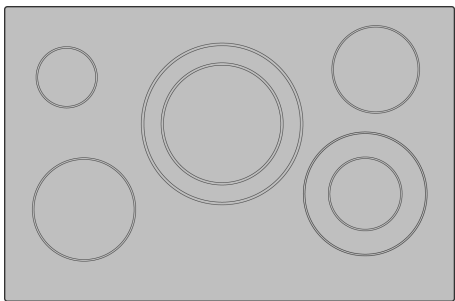
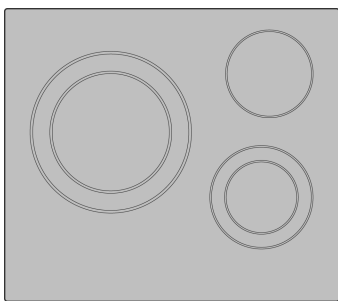


|    |                       |    |
|----|-----------------------|----|
| ES | Instrucciones de uso  | 3  |
| PT | Instruções de serviço | 31 |
| EN | Instruction manual    | 59 |
| FR | Mode d'emploi         | 84 |



# 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        |
| Indicación de seguridad. Calor residual .....          | 11        |
| <b>Interruptor principal con seguro para niños</b> ... | <b>12</b> |
| Interruptor principal .....                            | 12        |
| Seguro para niños .....                                | 12        |
| <b>Cocinar</b> .....                                   | <b>14</b> |
| Así se programa .....                                  | 14        |
| Tabla .....                                            | 15        |
| Sugerencias para ahorrar energía .....                 | 17        |
| <b>Función programación del tiempo</b> .....           | <b>18</b> |
| Desconectar automáticamente una zona de cocción .....  | 18        |
| El reloj avisador .....                                | 20        |
| <b>Función memoria</b> .....                           | <b>21</b> |
| Guardar el ajuste .....                                | 21        |
| Acceder a la memoria .....                             | 22        |
| <b>Precalentamiento rápido</b> .....                   | <b>24</b> |
| Así se programa .....                                  | 24        |
| <b>Limitación automática de tiempo</b> .....           | <b>25</b> |
| <b>Desconectar la confirmación de entrada</b> .....    | <b>25</b> |
| <b>Cuidados y limpieza</b> .....                       | <b>26</b> |

# Contenido

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Cuidados .....                                  | 26        |
| Limpieza de la placa de cocción .....           | 26        |
| Limpieza del marco de la placa de cocción ..... | 27        |
| <b>Modo de proceder ante una avería .....</b>   | <b>28</b> |
| <b>Embalaje y aparatos usados .....</b>         | <b>30</b> |
| <b>Servicio de asistencia técnica .....</b>     | <b>30</b> |

---

# Observaciones importantes

**Lea estas instrucciones con atención.** Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato. El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se tienen en cuenta las instrucciones del manual.

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 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

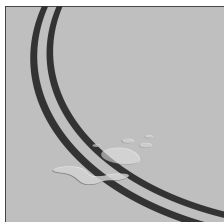
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

