
es	Instrucciones para el uso	3-35
pt	Instruções de serviço	36-68

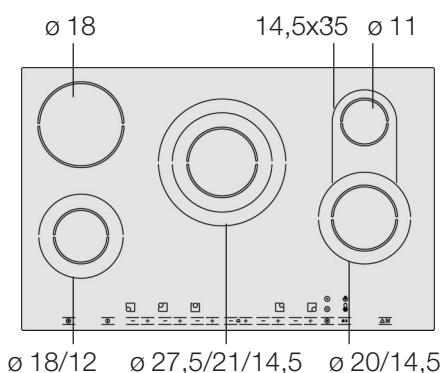
**Instrucciones para el uso
Instruções de serviço**

PKV 97..



9000077354

PKV 97..



\varnothing = cm

Contenido

Qué hay que tener en cuenta	5
Antes del montaje	5
Indicaciones de seguridad	5
Causas de los daños	7
Conocer el aparato	8
El panel de mando	9
Las zonas de cocción	10
Indicador de calor residual	11
Interruptor principal con seguro para niños	12
Interruptor principal	12
Seguro para niños	12
Cocinar	13
Así se programa	14
Tabla	15
Sugerencias para ahorrar energía	17
Cocinar con la función electrónica de inicio de cocción rápida	18
Así se programa	18
Tablas	19
Sugerencias acerca de la función electrónica de inicio de cocción rápida	20
Función del temporizador	20
Una zona de cocción se desconecta automáticamente	21
El reloj temporizador de cocina	23
Función de memoria	24
Guardar el ajuste	24
Acceder a la memoria	25

Contenido

Limitación automática del tiempo	27
Desconectar la confirmación de entrada	28
Cuidados y limpieza	28
Cuidados	28
Limpieza de la vitrocerámica	29
Limpieza del marco de la placa de cocción	30
¿Qué hacer en caso de avería?	30
Advertencias:	32
Embalaje y aparatos usados	33
Servicio de asistencia técnica	33
La acrilamida en los alimentos	34
¿Qué puede hacer?	34

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces se puede manejar la placa de cocción de manera segura y correcta.

Guardar las instrucciones de uso y las de montaje, así como la tarjeta del aparato en un lugar seguro.
Adjuntar los documentos cuando el aparato se transfiera a otra persona.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar la placa de cocción después de desempaquetarla. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la placa de cocción. En caso de daños debido a una conexión incorrecta se extinguirá el derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

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

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

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

Colocar inmediatamente encima una tapa o un plato. Desconectar la zona de cocción.

Dejar enfriar el recipiente sobre la zona de cocción.

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

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

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

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

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

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

Grietas en la vitrocerámica

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

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

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

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

Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

¡Peligro de quemaduras!

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se desconecta

En el caso de que la placa de cocción se desconecte por sí sola y después no responda a la activación de sus funciones, entonces se debe desconectar de la corriente. Es posible que la placa de cocción pueda conectarse más tarde.

¡Peligro de incendio!

Desconectar el fusible en la caja central de fusibles de la vivienda y llamar al servicio de asistencia técnica.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Causas de los daños

Bases de cazuelas y sartenes

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

Evitar dejar un recipiente vacío al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados y de aluminio. La base del recipiente y la vitrocerámica pueden dañarse.

Observar las indicaciones del fabricante si se trata de una vajilla especial.

Sartenes y cazuelas calientes

No colocar nunca sartenes y cazuelas sobre el panel de mando, el cuadro de indicadores o el marco. Pueden ocañarse daños.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena provocan arañazos en la vitrocerámica. No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o como bandeja.

Objetos duros y puntiagudos

La placa de cocción puede dañarse cuando caigan objetos duros o puntiagudos sobre ella. No colocar este tipo de objetos sobre la placa de cocción.

Platos que se hayan derramado

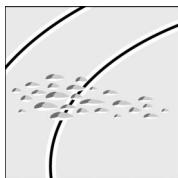
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

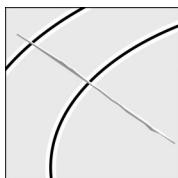
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

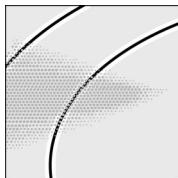
Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de la vitrocerámica.



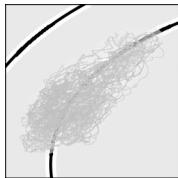
Desconchado
debido al azúcar caramelizado o a alimentos con un alto contenido de azúcar.



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



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



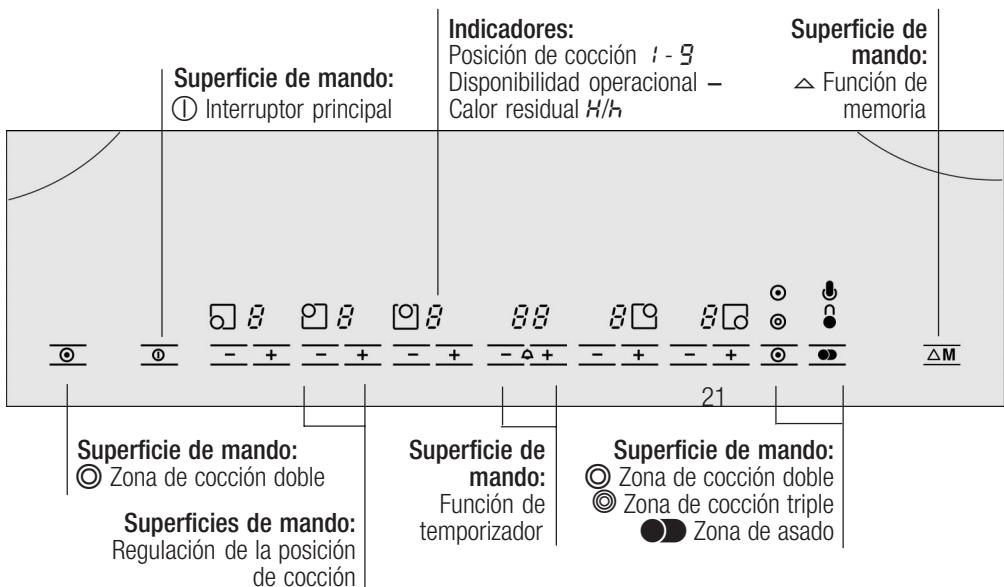
Decoración esmerilada debido al empleo de
productos de limpieza inadecuados.

Conocer el aparato

En la página dos hay una vista general de modelo con las medidas.

En este capítulo se describen el panel de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales.

El panel de mando



Superficie de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ◎.

La zona de cocción exterior de la zona de cocción doble se conecta.

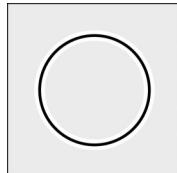
Nota

Los ajustes se mantienen al pulsar brevemente varios campos. Esto permite limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción de un circuito

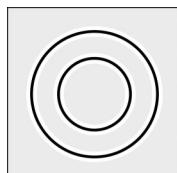


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción doble



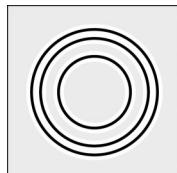
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

Conectar el circuito exterior de calentamiento: tocar el símbolo . La lámpara indicadora se ilumina. Desconectar:

volver a tocar el símbolo . La lámpara indicadora se apaga.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Zona de cocción triple



En esta zona de cocción puede conectar adicionalmente el circuito de calentamiento mediano y grande. La zona de cocción debe estar conectada.

Conexión del circuito de calentamiento mediano: Tocar el símbolo . Se enciende la lámpara indicadora.

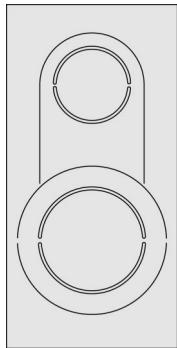
Conexión del circuito de calentamiento grande: tocar de nuevo el símbolo. Se enciende la lámpara indicadora.

Desconexión de los circuitos de calentamiento externos:

tocar el símbolo . Se apaga la lámpara indicadora.

Al conectar de nuevo la zona de cocción se selecciona automáticamente el último tamaño.

Zonas de cocción con cuerpo térmico puente



En esta zona de cocción se pueden interconectar dos zonas de cocción con un cuerpo térmico puente y formar una gran zona de asado.

Conectar la zona de asado:

La zona de cocción única debe estar desconectada.

