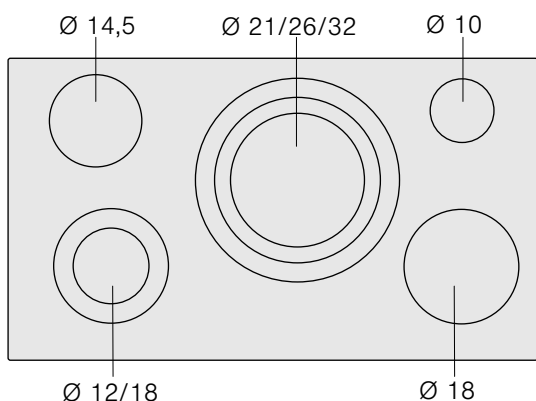


manual de instrucciones

3EB797LU
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es] Instrucciones de uso	2
[pt] Instruções de serviço	15

3EB797LU



Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	3
	Causas de los daños	4
	Vista general	4
	Protección del medio ambiente	4
	Consejos para ahorrar energía	4
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	5
	El panel de mando	5
	Las zonas de cocción	6
	Indicador del calor residual	6
	Manejo del aparato	6
	Encender y apagar la placa de cocción	6
	Programar la zona de cocción	6
	Tabla de cocción	7
	Función Freír	8
	Sartenes para el sistema de sensores para asar	8
	Niveles de potencia	8
	Ajustar el sensor de fritura	8
	Tabla de frituras	8
	Función PowerBoost	10
	Encender la función PowerBoost	10
	Apagar la función PowerBoost	10
	Seguro para niños	10
	Activar y desactivar el seguro para niños	10
	Seguro para niños automático	10

	Funciones de programación del tiempo	10
	La zona de cocción se apaga automáticamente	10
	Reloj temporizador de cocina	11
	Desconexión automática de seguridad	11
	Bloqueo del control para limpieza	11
	Ajustes básicos	11
	Modificación de los ajustes básicos	12
	Limpieza	12
	Vitrocerámica	12
	Marco de la placa de cocción	13
	¿Qué hacer en caso de avería?	13
	Mensaje E en los indicadores	13
	Servicio de Asistencia Técnica	14
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	14

Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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

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

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

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

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

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

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

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

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

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

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Advertencia – ¡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 se presentan 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 únicamente 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 únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
	Desgaste por roce (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

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

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

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



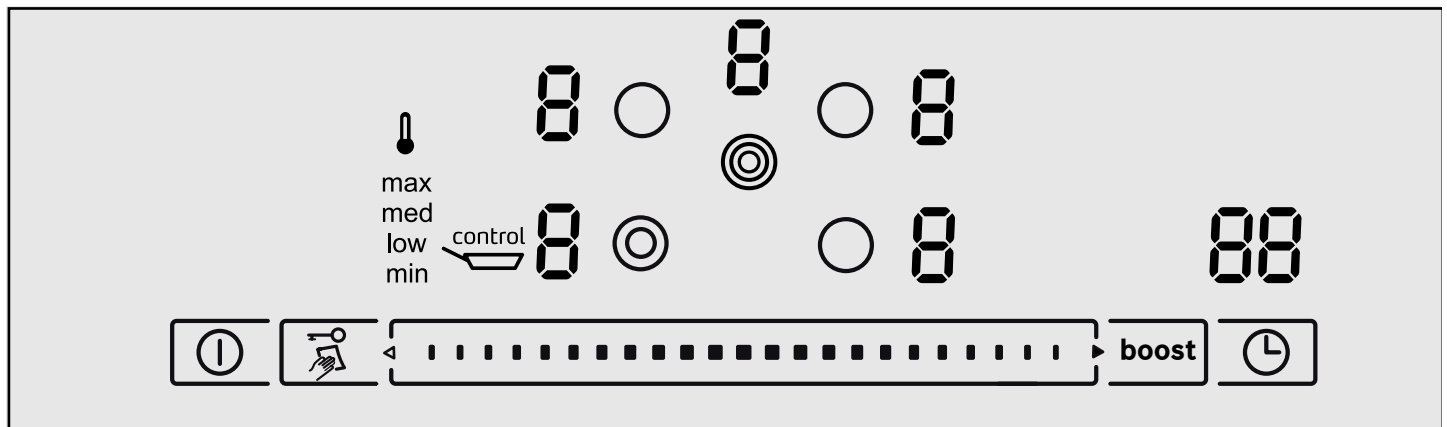
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.







Presentación del aparato



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

El panel de mando



Mostrar	
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
b	Función Powerboost
88	Reloj temporizador
max, med, low, min	Niveles de potencia del sensor de fritura

Superficies de mando	
	Interruptor principal
	Seguro para niños
	Función protección para limpieza
	Zona de programación
	Seleccionar la zona de cocción
	Activación de las zonas

Superficies de mando	
boost	Función Powerboost
	Reloj temporizador
	Función freír

Notas

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

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activación y desactivación
○ Zona de cocción simple	
◎ Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y volver a pulsar el símbolo ◎
◎ Zona de cocción triple	Seleccionar la zona de cocción y volver a pulsar el símbolo ◎, se activa el 2.º círculo de calentamiento Volver a pulsar el símbolo ◎, se activa el 3.er círculo de calentamiento

Activación de la zona de cocción: se enciende el indicador correspondiente

Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas y no tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
De esta forma se consigue, p. ej.:
 - evitar que se calienten excesivamente las piezas delicadas
 - evitar que el aparato sufra una sobrecarga eléctrica
 - mejorar los resultados de cocción
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los circuitos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se activen y desactiven en diferentes momentos.

