

manual de instrucciones

3EB729F

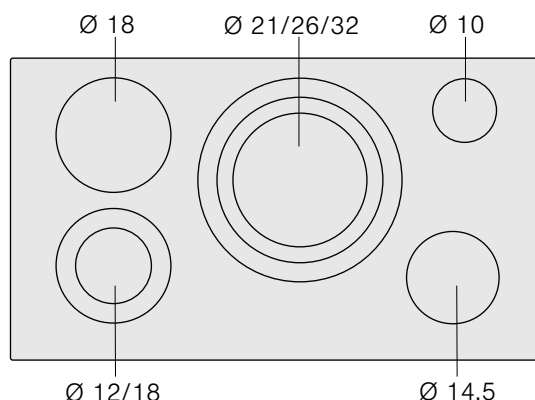
Placa de cocción

Placa de cozinhar

[es] Instrucciones de uso 2

[pt] Instruções de serviço 13

3EB729F



es Índice

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

⚠ Consejo y advertencias de seguridad

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

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

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

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

No usar tapas o rejillas de protección inapropiadas para niños. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de lesiones!

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

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (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.

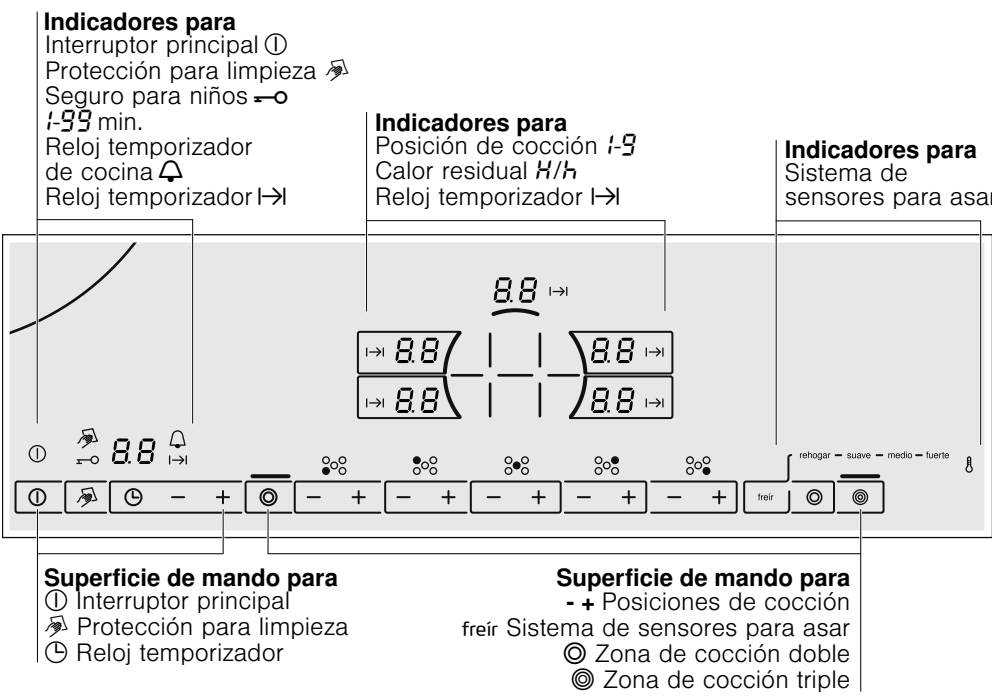
Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente a cada cazo. Cuando se cocina sin tapa se necesitan cuatro veces más de energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Volver a situarse en una posición de cocción inferior.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

Presentación del aparato

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

El panel de mando



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Encender y apagar
○ Zona de cocción simple	
⊙ Zona de cocción doble	Pulsar el símbolo ⊙
⊙ Zona de cocción triple	Pulsar el símbolo ⊙

Activación de la zona de cocción: se ilumina el indicador correspondiente.

Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último tamaño ajustado

Indicador del calor residual

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

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

Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: pulsar el símbolo ①. Suenan una señal. El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo ① hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal se apague. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.