1. Activar la zona de cocción doble.
2. Pulsar el símbolo . Se activará la zona de cocción exterior de la zona de cocción doble. La lámpara indicadora se ilumina.
3. Pulsar el símbolo de nuevo. Se activará la zona de asado. La lámpara indicadora se ilumina.

Desactivar la zona de asado:

Pulsar el símbolo de nuevo. La lámpara indicadora se apaga. La zona de cocción única y la zona de cocción exterior de la zona de cocción doble se desconectan.

Existe la posibilidad de modificar la posición de cocción de las dos zonas de cocción con los paneles de mando.

Nota

Cuando las dos zonas de cocción están conectadas, con el símbolo se puede activar y desactivar la zona de cocción exterior de la zona de cocción doble.

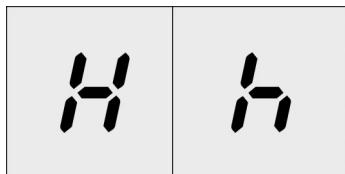
En el cuerpo térmico puente está desconectada la función de memoria.

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. El indicador de calor residual es de dos niveles.

Si en la indicación visual aparece una , es que la zona de cocción aún está caliente. Se podrá p. ej. mantener caliente un pequeño plato o derretir una cobertura de chocolate.

Al enfriarse más la zona de cocción, el indicador cambia a . La indicación visual se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

Indicador de calor residual



¡Atención!

Tras un corte en el suministro eléctrico el indicador de calor residual no vuelve a encenderse. Las placas pueden seguir calientes.

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Con el interruptor principal se conecta el sistema electrónico del panel de mando. Ahora la placa de cocción está operativa.

Conección

Tocar el símbolo ① hasta que se enciendan los indicadores – de las zonas de cocción.

Desconexión

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

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 10 segundos.

Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente H/h y –.

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción. El seguro para niños queda activado permanentemente.

Activar el seguro para niños

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las 4 zonas de cocción en la posición de cocción 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda.
3. Tocar el interruptor principal durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.

El seguro para niños está activado.

Manejo de la placa de cocción

Desactivación del seguro para niños

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

Desactivar el bloqueo excepcional

¡Atención!

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. El indicador ② parpadea durante ese tiempo. Cuando se apaga el indicador, la placa de cocción está conectada.

El seguro para niños puede desactivarse de nuevo. Para ello se procede de igual forma que al activar el seguro para niños.

La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, p. ej., si hay niños pequeños de visita: La placa de cocción debe estar desconectada. Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Las indicaciones de las zonas de cocción se apagan. La indicación ② permanece iluminada durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

Tocar el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. La placa de cocción se conecta. El bloqueo se ha desactivado.

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua de limpieza, alimentos que han rebosado o la presencia de objetos sobre el interruptor principal ①.

Cocinar

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

Superficie de mando + y -

Con los símbolos + y - se puede ajustar la posición de cocción deseada.

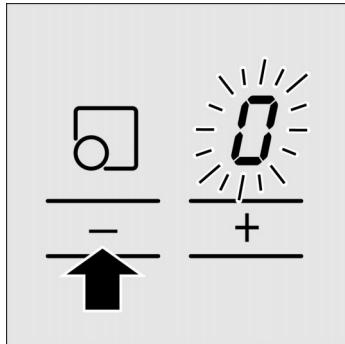
Posición 1 = potencia mínima

Posición 9 = potencia máxima

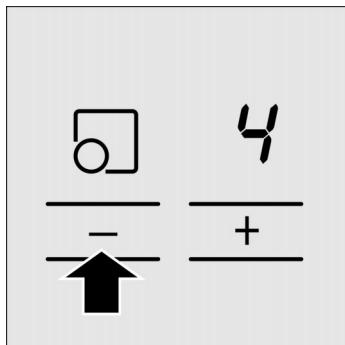
Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

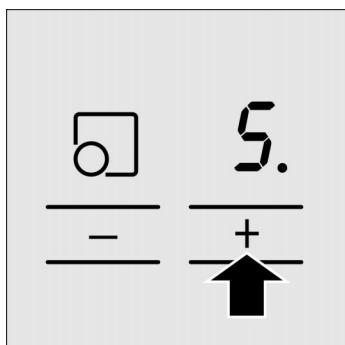
La placa de cocción debe estar conectada.



1. Tocar el símbolo – .
En la indicación parpadea un ? .



2. Tocar el símbolo + o – en los 5 segundos siguientes.
Aparece la programación básica:
Símbolo + = posición de cocción 9
Símbolo – = posición de cocción 4



3. Modificar la posición de cocción:
Tocar el símbolo + o – hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Modificación de la posición de cocción	La posición de cocción puede modificarse en cualquier momento.
Desconexión de la zona de cocción	Tocar el símbolo – hasta que aparezca  . Si se selecciona una posición de cocción alta, también se puede tocar el símbolo + hasta que aparezca  . Tocar nuevamente el símbolo +, aparecerá  .
	La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

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

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	8-9	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	4-5	freír homogéneamente

* Cocción lenta sin tapa

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

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

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

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

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla grande casi vacía requiere mucha energía.

Coloque la tapa

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

Cocinar con poca cantidad de agua

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

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Aprovechamiento del calor residual

En tiempos de cocción prolongados, desconecte la zona de cocción entre 5 y 10 minutos antes de finalizar el plato.

Mientras el indicador de calor residual *H* esté iluminado, podrá utilizar la zona de cocción desconectada para calentar y derretir.

Cocinar con la función electrónica de inicio de cocción rápida

Las cuatro zonas de cocción disponen de la función electrónica de inicio de cocción rápida.

Ya no tendrá que conectar, esperar hasta que el plato se esté cocinando y desconectar. Se selecciona desde un principio el nivel de potencia deseado para la cocción lenta.

La zona de cocción calienta a máxima potencia y se conecta automáticamente a la posición de cocción que ha seleccionado con anterioridad.

El tiempo de calentamiento de la zona de cocción depende del nivel de potencia programado.

Así se programa

1. Ajustar el escalón de cocción lenta deseado para la zona de cocción.
2. Tocar los símbolos + y - simultáneamente. Se activa la función electrónica de inicio de cocción rápida. En la indicación parpadean **R** y el escalón de cocción lenta alternadamente.

Una vez arranca el hervor, la zona de cocción se conecta automáticamente al nivel de potencia de cocción lenta. En la indicación sólo queda iluminado el escalón de cocción lenta.

Tablas

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

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

Platos con función electrónica de inicio de cocción	Cantidad	Posición de cocción	Duración, en minutos
Calentar			
Lata de verduras	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Caldo	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Sopa espesa	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Leche	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Calentar y mantener caliente			
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	A 1-2	-
Descongelar y calentar			
Espinacas congeladas	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	A 2-3	20-30
Cocer a fuego lento			
Pescado	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cocinar			
Arroz (con doble cantidad de agua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patatas cocidas con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Estofar			
Rollos de carne relleno	4 piezas	A 4-5	50-60
Estofado	1 kg	A 4-5	80-100
Freír			
Barritas de pescado	10 piezas	A 6-7	8-12
Crepe (Flädle)		A 6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	A 6-7	8-12

Sugerencias acerca de la función electrónica de inicio de cocción rápida

La función electrónica de inicio de cocción rápida no cocina los alimentos.

La función electrónica de inicio de cocción rápida sirve para cocer lentamente platos con poca cantidad de agua a fin de conservar su valor nutritivo.

En las zonas de cocción grandes añada a los alimentos sólo 3 tazas de agua, en las zonas de cocción pequeñas aprox. 2 tazas de agua.

Hierva el arroz en el doble de cantidad de líquido.
Cubra la olla con una tapa.

La función electrónica de inicio de cocción rápida no es apropiada para los alimentos cuya cocción requiera mucha agua (p. ej. la pasta).

La leche o los alimentos platos que producen mucha espuma pueden rebasar de la olla.

Utilice una olla alta.

La leche puede quemarse.

Enjuague la olla en agua fría antes de llenarla.

Al freír, los alimentos se quedan pegados en la sartén.

Introduzca los alimentos en la sartén cuando esté lo suficientemente caliente. Cuando el aceite o la mantequilla están lo suficientemente calientes forman unas manchas al inclinar la sartén. No dé la vuelta a los alimentos antes de tiempo. La carne o las tortitas de patata se despegan prácticamente por sí solas tras un período de tiempo.