## 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.

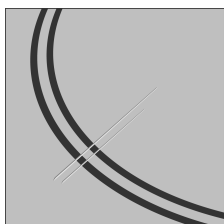
## Ejemplos de posibles daños

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



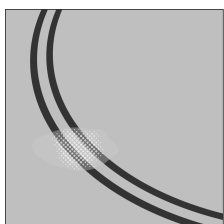
### Formación de costras

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



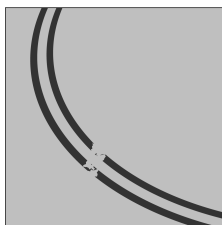
### Rayas

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

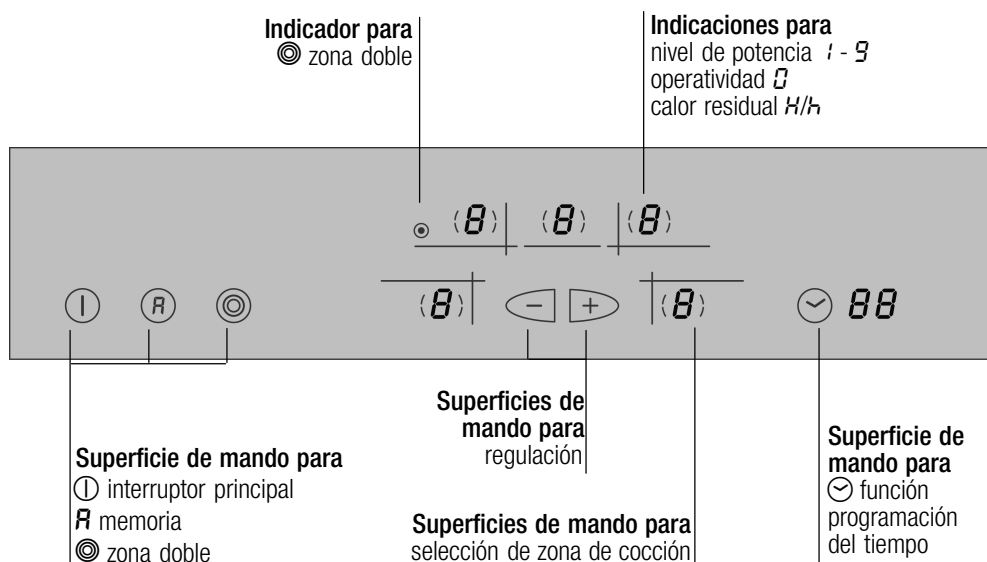
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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. Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción. En la página dos hay una vista general del modelo.

### 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.

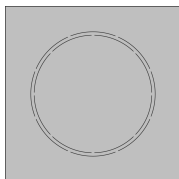
Mantener las superficies de mando siempre limpias. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Si nota un calentamiento en la zona de control, sin estar utilizando la placa de cocción, esto es normal, no es una avería.

---

## Las zonas de cocción

### Zona de cocción por radiación

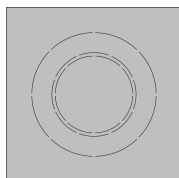


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

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.

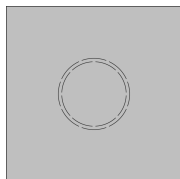
Activar la zona exterior:

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Tocar el símbolo ☉ . Se ilumina la lámpara indicadora situada sobre el símbolo ● .

Desactivar la zona exterior:

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Tocar el símbolo ☉ . La lámpara indicadora situada sobre el símbolo ● se apaga.

## Cafetero



Esta zona de cocción es apropiada para preparar o calentar café. No debe emplear recipientes de plástico, ya que se derretirían.

Así se activa:

1. Seleccionar la zona del cafetero.
2. Tocar el sensor **+**. En la indicación aparece un **!**. El cafetero está activado.

Así se desactiva:

Tocar el sensor **-**. En la indicación aparece un **0**. El cafetero está desactivado.

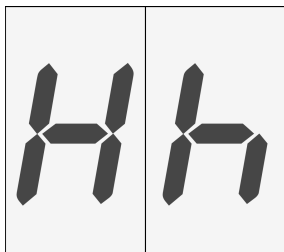
Como medida de seguridad, esta zona de cocción se desconecta automáticamente después de haber estado en funcionamiento durante un periodo de tiempo determinado (unos 25 minutos aproximadamente).

### Indicador de calor residual

La zona del cafetero cuenta con una indicación de calor residual **H**. Esta indicación sirve para avisarle de que dicha zona ha sido utilizada y todavía está caliente. Debe evitar, por tanto, tocar la zona del cafetero cuando muestre esta indicación.

El símbolo **H** seguirá iluminado mientras la zona de cocción pueda producir quemaduras, tanto con la placa conectada como desconectada. El símbolo **H** se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

## Indicación de seguridad. Calor residual



Su placa cuenta con una indicación de calor residual para cada una de las zonas de cocción. Esta indicación sirve para avisarle de que dicha zona ha sido utilizada y que todavía desprende calor suficiente para producir quemaduras. Debe evitar, por tanto, tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **h/H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **h/H** y el nivel de potencia seleccionado.