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.

Manejo del aparato

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.

Cómo encender

Pulsar el símbolo ①. Suena una señal de aviso. Se encienden la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores ④. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Cómo apagar

Pulsar el símbolo ① hasta que la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará encendido hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

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

Programar la zona de cocción

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

Posición de cocción 1 = potencia más baja

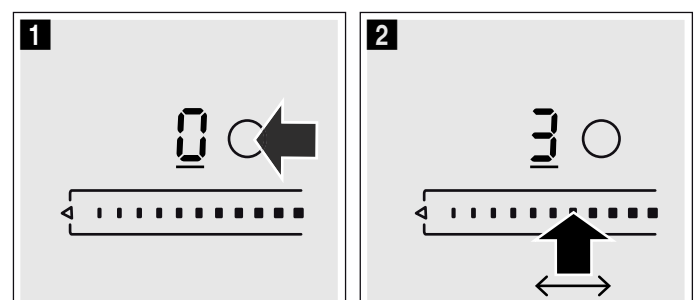
Posición de cocción 9 = potencia más alta

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

Ajustar la posición de cocción

La placa de cocción debe estar encendida.

- Pulsar el símbolo ○ para seleccionar la zona de cocción.
En el indicador de la posición de cocción se enciende ④; debajo del indicador de la posición de cocción se enciende _.
- Ajustar la posición de cocción deseada en la zona de programación.



Modificar la posición de cocción:

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

Apagar la zona de cocción

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

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

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo de cocción y los niveles de potencia dependen del tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.


Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido es preferible cocinarlos en varias porciones pequeñas.

Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente. → *Página 4*

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y conservar caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2-3.	10-20 min.
Gulasch congelado	2-3.	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4-5.*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa beronesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	1-2.	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Guisos, sopas	3-4.	15-60 min.
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Verduras	2-3.	10-20 min.
Verduras congeladas	3-4.	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	2-3.	50-60 min.
Freír con poco aceite**		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Escalope congelado	6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4-5.	30-40 min.
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.
Pechuga de ave, congelada***	5-6	10-30 min.
Pescado y filetes de pescado, al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Camarones y gambas	7-8	4-10 min.
Verduras y setas frescas		
Verduras y carne en tiras al estilo asiático		
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
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	-
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, tempura	5-6	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		
*** Dar la vuelta con frecuencia		

Función Freír

La zona de cocción doble marcada con el símbolo  tiene una función de sensor de fritura. Cuando se activa la zona de cocción con el sensor de fritura, un sensor regulará la temperatura de la sartén.

Al ajustar la función del sensor de fritura, el círculo de calentamiento exterior de la zona de cocción doble se activa automáticamente.

Ventajas a la hora de freír:

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

Notas

- No calentar nunca grasa sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de usar una sartén con el diámetro adecuado.
- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, el regulador no funcionará. Para que el regulador funcione, se puede usar una tapa colador.
- Usar sólo grasa que sea adecuada para freír. Para la mantequilla, la margarina, el aceite de oliva virgen extra o la manteca de cerdo, seleccionar el nivel de potencia min o low.

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

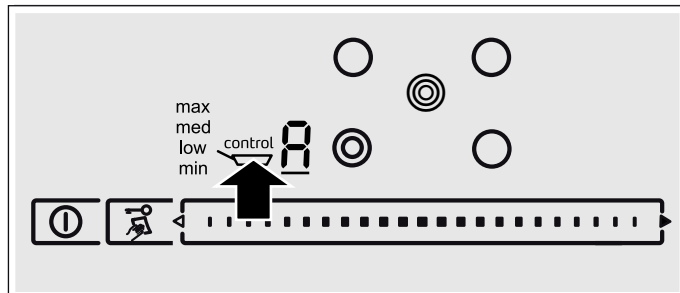
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
max	alta	p. ej., delicias de patata, patatas salteadas y filetes poco hechos
med	media - alta	p. ej., frituras finas como escalopes, productos empanados, carne guisada, verduras
low	baja - media	p. ej., frituras gruesas, como filetes rusos y salchichas, pescado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

Ajustar el sensor de fritura

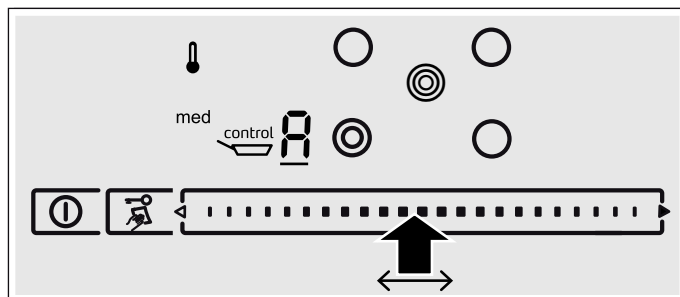
Seleccionar el nivel de potencia adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.


La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo . Se enciende  en el indicador. En el menú de indicadores se muestran los niveles de potencia posibles.