Programar la zona de cocción

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

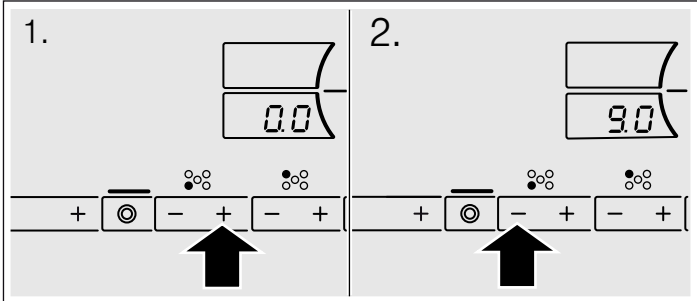
Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1. Pulsar el símbolo + o - para seleccionar la zona de cocción deseada. En el indicador se muestra 0.0.
- 2. Pulsar el símbolo + o -. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo + posición de cocción 1
Símbolo - posición de cocción 9



- 3. Modificar la posición de cocción: pulsar los símbolos + o - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Nota: La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Apagar la zona de cocción:

Ajustar la zona de cocción a la posición 0. Tras 5 segundos se muestra el indicador del calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos. El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Remover de vez en cuando si se calientan platos espesos. Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Cocido, p. ej. lentejas	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.5-3.5	20-30 min
Gulasch congelado	2.5-3.5	10-15 min
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.5-5.5	20-30 min
Pescado	4-5*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2	3-6 min
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min
Arroz con leche	1.5-2.5	25-35 min
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min
Pastas	6-7*	6-10 min
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min
Verduras	2.5-3.5	10-20 min
Verdura, ultracongelada	3.5-4.5	10-20 min
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min
Estofado	4-5	60-100 min
Gulasch	2.5-3.5	50-60 min
Asar**		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Escalope, congelado	6-7	8-12 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga de ave (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga de ave, congelada	5-6	10-30 min
Pescado y filetes de pescado, normales	5-6	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas pescado	6-7	8-12 min
Langostinos y gambas	7-8	4-10 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.5-4.5	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite**)		
Productos congelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas	7-8	-
Albóndigas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado, empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza	5-6	-
Repostería pequeña, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

Sistema de sensores para asar

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

Las ventajas al asar

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

Notas

- No calentar grasa sin estar pendiente.

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

Sartenes para el sistema de sensores para asar

Sartenes del sistema como accesorios especiales

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

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

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

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

Niveles de potencia

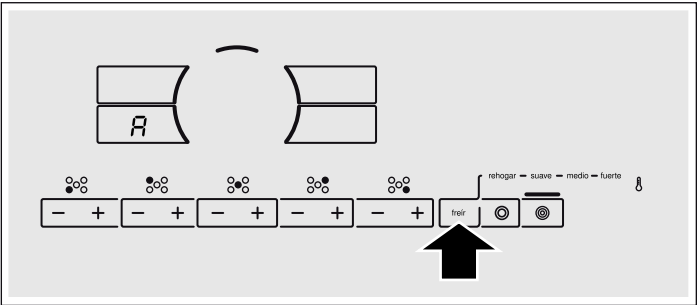
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
fuerte	alta	p. ej., delicias de patatas, patatas salteadas y filetes poco hechos
medio	media - alta	p. ej., frituras finas como escalopes, productos empanados, carne guisada, verduras
suave	baja - media	p. ej., frituras gruesas, como filetes rusos y salchichas, pescado
rehogar	baja	p. ej., tortillas hechas con mantequilla, aceite de oliva o margarina

Programar el sistema de sensores para asar

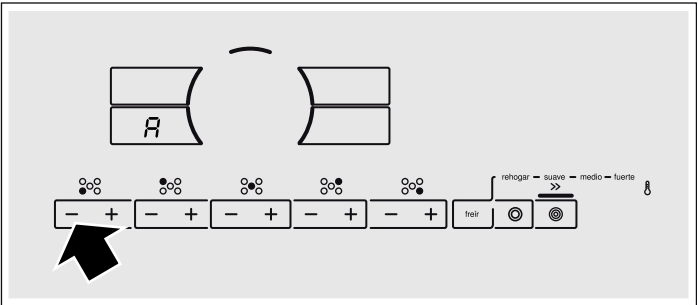
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar la tecla freír. En el indicador de muestra **R**.



2. Ajustar con + y - el nivel de cocción. El sistema de sensores para asar está activado. La zona de cocción doble grande se enciende automáticamente.



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

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

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

Desactivar el sistema de sensores para asar

Ajustar la zona de cocción a la posición 0 con +o -.