---

# Interruptor principal con seguro para niños

---

## Interruptor principal

### Conexión

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

### Desconexión

Tocar el símbolo ① hasta que se iluminen las indicaciones ② de las zonas de cocción.

Tocar el símbolo ① hasta que se apaguen las indicaciones ② de las zonas de cocción. Todas las zonas de cocción se desconectan. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

### Indicaciones

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

Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 5 segundos después de la desconexión. Si durante ese tiempo vuelve a encender la placa de cocción, ésta se pone en marcha con los ajustes anteriores.

---

## 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. Colocar las zonas de cocción en la posición de cocción 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda.

3. Tocar el interruptor principal durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.  
El seguro para niños está activado.

#### **Manejo de la placa de cocción**

Para conectarla, tocar siempre el interruptor principal ① durante más de 4 segundos. Durante este tiempo parpadea la indicación  $\rightarrow\infty$ . Cuando se apaga el indicador, 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  $\rightarrow\infty$  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 -

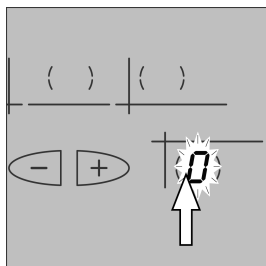
Con los símbolos + y - se puede seleccionar el nivel de potencia deseado.

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

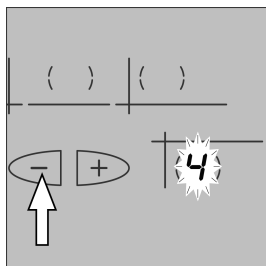
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

## Así se programa

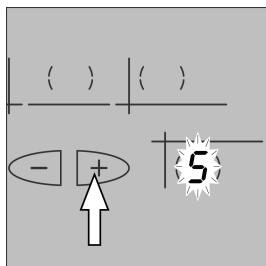


La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo ( ) de la zona de cocción deseada.  
En la indicación visual parpadea 0.



2. En los siguientes 5 segundos, tocar el símbolo + ó - .  
Aparece la programación básica:  
Símbolo + = nivel de potencia 9  
Símbolo - = nivel de potencia 4



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

### Desconectar la zona de cocción:

Tocar el símbolo – hasta que aparezca 5.

Si se ha ajustado una posición de cocción alta, también se puede tocar el símbolo + hasta que aparezca 9. Tocar nuevamente el símbolo +, aparecerá 5.

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               |                              |

|                                              | Cantidad          | Escalón inicio de cocción 9 | Nivel de potencia | Duración de la cocción lenta |
|----------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------------|
| <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 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.

# Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

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

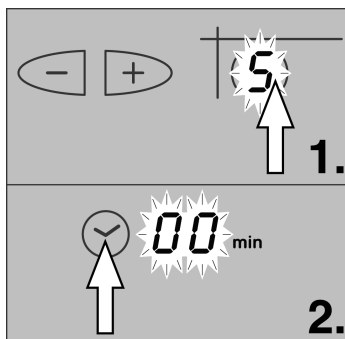
## Desconectar automáticamente una zona de cocción

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

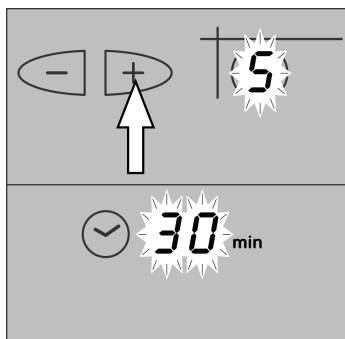
### Así se programa

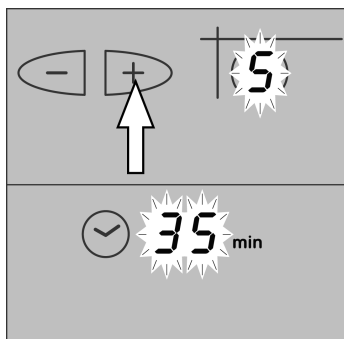
La zona de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ).
2. Tocar el símbolo ☹. En el indicador de la función “programación del tiempo” parpadea 00.



