos derramados

O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa de cozinhar. Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Descolorações com brilho metálico

As descolorações ocorrem com o desgaste das painéis e a utilização de produtos de limpeza inadequados.

Películas e materiais plásticos

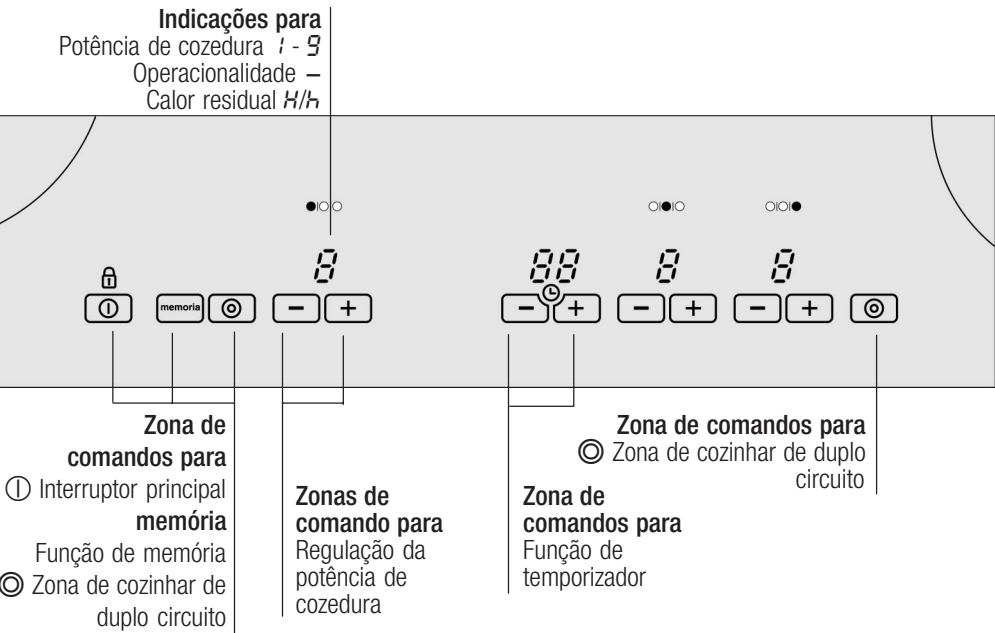
Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa.

A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Conhecer o aparelho

Na página 2 poderá encontrar uma lista de tipos com medidas.

O painel de comandos



Zonas de comando

Sempre que tocar num símbolo, a respectiva função é activada.

Notas

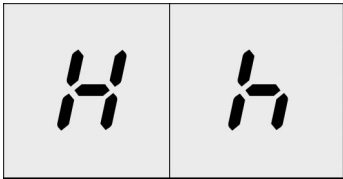
As regulações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, poderá limpar eventuais alimentos derramados na zona de regulação.

Mantenha as zonas de comandos sempre secas, pois a humidade prejudica o seu funcionamento.

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ligar e desligar
☐ Zona de cozinhar de circuito simples	
☒ Zona de cozinhar de duplo circuito	Toque no símbolo  .
Ao ligar as zonas de cozinhar acendem-se as respectivas indicações. Ao accionar a zona de cozinhar o tamanho por último regulado é automaticamente seleccionado.	

Indicação de calor residual



Atenção!

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

Se na indicação aparecer um **H**, a zona de cozinhar ainda está quente. Pode, por ex., manter um pequeno prato quente ou derreter uma cobertura. Quando a zona de cozinhar arrefece mais, a indicação muda para **h**. A indicação apaga-se, quando a zona de cozinhar já estiver suficientemente arrefecida.

Após uma falha de corrente, a indicação de calor residual já não volta a ligar-se. As zonas de cozinhar podem estar ainda quentes.

Interruptor principal com bloqueio de segurança para crianças

Interruptor principal

	Com o interruptor principal, liga-se o sistema electrónico do painel de comandos. Agora, a placa de cozinhar encontra-se pronta para entrar em funcionamento.
Ligar a placa de cozinhar	Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar se acenderem.
Desligar a placa de cozinhar	Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar se apagarem. Todas as zonas de cozinhar são desligadas. A indicação de calor residual mantém-se até as zonas de cozinhar arrefecerem suficientemente.
Notas	A placa de cozinhar desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 10 segundos.