Tabla de asado

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

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

		Nivel de potencia	Tiempo de asado total desde la señal acústica
Carne	Escalope, normal o empanado	medio	6-10 min
	Solomillo	medio	6-10 min
	Chuletas	suave	10-17 min
	Cordon bleu	suave	15-20 min
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	fuerte	6-8 min
	Bistec medio hecho/muy hecho (3 cm de grosor)	medio	8-12 min
	Pechuga de ave (2 cm de grosor)	suave	10-20 min
	Hamburguesas/filetes rusos	suave	6-30 min
	Escalope, gyros	medio	7-12 min
	Carne picada	medio	6-10 min
	Tocino vetead	rehogar	5-8 min
Pescado	Pescado al horno	suave	10-20 min
	Gambas, langostinos	medio	4-8 min

* Poner en la sartén fría

		Nivel de potencia	Tiempo de asado total desde la señal acústica
Platos elaborados con huevo	Crepes	medio	freír de forma homogénea
	Tortillas	rehogar	freír de forma homogénea
	Huevos fritos	rehogar/medio	2-6 min
	Huevos revueltos	rehogar	2-4 min
	Torrijas/tostadas francesas	suave	freír de forma homogénea
Patatas	Salteado de patatas hervidas sin pelar	fuerte	6-12 min
	Salteado de patatas sin hervir*	suave	15-25 min
	Delicias de patata	fuerte	freír de forma homogénea
Verduras	Ajo/cebolla	rehogar	2-10 min
	Calabacín, berenjena	suave	4-12 min
	Pimiento, espárragos verdes	suave	4-15 min
Productos congelados	Filetes	medio	15-20 min
	Cordon bleu	suave	10-30 min
	Pechuga de ave	rehogar	10-30 min
	Gyros, kebab	medio	10-15 min
	Filete de pescado al natural o empanado	suave	10-20 min
	Varitas de pescado	medio	8-12 min
	Patatas fritas	medio/fuerte	4-6 min
	Frituras/verduras a la sartén	rehogar	8-15 min
	Rollitos de primavera	suave	10-30 min
Otros	Picatostes	suave	6-10 min

* Poner en la sartén fría

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se muestra durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha anulado el bloqueo.

Seguro para niños automático

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

Conectar y desconectar

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

Reloj temporizador

El reloj temporizador puede emplearse de 2 formas distintas:

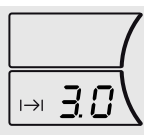
- Para apagar automáticamente la zona de cocción.
- Como reloj temporizador de cocina.

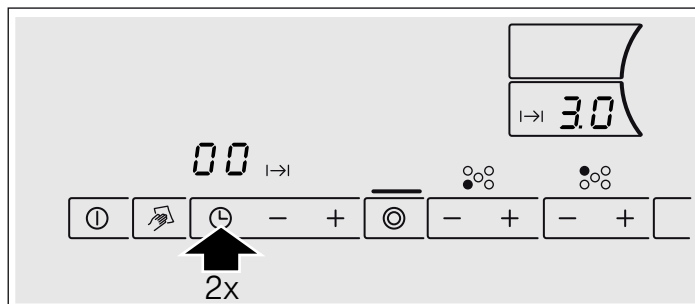
La zona de cocción se apaga automáticamente

Puede programar una duración para una o más zonas de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

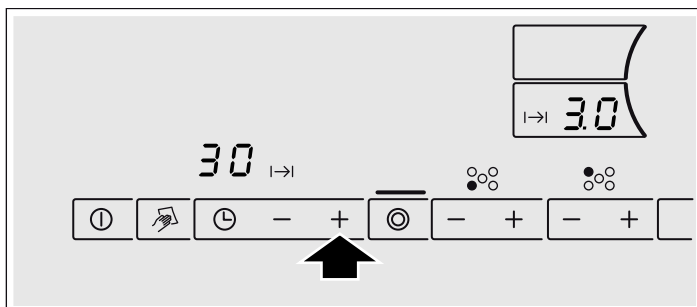
Programar la duración del ciclo de cocción:

En la zona de cocción que se va a utilizar debe ajustarse una posición de cocción.

1. Pulsar 2 veces el símbolo . Aparece el símbolo . En el indicador del reloj temporizador se ilumina .



2. En los 10 segundos siguientes, ajustar con + y - la duración deseada.



La duración del ciclo de cocción finaliza.

Para ajustar el reloj temporizador en otras zonas de cocción, pulsar el símbolo . De este modo se selecciona la siguiente zona de cocción activa.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. En el indicador de las zonas de cocción se muestran los números  y el símbolo . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina  durante 10 segundos. Pulsar cualquier símbolo. Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Pulsar repetidamente el símbolo  hasta seleccionar la zona de cocción deseada. A continuación, con + y - puede corregir la duración o ponerla en posición cero.