3. Tocar el símbolo – ó el símbolo +. Aparece un valor recomendado. En + : 30 minutos en – : 10 minutos





4. Tocar el símbolo – ó + hasta que aparezca la duración deseada en el indicador de la función “programación del tiempo”.

La duración parpadea durante unos segundos y empieza a transcurrir. Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, en la indicación visual transcurre de manera visible la duración más corta.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se desconecta. En la indicación de la posición de cocción parpadea un . Durante un minuto suena una señal. En la indicador de la función “programación del tiempo” parpadea . Al tocar cualquier superficie de mando, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

### Corrección de la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Tocar el símbolo y modificar la duración con el símbolo – ó con el símbolo +.

### Borrar antes de hora

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Poner a con el símbolo –. Tras unos segundos se apaga la indicación.

### Indicaciones

Cuando se desee consultar la duración restante de una zona de cocción: Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). La duración se visualiza durante 5 segundos.

Se puede ajustar una duración de hasta 99 minutos.

La limitación automática de tiempo está también activada en la función programación automática.

Tras un corte en el suministro eléctrico, la programación automática se desactiva.

---

## El reloj avisador

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

### Así se programa

Ninguna zona de cocción debe estar seleccionada.

1. Tocar el símbolo ☺; la indicación **min** parpadea. En la indicación del reloj temporizador parpadea 00.
2. Tocar el símbolo + ó el símbolo –. Aparece un valor recomendado.  
Símbolo + : 10 minutos  
Símbolo – : 05 minutos
3. Programar el tiempo con el símbolo + o el símbolo –.

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

### Una vez transcurrido el tiempo

Durante un minuto suena una señal acústica. En la indicación del reloj temporizador parpadea 00 y la indicación **min** parpadea. Tocar cualquier superficie de mando. Las indicaciones se apagan y la señal acústica de aviso finaliza.

### Corregir el tiempo

Tocar el símbolo ☺ y modificar el tiempo con el símbolo + ó el símbolo –.

### Nota

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

---

# 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

### Proceder de la siguiente forma

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

La placa de cocción debe estar conectada. No debe estar seleccionada ninguna zona de cocción. La zona de cocción en la que desea realizar el registro debe estar desconectada.

1. Tocar el símbolo **R**. En la indicación visual parpadea **rec**.
2. Seleccionar la zona de cocción deseada con el símbolo **()** y ajustar la posición de cocción. Se inicia el registro. Se ilumina la indicación **rec** y junto a la indicación de las zonas de cocción parpadea **R**.
3. Preparar a continuación el plato en la forma deseada. Los ajustes quedarán registrados.
4. Cuando el plato esté listo, desconectar la zona de cocción. El procedimiento de cocción queda almacenado.

## Indicaciones

Si para preparar un plato ajusta más de 5 posiciones de cocción, en el indicador de la función programación del tiempo parpadea  $\equiv$  y en el indicador de las zonas de cocción  $\equiv$  alternativamente con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no quedarán registradas. Esta indicación se apaga cuando se toca cualquier símbolo 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 la indicación de la función programación del tiempo parpadea **99** y en el indicador de la zona de cocción  $\equiv$  alternativamente con el nivel de potencia. Las siguientes posiciones de cocción no quedarán registradas. Las indicaciones se apagan al tocar cualquier símbolo de la superficie de mando. Se puede proseguir con la cocción del plato como se desee.

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

Guardar el nuevo programa de memoria. Al registrar el nuevo programa, el programa de memoria anterior se sobrescribe.

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

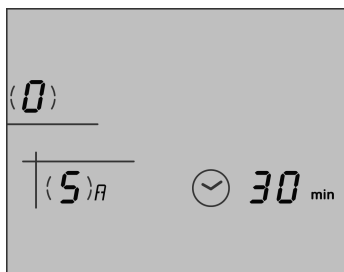
---

## Acceder a la memoria

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

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ).
2. Tocar el símbolo **M** para activar el programa de memoria.