Función del temporizador

Esta función se puede utilizar de dos maneras diferentes:

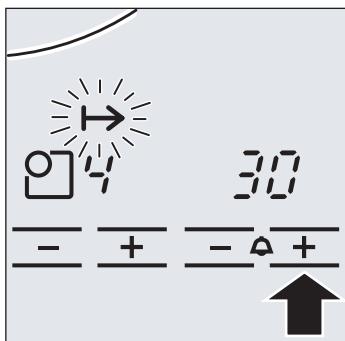
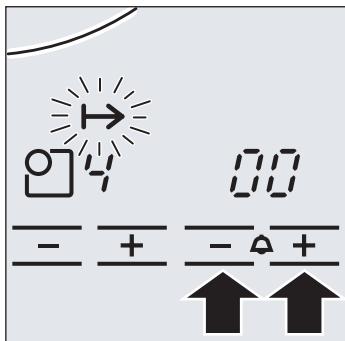
- bien como una zona de cocción que se apaga automáticamente
- o bien como un reloj temporizador de cocina

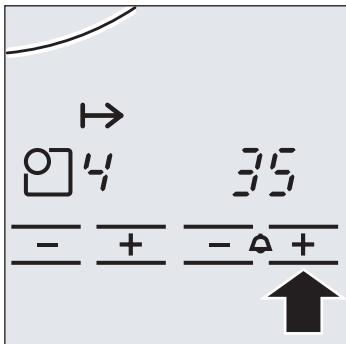
Una zona de cocción se desconecta automáticamente

Así se programa

Se introduce la duración para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se desconecta automáticamente una vez transcurrida la duración.

- 1 Ajustar la posición de cocción en la zona de cocción que debe funcionar con la función de reloj temporizador.
- 2 Tocar los símbolos – y + simultáneamente. La indicación **I→I** de la zona de cocción seleccionada parpadea. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**.
Para seleccionar otra zona de cocción, tocar los símbolos – y + simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que parpadee la indicación **I→I** de la zona de cocción deseada.
- 3 Tocar el símbolo – o el símbolo +. Aparece un valor recomendado.
Con +: 30 minutos
Con -: 10 minutos
La indicación **I→I** de la zona de cocción continúa parpadeando.





Una vez transcurrido el tiempo

- 4 Tocar el símbolo – o el símbolo + hasta que la duración deseada aparezca en la indicación de reloj temporizador. La duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible la duración más corta. Las indicaciones \rightarrow de las zonas de cocción se iluminan.

Corrección de la hora

Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación de la posición de cocción aparece un \square . Suena una señal. En el indicador del reloj temporizador parpadea $\square\square$ y la indicación \rightarrow también parpadea.

Tocar los símbolos – y + simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que parpadee la indicación \rightarrow deseada. Cambiar la duración del ciclo de cocción con el símbolo – o el símbolo + de la función del reloj temporizador.

Borrar antes de hora

Tocar los símbolos – y + simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que parpadee la indicación \rightarrow deseada. Regular en $\square\square$ con el símbolo – de la función del reloj temporizador. Tras unos segundos se apagará la indicación.

Indicaciones

Cuando se desee consultar la duración restante de una zona de cocción: Tocar los símbolos – y + simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que parpadee la indicación \rightarrow en la zona de cocción correspondiente. La duración aparecerá durante 5 segundos.

Se puede ajustar una duración a 99 minutos.

La limitación automática de tiempo se activa durante la función del reloj temporizador.

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj temporizador se desactiva.

El reloj temporizador de cocina

Así se programa

Con el reloj temporizador de cocina se puede programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es totalmente independiente de los demás ajustes.

1. Tocar los símbolos **–** y **+** simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que la indicación **Δ** para el reloj temporizador de cocina parpadee. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**.
2. Tocar el símbolo **–** o el símbolo **+**.
Aparece un valor recomendado.
Símbolo **+**: 10 minutos
Símbolo **–**: 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo **–** o el símbolo **+**.

Tras unos segundos empieza a transcurrir el tiempo. El tiempo más breve ajustado con el temporizador transcurre de manera visible.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo se oirá una señal. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**. La indicación **Δ** para el reloj temporizador de cocina parpadea. Despues de 10 segundos se apaga la indicación.

Corregir el tiempo

Tocar los símbolos **–** y **+** simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que la indicación **Δ** para el reloj temporizador de cocina parpadee. La indicación del reloj temporizador parpadea. Cambiar la duración con el símbolo **–** o el símbolo **+**.

Nota

Tras un corte en el suministro eléctrico, el reloj temporizador de cocina se desactiva.

Función de memoria

La función de memoria permite almacenar las posiciones de cocción y los tiempos para preparar un plato y acceder a ellos siempre que lo desee.

La función de memoria resulta apropiada cuando se necesitan diferentes posiciones de cocción para preparar un plato y se prepara un plato con mucha frecuencia.

Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.:

El mismo recipiente, así como idéntica cantidad y temperatura inicial.

Guardar el ajuste

Proceder de la siguiente forma

Es posible guardar un procedimiento de memoria por cada zona de cocción. Para cada procedimiento de memoria se pueden registrar hasta 5 ajustes. El tiempo máximo de registro es de 99 minutos.

1. La placa de cocción debe estar conectada. Tocar el símbolo Δ durante 2 segundos como mínimo. Suenan dos señales. Después de 2 segundos parpadea la indicación Δ .
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con los símbolos + o - y ajustar la posición de cocción. La indicación Δ , junto al indicador de la zona de cocción, parpadea. Se inicia el registro.
3. Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Los ajustes quedarán registrados.
4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

Indicaciones

Si para preparar el plato se ajustan más de 5 posiciones de cocción, en el indicador del reloj temporizador parpadea **==** y en el indicador de la zona de cocción **≡**. Las siguientes posiciones de cocción no se visualizan. La indicación del reloj temporizador se apaga cuando se toca una superficie de mando cualquiera de la función del reloj temporizador. Se puede proseguir con la cocción del plato como se deseé.

Si para preparar el plato se registran más de 99 minutos, en el indicador del reloj temporizador parpadea **99** y en el indicador de la zona de cocción **≡**. Las siguientes posiciones de cocción no se visualizan. Las indicaciones se apagan tocando una cualquiera de las superficies de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se deseé.

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

Se registra de nuevo el proceso. El almacenamiento anterior se sobreescribe.

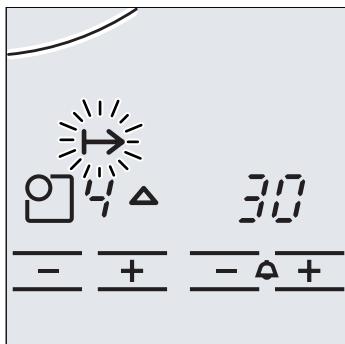
La limitación automática de tiempo se activa también durante la función de memoria.

Acceder a la memoria

Cuando se desee cocinar de nuevo un plato que ya está almacenado, acceder al programa de memoria.

1. Tocar brevemente el símbolo **Δ**. Suena una señal de advertencia.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo **+** o **-**. El programa de memoria se inicia.

Mostrar memoria

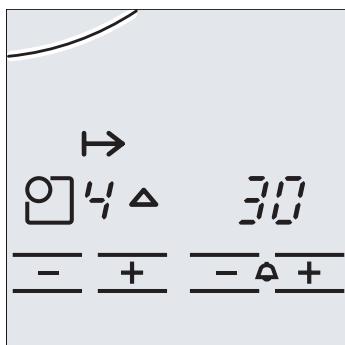


En el indicador de la zona de cocción aparecen, en avance rápido, los ajustes almacenados.

La zona de cocción aún no calienta. La indicación \rightarrow de la zona de cocción parpadea. El símbolo Δ se ilumina.

Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

La memoria se inicia



Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta. La indicación Δ de la zona de cocción y la indicación \rightarrow de la función de temporizador permanecen iluminadas.

En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación del reloj temporizador se muestra la duración total del procedimiento de cocción y comienza a contar hacia atrás.

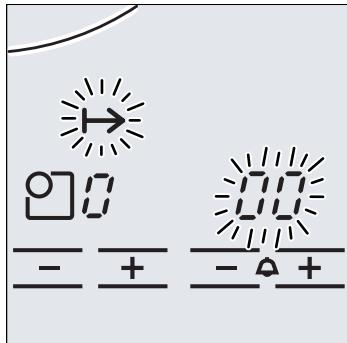
En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar las posiciones de cocción restantes y su duración respectiva:

Tocar simultáneamente los símbolos - y + de la función del reloj temporizador.

Tocar el símbolo +, se muestran la posición de cocción y la duración del ciclo de cocción actuales.