Bloqueio de segurança para crianças

	Para que os seus filhos não liguem as zonas de cozinhar, pode bloquear a sua placa de cozinhar: Para a ligar, toque depois no interruptor principal por mais de 4 segundos. Durante esse tempo, pisca a indicação  . Logo que a indicação se apague, a placa de cozinhar está ligada. Pode bloquear a placa de cozinhar pontual ou permanentemente:
Bloquear pontualmente a placa de cozinhar	Pode bloquear a placa de cozinhar pontualmente, se, por ex., tiver visitas com crianças em casa: A placa de cozinhar tem de estar desligada. Toque no interruptor principal ① por mais de 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos e apaga-se em seguida. A placa de cozinhar está bloqueada.

Anular o bloqueio pontual

Toque no interruptor principal ① por mais de 4 segundos. A placa de cozinhar está ligada. O bloqueio está anulado.

Bloquear a placa de cozinhar permanentemente

Pode bloquear a placa de cozinhar de forma permanente. Sempre que a placa for desligada, é bloqueada. Para a ligar, toque depois no interruptor principal por mais de 4 segundos.

Activar o bloqueio permanente

O bloqueio permanente tem de ser activado uma vez:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Regule as 4 zonas de cozinhar para a potência de cozedura 2.
3. Desligue as zonas de cozinhar umas a seguir às outras, da direita para a esquerda.
4. Toque no interruptor principal, no mínimo, durante 5 segundos, após os quais se ouve um sinal sonoro.

O bloqueio permanente está activado.

Anular o bloqueio permanente

Pode voltar a anular o bloqueio permanente. Proceda do modo como procedeu para activá-lo.

Atenção!

O bloqueio de segurança para crianças pode ser activado ou desactivado inadvertidamente com água de limpeza, alimentos derramados ou objectos colocados sobre o interruptor principal ①.

Cozedura

Zona de comandos + e –

Os símbolos + e – permitem-lhe regular a potência de cozedura desejada.

potência de cozedura 1 = nível mais baixo

potência de cozedura 9 = nível mais elevado.

Cada potência de cozedura tem uma fase intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

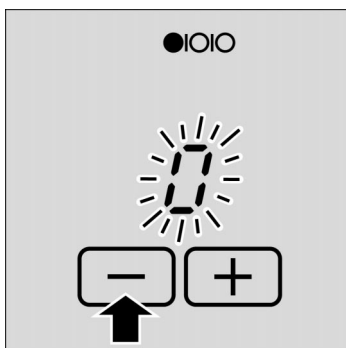
Nota

A zona de cozinhar regula o aquecimento ligando e desligando-se. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo + ou -.
Na indicação começa a piscar um 9.

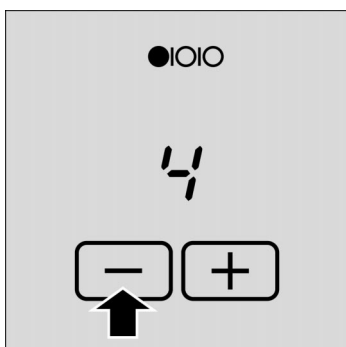


2. No prazo de 5 segundos toque nos símbolos + ou -.

Aparece a regulação base:

Símbolo + = potência de cozedura 9

Símbolo - = potência de cozedura 4



3. Alterar a potência de cozedura:

Toque nos símbolos + ou -, até a potência de cozedura desejada aparecer.

Toque no símbolo - até aparecer o 9.

Se tiver regulado a zona para uma potência de cozedura alta, pode também tocar no símbolo + até aparecer o 9. Volte a tocar no símbolo +, até aparecer o 9.