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

Reloj temporizador de cocina

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

Así se ajusta

1. Pulsar el símbolo , el indicador  del reloj temporizador de cocina se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación. El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Corregir el tiempo

Pulsar el símbolo , el indicador  del reloj temporizador de cocina se ilumina. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

Limitación de tiempo automática

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

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean alternadamente  y .

Apagar las zonas de cocción y volverlas a conectar.

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

Protección para limpieza

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

Para que esto no suceda, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Pulsar el símbolo . El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Tras 30 segundos suena una señal. La función de protección para la limpieza está desconectada. Se ha anulado el bloqueo del panel de mando.

Nota: Si la placa de cocción está conectada y se activa la protección para la limpieza, el símbolo  y el interruptor principal permanecen desbloqueados. De este modo, en cualquier momento se puede apagar la placa de cocción y desactivar la función de protección para la limpieza.

Ajustes básicos

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

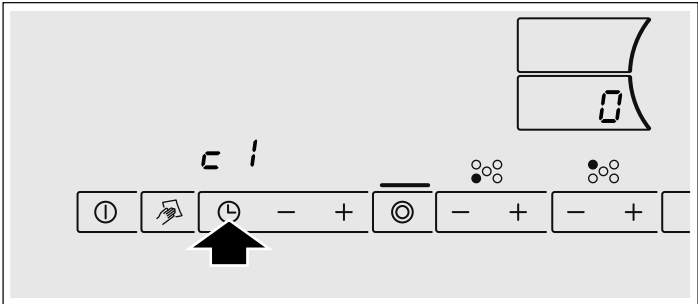
Indicador	Función
	Seguro para niños automático Desconectado.* Conect.
	Tono de aviso Señal de confirmación y señal de error desconectadas. Sólo señal de error conectada. Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
	Limitación de tiempo automática Desconectar tras 1-10 horas* Desconectar tras 0,5-5 horas Desconectar tras 0,25-2,5 horas
	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador 10 segundos.* 30 segundos 1 minuto.
	Activación de los círculos de calentamiento Desconect. Conect. Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
	Restauración al ajuste básico Desconect. Conect.

*Ajuste básico

Modificar los ajustes básicos

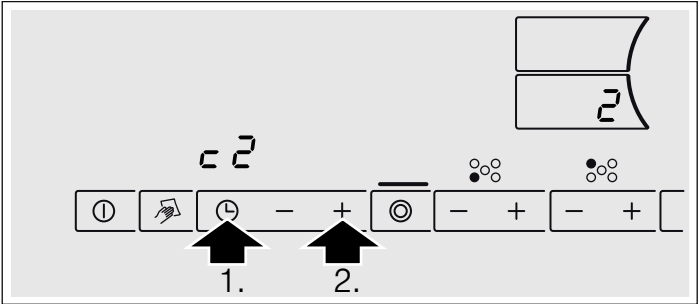
La placa de cocción debe estar apagada.

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



En la pantalla izquierda se muestra , y en la derecha .

3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que en la pantalla aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado con y .



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

Apagar

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

Cuidados y limpieza

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

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

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

Solucionar averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el

Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Indicador	Avería	Medida
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
E parpadea	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar el aparato del fusible o del interruptor de protección en la caja de fusibles y volver a conectar después de 30 segundos. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica en caso de que el indicador vuelva a mostrarse.
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. A continuación, pulsar una superficie de mando de la zona de cocción.
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	Esperar hasta que el sistema electrónico se enfríe lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando.*
$F8$	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

* No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando

Servicio de Asistencia Técnica

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

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

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

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Indicações de segurança.....	13	Regular o sistema de sensores de fritura	18
Causas de danos.....	14	Tabela de fritura.....	19
Protecção do meio ambiente.....	15	Fecho de segurança para crianças	19
Eliminação ecológica.....	15	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	19
Dicas para poupar energia.....	15	Segurança automática para crianças.....	19
Conhecer o aparelho.....	15	Temporizador.....	20
O painel de comandos	15	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar.....	20
As zonas de cozinhar	16	Despertador de cozinha.....	20
Indicação de calor residual	16	Limite de tempo automático.....	20
Regular a placa de cozinhar	16	Protecção contra anulação accidental.....	20
Ligar e desligar a placa de cozinhar	16	Regulações base.....	21
Regular uma zona de cozinhar.....	16	Alterar regulações base	21
Tabela para cozinhar	16	Limpeza e manutenção.....	22
Sistema de sensores de fritura	18	Vitrocerâmica.....	22
As vantagens ao fritar	18	Friso da placa	22
Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura	18	Procedimento em caso de anomalia	22
As potências de fritura.....	18	Serviço de Assistência Técnica.....	23

⚠ Indicações de segurança

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

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

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

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

Não use coberturas ou grades de protecção de crianças que não sejam adequadas. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

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

do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

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

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de ferimentos!

