

# SIEMENS



ES Instrucciones de uso	3
PT Instruções de serviço	29
DE Gebrauchsanweisung	54

# Contenido

<b>Observaciones importantes</b> .....	<b>5</b>
Antes de conectar su aparato .....	5
Indicaciones de seguridad .....	5
Cómo evitar daños en la placa de cocción .....	7
<b>Conocer el aparato</b> .....	<b>9</b>
El panel de mando .....	9
Las zonas de cocción .....	10
Indicador de calor residual .....	10
<b>Interruptor principal con seguro para niños</b> ...	<b>11</b>
Interruptor principal .....	11
Seguro para niños .....	11
<b>Cocinar</b> .....	<b>13</b>
Así se programa .....	13
Tabla .....	14
Sugerencias para ahorrar energía .....	16
<b>Función programación del tiempo</b> .....	<b>16</b>
Desconectar automáticamente una zona de cocción .....	16
El reloj avisador de cocina .....	18
<b>Pre calentamiento rápido</b> .....	<b>19</b>
Así se programa .....	19
<b>Función memoria</b> .....	<b>20</b>
Guardar el ajuste .....	20
Acceder a la memoria .....	21
<b>Limitación automática de tiempo</b> .....	<b>23</b>
<b>Desactivación de la señal acústica</b> .....	<b>23</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>24</b>

# Contenido

---

Cuidados .....	24
Limpieza de la vitrocerámica .....	24
Limpieza del marco de la placa de cocción .....	25
<b>Modo de proceder ante una avería .....</b>	<b>26</b>
<b>Embalaje y aparatos usados .....</b>	<b>28</b>
<b>Servicio de asistencia técnica .....</b>	<b>28</b>

---

# Observaciones importantes

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

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

---

## Antes de conectar su aparato

### Daños por el transporte

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

### Conexión o instalación eléctrica

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

---

## Indicaciones de seguridad

### Aceite y grasa sobrecalentados

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

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

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

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

### **Zonas de cocción calientes**

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

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

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

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

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

### **Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas**

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

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

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

### **Grietas en la vitrocerámica**

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

Desconectar inmediatamente el aparato.

Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

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

¡Peligro de quemaduras!

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **Reparaciones inadecuadas**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

## Cable de conexión

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



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

---

## Cómo evitar daños en la placa de cocción

### Base de los recipientes

Las bases de las cazuelas y las sartenes pueden rayar la 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.

### Recipiente caliente

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

### Sal, azúcar y arena

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

### Objetos duros y puntiagudos

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

### Platos que se hayan derramado

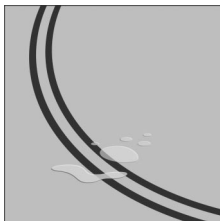
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

## Láminas y plásticos

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

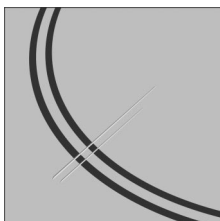
## Ejemplos de posibles daños

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



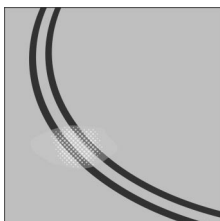
### Formación de costras

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



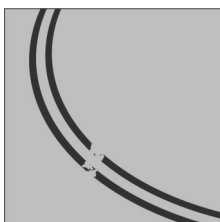
### Rayas

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



### Decoloración

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



### Desgaste de la decoración

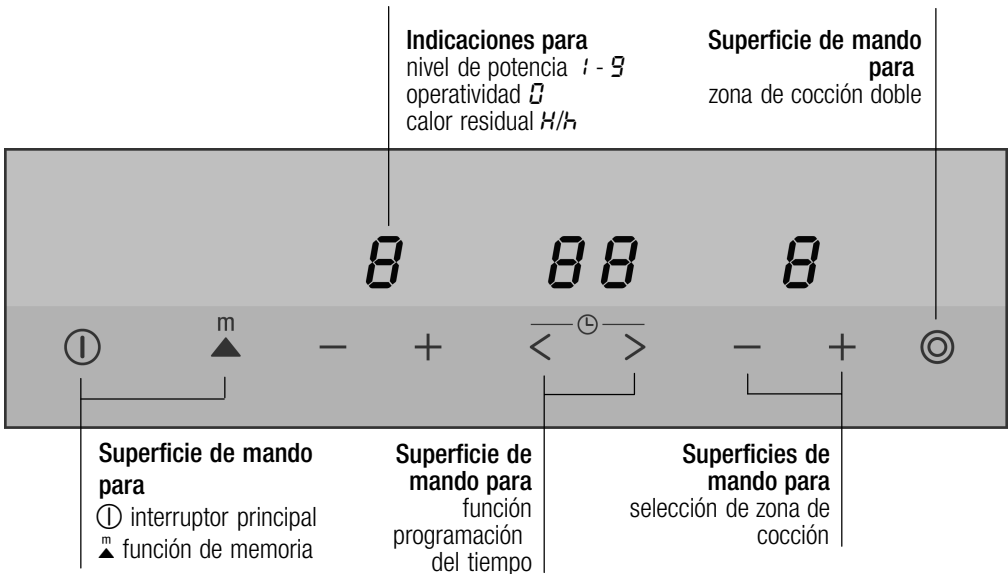
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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

# Conocer el aparato

En este capítulo se describen los paneles de mando, las zonas de cocción y las indicaciones visuales. Éstas se diferencian según el modelo de aparato.

## El panel de mando



### Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo  $\text{I}$ .

La placa de cocción se enciende.

### Nota

Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

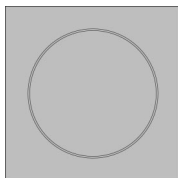
Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.



---

## Las zonas de cocción

### Zona de cocción por radiación

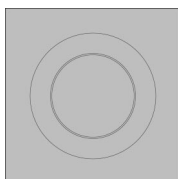


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

### Zona de cocción doble



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

Conectar la zona exterior de calentamiento: tocar el símbolo ☉. La lámpara indicadora se ilumina.

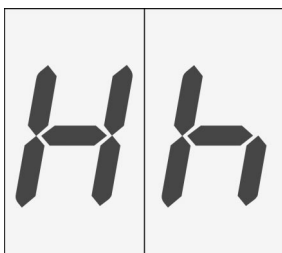
Desconectar:

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

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

---

## Indicador de calor residual



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 **H**, 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 **h**. La indicación visual se apagará cuando la zona de cocción se haya enfriado lo suficiente.

### ¡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

### Conexión

Con el interruptor principal se pone en marcha el aparato. Ahora la placa de cocción está operativa.

Tocar el símbolo  hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

### Desconexión

Tocar el símbolo  hasta que se apague el símbolo –. 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 zonas de cocción en el nivel de potencia 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda, empezando por la zona de cocción derecha.

3. Tocar el interruptor principal ① 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**

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación . Cuando esta indicación se apaga, la placa de cocción está conectada.

### **Desactivación del seguro para niños**

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

### **Bloqueo excepcional de la placa de cocción**

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  se enciende durante 10 segundos y se apaga. La placa de cocción queda bloqueada.

### **Desactivar el bloqueo excepcional**

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

### **¡Atención!**

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 los niveles de potencia y los tiempos de cocción de diferentes platos. Las siguientes sugerencias permiten ahorrar energía.