Mediante el mando + se pueden consultar las posiciones de cocción restantes y su duración respectiva.

Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal de advertencia. En la indicación de reloj temporizador parpadea **00**. La indicación **I→I** de la zona de cocción parpadea. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el **B**.

Finalizar el programa de memoria antes de tiempo

Más de una zona de cocción en modo de memoria

Nota

Tocar el símbolo + o – de la zona de cocción correspondiente. La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar de nuevo el símbolo + o –. La zona de cocción se desconecta.

Si se utiliza la función de memoria en varias zonas de cocción simultáneamente, en la indicación del reloj temporizador se visualiza la duración del ciclo de cocción más breve de un programa de la memoria.

Si se desea consultar la duración del ciclo cocción de otro programa de la memoria. Tocar los símbolos - y + simultáneamente las veces que sean necesarias hasta que parpadee la indicación **I→I** deseada.

Limitación automática del tiempo

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

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

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

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

Desconectar la confirmación de entrada

Un breve tono confirma que se ha tocado un mando. Este tono se puede suprimir.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Ajustar las 4 zonas de cocción en la posición de cocción 3.
2. Volver a desconectar todas las zonas de cocción, una tras otra de derecha a izquierda.
3. Tocar el interruptor principal por lo menos durante 5 segundos, una vez transcurrido este tiempo sonará una señal de confirmación.

Se puede volver a conectar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desconexión.

Cuidados y limpieza

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

Cuidados

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

Limpieza de la vitrocerámica

Productos de limpieza

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

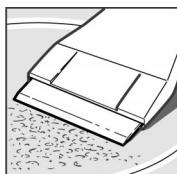
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

Las manchas de agua se eliminan fácilmente con limón o vinagre.

Productos de limpieza inadecuados

No emplear bajo ninguna circunstancia: esponjas que rallen, productos abrasivos o detergentes corrosivos como spray para horno y quitamanchas.

Rasqueta de vidrio



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

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie de vitrocerámica únicamente con la cuchilla.

El soporte podría rayar la vitrocerámica.



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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.

Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.

Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

Estos cambios de color se originan al aplicar productos de limpieza inadecuados o por el desgaste debido al roce de los recipientes. Es muy difícil eliminar este tipo de manchas. Emplee Stahl-Fix o Sidol para vitrocerámica + acero.

Formación de irisaciones metálicas

Paneles de mando

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

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

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

No utilizar limón ni vinagre para limpiar el marco de la placa de cocción.

Algunas zonas podrían perder el brillo.

¿Qué hacer en caso de avería?

La placa de cocción no funciona

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.

Comprobar si los fusibles de la casa para el aparato funcionan correctamente. Comprobar si ha habido un corte en el suministro eléctrico.

La lámpara indicadora de una superficie parpadea y en el indicador de las zonas de cocción parpadea *E*

La superficie de mando está muy sucia, se han derramado alimentos o hay un objeto sobre la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de mando o retirar el objeto. Tocar la superficie de mando correspondiente. El parpadeo se detiene.

En todos los indicadores de las zonas de cocción parpadea *E* y suena una señal

El interruptor principal ha sido accionado durante más de 5 segundos seguidos. Limpiar a fondo la superficie de mando o retirar el objeto. Volver a realizar el ajuste.

La placa de cocción se ha desconectado

El interruptor principal se ha tocado accidentalmente. Volver a conectar. Volver a realizar el ajuste.

Reparaciones

Las reparaciones sólo deben ser llevadas a cabo por personal instruido del servicio de asistencia técnica.



Indicación *E* - y números

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Indicación *F* y números

Cuando en los campos de las indicaciones aparece *E* - y números, el sistema electrónico presenta un fallo. Desconectar el aparato por el fusible de la casa o por el interruptor de seguridad en la caja de fusibles y volver a conectarlo. Ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica si vuelve a encenderse la indicación visual.

Cuando en las indicaciones aparece una *F* y una cifra de manera alternada, su aparato ha detectado un fallo. En la tabla siguiente se encuentran medidas para subsanar fallos.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F2</i>	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Sacar las ollas de las zonas de cocción. <i>F2</i> se apaga cuando el indicador se confirma tocando la superficie de mando y la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente. Esperar unos minutos hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado un poco. Si al encenderla vuelve a aparecer <i>F2</i> , significa que la placa de cocción aún está demasiado caliente. Apagar las zonas de cocción y dejarlas enfriar.
<i>F4</i>	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay una olla caliente sobre el panel de mando. Retirar la olla del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo ininterrumpidamente.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Apagar la zona de cocción. Se puede volver a conectar inmediatamente.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Separar de la red el aparato por los fusibles de la casa o por el interruptor de protección en la caja de fusibles.

Advertencias:

La temperatura de la zona de cocción se regula mediante la conexión y la desconexión del calor; es decir, el calor al rojo vivo nunca se manifiesta de forma visible. Si se escoge una posición de cocción baja, se desconecta más a menudo el calor; por el contrario, para las posiciones de cocción más altas sólo ocurre algunas veces. Para la graduación más alta también se conecta y se desconecta el calor.

Durante el calentamiento de la zona de cocción puede aparecer un débil zumbido.

El calentamiento de cada zona de cocción por separado puede diferenciarse mediante una iluminación clara. Según el ángulo visual, brilla sobre pasando el borde señalado de la zona de cocción.

Éstas son las características técnicas. No tienen ninguna trascendencia en la calidad ni en el funcionamiento.

Según la superficie de las placas de trabajo se puede formar una pequeña fisura irregular entre las placas de trabajo y la placa de cocción. Por ese motivo la placa de cocción está rodeada por una junta elástica.

La vitrocerámica puede presentar, en función del material, un aspecto de superficie irregular. Se puede dar el caso que, debido a que la superficie es completamente lisa, incluso las burbujas más pequeñas, de aproximadamente menos de 1 mm de diámetro, salten a la vista. No afecta el funcionamiento ni la inalterabilidad de la placa de cocción vitrocerámica.

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de asistencia técnica

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

Nº de producto y nº de fabricación

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La placa de características con los números se hallan en la tarjeta del aparato.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. En base a los resultados obtenidos en las investigaciones actuales hemos confeccionado esta hoja informativa para usted.

¿Cómo se forma la acrilamida?

La acrilamida no se forma en los alimentos a partir de agentes contaminantes externos. La acrilamida se forma al preparar alimentos que contienen un alto contenido en almidón y componentes proteicos. Cómo ocurre exactamente esto, todavía no se ha aclarado del todo. Pero se intuye que el contenido de acrilamida se ve fuertemente influido por:

altas temperaturas
cantidad reducida de agua en los alimentos
productos demasiado dorados.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se forma sobre todo en productos hechos de patata o cereales sometidos a altas temperaturas tales como:

patatas chips, patatas fritas,
tostadas, panecillos, pan,
productos de pastelería (bizcochos y galletas).

¿Qué puede hacer?

Generalidades:

Puede evitar los valores elevados de acrilamida al hornear, asar y asar al grill.

Las siguientes recomendaciones se publicaron en el folleto aid¹ y el comunicado BMVEL²:

En asados y fritos, utilizar patatas frescas en la medida que sea posible. No deben presentar puntos verdes ni brotes. No conservar las patatas a una temperatura inferior a 8 °C.

Cocer los alimentos hasta conseguir un color dorado. “Dorar en lugar de carbonizar”.

Los tiempos de horneado, asado y fritura deben ser lo más breves posibles.

Cuánto más grande y grueso sea el alimento, menor es la cantidad de acrilamida que contiene.

Freír

El aceite para freír no debe superar la temperatura de 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro externo para aceite.

Establecer un tiempo de fritura lo más corto posible (hasta que el alimento alcance un color dorado).

Observar la proporción de aceite según el alimento que se va a freír. Debería comportar 1:10 hasta un máx. de 1:15, p. ej. aprox. 100 g de patatas fritas en 1,5 l de aceite.

Poner en remojo los trozos de patata durante una hora antes de freírlas.

Freír en la sartén

Preparar las patatas salteadas con patatas hervidas. Para el asado de patatas crudas, utilizar margarina en lugar de aceite o aceite con un poco de margarina.

Para controlar la temperatura de la superficie en la sartén, utilizar un termómetro de superficie (p. ej. n.º de pedido 0900.0519 de la empresa testo). Nuestra recomendación: caliente la sartén en la posición de cocción 9. Cuando la sartén haya alcanzado una temperatura de 150 °C, conmute al escalón de cocción lenta deseado.