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

Causas de danos

Atenção!

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

- A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
- Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

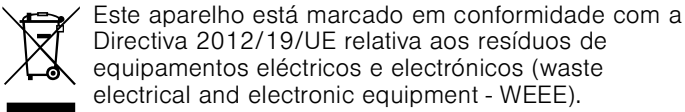
Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica
	Fricção das panelas (por ex., alumínio)	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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

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

Dicas para poupar energia

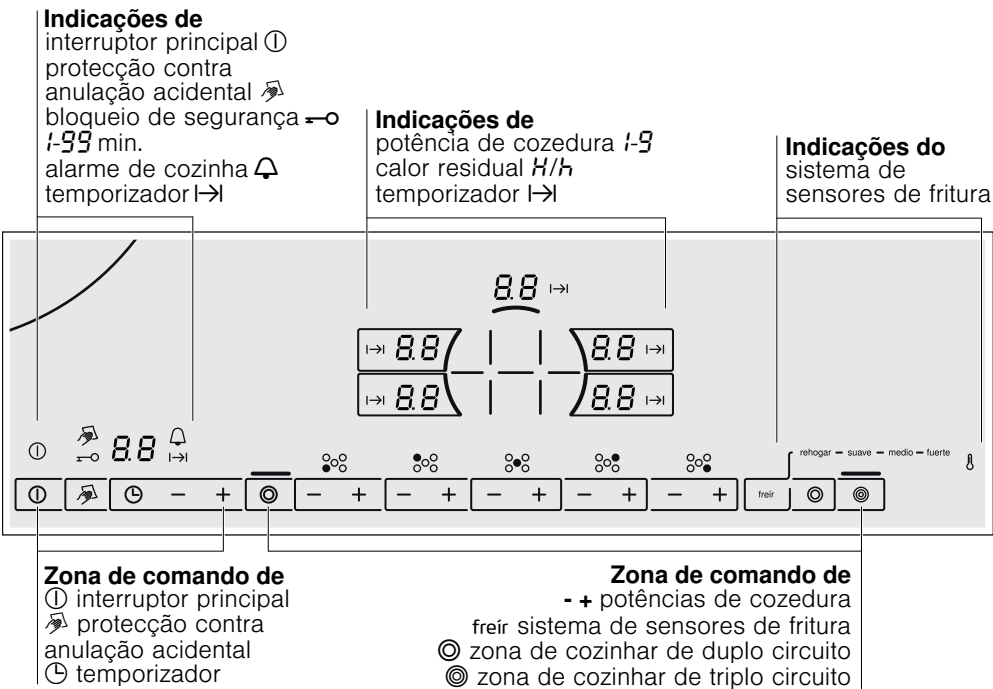
- Tape as painéis sempre com as respectivas tampas. Se cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia. Uma tampa de vidro permite ver o interior sem ter de levantar a tampa.

- Use panelas e frigideiras com bases 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. Um tacho demasiado pequeno para a zona de cozinhar provoca particularmente perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: os fabricantes de recipientes indicam normalmente o diâmetro da parte superior do tacho, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza atempadamente a temperatura para uma potência de cozedura mais baixa.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

Conhecer o aparelho

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

O painel de comandos



Zonas de comandos

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 ⊙.
⊗ Zona de cozinhar de triplo circuito	Toque no símbolo ⊗
Activar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se.	
Ligar a zona de cozinhar: o tamanho regulado pela última vez é seleccionado automaticamente.	

Indicação de calor residual

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

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

Regular a placa de cozinhar

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

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

Ligar: toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal sonoro. A indicação por cima do interruptor principal acende-se. A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar: toque no símbolo ①, até que a indicação sobre o interruptor principal se apague. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 15 segundos.