## Mostrar memoria



En el indicador de la zona de cocción aparecen, en avance rápido, los ajustes almacenados. La zona de cocción aún no calienta. La indicación *R* de la zona de cocción se ilumina. Cada uno de los pasos aparece en el indicador durante 3 segundos.

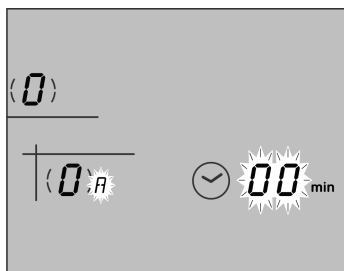
## Iniciar el programa de memoria

Una vez se han mostrado todos los pasos, se inicia el programa de memoria. La zona de cocción se calienta.

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 se inicia la cuenta atrás.

En el transcurso del programa de memoria, se pueden consultar las posiciones de cocción restantes y su tiempo de duración respectivo: Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Al tocar el símbolo ☺ se visualiza la posición de cocción y la duración actual. Ahora puede consultar con el símbolo ☹ todas las posiciones de cocción restantes y sus respectivos tiempos de duración.

## Fin del programa de memoria



Una vez finalizado el programa de memoria, la zona de cocción se desconecta. Durante un minuto suena una señal. En la indicación de la función programación del tiempo parpadea 00. La indicación *R* de la zona de cocción parpadea. En el indicador de las zonas de cocción se enciende 0. Al tocar cualquier símbolo de la superficie de mando, las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

## Finalizar programa de memoria con antelación

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). La indicación de la zona de cocción parpadea. Tocar el símbolo – ó +. La zona de cocción se desconecta.

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

### Nota

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

Si se desea consultar el tiempo de duración del ciclo cocción de otro programa de la memoria. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo ( ). Se muestra el ajuste actual.

## Precalentamiento 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.

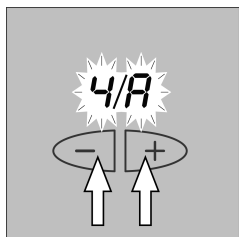
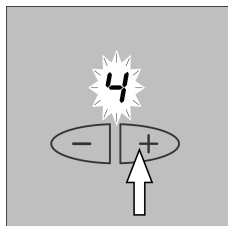
### Así se programa

**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 **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 el tiempo establecido volverá al nivel inicial (por ejemplo 4). El precalentamiento 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).

---

# Desconectar la confirmación de entrada

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

1. Ajustar 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 inferior derecha y en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Tocar el interruptor principal por lo menos durante 5 segundos, una vez transcurrido este tiempo sonará una señal de confirmación.

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

---

# Cuidados y limpieza

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

---

## Cuidados

Limpiar la placa después de cada uso y una vez que se haya enfriado.

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

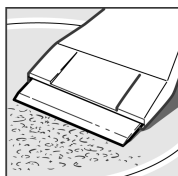
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. VITROCLEN, cera-fix, Sidel para vitrocerámica + acero.

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 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.