## Superficie de mando + y -

Con los símbolos + y - se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

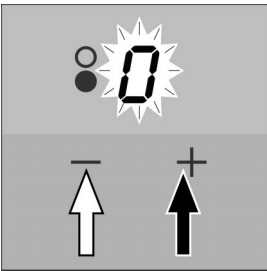
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

---

## Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo - ó + .  
En la indicación parpadea un 0.

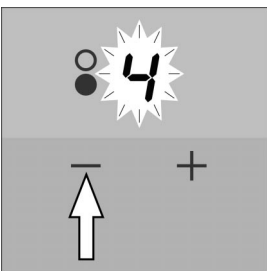


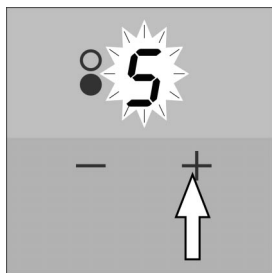
2. Tocar el símbolo + ó - en los 5 segundos siguientes.

Aparece la programación básica:

Símbolo + = posición de cocción 9

Símbolo - = posición de cocción 4







3. Modificar la posición de cocción:  
Tocar el símbolo + ó - 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
<b>Derretir</b>				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
<b>Calentar</b>				
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.
<b>Calentar y mantener caliente</b>				
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	

	<b>Cantidad</b>	<b>Escalón inicio de cocción 9</b>	<b>Nivel de potencia</b>	<b>Duración de la cocción lenta</b>
<b>Descongelar y calentar</b>				
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.
<b>Cocer a fuego lento</b>				
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.
<b>Cocinar</b>				
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.
<b>Estofar</b>				
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.
<b>Freír</b>				
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.
<b>Freír (en 1-2 ltr. aceite)</b>				
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.

---

## Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

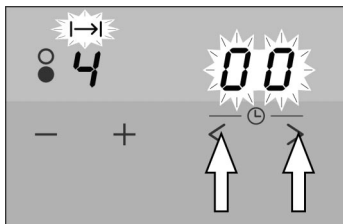
- para desconectar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

---

## Desconectar automáticamente una zona de cocción

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

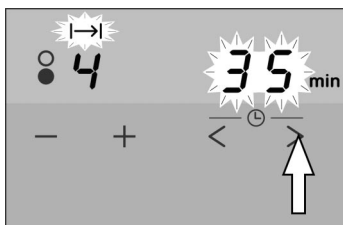
## Así se programa



- 1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
- 2 Tocar los símbolos < y > simultáneamente. La indicación I-| de la zona de cocción seleccionada parpadea. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea ⌚. Para seleccionar otra zona de cocción, tocar los símbolos < y > simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I-| de la zona de cocción deseada.



- 3 Tocar el símbolo < y >. Aparece un valor recomendado.  
Con >: 30 minutos  
Con <: 10 minutos  
La indicación I-| de la zona de cocción continúa parpadeando.



- 4 Tocar el símbolo < y > hasta que el tiempo de duración deseado aparezca en la indicación de la función programación del tiempo. El tiempo de duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado un tiempo de duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible el tiempo de duración más corto. Las indicaciones I-| de las zonas de cocción se iluminan.

## El tiempo de duración ha transcurrido

Una vez transcurrido el tiempo de duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación del nivel de potencia aparece un ⌚. Suena una señal. En el indicador de la función programación del tiempo parpadea ⌚ y la indicación I-| también parpadea.

## Modificar el tiempo de duración

Tocar los símbolos < y > simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I-| de la zona de cocción deseada. Modificar el tiempo de duración de la función programación del tiempo con los símbolos < y >.



## Indicaciones

Cuando se desee consultar el tiempo de duración restante de una zona de cocción: Tocar los símbolos < y > simultáneamente y varias veces hasta que parpadee la indicación I→I en la zona de cocción correspondiente. El tiempo de duración aparecerá durante 5 segundos.

Se puede ajustar un tiempo de duración a 99 minutos.

Ambas funciones ( desconexión automática de una zona de cocción y reloj avisador) pueden estar en funcionamiento al mismo tiempo.

Tras un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo se desactiva.

---

## El reloj avisador de cocina

### Así se programa

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

1. Tocar los símbolos < y > de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación ⏰ del reloj avisador parpadee. En la indicación de reloj avisador parpadea ⏰.
2. Tocar el símbolo < o el símbolo >.  
Aparece un valor recomendado.  
Símbolo >: 10 minutos  
Símbolo <: 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo < ó el símbolo >.

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

### Una vez transcurrido el tiempo

Durante un minuto suena una señal acústica. Los indicadores ⏰ y ⏰ parpadean. Tocar cualquier símbolo de la superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica deja de sonar.

## Corregir el tiempo

Tocar los símbolos < y > de la función programación del tiempo simultáneamente y varias veces hasta que la indicación del reloj avisador ⏰ parpadee.

La indicación del reloj avisador parpadea.

Cambiar el tiempo de duración con el símbolo < o el símbolo >.

## Nota

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

---

# Pre calentamiento rápido

Esta función puede ser utilizada cuando se quiere alcanzar rápidamente la temperatura máxima y se desea pasar seguidamente a una temperatura de mantenimiento, y todo ello de forma automática.

---

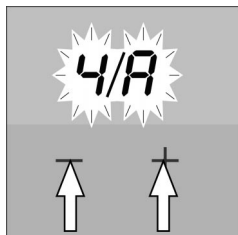
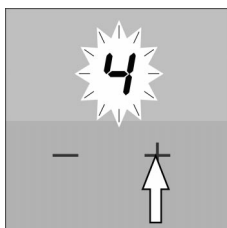
## Así se programa

**Ejemplo: se desea utilizar el nivel de potencia 4 como temperatura de mantenimiento**

Todas las zonas de cocción están dotadas de esta función.

Realice los siguientes pasos:

1. Seleccione la zona de cocción y el nivel de potencia deseado (por ejemplo 4).
2. Toque los símbolos - y + al mismo tiempo. En el indicador se iluminarán alternadamente **R** y el nivel de potencia (por ejemplo 4). La función se habrá activado. En ese momento su zona de cocción estará funcionando al nivel de potencia máximo **9**. Transcurrido un tiempo establecido, volverá al nivel inicial (por ejemplo 4). El pre calentamiento rápido se habrá desactivado.



---

# Función memoria

La función memoria permite guardar los tiempos de cocción y los niveles de potencia que se necesitan para elaborar una receta y poder acceder a ellos siempre que lo desee.

La función memoria resulta apropiada cuando una receta se prepara con bastante frecuencia y requiere para su elaboración diferentes niveles de potencia.




Para preparar el plato es preciso que las condiciones sean las mismas que se han dado al almacenarlo, p. ej.: el mismo recipiente, la misma cantidad de alimento y la misma temperatura inicial.