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



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

3. Añadir grasa en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos. Dar la vuelta a los alimentos como es habitual para evitar que se quemen.

Desactivar el sensor de fritura:

Pulsar el símbolo .

Tabla de frituras

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

Los niveles de potencia indicados están adaptados al set de sartenes. Si se usa otro tipo de sartén, el nivel de potencia variará.

En primer lugar, calentar la sartén vacía. Solo cuando se oye un tono de aviso, añadir el alimento con la grasa en la sartén.

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Carne		
Escalope, al natural o empanado	med	6-10 min.
Solomillo	med	6-10 min.
Chuletas*	low	10-17 min.
Cordon bleu*	low	15-20 min.
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6-8 min.
Bistec medio hecho o muy hecho (3 cm de grosor)	med	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)*	low	10-20 min.
Salchichas cocidas o frescas*	low	8-20 min.
Hamburguesas / filetes rusos*	low	6-30 min.
Leberkäse (pastel de carne cocido)	min	6-9 min.
Ragú, gyros	med	7-12 min.
Carne picada	med	6-10 min.
Tocino veteado	min	5-8 min.
Pescado		
Pescado frito, p. ej. trucha	low	10-20 min.
Filete de pescado, al natural o empanado	low/med	10-20 min.
Gambas, langostinos	med	4-8 min.
Platos elaborados con huevo		
Crepes	med	freír a fuego lento
Tortillas	min	3-6 min. (por ración)
Huevo frito	min/med	2-6 min.
Huevos revueltos	min	2-4 min.
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	low	10-15 min.
Torrijas / tostadas francesas	low	4-8 min. (por ración)
Patatas		
Salteado de patatas hervidas sin pelar	max	6-12 min.
Salteado de patatas sin hervir	low	15-25 min.
Delicias de patata	max	2,5-3,5 min. (por ración)
Tortitas de patata	low	50-55 min.
Patatas glaseadas	med	10-15 min.
Verduras		
Ajos / cebollas	min	2-10 min.
Calabacín, berenjena	low	4-12 min.
Pimiento, espárragos verdes	low	4-15 min.
* Dar la vuelta con frecuencia		
** Poner en la sartén fría		

	Nivel de potencia	Tiempo total de fritura a partir del tono de aviso
Rehogado de verduras con adición de grasa y sin adición de agua, p. ej. calabacines, pimientos verdes	low	10-20 min.
Setas	med	10-15 min.
Verduras glaseadas	med	6-10 min.
Productos congelados		
Escalope	med	15-20 min.
Cordon bleu	low	10-30 min.
Pechuga de ave *	min	10-30 min.
Nuggets de pollo*	med	10-20 min.
Gyros, Kebab	med	10-15 min.
Filete de pescado, al natural o empanado	low	10-20 min.
Varitas de pescado	med	8-12 min.
Patatas fritas	med/max	4-6 min.
Frituras / verduras a la sartén	min	8-15 min.
Rollitos de primavera	low	10-30 min.
Camembert / queso	low	10-15 min.
Salsas		
Salsa de tomate con verduras	low	25-35 min.
Salsa bechamel	low	10-20 min.
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	low	15-20 min.
Reducción de salsas, p. ej., salsa boloñesa, salsa de tomate	low	30-40 min.
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	low	20-30 min.
Otros		
Camembert / queso	low	7-10 min.
Platos preparados secos a los que se les debe añadir agua, p. ej. pasta a la sartén*	min	4-6 min.
Picatostes	low	6-10 min.
Tostar almendras/frutos secos/piñones**	min	3-7 min.
* Dar la vuelta con frecuencia		
** Poner en la sartén fría		

Función PowerBoost


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

La función Powerboost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con el símbolo **boost**.


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

Para la función Powerboost es necesario encender el segundo o el segundo y el tercer círculo de calentamiento en la zona de cocción triple.

Encender la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost**. El indicador  se ilumina. La función Powerboost está activa.

Apagar la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Programar el nivel de potencia lento deseado. El indicador  desaparece.

La función Powerboost está desactivada.

Notas



- Si no se apaga la función Powerboost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.
- Tener en cuenta que el aceite y la grasa se calientan rápidamente con la función Powerboost. No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción. El aceite y la grasa excesivamente calientes se inflaman rápidamente, consultar el capítulo Indicaciones de seguridad importantes. → *Página 3*

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar desconectada.

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

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

Seguro para niños automático

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

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos. → *Página 11*

Funciones de programación del tiempo




Hay 2 funciones de tiempo distintas:

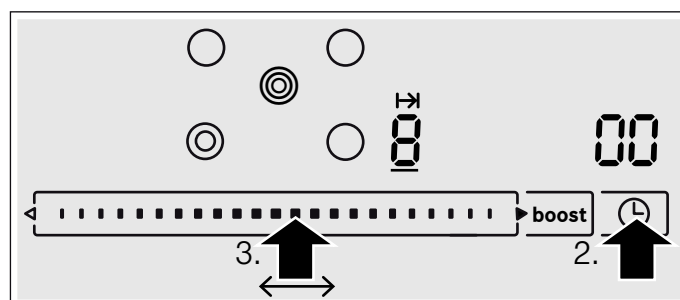
- Apagar automáticamente una zona de cocción
- Reloj avisador

La zona de cocción se apaga automáticamente

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

Ajuste de la duración

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





Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.