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

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

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                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F0                | 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.                                                                                                      |
| F2                | La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.                                             | Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. F2 se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.                                                                                                                     |
| F4                | 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 F4, llamar al servicio de asistencia. |
| F8                | 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.                                                                                                                                                            |
| U400              | 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>33</b> |
| Antes da montagem .....                                                 | 33        |
| Indicações de segurança .....                                           | 33        |
| Causas de danos .....                                                   | 35        |
| <b>Familiarizar-se com o aparelho</b> .....                             | <b>37</b> |
| O painel de comandos .....                                              | 37        |
| As zonas de cozinhar .....                                              | 38        |
| Indicação de calor residual .....                                       | 39        |
| <b>Interruptor principal com fecho de segurança para crianças</b> ..... | <b>40</b> |
| Interruptor principal .....                                             | 40        |
| Fecho de segurança para crianças .....                                  | 40        |
| <b>Cozer</b> .....                                                      | <b>42</b> |
| Como regular .....                                                      | 42        |
| Tabela .....                                                            | 43        |
| Conselhos para poupar energia .....                                     | 45        |
| <b>Função do temporizador</b> .....                                     | <b>46</b> |
| Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente .....        | 46        |
| O despertador de cozinha .....                                          | 48        |
| <b>Função de memorização</b> .....                                      | <b>49</b> |
| Memorizar a regulação .....                                             | 49        |
| Chamar a memorização .....                                              | 50        |
| <b>Pré-aquecimento rápido</b> .....                                     | <b>52</b> |
| Como se programa .....                                                  | 52        |
| <b>Limite de tempo automático</b> .....                                 | <b>53</b> |
| <b>Desligar a confirmação da introdução de dados</b> .....              | <b>53</b> |

# Índice

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>Manutenção e limpeza .....</b>             | <b>54</b> |
| Manutenção .....                              | 54        |
| Limpeza da vitrocerâmica .....                | 54        |
| Limpeza do friso da placa .....               | 55        |
| <b>Procedimento em caso de anomalia .....</b> | <b>56</b> |
| <b>Embalagem e aparelho antigo .....</b>      | <b>58</b> |
| <b>Serviços de Assistência Técnica .....</b>  | <b>58</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**

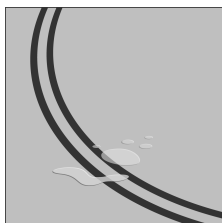
O açúcar e pratos fortemente açucarados danificam a placa de cozinhar. Remova os restos de comida arrufada imediatamente com um raspador. Cuidado O raspador tem uma lâmina afiada.

## **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.

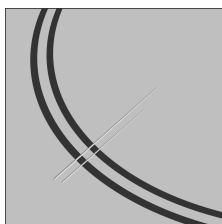
## **Exemplos de possíveis danos**

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



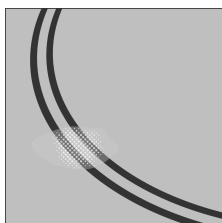
### **Pequenos sulcos**

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



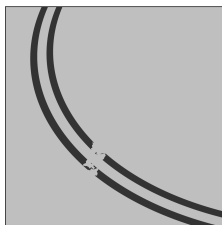
### **Riscos**

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.

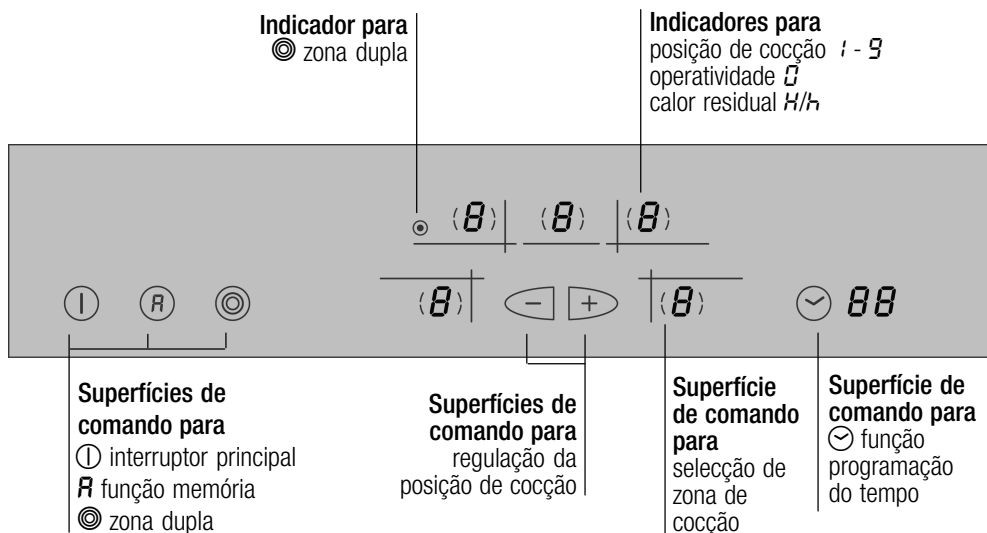
Estes danos, causados pelo uso inadequado, não estão incluídos na garantia pelo facto de não serem problemas técnicos do aparelho.