---

## Guardar el ajuste

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

### Proceder de la siguiente forma

1. La placa de cocción debe estar conectada.  
Tocar el símbolo  durante 2 segundos como mínimo.  
Suenan dos señales.  
Después de 2 segundos parpadea la indicación .
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con los símbolos **+** ó **-** y seleccionar el nivel de potencia. La indicación , junto al indicador de la zona de cocción, parpadea. Se inicia el registro.
3. Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Los niveles de potencia 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 seleccionan más de 5 niveles de potencia, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea  $\equiv$  y en el indicador de la zona de cocción  $\equiv$ . Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Esta indicación se apaga cuando se toca cualquier sensor de la función programación del tiempo. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

Si para preparar el plato se registran más de 99 minutos, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea **99** y en el indicador de la zona de cocción  $\equiv$ . Los siguientes niveles de potencia no se visualizan. Las indicaciones se apagan tocando cualquier sensor de las superficies de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

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

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

---

## Acceder a la memoria

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

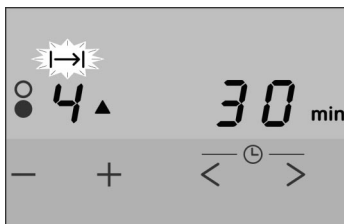
1. Tocar brevemente el símbolo  $\rightarrow$ . Suena una señal de advertencia.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo + ó -. El programa de memoria se inicia.

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

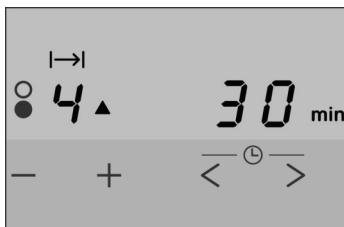
La zona de cocción aún no calienta. La indicación  $\rightarrow$  de la zona de cocción parpadea. El símbolo  $\blacktriangle$  se ilumina.

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

## Mostrar memoria



## 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 ▲ de la zona de cocción y la indicación I→I de la función programación del tiempo permanecen iluminadas.

En la indicación de la zona de cocción se muestra el ajuste actual. En la indicación de la función programación del tiempo 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 los niveles de potencia restantes y su duración respectiva:

Tocar simultáneamente los símbolos < y > de la función programación automática.

Tocar el símbolo >, se muestran el nivel de potencia y el tiempo de duración del ciclo de cocción actual.

Tocando varias veces el símbolo > se pueden consultar los niveles de potencia restantes y su tiempo de duración respectivo.

## 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 la función programación del tiempo parpadea 00. La indicación I→I de la zona de cocción parpadea. En el indicador de la zona de cocción se ilumina el 0.

## Finalizar el programa de memoria antes de tiempo

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

## Más de una zona de cocción en modo de memoria

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

## Nota

Si se desea consultar el tiempo de duración del ciclo cocción de otro programa de la memoria. Tocar los símbolos < y > simultáneamente y varias hasta que parpadee la indicación I→I en la zona de cocción deseada.

---

## Limitación automática de 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 la indicación de las zonas de cocción parpadea alternadamente una *F* y un *B*.

Al tocar cualquier panel de mando, se apaga la indicación visual. Ahora se puede volver a programar.

Cuando se activa la limitación temporal, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

---

## Desactivación de la señal acústica

Una señal acústica breve confirma que se ha tocado un mando. Esta señal puede desactivarse.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 3.
2. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción derecha.
3. Tocar el interruptor principal durante 5 segundos como mínimo, transcurrido este tiempo suena un tono de confirmación.

Se puede volver a activar la confirmación de entrada. Proceder igual que con la desactivación.

---

# 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.

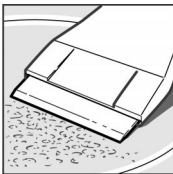
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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

### Productos de limpieza inadecuados

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

## **Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica**

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

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

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

## **Formación de irisaciones metálicas**

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

## **Paneles de mando**

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

---

## **Limpieza del marco de la placa de cocción**

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

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

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

Algunas zonas podrían perder el brillo.



---

# Modo de proceder ante una avería

## La placa de cocción no funciona

A menudo, cuando se produce una avería, se trata en realidad de problemas técnicos sin importancia que se pueden resolver fácilmente. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, se deberían tener en cuenta los siguientes consejos y advertencias .

## En todos los indicadores de la zona de cocción parpadea una E y suena una señal acústica

Comprobar si el aparato recibe corriente. Comprobar si el fusible o el mando FI son los causantes de que salte el dispositivo eléctrico.

## La placa de cocción se ha apagado

La superficie de los mandos se encuentra muy sucia, la comida se desborda o hay un objeto en la superficie de trabajo. Limpiar a fondo la superficie de los mandos o quitar el objeto de las superficie de trabajo. Tocar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

## Al encender la placa de cocción salta el fusible de la red eléctrica

Se ha tocado el interruptor principal de manera involuntaria. Volver a encender la placa de cocción. Efectuar de nuevo el ajuste.

## Reparaciones

Asegurarse de que la potencia absorbida de todos los aparatos que están funcionando no exceda el valor máximo de su acometida. Comprobar si salta el fusible al encender otra zona de cocción.

**Las reparaciones sólo serán realizadas por personal cualificado del servicio de asistencia técnica.**



A causa de una reparación inadecuada del aparato puede ser que el usuario se exponga a peligros graves.

## Indicación E r y números

Cuando en el panel indicador aparecen una E r y unas cifras, el sistema electrónico indica un fallo técnico. Desconectar el aparato de la red eléctrica y conectarlo de nuevo. Acudir al servicio de asistencia técnica, en caso de que este indicador se ilumine de nuevo.

## Indicación *F* y números

Cuando en el indicador aparece de manera alterna una *F* y una cifra, el aparato muestra que se ha producido un fallo técnico. En la siguiente tabla, encontrará las medidas para la reparación de fallos técnicos.

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F0</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
<i>F2</i>	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar el recipiente de la zona de cocción delantera. <i>F2</i> se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente 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, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

---

# Embalaje y aparatos usados

**Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente**



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

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

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

---

# Servicio de asistencia técnica

**Nº de producto y nº de fabricación**

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

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

La etiqueta de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en este manual de instrucciones de uso.

# Índice

<b>O que deve ter em atenção</b> .....	<b>31</b>
Antes da montagem .....	31
Indicações de segurança .....	31
Causas de danos .....	33
<b>Familiarizar-se com o aparelho</b> .....	<b>35</b>
O painel de comandos .....	35
As zonas de cozinhar .....	36
Indicação de calor residual .....	36
<b>Interruptor principal com fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>37</b>
Interruptor principal .....	37
Fecho de segurança para crianças .....	37
<b>Cozer</b> .....	<b>38</b>
Como regular .....	39
Tabela .....	40
Conselhos para poupar energia .....	41
<b>Função do temporizador</b> .....	<b>42</b>
Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente .....	42
O despertador de cozinha .....	43
<b>Pré-aquecimento rápido</b> .....	<b>44</b>
Como se programa .....	44
<b>Função de memorização</b> .....	<b>45</b>
Memorizar a regulação .....	45
Chamar a memorização .....	46
<b>Limite de tempo automático</b> .....	<b>48</b>
<b>Desligar a confirmação da introdução de dados</b>	<b>48</b>

# Índice

---

<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>49</b>
Manutenção .....	49
Limpeza da vitrocerâmica .....	49
Limpeza do friso da placa .....	50
<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>51</b>
<b>Embalagem e aparelho antigo</b> .....	<b>53</b>
<b>Serviços de Assistência Técnica</b> .....	<b>53</b>

---

# O que deve ter em atenção

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

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

---

## Antes da montagem

### Danos de transporte

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

### Ligações eléctricas

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

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

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

---

## Indicações de segurança

### Óleo e gordura demasiado quentes

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

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

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

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

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

## **Zonas de cozinhar quentes**

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

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

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

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

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

## **Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas**

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

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

## **Falhas na vitrocerâmica**

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

Desligue imediatamente o aparelho.

Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona**

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

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

## **Reparações indevidas**

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

## **Cabo de ligação**

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



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

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

---

## Causas de danos

### Bases de tachos e panelas

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

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

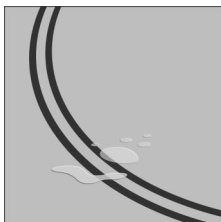
As folhas de alumínio e os recipientes plásticos derretem quando colocados sobre zonas de cozinhar quentes.

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



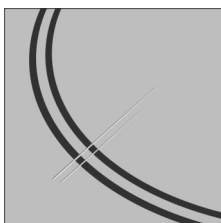
## Exemplos de possíveis danos

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



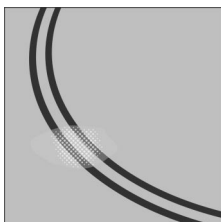
### Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



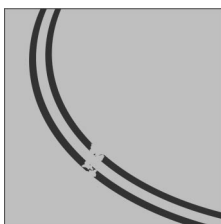
### Riscos

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 esmerilhada

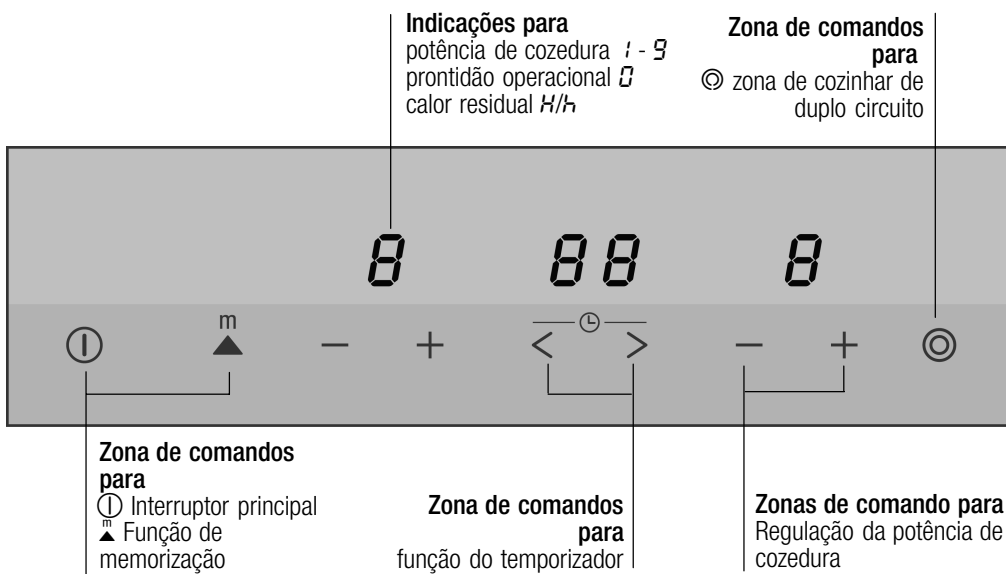
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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

# Familiarizar-se com o aparelho

No presente capítulo iremos descrever os painéis de comandos, as zonas de cozinhar e as indicações. Estes variam conforme o tipo de aparelho.

## O painel de comandos



## Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo .  
A sua placa é ligada.

## Nota

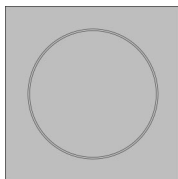
As regulações não sofrem qualquer alteração, se tocar momentaneamente em vários campos. Assim, poderá, limpar sem problemas os alimentos que transbordaram na zona de regulação.

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

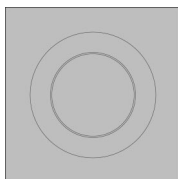


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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

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

### Zonas de cozinhar de duplo circuito



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

Ligar o circuito de aquecimento externo:

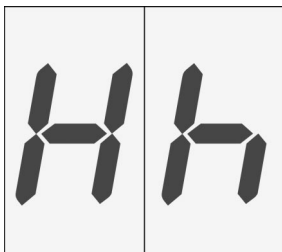
Tocar no símbolo ☉. A lâmpada indicadora acende-se. Desligar:

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

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

---

## 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 **H**, 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 **h**. 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

### Ligar

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

### Desligar

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

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 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 -**

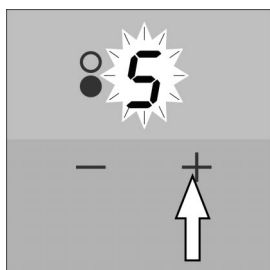
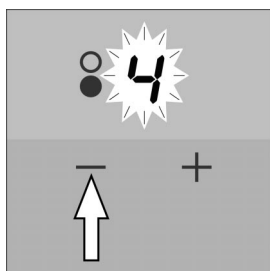
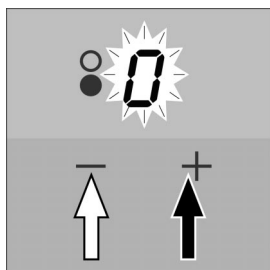
Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

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



### Alterar a potência de cozedura

### Desligar a zona de cozinhar

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

#### 1. Toque no símbolo – ou +.

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.

A potência de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

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
<b>Derreter</b>				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
<b>Aquecer</b>				
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.
<b>Aquecer e manter quente</b>				
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	
<b>Descongelar e aquecer</b>				
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.
<b>Cozinhar lentamente</b>				
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.
<b>Cozer</b>				
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.

	<b>Quantidade</b>	<b>Potência de início forte de cozedura 9</b>	<b>Potência de continuação de cozedura</b>	<b>Tempo de duração de continuação de cozedura</b>
<b>Estufar</b>				
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.
<b>Fritar</b>				
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.
<b>Fritar (alimentos cobertos pela gordura)</b> (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.

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente. Utilize um recipiente pequeno para cozinhar poucas quantidades. Um recipiente grande pouco cheio gasta muita energia.

### Colocar a tampa

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

### Cozinhar com pouca água

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

### Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.



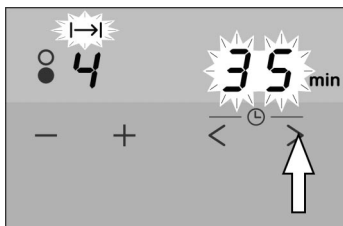
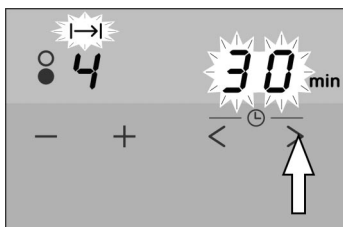
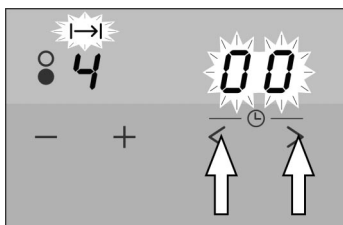
# Função do temporizador

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 I→I 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 I→I 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 I→I 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 . Soa um sinal sonoro. Na indicação do temporizador começa a piscar e a lâmpada indicadora pisca também.

## Corrigir o tempo de duração

Toque ao de leve nos símbolos < e > simultaneamente, até a indicação desejada começar a piscar. Com o símbolo < ou o símbolo > altere o tempo de duração.