Regular uma zona de cozinhar

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

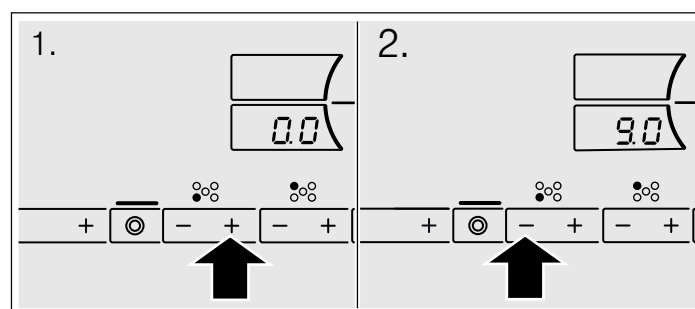
Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo + ou - para seleccionar a zona de cozinhar pretendida. Na indicação acende-se 0.0.
2. Toque no símbolo + ou -. Aparece a regulação base.
Símbolo + potência de cozedura 1
Símbolo - potência de cozedura 9



3. Alterar a potência de cozedura: toque no símbolo + ou - até aparecer a potência de cozedura desejada.

Nota: A zona de cozinhar efectua a regulação ligando e desligando o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar-se.

Desligar a zona de cozinhar:

Regule a zona de cozinhar para 0. Decorridos cerca de 5 segundos, aparece a indicação de calor residual.

Ao aquecer alimentos espessos, mexe-os regularmente.

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

Tabela para cozinhar

A tabela que se segue contém alguns exemplos.

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

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

	Potência de continuação de cozedura	Duração da continuação de cozedura em minutos
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	20-30 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2.5-3.5	10-15 min.
Cozer em lume brando, abaixo do ponto de ebulição		
Bolinhas, bolinhos de batata	4.5-5.5	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaïse, molho holandês	3-4	8-12 min.
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.5-2.5	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne para estufar	4-5	60-100 min.
Carne de vaca estufada	2.5-3.5	50-60 min
Assar**		
Escalope, simples ou panado	6-7	6-10 min.
Escalope, ultracongelado	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min
Peito de aves, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min
Panquecas	6-7	contínua
Omoleta	3.5-4.5	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar (fritar continuamente 150-200g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, panadinhos de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Almôndegas	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos panados ou em massa de cerveja	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

* Cozedura contínua sem tampa

** Sem tampa

Sistema de sensores de fritura

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

As vantagens ao fritar

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

Notas

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

As potências de fritura

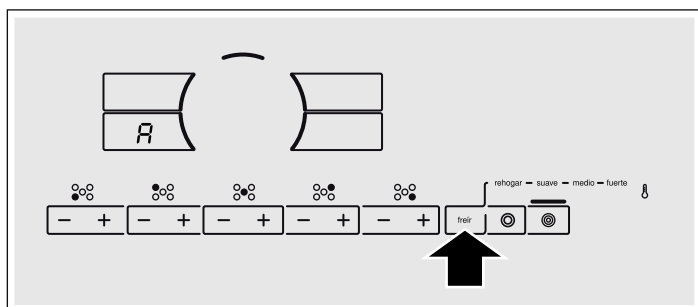
Potência de fritura	Temperatura	adequada para
fuerte	elevada	por ex., bolos de batata, batatas salteadas e bifes (mal passados)
medio	média - elevada	por ex., peças para fritar finas, tais como escalopes, produtos ultracongelados panados, carne às tiras, legumes
suave	baixa - média	por ex., peças para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

Regular o sistema de sensores de fritura

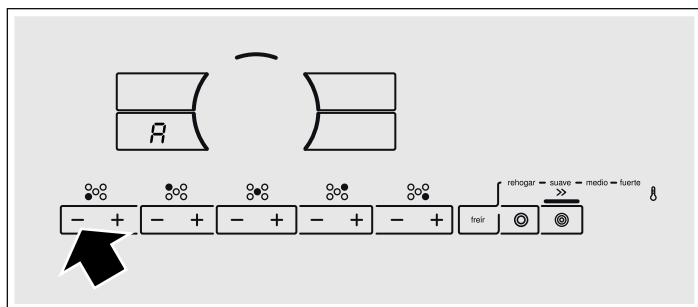
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque na tecla freir. O **R** acende-se na indicação.



2. Com + e -, regule a potência de fritura. O sistema de sensores de fritura está activado. A grande zona de cozinhar de duplo circuito é automaticamente ligada.



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

Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura

Frigideira especial como acessório original

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

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

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

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

3. Introduza na frigideira a gordura para fritar e, a seguir, os alimentos.

Vire os alimentos, como de costume, para que não fiquem queimados.

Desligar o sistema de sensores de fritura

Com + ou -, coloque a zona de cozinhar a zeros.