1 folleto informativo "Acrilamida" publicado por aid y BMVEL, fecha 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

2 Comunicado de prensa 365 de BMVEL el día 4 de diciembre de 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Índice

O que deve ter em atenção	38
Antes da montagem	38
Indicações de segurança	38
Causas de danos	40
Familiarizar-se com o aparelho	41
O painel de comandos	42
As zonas de cozinhar	43
Indicação de calor residual	44
Interruptor principal com fecho de segurança para crianças	45
Interruptor principal	45
Fecho de segurança para crianças	46
Cozer	47
Como regular	47
Tabela	48
Conselhos para poupar energia	50
Cozinhar com electrónica de início forte de cozedura	51
Como regular	51
Tabelas	52
Conselhos para utilização da electrónica de início forte de cozedura	53
Função do temporizador	54
Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente	54
O despertador de cozinha	56

Índice

Função de memorização	57
Memorizar a regulação	57
Chamar a memorização	58
Limite de tempo automático	60
Desligar a confirmação da introdução de dados	60
Manutenção e limpeza	61
Manutenção	61
Limpeza da vitrocerâmica	61
Limpeza do friso da placa	62
Uma anomalia, que fazer?	63
Notas:	64
Embalagem e aparelho antigo	65
Serviços de Assistência Técnica	66
Acrilamida nos alimentos	66
O que pode fazer	67

O que deve ter em atenção

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

A ligação da placa de cozinhar deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Indicações de segurança

Óleo e gordura sobreaquecidos

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize a placa de cozinhar exclusivamente para a preparação de alimentos.

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

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

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

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes	<p>Não toque em zonas de cozinhar quentes. Perigo de queimaduras!</p> <p>Mantenha as crianças sempre afastadas. A indicação de calor residual alerta para a existência de zonas de cozinhar quentes.</p>
	<p>Não coloque sobre a placa de cozinhar objectos inflamáveis. Perigo de incêndio!</p>
	<p>Se existir uma gaveta sob a placa de cozinhar, não deverá guardar aí qualquer objecto inflamável ou recipientes do tipo aerosol. Perigo de incêndio!</p>
	<p>Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem tocar nas zonas de cozinhar quentes, já que tal poderá danificar a placa de cozinhar e o isolamento dos cabos.</p>
Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas	<p>A existência de líquido entre a base do recipiente e a zona de cozinhar pode provocar pressão de vapor, que poderá subitamente projectar o recipiente para cima. Perigo de ferimento!</p>
	<p>Mantenha a zona de cozinhar e as bases dos recipientes sempre secos.</p>
Falhas na vitrocerâmica	<p>No caso de ocorrerem roturas, rachas ou fissuras na vitrocerâmica existe o perigo de choque eléctrico! Desligue imediatamente o aparelho.</p>
	<p>Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.</p>
A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona	<p>Caso a zona de cozinhar aqueça, mas a indicação não funcione, desligue a zona de cozinhar. Perigo de queimaduras!</p>
	<p>Contacte o Serviço de Assistência Técnica.</p>
A placa de cozinhar desliga-se	<p>Se a placa de cozinhar se desligar por si própria e posteriormente não for possível colocá-la de novo em funcionamento, deverá ser imediatamente desligada da corrente. A zona de cozinhar pode voltar a ser ligada mais tarde.</p>
	<p>Perigo de incêndio!</p>
	<p>Desligue o fusível na caixa de fusíveis e entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.</p>

Reparações indevidas

As reparações indevidas são perigosas.
Perigo de choque eléctrico!
As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

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

Evite deixar os tachos e panelas ao lume sem nada dentro, sobretudo os recipientes de esmalte e de alumínio. Isso pode provocar danos na base do recipiente e na vitrocerâmica.

No caso de utilizar louça especial, consulte as instruções do fabricante.

Tachos e panelas quentes

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

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

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

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros e pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.
Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

Comida arrufada

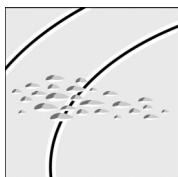
O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador.
Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

Folhas e matérias plásticas

As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.
As películas de protecção do fogão não são adequadas para a placa de cozinhar.

Exemplos de possíveis danos

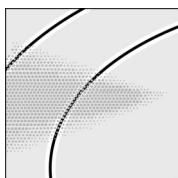
Os danos a seguir descritos não exercem qualquer influência no funcionamento nem na resistência da vitrocerâmica.



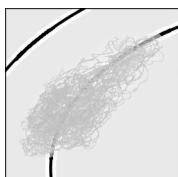
Pequenos sulcos provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



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



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



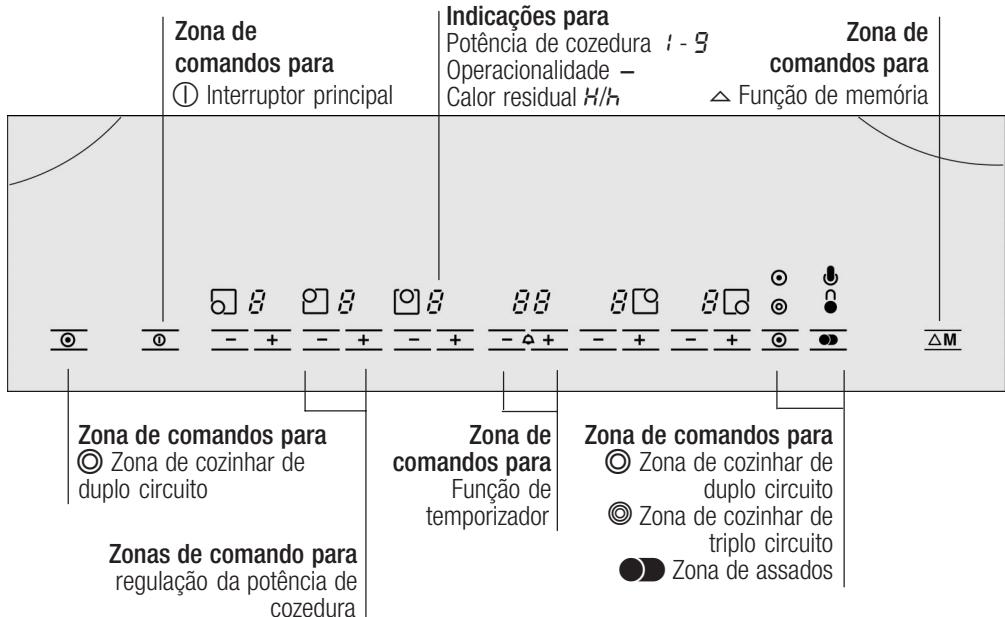
Decoração esmerilada devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

Familiarizar-se com o aparelho

Na página 2 encontra uma lista de tipos com medidas.

No presente capítulo iremos descrever o painel de comandos, as zonas de cozinhar e as indicações.

O painel de comandos



Zonas de comando

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

Exemplo: Toque no símbolo ②.

O circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito é ligado.

Nota

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

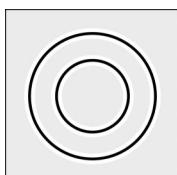
Mantenha as zonas de comando sempre limpas e secas. A humidade e a sujidade prejudicam o funcionamento.

As zonas de cozinhar

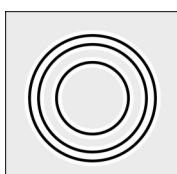
Zona de cozinhar de circuito simples



Zonas de cozinhar de duplo circuito



Zona de cozinhar de triplo circuito



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

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

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

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

Ligar o circuito de aquecimento externo:

Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora acende-se. Desligar:

Tocar novamente no símbolo . A lâmpada indicadora apaga-se.

Ao ligar a zona de cozinhar, é automaticamente seleccionado o último tamanho escolhido.

Nesta zona de cozinhar pode ligar o circuito de aquecimento médio e grande. A zona de cozinhar tem de estar ligada.

Ligar o circuito de aquecimento médio:

Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora acende-se.

Ligar o circuito de aquecimento grande:

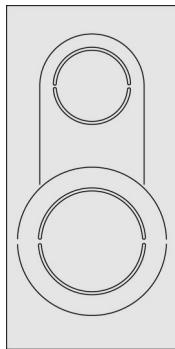
Tocar no símbolo de novo. A lâmpada indicadora acende-se.

Desligar os circuitos de aquecimento exteriores:

Tocar no símbolo . A lâmpada indicadora apaga-se.

Ao ligar a zona de cozinhar, é automaticamente seleccionado o último tamanho escolhido.