## Anular antes do tempo

Toque ao de leve nos símbolos < e > simultaneamente, até a indicação desejada começar a piscar. Com o símbolo < regule para . 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 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

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


### Como regular

1. Toque simultaneamente 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 min.  
Símbolo < : 05 min.
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

Soa um sinal sonoro durante 1 minuto. Na indicação do temporizador começa a piscar  e a indicação  pisca também. Toque numa zona de comandos qualquer. As indicações desaparecem e o sinal sonoro apaga-se.

## Corrigir o tempo

Toque simultaneamente 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.

---

# Pré-aquecimento rápido

Esta função pode ser utilizada quando pretende atingir rapidamente a temperatura máxima e passar para uma temperatura de manutenção automaticamente.

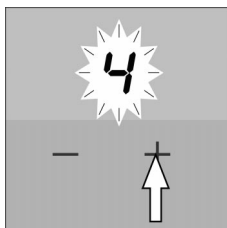
---

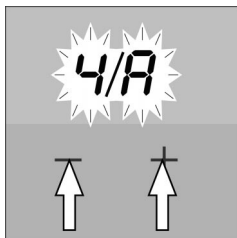
## Como se programa

**Exemplo: se pretende utilizar o nível de potência 4 como temperatura de manutenção**

Todos os discos estão equipados com esta função. Execute os seguintes passos:

1. Selecciono o disco e o nível de potência pretendido (por exemplo 4).





2. Toque nos sensores – e + ao mesmo tempo. No indicador, acendem-se alternadamente **A** e o nível de potência (por exemplo **4**). A função é activada. Nesse momento, o seu disco estará a funcionar no nível de potência máximo **9**. Decorrido o tempo definido voltará ao nível inicial (por exemplo **4**). O pré-aquecimento rápido foi desactivado.

---

## 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 **M** durante, pelo menos, 2 segundos. São emitidos dois sinais sonoros. Decorridos 2 segundos, a indicação **▲** começa a piscar.
2. Selecciona a zona de cozinhar pretendida com o símbolo **+** ou **-** e regule a potência de cozedura. A indicação **▲** 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 ≡.

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 continuar a 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 ≡. 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.

---

## Chamar a memorização

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

Toque brevemente no símbolo ▲. Soa um sinal sonoro.

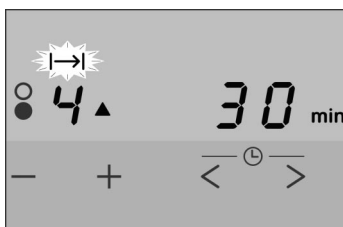
Com o símbolo + ou – seleccione a zona de cozinhar desejada. O programa de memorização tem início.

## Mostrar memorização

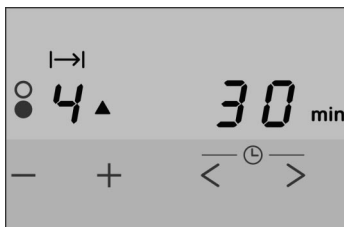
Na indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações guardadas em modo corrido rápido.

A zona de cozinhar não aquece ainda. A indicação I→I da zona de cozinhar começa a piscar.

Cada passo individual aparece durante 3 segundos na indicação. O símbolo ▲ acende-se.



## 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 ▲ da zona de cozinhar e a indicação I→I 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



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 I→I da zona de cozinhar começa a piscar. Na indicação da zona de cozinhar acende 0.

## Terminar a memorização antecipadamente

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.

## Várias zonas de cozinhar no modo de memorização

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 de memorização, 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 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.

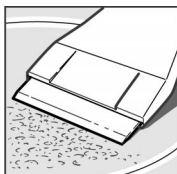
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

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

### Produtos de limpeza inadequados

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

### Raspador para vidros



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

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

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.

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

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.



## **Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica**

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

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

## **Descolorações metálicas**

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

## **O painel de comandos**

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

---

## **Limpeza do friso da placa**

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

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

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

# Procedimento em caso de anomalia

## A placa de cozinhar não funciona

Em todas as indicações das zonas de cozinhar encontra-se a piscar um  $E$  e soa um sinal sonoro

## A placa de cozinhar desligou-se

Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

## Reparações



Indicação  $E_r$  e algarismos

Indicação  $F$  e algarismos

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de coisas sem grande importância, que são fáceis de resolver. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes.

Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique no quadro eléctrico se o fusível ou interruptor de segurança FI disparou.

A zona de comandos está muito suja, há comida arrufada ou encontra-se um objecto na zona de trabalho. Limpe meticulosamente a zona de comandos ou retire o objecto da zona de trabalho. Toque na respectiva zona de comandos. O símbolo pára de piscar.

O interruptor principal foi premido inadvertidamente. Volte a ligar a placa de cozinhar. Volte a realizar a regulação.

Certifique-se de que a potência consumida por todos os aparelhos ligados não excede a potência máxima da sua instalação eléctrica doméstica. Verifique se o fusível também dispara quando liga outra zona de cozinhar.

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

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Se surgir nas indicações um  $E_r$  e algarismos, o sistema electrónico apresenta uma anomalia. Desligue o aparelho da corrente e volte-o a ligar à corrente. Informe os Serviços de Assistência Técnica, se a indicação se iluminar novamente.

Se na indicação aparecer alternadamente um  $F$  e um algarismo, o aparelho apresenta uma anomalia. Na tabela seguinte encontrará as medidas de resolução das anomalias.

<b>Indicação</b>	<b>Anomalia</b>	<b>Medida</b>
<i>F0</i>	Ocorreu um erro interno na placa de cozinhar.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Aguarde alguns segundos e volte a conectá-la. Se a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F2</i>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Retire o recipiente da zona de cozinhar da frente. A indicação <i>F2</i> desaparece se tocar no painel de comandos quando a placa de cozinhar tiver arrefecido suficientemente.
<i>F4</i>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Verifique se se encontra um recipiente quente sobre o painel de comandos. Retire o recipiente do painel de comandos. Aguarde alguns minutos até o painel de comandos arrefecer. Se, depois de ligar a placa, voltar a aparecer a indicação <i>F4</i> , contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F8</i>	A zona de cozinhar esteve a funcionar ininterruptamente numa potência alta durante demasiado tempo.	Foi activado o desligamento automático. Para continuar a cozinhar, carregue numa tecla qualquer.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está correctamente conectada.	Desconecte a placa de cozinhar da rede eléctrica. Consulte o esquema eléctrico e volte a conectá-la correctamente. Se a a indicação não desaparecer, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

---

# Embalagem e aparelho antigo

## Eliminação ecológica



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

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

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

---

# Serviços de Assistência Técnica

## Referência E e referência FD

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

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

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>56</b>
Vor dem Einbau .....	56
Sicherheitshinweise .....	56
So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld .....	58
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>60</b>
Das Bedienfeld .....	60
Die Kochstellen .....	61
Restwärme-Anzeige .....	61
<b>Hauptschalter mit Kindersicherung</b> .....	<b>62</b>
Hauptschalter .....	62
Kindersicherung .....	62
<b>Kochen</b> .....	<b>63</b>
So stellen Sie ein .....	64
Tabelle .....	65
Tipps zum Energie-sparen .....	66
<b>Timer-Funktion</b> .....	<b>67</b>
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten .....	67
Der Küchenwecker .....	68
<b>Schnellaufheizung</b> .....	<b>69</b>
So stellen Sie die Funktion ein .....	69
<b>Memory-Funktion</b> .....	<b>70</b>
Einstellung speichern .....	70
Memory aufrufen .....	71
<b>Automatische Zeitbegrenzung</b> .....	<b>72</b>
<b>Eingabebestätigung ausschalten.</b> .....	<b>73</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>73</b>

# Inhaltsverzeichnis

---

Pflege .....	73
Reinigung der Glaskeramik .....	73
Reinigung des Kochfeldrahmens .....	74
<b>Vorgehensweise bei einer Störung .....</b>	<b>75</b>
<b>Verpackung und Altgerät .....</b>	<b>77</b>
<b>Kundendienst .....</b>	<b>77</b>

---

# Wichtige Hinweise

**Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung.** Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

---

## Vor dem Einbau Transportschäden

Untersuchen Sie Ihr Gerät genau, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.