A zona de cozinhar desliga-se e, decorridos cerca de 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Desligar a zona de cozinhar

Tabela

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

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de con- tinuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
gelatina	1 pac.	-	1-2	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa consistente	500 ml-1l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leite**	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Aquecer e manter quente				
Guisado (por ex., lentilhas guisadas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leite	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Goulash ultracongelado	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolas de batata (1-2 l de água)	4-8 unidades	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da quantidade de água)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500 ml-1l de leite)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Batatas com a pele em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas em 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos em 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Massa (1-2 l de água)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidades	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Goulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		2-4 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bifes (espessura aprox. de 3 cm)	2-3 unidades	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Fritar (em 1-2 l de óleo)				
Produtos ultracongelados				
(por ex. batatas fritas congeladas)	200 g de cada vez	10-15 min.	8-9	Fritura contínua
Outros	400 g de cada vez	10-15 min.	4-5	Fritura contínua

* Cozedura contínua sem tampa

** sem tampa

Conselhos para poupar energia

Tacho de tamanho correcto

Utilize tachos e frigideiras com bases espessas e planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.

O diâmetro da base do tacho ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Tenha em atenção: os fabricantes de loiça frequentemente indicam o diâmetro superior das panelas, que na maior parte das vezes é superior ao diâmetro da base.

Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.

Colocar a tampa

Tape os tachos e as frigideiras com uma tampa de tamanho adequado. Ao cozinhar sem tampa, necessita de gastar muito mais energia.

Cozinhar com pouca água

Cozinhe com pouca água, pois poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.

Reduzir a temperatura

Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.

Utilizar o calor residual

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Cozinhar com o sistema electrónico de início forte de cozedura

Já não precisa de ligar a zona, esperar até ferver e depois reduzir a potência de cozedura. Pode regular desde o início a potência desejada para continuação da cozedura.

A zona de cozinhar aquece com a potência máxima e depois reduz automaticamente para a potência de cozedura por si seleccionada.

O tempo que a zona de cozinhar está a aquecer depende da potência de continuação de cozedura regulada.

Como regular

1. Regule a potência de continuação de cozedura desejada para a zona de cozinhar.
2. Toque simultaneamente no símbolo + e -. É activado o sistema electrónico de início forte de cozedura. No visor, piscam alternadamente um **H** e a potência de continuação de cozedura.

Depois do início forte de cozedura, no visor fica apenas acesa a potência de continuação de cozedura.

Tabelas

Na tabela seguinte poderá verificar para que pratos a electrónica de início forte de cozedura é adequada.

A quantidade mais pequena indicada diz respeito às zonas de cozinhar mais pequenas, a quantidade maior às zonas de cozinhar maiores. Os valores indicados servem apenas de orientação.

Pratos com electrónica de início forte de cozedura	Quantidade	Potência de cozedura	Tempo de duração, minutos
Aquecer			
Legumes enlatados	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Caldos	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Sopa de legumes	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Leite	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Aquecer e manter quente			
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	A 1-2	-
Descongelar e aquecer			
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Cozinhar lentamente			
Peixe	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cozer			
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Batatas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Estufar			
Rolinhos de carne	4 unidades	A 4-5	50-60
Carne estufada	1 kg	A 4-5	80-100
Fritar			
Barrinhas de peixe	10 unidades	A 6-7	8-12
Crepes		A 6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	A 6-7	8-12

Conselhos para o sistema electrónico de início forte de cozedura

Os alimentos não ficam cozinhados com o sistema electrónico de início forte de cozedura

O sistema electrónico de início forte de cozedura foi concebido para cozinhar com pouca água, salvaguardando o valor nutritivo dos alimentos.

Ao utilizar as zonas de cozinhar maiores, junte apenas 3 chavenas de água aproximadamente, utilizando as zonas de cozinhar pequenas deverá juntar aos alimentos cerca de 2 chavenas de água.

Tape o recipiente com uma tampa.

O sistema electrónico de início forte de cozedura não é adequado para cozinhar alimentos cozidos em muita água (por ex., massas).

Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

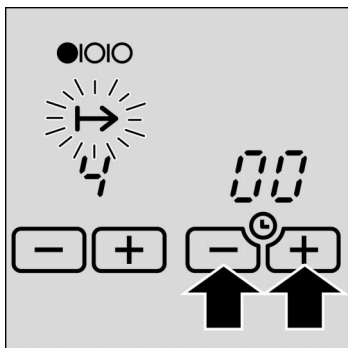
- Quando quiser que uma zona de cozinhar desligue automaticamente
- Como despertador de cozinha

Uma zona de cozinhar deve desligar-se automaticamente

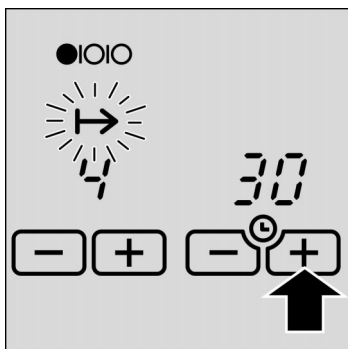
Como regular

Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar que deseja utilizar. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

- 1.** Regule a potência de cozedura.



2. Toque simultaneamente nos símbolos – e +.
A indicação I→I da zona de cozinhar que pretende utilizar começa a piscar. Na indicação do temporizador começa a piscar um 00.
Se desejar seleccionar outra zona de cozinhar, toque nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação I→I da zona de cozinhar que pretende utilizar começar a piscar.



3. Toque nos símbolos – ou +.
Surge o valor sugerido.
Com + : 30 minutos
com – : 10 minutos
A indicação I→I da zona de cozinhar continua a piscar.

4. Toque nos símbolos – ou + até aparecer o tempo de duração desejado na indicação do temporizador.

O tempo de duração pisca durante alguns segundos, começando a respectiva contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, na indicação aparece o tempo mais curto.

Terminado o tempo

Depois de o tempo de duração se ter esgotado, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação das potências de cozedura aparece um 0. Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar um 00, começando também a indicação I→I a piscar. Toque numa zona de comandos qualquer. As indicações desaparecem e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada **I→I** começar a piscar. Com o símbolo – ou +, altere o tempo de duração ou coloque-o a **00**.

Notas

Se desejar consultar o tempo de duração restante para uma zona de cozinhar, toque nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada **I→I** da zona de cozinhar correspondente começar a piscar. O tempo de duração aparece durante 5 segundos.

Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

O limite de tempo automático está também activo na função de temporizador.

Após uma falha de corrente, a função de temporizador deixa de estar activa.

O despertador de cozinha

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

Como regular

1. Toque no símbolo – e + simultaneamente até a indicação **⏰** do despertador de cozinha começar a piscar. Na indicação do temporizador pisca um **00**.
2. Toque nos símbolos – ou +.
Surge o valor sugerido.
Símbolo + : 10 minutos
Símbolo – : 05 minutos
3. Regule o tempo com os símbolos – ou +.

Após alguns segundos, o tempo entra em contagem decrescente.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador pisca um **00**. A indicação **⏰** para o despertador de cozinha começa a piscar. A indicação desliga-se após 10 segundos.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo – e + simultaneamente até a indicação **⏰** do despertador de cozinha começar a piscar.

A indicação do temporizador começa a piscar. Altere o tempo de duração com o símbolo – ou +.

Função de memória

Com a memória, pode gravar potências de cozedura e tempos para a confecção de um prato, que poderá voltar a activar em qualquer momento.

A função de memória é muito útil quando precisa de utilizar várias potências de cozedura diferentes para preparar um prato que cozinha com especial frequência.

Tem de preparar o prato sempre nas mesmas condições em que o preparou quando gravou as regulações na memória, por ex.: o mesmo tacho e a mesma quantidade e temperatura de partida dos alimentos.

Memorizar a sua regulação

Como proceder

Pode memorizar um processo de memória por zona de cozinhar. Para cada processo de memória pode gravar até 5 regulações. Pode gravar, no máximo, 99 minutos de tempo de duração para cada regulação.

1. A placa de cozinhar tem de estar ligada.
Toque no símbolo **memória**, pelo menos, durante 2 segundos.
Ouvem-se dois sinais sonoros.
Passados 2 segundos, a indicação Δ começa a piscar.
2. Com o símbolo + ou –, seleccione a zona de cozinhar que pretende utilizar e regule a potência de cozedura. A indicação Δ junto à indicação da zona de cozinhar começa a piscar. A gravação é iniciada.
3. Agora prepare o prato conforme desejado. As regulações são gravadas.
4. Quando o prato estiver pronto, desligue a zona de cozinhar. O processo de cozedura está gravado.