Sensor de fritura

Cuando se cocina con el sensor de fritura, el tiempo de cocción programado empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Una vez transcurrido el tiempo

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

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

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

Notas



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


Reloj temporizador de cocina

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

Encender el reloj temporizador

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



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

Se ilumina el indicador .


Programar el reloj temporizador de cocina

Programar el tiempo deseado en la zona de programación.


Una vez transcurrido el tiempo

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

Mostrar el tiempo

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

Corregir el tiempo

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

Desconexión automática de seguridad

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



El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna **F B** y el indicador de calor residual **H/h**.

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

La limitación de tiempo se activa en el correspondiente nivel de cocción programado (entre 1 y 10 horas).

Bloqueo del control para limpieza








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

A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Pulsar el símbolo . Suena una señal de aviso. Se enciende la lámpara indicadora situada sobre 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.

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

Ajustes básicos

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


Indicador	Función
	Seguro automático para niños
	Desactivado.*
	Activado.
	Seguro automático y manual para niños desconectado.
	Tono de aviso
	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
	Solo señal de error conectada.
*Ajuste básico	

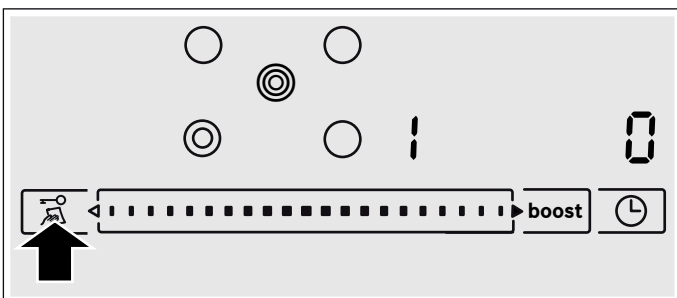
Indicador	Función
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 5	Limitación de tiempo automática
0	Ajuste básico: apagar tras 1 - 10 horas.*
1	Mitad del ajuste básico: apagar tras 0,5 - 5 horas
2	Cuarto del ajuste básico: apagar tras 0,25 - 2,5 horas
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 7	Activación de los círculos de calentamiento
0	Desactivada.
1	Activada.
2	Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción
0	Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.*
1	Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.
c 0	Restablecimiento del ajuste básico
0	Desactivado.*
1	Activado.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

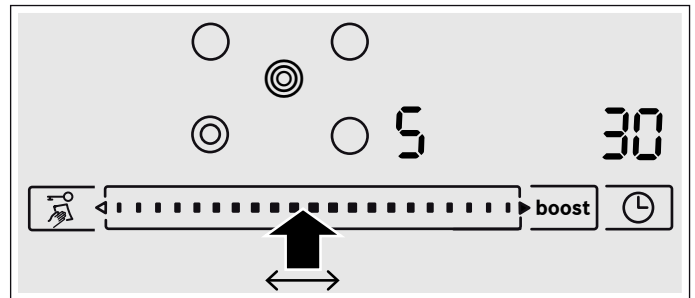
1. Encender la placa de cocción.
2. En los 10 segundos siguientes, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.




En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna **c** y **!**, y a la derecha se enciende **0**.

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

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



5. Volver a 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.

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Vitrocerámica

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

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

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

No utilizar nunca:

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

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

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

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

Marco de la placa de cocción

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

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

¿Qué hacer en caso de avería?

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 indicaciones de la tabla.

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

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

Indicador	Avería	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2 , significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2 el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4 , se puede seguir cocinando.
F5 y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F5 , se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE Las zonas de cocción no se calientan	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Pulsar cualquier superficie de mano en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 145 150

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

Índice

	Utilização adequada	16
	Instruções de segurança importantes	16
	Causas de danos	17
	Panorâmica geral.	17
	Protecção do meio ambiente	17
	Dicas para poupar energia	17
	Eliminação ecológica.	18
	Conhecer o aparelho	18
	O painel de comandos.	18
	As zonas de cozinhar.	19
	Indicação de calor residual	19
	Utilizar o aparelho	19
	Ligar e desligar a placa de cozinhar	19
	Regular uma zona de cozinhar	19
	Tabela com tempos e potências de cozedura.	20
	Sistema de sensores de fritura	21
	Frigideira própria para o sistema de sensores de fritura	21
	As potências de fritura	21
	Regular o sistema de sensores de fritura	21
	Tabela de frituras	22
	Função PowerBoost	23
	Ligar a função Powerboost	23
	Desligar a função Powerboost.	23
	Fecho de segurança para crianças	23
	Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	23
	Segurança automática para crianças.	23
	Funções de tempo	23
	Desligar automaticamente uma zona de cozinhar . . .	23
	Alarme de cozinha.	24
	Corte automático de segurança	24
	Protecção contra anulação accidental	24
	Regulações base	25
	Alterar as regulações base	25
	Limpeza	25
	Vitrocerâmica	25
	Friso da placa	26
	Defeito: O que fazer?	26
	Mensagem E nas indicações.	27

	Serviços Técnicos	27
	Número E e número FD	27



Utilização adequada

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

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

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

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

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

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

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

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

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao reventamento dos materiais.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

⚠️ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠️ Aviso – 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.

Panorâmica geral

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

Danos	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de 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 painelas (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 de vidros.