Zonas de cozinhar com resistências em ponte



Estas zonas de cozinhar permitem ligar duas zonas de cozinhar individuais com uma resistência em ponte de forma a criar uma zona de assados grande.

Ligar a zona de assados:

A zona de cozinhar de circuito simples tem de estar desligada.

1. Ligue a zona de cozinhar de duplo circuito.
2. Toque no símbolo para ligar o circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito. A lâmpada indicadora acende.
3. Toque novamente no símbolo para ligar a zona de assados. A lâmpada indicadora acende.

Desligar a zona de assados:

Toque novamente no símbolo . A lâmpada indicadora apaga-se. A zona de cozinhar de circuito simples e o circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito são desligados.

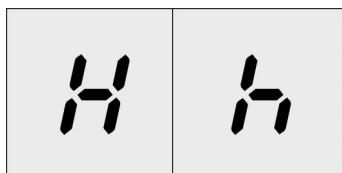
Pode alterar a potência de cozedura com os painéis de comando das duas zonas de cozinhar.

Nota

Quando ambas as zonas de cozinhar estão ligadas, pode ligar e desligar o circuito de aquecimento exterior da zona de cozinhar de duplo circuito com o símbolo .

Com a resistência em ponte, a função da memória está desligada.

Indicação de calor residual



A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica quais as zonas de cozinhar que ainda estão quentes. A indicação de calor residual possui dois níveis.

Se a indicação mostrar um , isso significa que a zona de cozinhar ainda está quente. Pode utilizar este calor, por exemplo, para manter pequenas refeições quentes ou para derreter coberturas.

Quando a zona de cozinhar arrefecer ainda mais, a indicação passa a mostrar um . A indicação desliga quando a zona de cozinhar tiver arrefecido o suficiente.

Atenção!

Após uma falha de corrente, o indicador de calor residual não volta a ligar. No entanto, as zonas de cozinhar podem ainda estar quentes.

Interruptor principal com fecho de segurança para crianças

Interruptor principal

O interruptor principal permite-lhe ligar o sistema electrónico do painel de comandos. A placa de cozinhar está agora pronta a funcionar.

Ligar

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar acenderem.

Desligar

Toque no símbolo ① até as indicações – das zonas de cozinhar apagarem. Todas as zonas de cozinhar são desligadas. Apenas se mantém a indicação de calor residual, até que as zonas de cozinhar tenham arrefecido suficientemente.

Notas

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente, se todas as zonas de cozinhar ficarem desligadas por um tempo superior a 10 segundos.

Se, após a ligação da placa de cozinhar, ainda existir calor residual, as indicações da zona de cozinhar piscam alternadamente mostrando H/h e –.

Fecho de segurança para crianças

Activar o fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem as zonas de cozinhar, pode bloquear a placa de cozinhar contra ligação inadvertida. O fecho de segurança para crianças permanece activo de modo permanente.

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

1. Regule as 4 zonas de cozinhar para a potência de cozedura 2.
2. Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

O fecho de segurança para crianças está activado.

Utilizar a placa de cozinhar

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos sempre que ligar a placa. Durante este intervalo de tempo, a indicação  encontra-se a piscar. Assim que a indicação apagar, a placa de cozinhar fica ligada.

Desactivar o fecho de segurança para crianças

O fecho de segurança para crianças pode voltar a ser desactivado. Siga exactamente o mesmo procedimento utilizado para activar.

Bloquear a placa de cozinhar de modo esporádico

Pode bloquear a placa de cozinhar em casos específicos como, por exemplo, quando recebe visitas com crianças pequenas:

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos. As indicações da zona de cozinhar apagam. A indicação  acende-se durante 10 segundos e volta a apagar-se. A placa de cozinhar é bloqueada.

Anular o bloqueio esporádico

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

Atenção!

O fecho de segurança para crianças pode ser activado ou desactivado inadvertidamente através da água durante a lavagem, comida arrufada ou objectos encostados ao interruptor principal ①.

Cozer

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

Zona de comandos + e -

Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

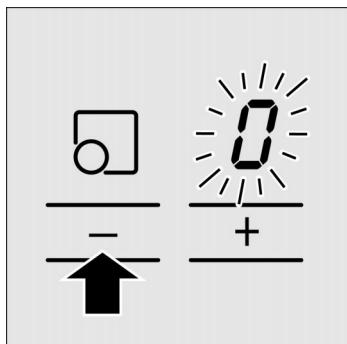
Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

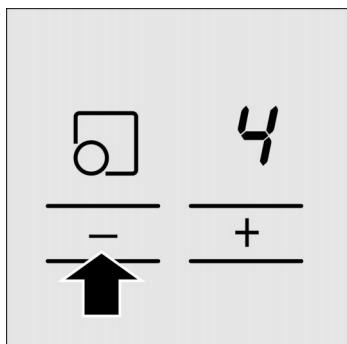
Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.



1. Toque no símbolo -.

Na indicação começa a piscar 0.

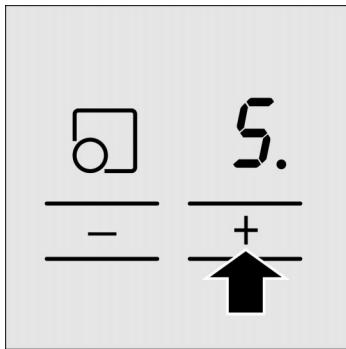


2. Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo + ou -.

A regulação base é mostrada:

Símbolo + = potência de cozedura 9

Símbolo - = potência de cozedura 4



3. Alterar a potência de cozedura:

Toque no símbolo + ou - até a potência de cozedura desejada aparecer.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo -, até **0** aparecer.

Se tiver regulado uma potência de cozedura mais alta, pode também tocar no símbolo +, até **9** aparecer. Volte a tocar no símbolo +, o **0** aparece.

A zona de cozinhar desliga-se e após aprox. 5 segundos aparece a indicação de calor residual.

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos.

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

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leite	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		2-4 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura)				
(em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	10-15 min.	8-9	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	10-15 min.	4-5	Fritura contínua

* Continuação da cozedura sem tampa

Conselhos para poupar energia

Tamanho adequado dos recipientes

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

Colocar a tampa

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

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

Cozinhar com pouca água

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

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

Reducir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Com tempos de cozedura prolongados, desligue a zona de cozinhar 5-10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Enquanto a indicação de calor residual *H* se encontrar acesa, pode utilizar a zona de cozinhar desligada para aquecer ou derreter alimentos.

Cozinhar com electrónica de início forte de cozedura

As quatro zonas de cozinhar estão dotadas do sistema de electrónica de início forte de cozedura.

Com este sistema já não precisa de ligar, esperar que o prato ferva e depois reduzir para uma potência de cozedura mais baixa. Regula logo de início da potência desejada para continuação da cozedura.

A zona de cozinhar aquece com a potência mais alta e reduz automaticamente para a potência de cozedura por si escolhida.

O tempo de aquecimento da zona de cozinhar depende da potência de continuação de cozedura regulada.

Como regular

1. Regule a potência de continuação de cozedura desejada da zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo + e - simultaneamente. A electrónica de início forte de cozedura é activada. Na indicação piscam alternadamente **R** e a potência de continuação de cozedura.

Depois do início forte de cozedura, a zona de cozinhar reduz automaticamente para a potência de continuação de cozedura. Na indicação está, agora, apenas acesa a potência de continuação de cozedura.

Tabelas

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

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

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

Conselhos para utilização da electrónica de início forte de cozedura

O prato não ferve com a electrónica de início forte de cozedura.

A electrónica de início forte de cozedura foi concebida para cozinhar com pouca água e manter o valor nutricional dos alimentos.

Se utilizar uma das zonas de cozinhar maiores, cozinhe os alimentos em aprox. 3 chávenas de água e se utilizar uma das zonas de cozinhar mais pequenas, em aprox. 2 chávenas de água. O arroz deve ser cozido no dobro do líquido.

Tape o recipiente.

A electrónica de início forte de cozedura não é adequada para confeccionar alimentos que necessitem de ser cozinhados em muita água (por ex., massa).

Utilize um tacho fundo.

Leite ou refeições que produzam muita espuma arrufarão.

Antes de encher o recipiente, passe-o por água fria.

O leite pega-se ao fundo do recipiente.

Coloque os alimentos na frigideira, quando a gordura tiver aquecido o suficiente. Quando a gordura está suficientemente quente, forma estrias quando se inclina a frigideira. Não vire os alimentos antes do tempo. A carne e os bolos de batata praticamente soltam-se sozinhos passado algum tempo.

