

ES  
Instrucciones de uso  
**Placas vitrocerámicas**  
pág 03

PT  
Instruções de uso  
**Placas vitrocerâmicas**  
pág 22

# Contenido

<b>Observaciones importantes</b> .....	<b>4</b>
Antes de conectar su aparato .....	4
Indicaciones de seguridad .....	4
Cómo evitar daños en la placa de cocción .....	6
<b>Conocer el aparato</b> .....	<b>8</b>
El panel de mando .....	8
Indicador de calor residual .....	9
<b>Interruptor principal con seguro para niños</b> ...	<b>10</b>
Interruptor principal .....	10
Seguro para niños .....	10
<b>Cocinar</b> .....	<b>11</b>
Así se programa .....	12
Tabla .....	13
Sugerencias para ahorrar energía .....	14
<b>Pre calentamiento rápido</b> .....	<b>15</b>
Así se programa .....	15
<b>Limitación automática de tiempo</b> .....	<b>16</b>
<b>Desactivación de la señal acústica</b> .....	<b>16</b>
<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>17</b>
Cuidados .....	17
Limpieza de la placa de cocción .....	17
Limpieza del marco de la placa de cocción .....	18
<b>Modo de proceder ante una avería</b> .....	<b>19</b>
<b>Embalaje y aparatos usados</b> .....	<b>21</b>
<b>Servicio de asistencia técnica</b> .....	<b>21</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.

<b>Zonas de cocción calientes</b>	<p>No tocar las zonas de cocción calientes. ¡Peligro de quemaduras!</p> <p>Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.</p> <p>No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio!</p> <p>Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables o aerosoles. ¡Peligro de incendio!</p> <p>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.</p>
<b>Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas</b>	<p>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!</p> <p>Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.</p>
<b>Grietas en la vitrocerámica</b>	<p>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.</p> <p>Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</p>
<b>La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona</b>	<p>Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras!</p> <p>Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.</p>
<b>Reparaciones inadecuadas</b>	<p>Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!</p> <p>Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.</p>
<b>Cable de conexión</b>	<p>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.</p>



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 placa de cocción. Comprobar los recipientes.

Es muy importante que el recipiente que esté colocado en una zona activada contenga líquido o comida en su interior. Su encimera está equipada con un sistema interno de seguridad pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápido que la función "Desconexión automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. El fondo del recipiente incluso podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En ese caso no toque el recipiente, apague la placa y si después de enfriarse ésta no funciona, por favor, pongase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

### 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

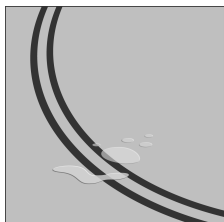
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

## 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.

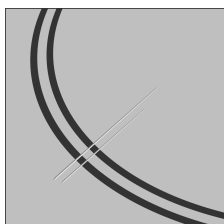
## Ejemplos de posibles daños

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



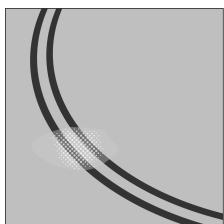
### Formación de costras

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



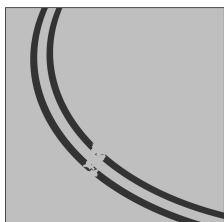
### Rayas

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

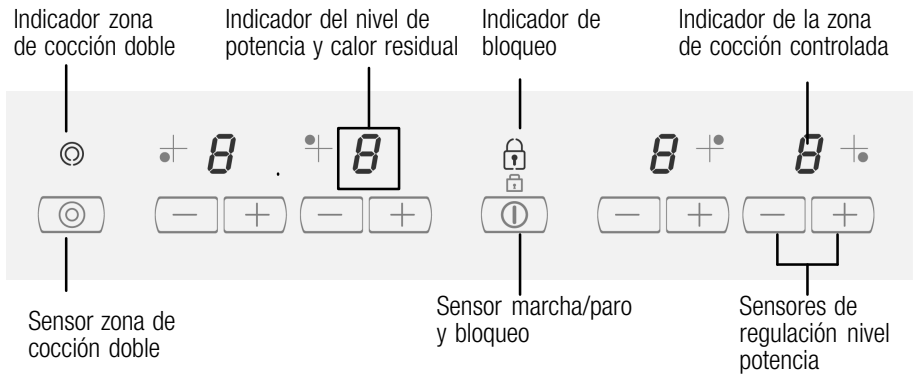
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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 ①.