🌿 Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

Dicas para poupar energia

- Tape sempre os tachos com uma tampa adequada. Ao cozinhar sem tampa, necessita de bastante mais energia. Uma tampa de vidro permite olhar para dentro do tacho sem ter de levantar a tampa.
- Utilize tachos e frigideiras com fundos planos. O consumo de energia aumenta se os fundos não forem planos.
- O diâmetro do fundo do tacho e da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Sobretudo a utilização de tachos demasiado pequenos para a zona de cozinhar provoca perdas de energia. Tenha em atenção o seguinte: muitos fabricantes de loiça indicam o diâmetro superior do tacho, que, na maioria das vezes, é superior ao diâmetro do fundo.
- Para pequenas porções, utilize um tacho pequeno. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim poupa energia e os legumes não perdem as vitaminas nem os minerais.

- Cubra tanto quanto possível uma área grande da zona de cozinhar com o tacho.
- Reduza atempadamente a potência de cozedura para um nível mais baixo.
- Selecione uma potência de continuação de cozedura adequada. Com uma potência de continuação de cozedura demasiado elevada, desperdiça energia.
- Aproveite o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

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).

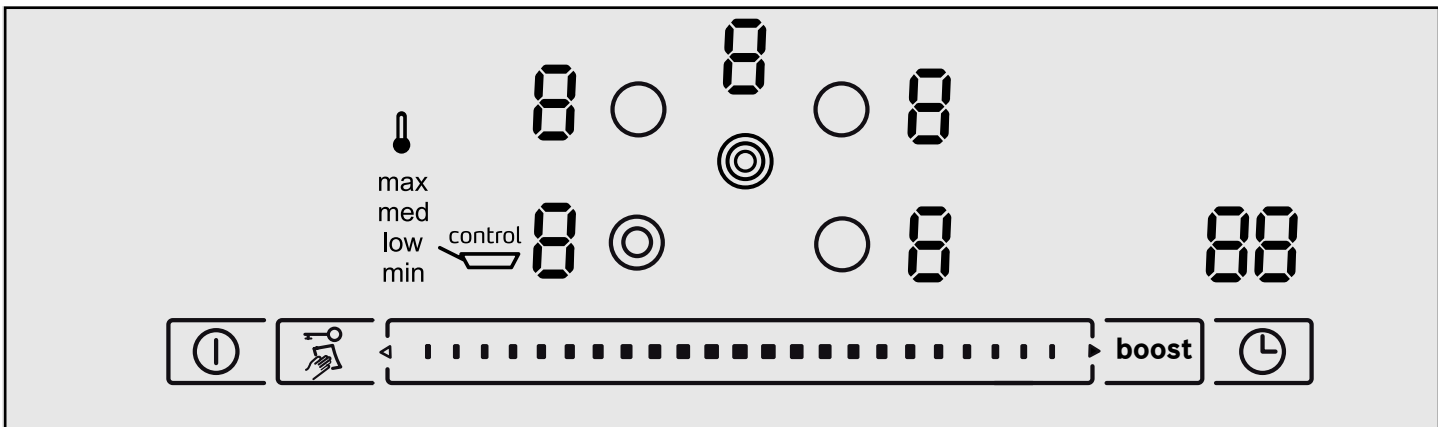
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conhecer o aparelho

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

→ *Página 2*







O painel de comandos





Indicações

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

Zonas de comandos

	Interruptor principal
	Fecho de segurança para crianças
	Proteção contra anulação acidental
	Zona de regulação
	Seleção da zona de cozinhar
	Ativação das zonas de cozinhar
boost	Função Powerboost

Zonas de comandos

	Temporizador
	Sensor de fritura

Conselhos

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

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar	Ativar e desativar
○ Zona de cozinhar de um circuito	
◎ Zona de cozinhar de duplo circuito	Selecionar a zona de cozinhar, tocar novamente no símbolo ◎
◎ Zona de cozinhar de triplo circuito	Selecione a zona de cozinhar, toque novamente no símbolo ◎, o 2.º circuito de aquecimento é ativado Toque novamente no símbolo ◎, o 3.º circuito de aquecimento é ativado

Ativar a zona de cozinhar: a indicação correspondente acende-se

Conselhos

- As áreas escuras na apresentação de incandescência da zona de cozinhar devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- A zona de cozinhar é regulada através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com a potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.
Desta forma, p. ex.:
 - São protegidos componentes sensíveis contra sobreaquecimento
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica
 - São obtidos melhores cozinhados
- No caso de zonas de cozinhar de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

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.



Utilizar o aparelho

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

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar

Toque no símbolo ①. Ouve-se um sinal. O indicador luminoso por cima do interruptor principal e as indicações acendem-se. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar

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

Conselhos

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

Regular uma zona de cozinhar

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

Potência de cozedura 1 = potência mais baixa

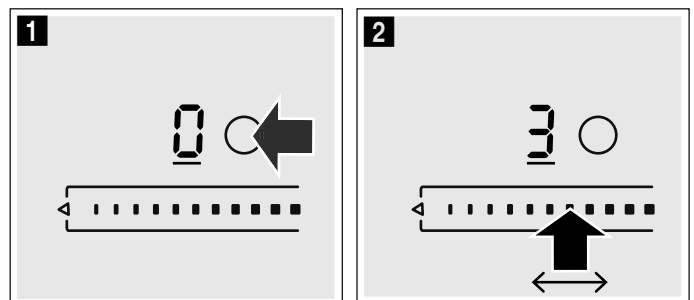
Potência de cozedura 9 = potência mais elevada

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

Regular a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

- Toque no símbolo ○ para selecionar a zona de cozinhar.
Na indicação da potência de cozedura, acende-se e, por baixo da indicação da potência de cozedura, acende-se .
- Regule a potência de cozedura desejada na zona de regulação.