Se regular mais de 5 potências de cozedura, na indicação do temporizador começa a piscar  e na indicação da zona de cozinhar começa a piscar . As potências de cozedura seguintes já não serão gravadas. A indicação do temporizador apaga-se se tocar em qualquer zona de comandos do temporizador. Pode terminar de preparar o prato ao seu gosto.

Se gravar mais de 99 minutos, na indicação do temporizador começa a piscar  e na indicação da zona de cozinhar começa a piscar . As potências de cozedura seguintes já não serão gravadas. As indicações apagam-se se tocar em qualquer zona de comandos. Pode terminar de preparar o prato ao seu gosto.

Se pretender memorizar outro processo de memória numa zona de cozinhar:

Grave de novo. As regulações anteriormente gravadas são substituídas.

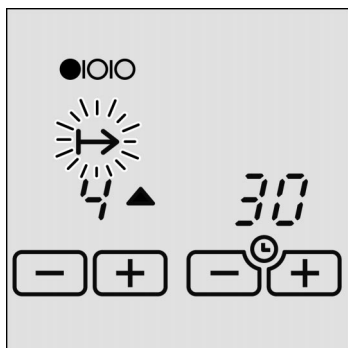
O limite de tempo automático está também activo na função de memória.

Activar a memória

Se quiser voltar a cozinhar um prato gravado, active a memória.

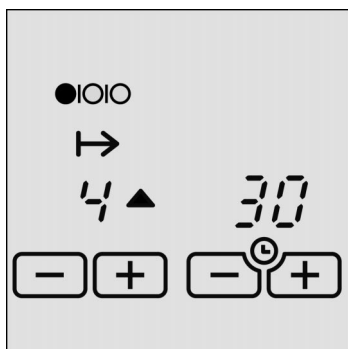
1. Toque brevemente no símbolo **memória**. Ouve-se um sinal sonoro.
2. Seleccione a zona de cozinhar que pretende utilizar com o símbolo + ou -. O programa da memória é iniciado.

Indicações da memória



Na Indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações memorizadas em visualização rápida. A zona de cozinhar ainda não está a aquecer. A indicação $\rightarrow$ da zona de cozinhar começa a piscar. O símbolo Δ acende-se. Cada passo é visualizado durante 3 segundos na indicação.

A memória é activada



Depois de todos os passos serem apresentados, o programa da memória é activado. A zona de cozinhar começa a aquecer. A indicação Δ da zona de cozinhar e a indicação $\rightarrow$ do temporizador ficam permanentemente acesas.

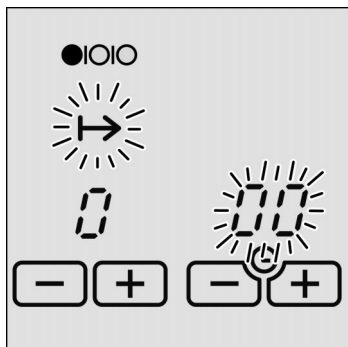
Na indicação da zona de cozinhar é apresentada a regulação actual. Na indicação do temporizador é apresentado o tempo de duração do processo de cozedura total que decorre em contagem decrescente.

Enquanto o programa de memória estiver a decorrer pode consultar as potências de cozedura e o respectivo tempo de duração em falta para concluir o processo de cozedura:

Toque simultaneamente nos símbolos $-$ e $+$ do temporizador.

Se tocar no símbolo $+$ é apresentada a potência de cozedura e o tempo de duração actuais. Com o símbolo $+$ pode agora consultar todas as potências de cozedura e o respectivo tempo de duração em falta para concluir o processo de cozedura.

Terminar função de memória



Assim que o programa de memória termina, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar **00**. A indicação **I→I** da zona de cozinhar começa a piscar. Na indicação da zona de cozinhar acende-se um **I**.