Tabela de fritura

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

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

		Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne	Escalope, simples ou panado	medio	6-10 min
	Lombo	medio	6-10 min
	Costeleta	suave	10-17 min
	Cordon bleu	suave	15-20 min
	Bifes mal passados (3 cm de espessura)	fuerte	6-8 min
	Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	medio	8-12 min
	Peito de aves (2 cm de espessura)	suave	10-20 min
	Hambúrgueres / almôndegas	suave	6-30 min
	Carne às tiras, "Gyros"	medio	7-12 min
	Carne picada	medio	6-10 min
	Toucinho	rehogar	5-8 min
Peixe	Peixe frito	suave	10-20 min
	Camarão, gambas	medio	4-8 min
Pratos de ovos	Panquecas	medio	fritura contínua
	Omeletes	rehogar	fritura contínua
	Ovo estrelado	rehogar/medio	2-6 min
	Ovos mexidos	rehogar	2-4 min
	Rabanadas	suave	fritura contínua
Batatas	Batatas fritas depois de cozidas com pele	fuerte	6-12 min
	Batatas fritas a partir de batatas cruas*	suave	15-25 min
	Bolinhos de batata	fuerte	fritura contínua
Legumes	Alho/ cebolas	rehogar	2-10 min
	Courgettes, beringelas	suave	4-12 min
	Pimentos, espargos verdes	suave	4-15 min
Produtos ultracongelados	Escalopes	medio	15-20 min
	Cordon bleu	suave	10-30 min
	Peito de aves	rehogar	10-30 min
	"Gyros", "Kebab"	medio	10-15 min
	Filetes de peixe simples ou panados	suave	10-20 min
	Douradinhos de peixe	medio	8-12 min
	Batatas fritas	medio/fuerte	4-6 min
	Pratos/legumes na frigideira	rehogar	8-15 min
	Crepes primavera	suave	10-30 min
Outros	Croûtons	suave	6-10 min

* Introduzir na frigideira fria

Fecho de segurança para crianças

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

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar: toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desactivado.

Segurança automática para crianças

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

Ligar e desligar

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

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de dois modos diferentes:

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

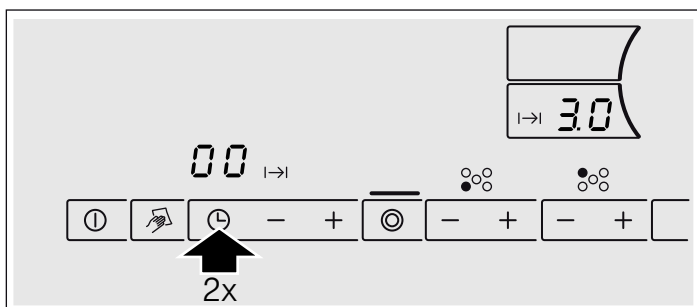
Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

É possível introduzir um tempo de duração para uma ou mais zonas de cozinhar. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente quando o tempo de duração chegar ao fim.

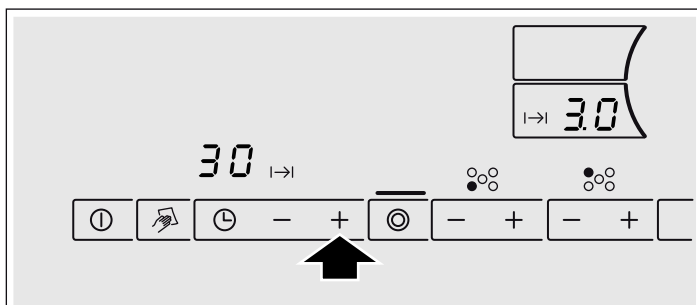
Regular o tempo de duração:

Na zona de cozinhar que pretende utilizar deve estar regulada uma potência de cozedura.

1. Toque 2 vezes no símbolo . Aparece o símbolo . Na indicação do temporizador acende-se .



2. Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração pretendido com + e -.



A contagem decrescente do tempo de duração inicia-se.

Para regular o temporizador para outras zonas de cozinhar, toque no símbolo . Deste modo, selecciona a zona de cozinhar activa seguinte.

Após terminar o tempo

Depois de o tempo de duração chegar ao fim, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação das zonas de cozinhar acendem-se os números  e o símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se  durante 10 segundos. Toque num símbolo à sua escolha. As indicações apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Toque no símbolo  as vezes necessárias, até seleccionar a zona de cozinhar pretendida. Com + e - é então possível corrigir o tempo de duração ou colocá-lo a zeros.

Nota: Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Despertador de cozinha

O despertador de cozinha permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras regulações.

Como regular

1. Toque no símbolo  a indicação  do despertador de cozinha acende-se. Na indicação do temporizador acende-se .

2. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.