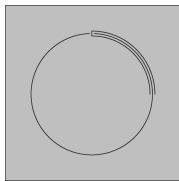
La placa de cocción se enciende.

## Nota

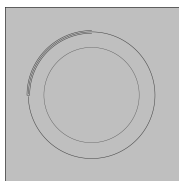
Los ajustes se mantienen al tocar brevemente varios campos. Así es posible limpiar la zona de programación sin problemas si se derrama algo.

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

## Zona de cocción por radiación



## Zona de cocción por radiación doble



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.

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

Conectar la zona exterior:

tocar el símbolo ☉. La lámpara indicadora se ilumina.

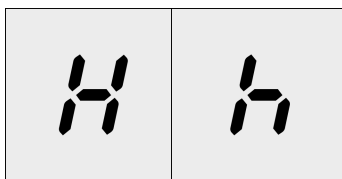
Desconectar:

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.

### Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se ilumine el símbolo – en cada uno de los indicadores de la zona de cocción.

Tocar el símbolo ① 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

### Activar el 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.

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

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 –**

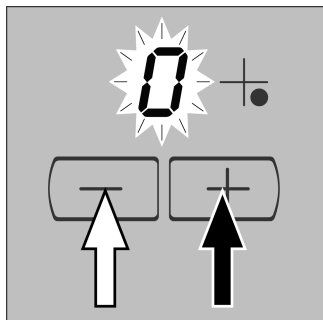
Con los símbolos + y – se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

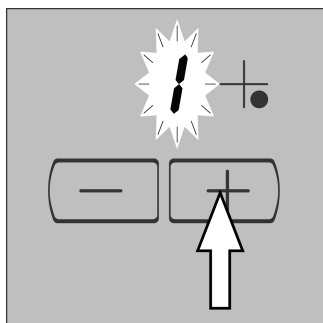
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

## Así se programa

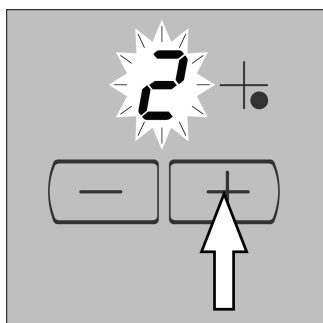


La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el sensor – ó + de la zona de cocción deseada.  
En la indicación visual parpadea 0.



2. En los siguientes 5 segundos, tocar el sensor + ó –.  
Aparece la programación básica:  
Sensor + = nivel de potencia 1  
Sensor – = nivel de potencia 9



3. Modificación del nivel de potencia:  
Tocar el sensor + ó – hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.

### Desconectar la zona de cocción

Tocar el sensor – hasta que aparezca 9.

Desde el nivel de potencia 9 puede acceder más fácilmente al nivel 0 tocando el sensor +.

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>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>Cantidad</b>	<b>Escalón inicio de cocción 9</b>	<b>Nivel de potencia</b>	<b>Duración de la cocción lenta</b>
<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 o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume 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.

---

## 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.

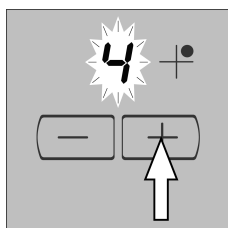
---

### Así se programa

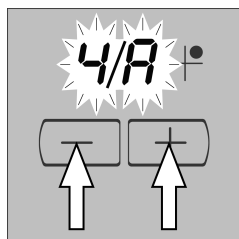
**Ejemplo: se desea utilizar el nivel de potencia 4 como temperatura de mantenimiento**

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 sensores - y + al mismo tiempo. En el indicador se iluminarán alternadamente 9 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 el tiempo establecido volverá al nivel inicial (por ejemplo 4). El pre calentamiento rápido se habrá desactivado.

---

## 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

Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza que la proteja. 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 placa de cocción

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

### Productos de limpieza

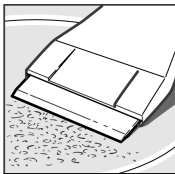
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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 incrustada, utilizar una rasqueta de vidrio.