Terminar antecipadamente a função de memória

Toque no símbolo + ou – da zona de cozinhar que pretende desligar. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Toque novamente no símbolo + ou –. A zona de cozinhar desliga-se.

Várias zonas de cozinhar com a memória em funcionamento

Se utilizar simultaneamente a função de memória de várias zonas de cozinhar, é apresentado na indicação do temporizador o tempo de duração mais curto de um programa de memória.

Nota

Pretende consultar o tempo de duração de um programa de memória. Toque simultaneamente nos símbolos – e + do temporizador as vezes necessárias até a indicação desejada **I→I** começar a piscar.

Limite de tempo automático

Se uma zona de cozinhar estiver a funcionar há muito tempo e a regulação não for alterada, o limite de tempo automático é activado.

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente um **F** e um **B**.

Se tocar no campo +, a indicação apaga-se. Poderá regular de novo.

Quando o limite de tempo está activo, o mesmo depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Desligar o sinal de confirmação

Ao tocar num campo, essa acção é confirmada com um breve sinal sonoro. É possível desligar este sinal sonoro.

1. Coloque todas as zonas de cozinhar na potência de cozedura 3.
2. Desligue as zonas de cozinhar umas a seguir às outras, da direita para a esquerda.
3. Toque durante, pelo menos, 5 segundos no interruptor principal até ouvir o sinal de confirmação.

Pode também voltar a ligar o sinal de confirmação. Proceda do mesmo modo que para desactivar a função.

Manutenção e limpeza

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

Manutenção

Preserve a sua placa de cozinhar, utilizando produtos de manutenção e protecção para vitrocerâmica.

Limpeza da vitrocerâmica

Limpe sempre a placa de cozinhar depois de a utilizar de modo a evitar que os restos queimem e se agarrem à placa.

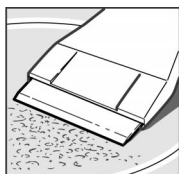
Produtos de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.

Produtos de limpeza inadequados

Nunca utilize: esfregões abrasivos ou produtos abrasivos ou agressivos como limpa-fornos pulverizadores e tira-nódoas.

Raspador para vidros



Para remover a sujidade maior será mais adequado utilizar um raspador para vidros.

Retire o dispositivo de segurança do raspador para vidros.

Limpe a superfície de vitrocerâmica apenas com a lâmina.

O corpo da ferramenta poderia riscar a vitrocerâmica.



A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos! Volte a colocar o dispositivo de segurança da lâmina depois da limpeza.

Substitua de imediato as lâminas danificadas.

Limpeza do friso da placa

Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.

Não utilize produtos abrasivos ou agressivos. O raspador para vidros é inadequado. O friso da placa poderia ficar danificado.

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar a assistência técnica, por favor, tenha em atenção as seguintes recomendações.

A placa de cozinhar não funciona

Verifique se o quadro eléctrico do aparelho se encontra em condições. Verifique se se trata de um corte de energia.

Na indicação da zona de cozinhar está a piscar um E

A zona de comandos está molhada ou tem um objecto sobre ela. Elimine a causa do problema e regule-a de novo.

Indicação E e números

Quando aparece no campo de indicação um E e números, significa que ocorreu um erro no sistema electrónico. Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou com o disjuntor na caixa de fusíveis e volte a ligá-lo. Contacte o Serviço de Assistência Técnica se a indicação voltar a aparecer.

Indicação F e números

Quando aparece alternadamente nos campos de indicação um F e um algarismo a piscar, o seu aparelho reconheceu a existência de um erro. A tabela abaixo exposta indica as medidas a adoptar para resolução do problema.

Indicação	Erro	Medida
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	O F2 apaga-se quando o sistema electrónico tiver arrefecido o suficiente e se a indicação for apagada tocando numa zona de comandos.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	O F4 apaga-se quando o sistema electrónico tiver arrefecido o suficiente e se a indicação for apagada tocando numa zona de comandos.*
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento demasiado tempo.	Pode voltar a ligá-la de imediato.

* Não coloque recipientes quentes junto ao painel de comandos ou sobre o 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

Referência E e referência FD

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.

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.