Alterar a potência de cozedura:

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

Desligar a zona de cozinhar

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

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

Tabela com tempos e potências de cozedura

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. Por essa razão, é possível que haja diferenças.

Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.

Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

Preparar os alimentos, que são salteados a lume muito alto ou que libertam muito líquido ao saltear, de preferência em varias porções pequenas.


Pode encontrar dicas sobre como cozinhar com economia de energia no capítulo Proteção do meio ambiente. → *Página 17*

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado (p. ex., guisado de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1-2.	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2-3.	10-20 min.
Carne de vaca estufada ultracongelada	2-3.	20-30 min.
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata, almôndegas	4-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho bernaise, molho holandês	3-4	8-12 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1-2.	35-45 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massas alimentícias, massa	6-7*	6-10 min.
Guisado, sopas	3-4.	15-60 min.
Legumes	2-3.	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3-4.	10-20 min.
Cozinhar em 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	2-3.	50-60 min.
Assar com pouco óleo**		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10 min.
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeleta, simples ou panada***	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Hambúrgueres, almôndegas (3 cm de espessura)***	4-5.	30-40 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)***	5-6	10-20 min.
Peito de aves, ultracongelado***	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20 min.
Peixe e filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., douradinhos	6-7	8-12 min.
Lagostins e camarões	7-8	4-10 min.
Legumes, cogumelos frescos		
Legumes, carne em tiras à moda asiática		
Refeições de tabuleiro ultracongeladas	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	contínuo
Omeleta	3-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Fritar (fritar continuamente 150-200 g por dose, em 1-2 l de óleo**)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-
* Cozedura contínua sem tampa		
** Sem tampa		
*** Virar várias vezes		

Sistema de sensores de fritura

A zona de cozinhar de duplo circuito identificada com o símbolo  possui um 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.

Quando se regula o sistema de sensores de fritura, o circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito é automaticamente ativado.

As suas vantagens ao fritar:

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

Conselhos

- 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 tampa anti-salpicos, o sensor não deixa de funcionar.
- Utilize exclusivamente gordura adequada para fritar. Para manteiga, margarina, azeite extra virgem ou banha de porco, selecione a potência de fritura min ou low.

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 online diferem de país para país.

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

Conselho: 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.


As potências de fritura

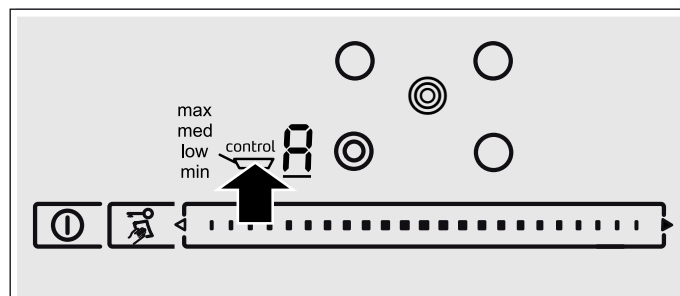
Potência de fritura	Temperatura	indicada para
max	elevada	por ex., bolos de batata, batatas salteadas e bifes (mal passados)
med	média - elevada	por ex., peças para fritar finas, tais como escalopes, produtos ultracongelados panados, carne às tiras, legumes
low	baixa - média	por ex., peças para fritar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

Regular o sistema de sensores de fritura

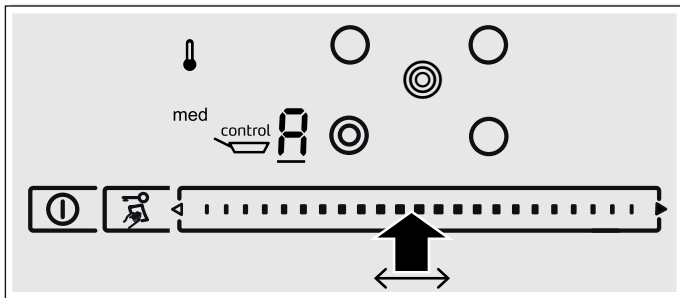
Selecione na tabela a potência de fritura adequada. Coloque a frigideira na zona de cozinhar.

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

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



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



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.

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

Desligar o sistema de sensores de fritura:
Toque no símbolo ☞.

Tabela de frituras

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.

Em primeiro lugar, aqueça a frigideira vazia. Coloque os alimentos com a gordura para fritar na frigideira apenas após ouvir o sinal sonoro.