Após terminar o tempo

Terminado o tempo, soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se . A indicação  do despertador de cozinha está acesa. A indicação desliga-se após 10 segundos.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo  a indicação  do despertador de cozinha acende-se. Na zona de regulação, regule o tempo desejado.

Limite de tempo automático

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

O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente  e .

Desligue a zona de cozinhar e a seguir volte a regulá-la.

O limite de tempo é activado em função da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

Protecção contra anulação accidental

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

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de protecção contra anulação accidental. Toque no símbolo . O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

Passados 30 segundos, é emitido um sinal. A função de protecção contra anulação accidental está desligada. O bloqueio do painel de comandos está anulado.

Nota: Se a placa de cozinhar estiver ligada e activar a protecção contra anulação accidental, o símbolo  e o interruptor principal estão excluídos do bloqueio. Desta forma, poderá desligar a placa de cozinhar e desactivar a função de protecção contra anulação accidental a qualquer momento.

Regulações base

O seu aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

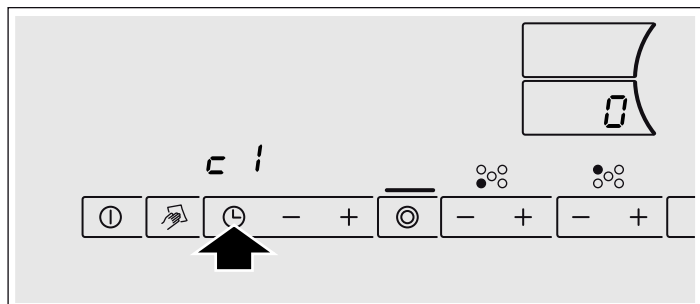
Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança automático para crianças  Desligado.*  Ligada.
c 2	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desactivados.  Apenas sinal de utilização inadequada activado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada activados.*
c 5	Limite de tempo automático  Desligar passadas 1-10 horas*  Desligar passadas 0,5-5 horas  Desligar passadas 0,25-2,5 horas
c 6	Duração do sinal de fim do temporizador  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
c 7	Activação dos circuitos de aquecimento  Desligado.  Ligada.  Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c 8	Reposição para a regulação base  Desligado.  Ligada.

* Regulação base

Alterar regulações base

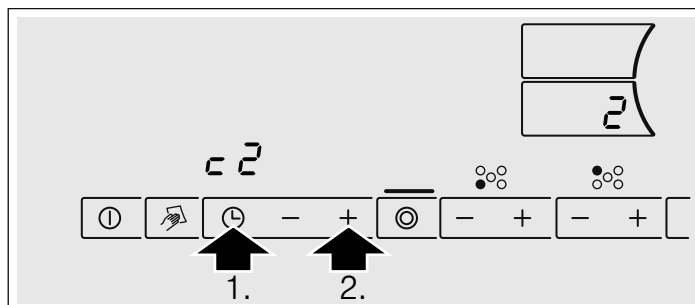
A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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



No visor da esquerda aparece **c 1**, no da direita aparece **0**.

3. Toque no símbolo  as vezes necessárias, até aparecer a indicação desejada no visor.
4. Com **+** e **-**, regule o valor desejado.



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

Desligar

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

Limpeza e manutenção

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

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

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

- Detergente de loiça manual, não diluído;
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes abrasivos;

- Produtos de limpeza agressivos, tais como sprays limpa-fornos ou tira-nódoas;
- Esponjas com face abrasiva;
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jacto de vapor.

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

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

Friso da placa

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

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

Procedimento em caso de anomalia

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

Indicação	Erro	Medida
Apagada	Existe uma interrupção da corrente eléctrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro eléctrico. Verifique noutros aparelhos electrónicos se existe um corte da corrente eléctrica.
E pisca	A zona de comandos está húmida ou um objecto está pousado sobre ela.	Seque a zona de comandos ou retire o objecto.
E_r + número	Avaria do sistema electrónico.	Desligue o aparelho no quadro eléctrico ou no interruptor de segurança da caixa de fusíveis e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação voltar a aparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
$F2$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozinhar correspondente.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos da zona de cozinhar.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozinhar.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente. De seguida, toque numa zona de comandos qualquer.*
$F8$	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar de imediato.

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

Serviço de Assistência Técnica

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

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



9000635812

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Parque Empresarial PLA-ZA • Ronda del Canal Imperial, 18-20

50197 Zaragoza • ESPAÑA

www.balay.es

930415