## Elektrische Anschlüsse

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Ihr Hausanschluss geerdet ist und allen gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Der Aufbau und Anschluss Ihres Gerätes sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies, wenn auch unter sehr seltenen Umständen, zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder ungeeignete elektrische Anschlüsse.

---

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

## Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!  
Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeabsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten. Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

## **Heiße Kochstellen**

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

## **Nasse Topfböden und Kochstellen**

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

## **Sprünge in der Glaskeramik**

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

## **Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld**

Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen. Sollte das Gerät aus Versehen eingeschaltet werden, könnten diese Gegenstände sehr schnell erhitzt werden und Verbrennungen verursachen.

## **Unsachgemäße Reparaturen**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

## **Anschlusskabel**

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anschließen des Anschlusskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.





¡Achtung! Der **zeitweilig aussetzende** Betrieb der Kochzone ist keine Störung. Sie funktionieren immer mit voller Leistung, die Kochzonen werden abwechslungsweise ausgeschaltet und eingeschaltet, die Intervalle variieren gemäß der gewählten Leistungsstufe. (Je höher die Leistungsstufe desto länger die Betriebszeit und desto höher die erreichte Temperatur).

---

## So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld

### Topf- und Pfannenboden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

### Heißes Kochgeschirr

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld oder den Kochfeldrahmen.

### Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker oder Sandkörner (z. B. vom Gemüseputzen) können Kratzer im Kochfeld verursachen.

### Harte und spitze Gegenstände

Das Kochfeld kann beschädigt werden, wenn harte oder spitze Gegenstände darauf fallen. Wir empfehlen, solche Gegenstände nicht auf Flächen zu stellen, von denen sie auf das Kochfeld fallen könnten.

### Übergelaufene Speisen

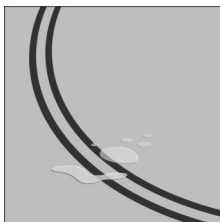
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

### Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

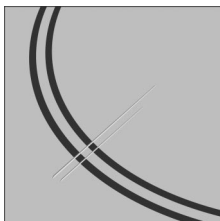
## Beispiele möglicher Schäden

Die folgenden Schäden beeinträchtigen weder die Funktionsweise noch die Haltbarkeit Ihres Kochfeldes.



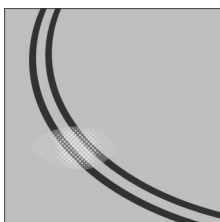
### Krusten

Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



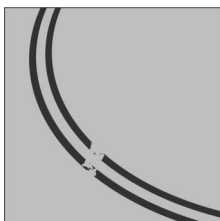
### Kratzer

Durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. raue Topfböden entstandene Kratzer.



### Verfärbungen

Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstandene metallisch schillernde Verfärbungen.



### Abnutzung des Dekors

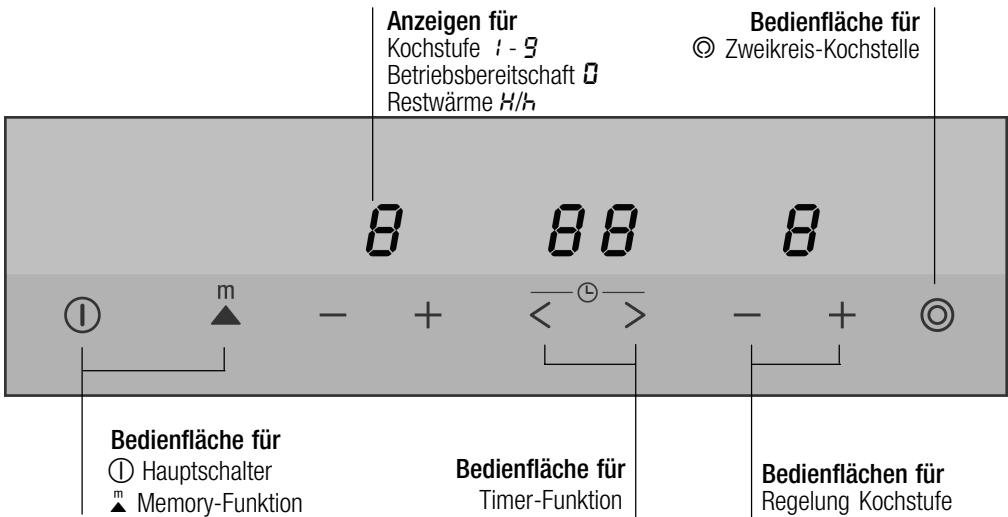
Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel verursachte Abnutzungen.

Diese Schäden sind durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes entstanden und somit von der Garantie ausgeschlossen.

# Das Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

## Das Bedienfeld



### Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Beispiel: Symbol ⓘ berühren.  
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

### Hinweis

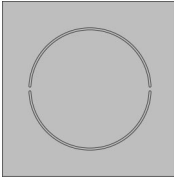
Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

---

## Die Kochstellen

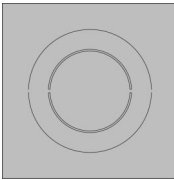
### Kochstelle mit Hitzeabstrahlung



Bei diesen Kochstellen kann die Größe der Oberfläche nicht variiert werden.

Die passende Kochstelle wählen.  
Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

### Zweikreis-Kochzone



Die Größe dieser Kochzonen kann sich verändern.

Die Kochzone muss eingeschaltet sein.

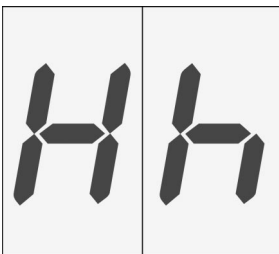
Die äußere Zone einschalten:  
Tippen Sie das Symbol ☉ an. Die Anzeigelampe über dem Symbol ☉ leuchtet auf.

Die äußere Zone ausschalten:

Tippen Sie das Symbol ☉ an. Die Anzeigelampe über dem Symbol ☉ erlischt.

---

## Restwärme-Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

### Achtung!

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

---

# Hauptschalter mit Kindersicherung

---

## Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

### Einschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen – der Kochstellen leuchten.

### Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen – der Kochstellen erlöschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

Ist nach dem Einschalten des Kochfeldes noch Restwärme vorhanden, blinken in der Kochstellen-Anzeige abwechselnd *H/h* und *–*.

---






## Kindersicherung

Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern. Die Kindersicherung bleibt dauerhaft aktiviert.

### Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal. Die Kindersicherung ist aktiviert.