Quitar el seguro de la rasqueta de vidrio. Limpiar la superficie de la placa de cocción únicamente con la cuchilla. El soporte podría rayar la placa de cocción.



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



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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

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

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

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

## **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

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 .

**La placa de cocción no funciona**

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

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

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 la superficie de trabajo. Tocar ligeramente la superficie de los mandos afectada. El parpadeo cesa.

**La placa de cocción se ha apagado**

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

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

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.

**Reparaciones**



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 los recipientes de las zonas de cocción delanteras. <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 placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en las instrucciones de montaje.

# Índice

<b>O que deve ter em atenção</b> .....	<b>23</b>
Antes da montagem .....	23
Indicações de segurança .....	23
Causas de danos .....	25
<b>Familiarizar-se com o aparelho</b> .....	<b>27</b>
O painel de comandos .....	27
Indicação de calor residual .....	29
<b>Interruptor principal com fecho de segurança para crianças</b> .....	<b>29</b>
Interruptor principal .....	29
Fecho de segurança para crianças .....	30
<b>Cozer</b> .....	<b>31</b>
Como regular .....	31
Tabela .....	32
Conselhos para poupar energia .....	34
<b>Pré-aquecimento rápido</b> .....	<b>35</b>
Como se programa .....	35
<b>Limite de tempo automático</b> .....	<b>36</b>
<b>Desligar a confirmação da introdução de dados</b> .....	<b>36</b>
<b>Manutenção e limpeza</b> .....	<b>37</b>
Manutenção .....	37
Limpeza da vitrocerâmica .....	37
Limpeza do friso da placa .....	38
<b>Procedimento em caso de anomalia</b> .....	<b>39</b>
<b>Embalagem e aparelho antigo</b> .....	<b>41</b>
<b>Serviços de Assistência Técnica</b> .....	<b>41</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 e contacte com o Serviço Técnico.

### 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

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

## **Óleo e gordura demasiado quentes**

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.

É muito importante que o recipiente colocado numa zona activada contenha líquido ou comida. O respectivo tampo está equipado com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, o fundo do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não toque no recipiente, apague a placa e, se depois de arrefecer, esta não funcionar, entre em contacto com a assistência técnica".

### Tachos e panelas quentes

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

Podem ocorrer danos.

### Sal, açúcar e areia

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



## Objectos duros e pontiagudos

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

## Comida arrufada

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

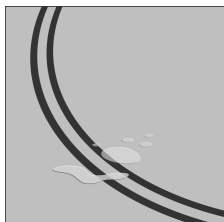
## Folhas e matérias plásticas

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

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

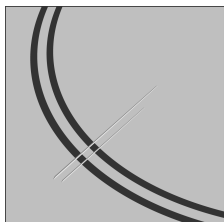
## Exemplos de possíveis danos

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



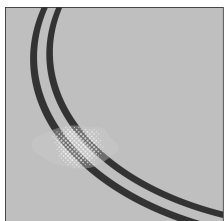
### Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



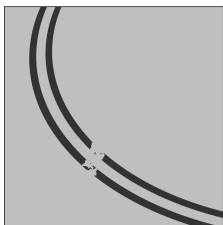
### Riscos

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



### Descolorações metálicas iridescentes

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



### Decoração esmerilada

devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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

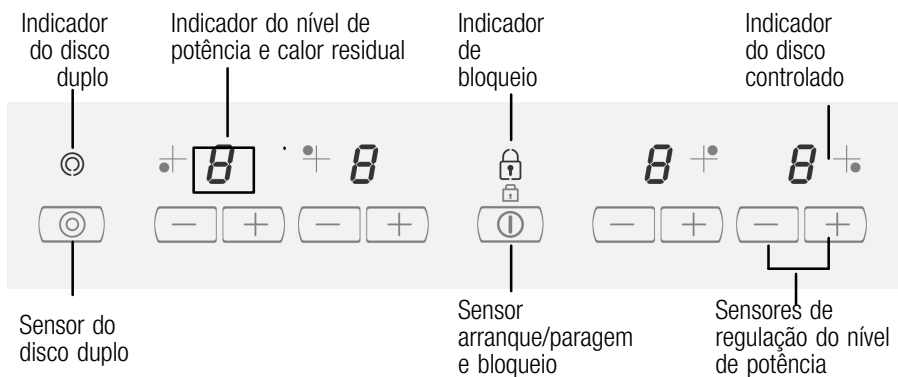
---

## 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 ①.

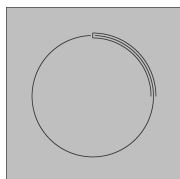
A sua placa é ligado.