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne		
Escalopes, simples ou panados	med	6-10 min.
Filete	med	6-10 min.
Costeleta*	low	10-17 min.
Cordon bleu*	low	15-20 min.
Bifes mal passados (3 cm de espessura)	max	6-8 min.
Bifes no ponto ou bem passados (3 cm de espessura)	med	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)*	low	10-20 min.
Salsichas cruas ou cozidas*	low	8-20 min.
Hambúrgueres/almôndegas*	low	6-30 min.
"Leberkäse" (patê)	min	6-9 min.
Carne às tiras, "Gyros"	med	7-12 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Carne picada	med	6-10 min.
Toucinho	min	5-8 min.
Peixe		
Peixe assado, p. ex., truta	low	10-20 min.
Filetes de peixe simples ou panados	low/med	10-20 min.
Gambas, camarão	med	4-8 min.
Pratos de ovos		
Crepes	med	fritura contínua
Omeletes	min	3-6 min. (por dose)
Ovo estrelado	min/med	2-6 min.
Ovos mexidos	min	2-4 min.
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	low	10-15 min.
Rabanadas	low	4-8 min. (por dose)
Batatas		
Batatas fritas depois de cozidas com pele	max	6-12 min.
Batatas fritas a partir de batatas cruas	low	15-25 min.
Bolinhos de batata	max	2,5-3,5 min. (por dose)
Batatas salteadas	low	50-55 min.
Batatas caramelizadas	med	10-15 min.
Legumes		
Alho/cebolas	min	2-10 min.
Curgetes, beringelas	low	4-12 min.
Pimentos, espargos verdes	low	4-15 min.
Estufar legumes com adição de gordura e sem adição de água, p. ex., curgetes, pimento verde	low	10-20 min.
Cogumelos	med	10-15 min.
Legumes caramelizados	med	6-10 min.
Produtos ultracongelados		
Escalopes	med	15-20 min.
Cordon bleu	low	10-30 min.
Peito de aves *	min	10-30 min.
Nuggets de frango*	med	10-20 min.
"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
Filete de peixe, simples ou panado	low	10-20 min.
Barrinhas de peixe	med	8-12 min.
Batatas fritas	med/max	4-6 min.
Pratos/legumes preparados para fritar	min	8-15 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

	Potência de fritura	Tempo total de fritura após o sinal sonoro
Crepes primavera	low	10-30 min.
Camembert/queijo	low	10-15 min.
Molhos		
Molho de tomate com legumes	low	25-35 min.
Molho Béchamel	low	10-20 min.
Molho de queijo, p. ex., molho de Gorgonzola	low	15-20 min.
Reduzir molhos, p. ex., molho de bolonhesa, molho de tomate	low	30-40 min.
Molhos doces, p. ex., molho de laranja	low	20-30 min.
Outros		
Camembert/queijo	low	7-10 min.
Refeições prontas desidratadas com adição de água, p. ex., massa pré-preparada*	min	4-6 min.
Croûtons	low	6-10 min.
Tostar amêndoas/nozes/pinhões**	min	3-7 min.
* Virar várias vezes		
** Introduzir na frigideira fria		

Função PowerBoost


A função Powerboost permite-lhe aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.

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


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

Em zonas de cozinhar de triplo circuito, é necessário ligar o segundo ou o segundo e o terceiro circuito(s) de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

Ligar a função Powerboost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo **boost**. A indicação  acende-se. A função Powerboost está ligada.

Desligar a função Powerboost

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha. A indicação  apaga-se. A função Powerboost está desligada.

Conselhos



- Se não desligar a função Powerboost, esta será automaticamente desligada após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cobertura 9.
- Tenha em consideração que o óleo e a gordura aquecem rapidamente com a função Powerboost. Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância. O óleo e a gordura sobreaquecidos inflamam-se rapidamente, ver o capítulo Indicações de segurança importantes. → *Página 16*


Fecho de segurança para crianças

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

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

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

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

Segurança automática para crianças

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

Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo Regulações base. → *Página 25*

Funções de tempo




Há 2 funções de tempo diferentes:

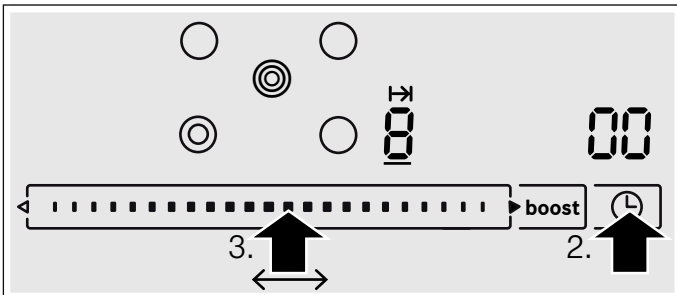
- Uma zona de cozinhar deve desligar-se automaticamente
- Alarme de cozinha

Desligar automaticamente uma zona de cozinhar

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

Regular o tempo de duração

1. Regular a potência de cozedura
2. Toque no símbolo . A indicação  da zona de cozinhar pretendida acende-se. Na indicação do temporizador acende-se .
3. Nos 10 segundos seguintes, passe várias vezes com o dedo sobre a zona de regulação, até obter o tempo de duração desejado.





O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, é indicado sempre o tempo de duração da zona de cozinhar selecionada.




Sistema de sensores de fritura

Se cozinhar com o sistema de sensores de fritura, o tempo de duração regulado só inicia a contagem decrescente quando a temperatura selecionada é atingida.

Terminado o tempo

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

Corrigir ou anular o tempo de duração

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

Conselhos



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

Alarme de cozinha

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

Ligar o alarme de cozinha

Pode ligar o alarme de cozinha de 2 maneiras diferentes:



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

A indicação  acende-se.