<b>Kochfeld bedienen</b>	Bei jedem Einschalten den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit blinkt die Anzeige  . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.
<b>Kindersicherung deaktivieren</b>	Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.
<b>Kochfeld einmalig sperren</b>	Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.
<b>Einmalige Sperre aufheben</b>	Berühren Sie den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

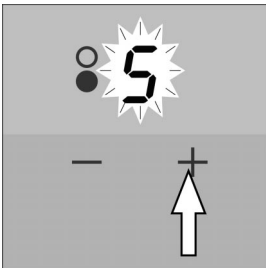
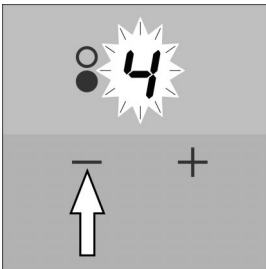
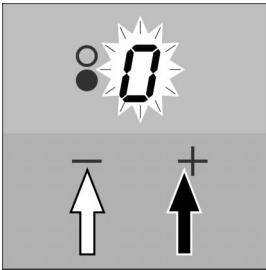
---

## Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

<b>Bedienfläche + und –</b>	Mit den Symbolen + und – stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.  Kochstufe 1 = niedrigste Leistung Kochstufe 9 = höchste Leistung.  Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.
-----------------------------	--

## So stellen Sie ein



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol + oder – berühren.  
In der Anzeige blinkt 0.

2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol + oder – berühren.  
Die Grundeinstellung erscheint:  
Symbol + = Kochstufe 9  
Symbol – = Kochstufe 4

3. Die Kochstufe ändern:  
Symbol + oder – berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

### Kochstufe ändern

### Kochstufe ausschalten

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Berühren Sie Symbol –, bis 0 erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis 9 erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen, 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

## Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.  
Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Schmelzen</b>				
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig Gelatine	100 g 1 Pck.	- -	1-2 1-2	- -
<b>Erwärmen</b>				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1-2	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1-2	
<b>Auftauen und Erwärmen</b>				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2-3	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2-3	20-30 Min.
<b>Garziehen</b>				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4-5*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
<b>Kochen</b>				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1-2	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2-3	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.



	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Schmoren</b>				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
<b>Braten</b>				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
<b>Frittieren</b> (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

\* Fortkochen ohne Deckel

## Tipps zum Energie- sparen

### Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

### Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

### Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

### Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

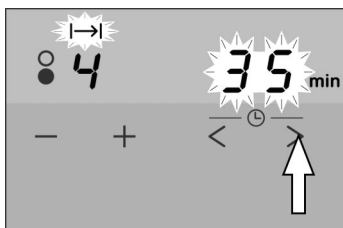
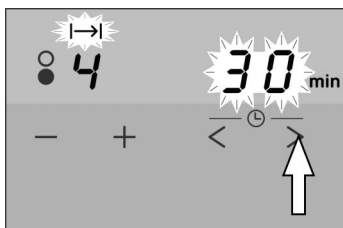
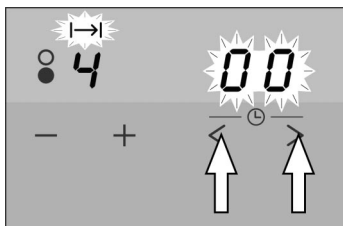
# Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

## Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten




So stellen Sie ein








Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

1. Bei der Kochstelle die mit Timer-Funktion betrieben werden soll, die Kochstufe einstellen.
2. Symbol < und > gleichzeitig berühren. Die Anzeige I-> der gewünschte Kochstelle blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt 00.  
Wenn Sie eine andere Kochstelle auswählen, Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren bis die Anzeige I-> der gewünschten Kochstelle blinkt.
3. Symbol < oder Symbol > berühren.  
Der Vorschlagswert erscheint.  
Bei > : 30 Minuten  
bei < : 10 Minuten  
Die Anzeige I-> für die Kochstelle blinkt weiter.
4. Symbol < oder Symbol > berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint. Die Dauer blinkt einige Sekunden und läuft dann ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab. Die Anzeigen I-> der Kochstellen leuchten.




## Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstufen-Anzeige erscheint eine . Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige blinkt  und die Anzeige  blinkt.

## Vorzeitig löschen

Symbol  und  gleichzeitig sooft berühren bis die gewünschte Anzeige  blinkt. Mit Symbol  Timer-Funktion auf  stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

## Hinweise

Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Symbol  und  gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige  für die entsprechende Kochstelle blinkt. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Timer-Funktion aktiv.











Nach einem Stromausfall ist die Timer-Funktion nicht mehr aktiv.

---

## Der Küchenwecker



Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

## So stellen Sie ein

1. Symbol  und  gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige  für den Küchenwecker blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt .
2. Symbol  oder Symbol  berühren.  
Der Vorschlagswert erscheint.  
Symbol  : 10 Minuten  
Symbol  : 05 Minuten
3. Mit Symbol  oder Symbol  die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab. Die kleinste mit dem Timer eingestellte Zeit läuft sichtbar ab.

## Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt eine Minute lang ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt  und die Anzeige  blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

## Zeit korrigieren

Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige ⏰ für den Küchenwecker blinkt.

Die Timer-Anzeige blinkt.

Mit Symbol < oder Symbol > die Dauer ändern.

## Hinweis

Nach einem Stromausfall ist der Küchenwecker nicht mehr in Betrieb.

---

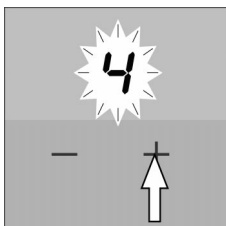
# Schnellaufheizung

Diese Funktion kann benützt werden, um schnell die maximale Temperatur zu erreichen und dann automatisch auf die gewünschte Betriebstemperatur zu wechseln.

---

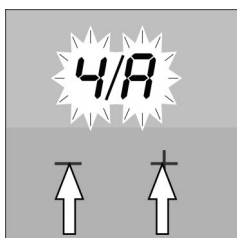
## So stellen Sie die Funktion ein

Beispiel: wenn Sie die Leistungsstufe 4 als Betriebstemperatur wählen



Diese Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar. Führen Sie bitte die folgenden Schritte durch:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone und die Leistungsstufe (z.B. 4).



2. Tippen Sie gleichzeitig den Symbolen – und + an. Auf der Anzeige leuchtet abwechselnd A und die Leistungsstufe (z.B. 4) auf. Die Funktion ist nun aktiviert. Ihre Kochzone läuft nun auf der höchsten Leistungsstufe 9.

Nach Ablauf einer bestimmten Zeit schaltet die Kochzone auf die anfängliche Leistungsstufe zurück (z.B. 4). Die Schnellaufheizung wird nun deaktiviert.

---

# Memory-Funktion

Mit der Memory-Funktion können Sie Kochstufen und Zeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

Sinnvoll ist die Memory-Funktion wenn Sie für ein Gericht mehrere verschiedene Kochstufen benötigen und das Gericht besonders häufig zubereiten.




Sie brauchen zur Zubereitung des Gerichts stets die gleichen Bedingungen wie beim Abspeichern, z.B.: Den gleichen Topf und die gleiche Menge und Ausgangstemperatur des Gerichts.

---



## Einstellung speichern

### So gehen Sie vor

Sie können pro Kochstelle einen Memory-Vorgang speichern. Für jeden Memory-Vorgang können Sie bis zu 5 Einstellungen aufzeichnen. Die maximale Dauer der Aufzeichnung ist 99 Minuten.