Ao fritar, os alimentos ficam agarrados ao fundo da frigideira.

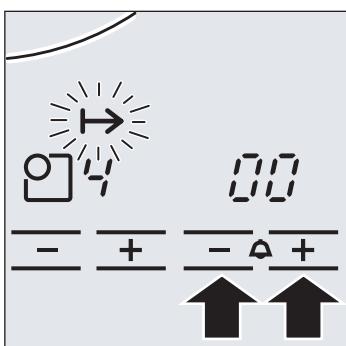
Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

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

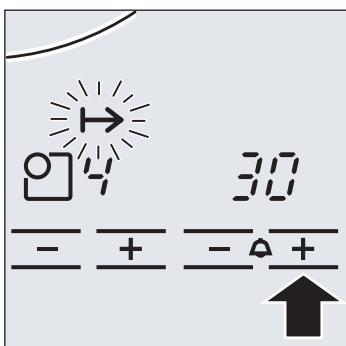
Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

Como regular

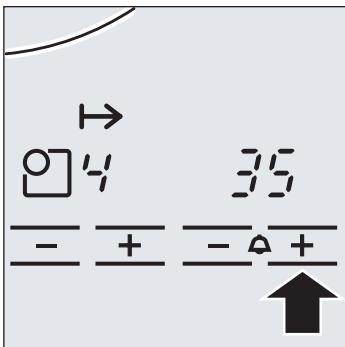


Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

1. Regule a potência de cozedura da zona de cozinhar que será operada através da função do temporizador.
2. Toque simultaneamente nos símbolos – e +. A indicação **→** da zona de cozinhar desejada começa a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar **00**. Se desejar seleccionar outra zona de cozinhar, toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação **→** da zona de cozinhar desejada começar a piscar.



3. Toque no símbolo – ou no símbolo +. Surge o valor sugerido.
Com +: 30 minutos
Com -: 10 minutos
A indicação **→** da zona de cozinhar continua a piscar.



4. Toque no símbolo – ou no símbolo + até que o tempo de duração desejado seja mostrado na indicação do temporizador. O tempo de duração pisca durante alguns segundos, começando a respectiva contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, na indicação é mostrada a contagem decrescente do tempo mais curto. As indicações **I→I** das zonas de cozinhar acendem.

Terminado o tempo

Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Na indicação das potências de cozedura aparece um **0**. Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar **00** e a indicação **I→I** pisca também.

Corrigir o tempo de duração

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada **I→I** começar a piscar. Com o símbolo – ou símbolo + da função do temporizador altere o tempo de duração.

Anular antes do tempo

Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação desejada **I→I** começar a piscar. Com o símbolo – coloque a função do temporizador em **00**. A indicação apaga-se decorridos alguns segundos.

Notas

Deseja consultar o tempo de duração restante para uma zona de cozinhar: Toque ao de leve nos símbolos – e + simultaneamente, até a indicação **I→I** da zona de cozinhar correspondente começar a piscar. O tempo de duração aparece durante 5 segundos.

Pode regular uma duração até 99 minutos.

O limite de tempo automático também se encontra activo com a função do temporizador.

Após um corte de energia a função do temporizador já não se encontra activa.

O despertador de cozinha

Como regular

O despertador de cozinha permite regular um tempo até 99 minutos. Ele funciona independentemente de outras regulações.

1. Toque simultaneamente ao de leve no símbolo – e +, até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar .
2. Toque no símbolo – ou no símbolo +. Surge o valor sugerido.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 05 minutos
3. Com o símbolo – ou o símbolo + regule o tempo.

A contagem decrescente do tempo começa após alguns segundos. A contagem decrescente visível corresponde ao tempo mais curto regulado com o temporizador.

Terminado o tempo

Terminado o tempo é emitido um sinal. Na indicação do temporizador aparece a piscar . A indicação  para o despertador de cozinha começa a piscar. Decorridos 10 segundos, a indicação apaga-se.

Corrigir o tempo

Toque simultaneamente ao de leve no símbolo – e +, até a indicação  do despertador de cozinha começar a piscar. A indicação do temporizador começa a piscar. Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

Nota

Após um corte de energia o despertador de cozinha é desligado.

Função de memorização

A função de memorização permite gravar e chamar, em qualquer altura, potências de cozedura e tempos para um dado prato.

A função de memorização é importante, se, para o seu cozinhado, forem necessárias várias potências de cozedura diferentes ou se um dado prato for preparado com bastante frequência.

O prato precisa de ser sempre preparado nas mesmas condições que as memorizadas, por ex.: tem de se utilizar a mesma quantidade e a mesma temperatura iniciais do prato.

Memorizar a regulação

Como proceder

Pode efectuar uma memorização por cada zona de cozinhar. Por cada memorização pode guardar até 5 regulações. O tempo de gravação máximo é de 99 minutos.

1. A placa de cozinhar tem de estar ligada. Toque no símbolo Δ durante, pelo menos, 2 segundos. São emitidos dois sinais sonoros. Decorridos 2 segundos, a indicação Δ começa a piscar.
2. Selecione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo $+$ ou $-$ e regule a potência de cozedura. A indicação Δ junto da indicação da zona de cozinhar começa a piscar. A gravação tem início.
3. Prepare o prato a gosto. As regulações são gravadas.
4. Quando a refeição estiver pronta, desligue a zona de cozinhar. O processo é memorizado.

Notas

Se regular mais de 5 potências de cozedura para o seu prato, na indicação do temporizador começa a piscar um \equiv e na indicação da zona de cozinhar \equiv . As potências de cozedura seguintes não são mais memorizadas. A indicação do temporizador apaga-se se tocar em qualquer zona de comandos da função do temporizador. Pode acabar de cozinhar o prato como desejado.

Se gravar mais de 99 minutos, na indicação do temporizador começa a piscar um 99 e na indicação da zona de cozinhar \equiv . As potências de cozedura seguintes não são mais memorizadas. As indicações apagam-se, ao tocar numa zona de comandos qualquer. Pode acabar de cozinhar o prato como desejado.

Se desejar gravar outra sequência de memorização numa zona de cozinhar:

Grave por cima. A gravação anterior é eliminada.

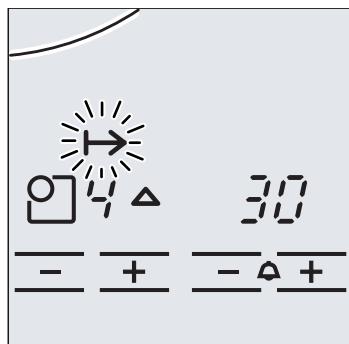
O limite de tempo automático também se encontra activo com a função de memorização.

Chamar a memorização

Se desejar cozinhar de novo um prato memorizado, chame a memorização.

1. Toque brevemente no símbolo Δ . Soa um sinal sonoro.
2. Com o símbolo $+$ ou $-$ seleccione a zona de cozinhar desejada. O programa de memorização tem início.

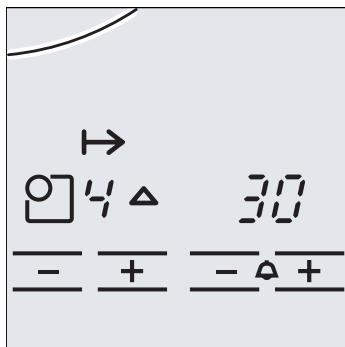
Mostrar memorização



Na indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações guardadas em modo corrido rápido. A zona de cozinhar não aquece ainda. A indicação $I \rightarrow$ da zona de cozinhar começa a piscar. O símbolo Δ acende-se.

Cada passo individual aparece durante 3 segundos na indicação.

A memorização é iniciada



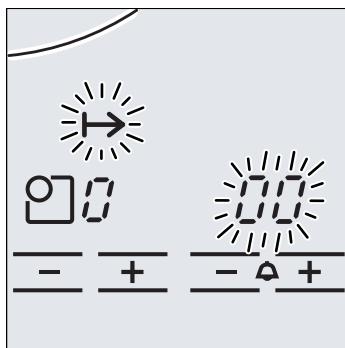
Depois de terem sido mostrados todos os passos, o programa de memorização é iniciado. A zona de cozinhar aquece. A indicação Δ da zona de cozinhar e a indicação \rightarrow da função do temporizador acendem de forma permanente.

Na indicação da zona de cozinhar é mostrada a regulação actual. Na indicação do temporizador é mostrado o tempo de duração do processo de cozedura completo, sendo feita a contagem decrescente.