Regular o alarme de cozinha

Na área de regulação, regule o tempo desejado.


Após terminar o tempo

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

Indicar o tempo

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

Corrigir o tempo

Selecione e reajuste o alarme de cozinha com o símbolo .

Corte automático de segurança

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



O aquecimento da zona de cozinhar é interrompido. No campo de indicação das zonas de cozinhar piscam alternadamente **F B** e a indicação de calor residual **H/h**.

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

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

Proteção contra anulação acidental

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

Para evitar que isso aconteça, a sua placa de cozinhar dispõe de uma função de proteção contra anulação acidental. Toque no símbolo . Ouve-se um sinal. A lâmpada indicadora por cima do símbolo  acende-se. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Pode limpar o painel de comandos sem alterar as regulações.

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

Regulações base


O seu aparelho possui diversas regulações base. Pode adaptar estas regulações aos seus hábitos.

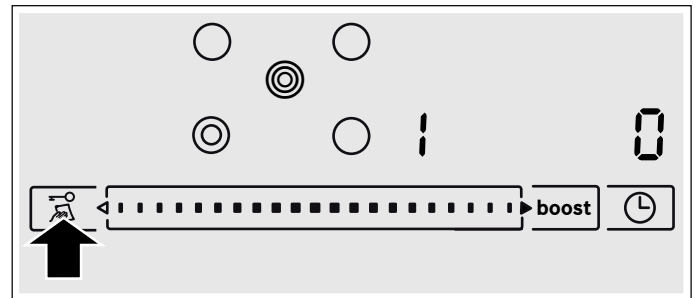
Indica- ção	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças automático
0	Desligado.*
1	Ligado.
2	Fecho de segurança para crianças manual e automático desativado.
c 2	Sinal sonoro
0	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados (o sinal do interruptor principal permanece sempre).
1	Apenas sinal de utilização inadequada ativado.
2	Apenas sinal de confirmação ativado.
3	Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
c 5	Limite de tempo automático
0	Regulação base - Desligar após 1 - 10 horas.*
1	Metade da regulação base - Desligar após 0,5 - 5 horas
2	Um quarto da regulação base - Desligar após 0,25 - 2,5 horas
c 6	Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos
3	1 minuto.
c 7	Ativação dos circuitos de aquecimento
0	Desligado.
1	Ligado.
2	Última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.*
c 9	Tempo de seleção da zona de cozinhar
0	Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada, sem ter de selecioná-la de novo.*
1	Pode regular a última zona de cozinhar selecionada durante 10 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, terá de selecionar de novo a zona de cozinhar antes da regulação.
c 0	Reposição para a regulação base
0	Desligado.*
1	Ligado.

*Regulação base


Alterar as regulações base

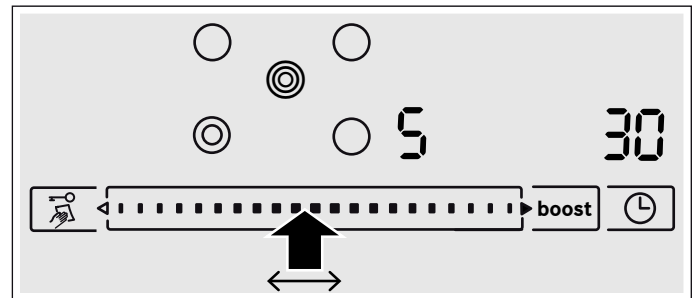
A placa de cozinhar tem de estar desligada.


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



No visor de esquerda, piscam alternadamente **c** e **1**, no visor da direita, acende-se **0**.

3. Toque várias vezes no símbolo , até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Regule o valor desejado na zona de regulação.



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

Desligar

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

Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Vitrocerâmica

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

Aguarde que a placa arrefeça para a limpar.

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

Nunca utilize:

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

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

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

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

Friso da placa

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

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

? Defeito: O que fazer?

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

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

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

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.	Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. Verifique noutros aparelhos eletrónicos se existe um corte da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	A zona de comandos está húmida ou encontra-se um objeto sobre a mesma.	Seque a zona de comandos ou retire o objeto.
F2	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F2 se apaga, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
F4	Apesar da desativação através de F2 , o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F4 se apaga, pode continuar a cozinhar.
F5 e a potência de cozedura piscam alternadamente. Ouve-se um sinal sonoro	Aviso: um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde algum tempo. Toque numa zona de comandos qualquer. Quando F5 se apaga, pode continuar a cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se.	Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE As zonas de cozinhar não aquecem	Está ligado o modo demo	Desligar o modo demo: desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos (desligue o disjuntor no quadro elétrico ou o interruptor de segurança na caixa de fusíveis). Toque numa zona de comandos qualquer nos próximos 3 minutos. O modo demo é desligado.

Mensagem E nas indicações

Se, nas indicações, aparecer uma mensagem de erro com “E”, p. ex. E0111, desligue e volte a ligar o aparelho.

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e comunique a mensagem de erro exata.



Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com o nosso Serviço 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 a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 740

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



BSH Electrodomésticos España S.A.
Ronda del Canal Imperial de Aragón, 18-20
Parque empresarial Pla-Za 50197 Zaragoza, SPAIN

www.balay.es



9001045440
980115
es, pt