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.  
Symbol  mindestens 2 Sekunden berühren.  
Es ertönen zwei Signale.  
Nach 2 Sekunden blinkt die Anzeige .
2. Mit Symbol **+** oder **-** die gewünschte Kochstelle wählen und die Kochstufe einstellen. Die Anzeige  neben der Kochstellen-Anzeige blinkt. Die Aufzeichnung beginnt.
3. Bereiten Sie nun das Gericht wie gewünscht zu.  
Die Einstellungen werden aufgezeichnet.
4. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie die Kochstelle aus. Der Kochvorgang ist abgespeichert.

### Hinweise

Wenn Sie für Ihr Gericht mehr als 5 Kochstufen einstellen, blinkt in der Timer-Anzeige  und in der Kochstellen-Anzeige . Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Timer-Anzeige erlischt, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche der Timer-Funktion berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie mehr als 99 Minuten aufzeichnen, blinkt in der Timer-Anzeige **99** und in der Kochstellen-Anzeige  $\equiv$ . Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Anzeigen erlöschen, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie bei einer Kochstelle einen anderen Memory-Vorgang abspeichern wollen:  
Zeichnen Sie neu auf. Die alte Abspeicherung wird überschrieben.

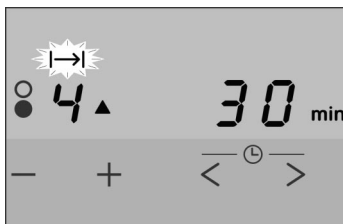
Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Memory-Funktion aktiv.

## Memory aufrufen

Wenn Sie ein aufgezeichnetes Gericht erneut kochen wollen, rufen Sie Memory auf.

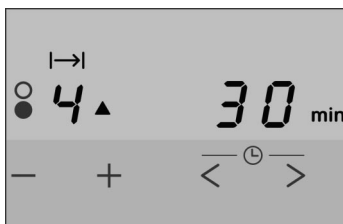
1. Symbol  $\blacktriangle$  kurz berühren. Es ertönt ein Signal.
2. Mit Symbol **+** oder **-** die gewünschte Kochstelle wählen. Das Memory-Programm beginnt.

## Memory anzeigen



In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gespeicherten Einstellungen im Schnelldurchlauf. Die Kochstelle heizt noch nicht. Die Anzeige **I->I** der Kochstelle blinkt. Symbol  $\blacktriangle$  leuchtet. Jeder einzelne Schritt erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige.

## Memory startet



Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt. Die Anzeige  $\blacktriangle$  der Kochstelle und die Anzeige **I->I** der Timerfunktion leuchten ständig.

In der Kochstellen-Anzeige wird die aktuelle Einstellung angezeigt. In der Timer-Anzeige wird die Dauer des gesamten Kochvorgangs angezeigt und läuft rückwärts ab.

Sie können während das Memory-Programm läuft die verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen:

Symbol < und > der Timer-Funktion gleichzeitig berühren.

Symbol > berühren, die aktuelle Kochstufe und Dauer wird angezeigt. Mit Symbol > können Sie nun alle verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen.

Wenn das Memory-Programm fertig ist, schaltet die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Die Anzeige **I→I** der Kochstelle blinkt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.

## Memory Ende



## Memory vorzeitig beenden

Symbol + oder - der gewünschten Kochstelle berühren. Die Kochstellen-Anzeige blinkt. Symbol + oder - erneut berühren. Die Kochstelle schaltet aus.

## Mehrere Kochstellen in Memory-Betrieb

Wenn Sie bei mehreren Kochstellen gleichzeitig die Memory-Funktion verwenden wird in der Timer-Anzeige die kürzeste Dauer eines Memory-Programms angezeigt.

## Hinweis

Sie möchten die Dauer eines anderen Memory-Programms abfragen. Symbol < und > der Timer-Funktion gleichzeitig sofort berühren bis die gewünschte Anzeige **I→I** blinkt.

---

# Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen.

In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein **F** und eine **B**.

Wenn Sie ein beliebiges Bedienfeld berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

---

# Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

- 1.** Alle Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
- 2.** Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
- 3.** Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wegschalten.

---

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

---

### Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

---

### Reinigung der Glaskeramik

#### Reinigungsmittel

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl.

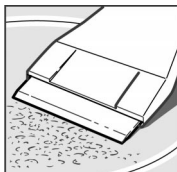


## Ungeeignete Reinigungsmittel

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Benutzen Sie nie:  
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

## Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.  
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.  
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

## So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen. Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern.

Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen. Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

## Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

## Bedienfelder

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

---

## Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.  
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.  
Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

---

# Vorgehensweise bei einer Störung

**Das Kochfeld funktioniert nicht**

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu lösen sind. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten.

**Auf allen Anzeigen der Kochstellen blinkt  $E$  und ein akustisches Signal ertönt**

Überprüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt wird. Überprüfen Sie, ob die Sicherung oder der FI-Schalter Ihrer elektrischen Anlage herausgesprungen ist.

**Das Kochfeld hat sich abgeschaltet**

Die Bedienfläche ist sehr schmutzig, Speisen sind übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Arbeitsfläche. Reinigen Sie die Bedienfläche gründlich oder entfernen Sie den Gegenstand von der Arbeitsfläche. Tippen Sie die betreffende Bedienfläche an. Das Blinken stoppt.

**Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus**

Der Hauptschalter ist unabsichtlich berührt worden. Schalten Sie das Kochfeld erneut ein. Nehmen Sie die Einstellung nochmals vor.

**Reparaturen**

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsaufnahme aller eingeschalteten Geräte den Maximalwert Ihres Hausanschlusses nicht übersteigt. Prüfen Sie, ob die Sicherung auch beim Einschalten einer anderen Kochstelle auslöst.

**Nur geschultes Kundendienstpersonal darf Reparaturen vornehmen.**



Durch unsachgemäße Reparaturen des Gerätes kann der Benutzer erstzunehmenden Risiken ausgesetzt werden.

**Anzeige  $E$  und Zahlen**

Wenn in den Anzeigefeldern  $E$  und Zahlen erscheinen, weist die Elektronik eine Störung auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es erneut an. Wenden Sie sich an den Kundendienst, sollte diese Anzeige erneut aufleuchten.

## Anzeige *F* und Zahlen

Wenn auf der Anzeige abwechselnd ein *F* und eine Ziffer erscheint, zeigt Ihr Gerät eine Störung an. In der folgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Behebung von Störungen.

Anzeige	Störung	Maßnahme
<i>F0</i>	Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
<i>F2</i>	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von den vordere Kochstelle. <i>F2</i> erlischt bei Antippen der Bedienfläche, wenn sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat.
<i>F4</i>	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Überprüfen Sie, ob ein heißes Gefäß auf dem Bedienfeld steht. Entfernen Sie das Gefäß vom Bedienfeld. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Bedienfeld ein wenig abgekühlt hat. Erscheint nach dem Einschalten wieder <i>F4</i> , rufen Sie den Kundendienst.
<i>F8</i>	Die Kochstelle war schon zu lange ohne Unterbrechung auf einer hohen Leistungsstufe in Betrieb.	Die automatische Zeitabschaltung hat sich aktiviert. Um weiter zu kochen, drücken Sie eine beliebige Taste.
<i>U400</i>	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

---

# Verpackung und Altgerät

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

---

# Kundendienst

## E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.



[www.siemens-international.com](http://www.siemens-international.com)

9000048855 (1W02CB) 04-8504