## 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.

## Zona de cozinhar de circuito simples

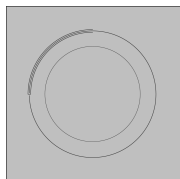


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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:

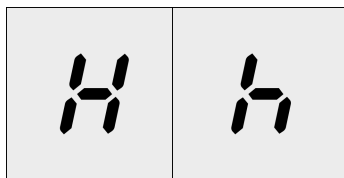
Tocar no símbolo ☉. A lâmpada indicadora acende-se. Desligar:

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

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

#### Ligar

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

#### Desligar

Toque no símbolo  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 -

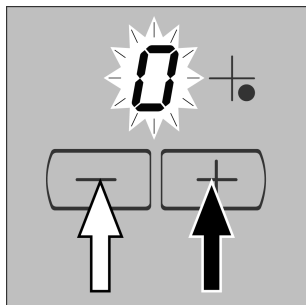
Regule a potência de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

Potência de cozedura 1 = potência mínima

Potência de cozedura 9 = potência máxima

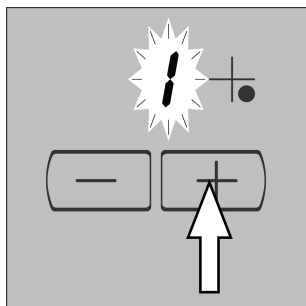
Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

## Como regular

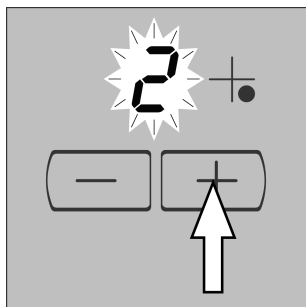


A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no sensor - ou +.  
Na indicação começa a piscar 0.



2. Dentro dos 5 segundos seguintes toque no sensor + ou -.  
A regulação base é mostrada:  
Sensor + = potência de cozedura 1  
Sensor - = potência de cozedura 9



### 3. Alterar a potência de cozedura:

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

### Desligar a zona de cozinhar

Toque no sensor -, até aparecer.

A partir do nível de potência **9** pode aceder mais facilmente ao nível tocando no sensor +.

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>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>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>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.

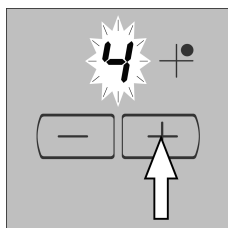
# Pré-aquecimento rápido

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

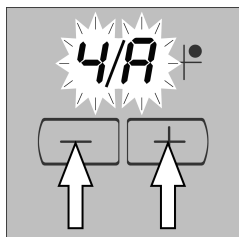
## Como se programa

**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. Selecciona 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.

---

## 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 em qualquer campo do painel de controlo, 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

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

### Produto de limpeza

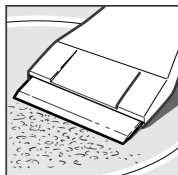
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., Steel-Fix.

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

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.

**A placa de cozinhar não funciona**

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

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

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.

**A placa de cozinhar desligou-se**

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

**Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara**

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.

**Reparações**

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



As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

**Indicação E r e algarismos**

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.

## Indicação *F* e Algarismos

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.

Indicação	Anomalia	Medida
<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 os recipientes das zonas 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

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

## Referência E e referência FD

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



Para la protección del medio ambiente utilizamos papel reciclado.  
Nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.



## **BSH Electrodomésticos España, S.A.**

CIF: A-28893550

Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

5430003393(1W03W3) 01 8601

**Balay en Internet:** Consulte el catálogo completo de productos en: [www.balay.es](http://www.balay.es)