Enquanto o programa de memorização está a decorrer pode consultar as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração: toque simultaneamente no símbolo $-$ e $+$ da função do temporizador.

Toque no símbolo $+$, a potência de cozedura actual e o tempo de duração são mostrados. Através do símbolo $+$ pode consultar todas as outras potências de cozedura e o respectivo tempo de duração.

Fim da memorização



Terminar a memorização antecipadamente

Várias zonas de cozinhar no modo de memorização

Quando o programa de memorização tiver terminado, a zona de cozinhar desliga. Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar 00 . A indicação \rightarrow da zona de cozinhar começa a piscar. Na indicação da zona de cozinhar acende Δ .

Toque no símbolo $+$ ou $-$ da zona de cozinhar desejada. A indicação da zona de cozinhar começa a piscar. Volte a tocar no símbolo $+$ ou $-$. A zona de cozinhar desliga-se.

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

Nota

Se desejar consultar o tempo de duração de um outro programa dememorização, toque simultaneamente ao de leve nos símbolos **-** e **+** da função do temporizador, até indicação desejada **I→I** começar a piscar.

Limite de tempo automático

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

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

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

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

Desligar a confirmação da introdução de dados

O toque num comando é confirmado com um breve sinal sonoro. Este sinal sonoro poderá ser desligado:

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

1. Regule as 4 zonas de cozinhar para a potência de cozedura 3.
2. Desligue as zonas de cozinhar começando da direita para a esquerda.
3. Toque no interruptor principal durante pelo menos 5 segundos, decorrido este tempo soa um sinal de confirmação.

Poderá ligar novamente a confirmação da introdução de dados. Para o efeito, proceda exactamente da mesma forma como para desligar.

Manutenção e limpeza

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

Manutenção

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

Limpeza da vitrocerâmica

Produto de limpeza

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

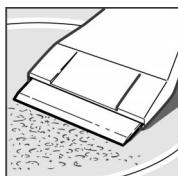
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

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

Produtos de limpeza inadequados

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

Raspador para vidros



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

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

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.



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

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

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

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

Descolorações metálicas

A aplicação de produtos de limpeza inadequados ou o roçar das bases ásperas de tachos e panelas podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix.

O painel de comandos

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

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

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

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

Uma anomalia, que fazer?

Na maioria dos casos, as anomalias são fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

A placa de cozinhar não funciona

Verifique se os fusíveis do aparelho no quadro eléctrico estão em ordem. Verifique se ocorreu uma falha de corrente.

A lâmpada indicadora de uma zona de comandos começa a piscar e na indicação da zona de cozinhar aparece a piscar E

A zona de comandos está muito suja, há comida arrufada ou encontra-se um objecto na zona de comandos. Limpemeticulosamente os painéis de comandos ou retire o objecto dos mesmos. Toque no painel de comandos correspondente. A lâmpada deixa de piscar.

Em todas as indicações da zona de cozinhar pisca E e soa um sinal sonoro

O interruptor principal foi premido ininterruptamente durante mais de 5 segundos. Limpemeticulosamente os painéis de comandos ou retire o objecto dos mesmos. Volte a regular.

A placa de cozinhar desliga-se

Tocou-se inadvertidamente no interruptor principal. Volte a ligá-lo. Volte a regular.

Reparações

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



Indicação E r e algarismos

Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

Quando nos campos de indicação aparece um E r e algarismos, o sistema electrónico apresenta um erro. Desligue e volte a ligar o aparelho através dos fusíveis no quadro eléctrico ou do disjuntor na caixa de fusíveis. Informe o Serviço de Assistência Técnica, se a indicação surgir novamente.

Indicação F e algarismos

Quando nas indicações piscar alternadamente um F e um algarismo, o seu aparelho detectou um erro. Na tabela seguinte encontrará as medidas de resolução.

Indicação	Erro	Medida
<i>F2</i>	O aparelho está demasiado quente e desligou-se.	Retire os recipientes das zonas de cozinhar. <i>F2</i> apaga quando a indicação é confirmada tocando numa zona de comando e a zona de cozinhar tiver arrefecido o suficiente. Aguarde alguns minutos, até as zonas de cozinhar terem arrefecido um pouco. Caso após ligar as zonas de cozinhar surja novamente <i>F2</i> , a placa de cozinhar ainda se encontra demasiadamente quente. Desligue as zonas de cozinhar e deixe-as arrefecer um pouco mais.
<i>F4</i>	O aparelho está demasiado quente e desligou-se.	Verifique se se encontra um tacho quente sobre o painel de comandos. Retire o tacho do painel de comandos. Aguarde alguns minutos, até o painel de comandos ter arrefecido um pouco. Se, depois do aparelho ter sido ligado de novo, aparecer de novo <i>F4</i> , contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F8</i>	A zona de cozinhar esteve a funcionar ininterruptamente por muito tempo.	O limite de tempo automático foi activado. Desligue a zona de cozinhar. Pode voltar a ligá-lo imediatamente.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar está mal ligada.	Desligue o aparelho da corrente através do fusível doméstico ou do disjuntor na caixa de fusíveis.

Notas:

A temperatura da zona de cozinhar é regulada, mediante a sua ligação e desligação, ou seja o aquecimento ao rubro nem sempre é visível. Ao seleccionar uma potência de cozedura mais baixa, o aquecimento desliga-se com maior frequência do que em potências de cozedura mais altas. O aquecimento também se liga e desliga com potências mais altas.

Ao aquecer as zonas de cozinhar pode verificar-se um ligeiro zumbido.

O aquecimento de cada zona de cozinhar pode apresentar uma coloração clara distinta. De acordo com o ângulo de visão, sobressai do bordo marcado da zona de cozinhar.

Trata-se de características técnicas, as quais não têm qualquer influência na qualidade e funcionamento do aparelho.

De acordo com a superfície superior da bancada pode surgir uma fenda pequena e irregular entre a bancada e a placa de cozinhar. Por isso, a placa de cozinhar está dotada de um vedante elástico em seu redor.

A vitrocerâmica pode apresentar irregularidades próprias do material na superfície superior. Podem surgir, com maior ou menor incidência, na superfície lisa superior da placa de cozinhar pequeníssimas bolhas com menos de 1 mm de diâmetro. Elas não influenciam nem as suas funções nem a durabilidade da superfície de cozinhar de vitrocerâmica.

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



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

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE rlativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Serviços de Assistência Técnica

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

Referência E e referência FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com as referências encontra-se no "passaporte" do aparelho.

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. O presente folheto informativo foi elaborado com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

Como aparece a acrilamida?

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior, formando-se, sim, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Embora ainda não se possua certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre, sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por:

temperaturas altas
um baixo teor de água no alimento
produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

batatas fritas e batatas fritas de pacote,
torradas, pãezinhos, pão,
produtos de pastelaria fina de massa tenra
(biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Em geral:

Pode evitar taxas levadas de acrilamida ao fazer bolos, fritar e grelhar os alimentos.

A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Utilizar exclusivamente batatas frescas para assar e fritar, as quais não apresentem pontos verdes ou estejam greladas. Não conservar as batatas a uma temperatura inferior a 8 °C.

Evitar consumir produtos muito tostados ou queimados - "Dourado em vez de carbonizado".

Reducir o mais possível o tempo de cozedura, assadura e de fritura.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida formada.

Fritura:

A temperatura de fritura não pode ultrapassar os 175 °C. Verificar a temperatura com um termómetro de gordura exterior.

Regular um tempo de fritura reduzido (até o alimento apresentar uma cor dourada).

Atente à relação produto a fritar/gordura. A mesma deve situar-se entre 1:10 e 1:15, no máximo, por ex., aprox. 100 g de batatas para 1,5 l de óleo.

Se utilizar batatas frescas, depois de descascadas e cortadas deixe-as a demolhar durante uma hora, antes de as fritar.

Fritar na frigideira:

Prepare batatas salteadas utilizando batatas cozidas. Ao preparar pratos com batatas cruas, utilize margarina em vez de óleo ou misture um pouco de margarina no óleo.

Para controlar a temperatura superficial na frigideira é bastante útil um termómetro de medição da temperatura superficial (por ex., o artigo com o N.º de ref.º 0900.0519 da marca testo).

Recomendamos: aqueça a frigideira na potência de cozedura 9, quando a frigideira tiver atingido a temperatura de 150 °C, reduza para a potência de continuação de cozedura.

¹ Brochura informativa da aid "Acrylamid", publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Proteção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL de 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