## 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.

As instruções de serviço são válidas para várias placas de cozinhar. Na página 2 encontra uma lista de tipos com medidas.

### 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.

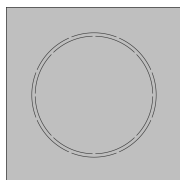
Mantenha as zonas de comando sempre limpas e secas. A humidade e a sujidade prejudicam o funcionamento.

Percebe-se um ligeiro aquecimento na zona de controlo quando a placa não está a ser utilizada, isto é normal, não é uma averia.

---

## As zonas de cozinhar

### Zona de cozinhar de circuito simples

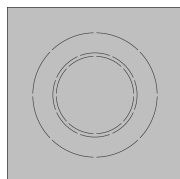


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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:

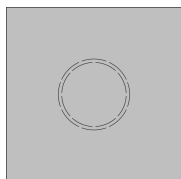
Seleccionar a zona de cozinhar co símbolo ( ). Tocar no símbolo ☉. A lâmpada indicadora situada sobre o símbolo ● acende-se.

Desligar:

Seleccionar novamente a zona de cozinhar co símbolo ( ). Tocar no símbolo ☉. A lâmpada indicadora situada sobre o símbolo ● apaga-se.

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

## Zona Cafeteira



Esta zona de cocção foi especialmente desenhada para preparar ou aquecer café. Jamais utilize recipientes plásticos, já que os mesmos se derreteriam.

Para activar a zona Cafeteira:

1. Selecione a zona de cozinhavar com o símbolo ( ).
2. Toque o sensor +. O indicador luminoso **!** ilumina-se. Isto indica que a zona Cafeteira está activada.

Como desactivar:

Toque o sensor -. O indicador luminoso **!** ilumina-se. Isto indica que a zona Cafeteira está desligada.

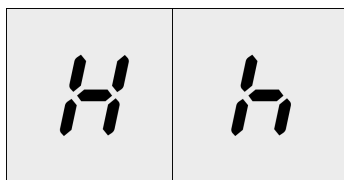
Como medida de segurança, esta zona de cocção desliga-se automaticamente após ter estado em funcionamento durante um período de tempo determinado (25 minutos, aproximadamente).

### Indicador de calor residual

A zona Cafeteira incorpora um indicador de calor residual **H**. Este indicador serve para indicar que a zona foi recentemente utilizada e ainda está quente. Deve-se evitar, portanto, tocar a zona Cafeteira quando este indicador esteja activo.

O indicador luminoso continuará a mostrar o símbolo **H** iluminado enquanto a zona de cocção ainda tenha calor suficiente como para produzir quemaduras, tanto se a placa estiver ligada como desligada. O indicador luminoso apaga-se após um arrefecimento suficiente da zona de cocção.

## Indicação de calor residual



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

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

Quando a zona de cozinhavar arrefecer ainda mais, a indicação passa a mostrar um **h**. A indicação desliga quando a zona de cozinhavar 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 ② das zonas de cozinhar acenderem.

Toque no símbolo ① até as indicações ② 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.

As regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 5 segundos a seguir ao desligamento. Se voltar a ligar a placa de cozinhar dentro deste intervalo, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

---

## 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.

## **Activar o fecho de segurança para crianças**

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

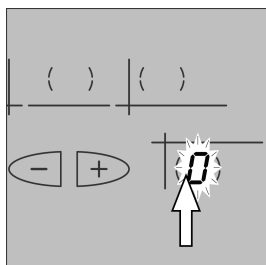
Cada potência de cozedura possui uma fase intermédia, que se encontra assinalada com um ponto.

## Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo ( ). .

Na indicação começa a piscar 0.

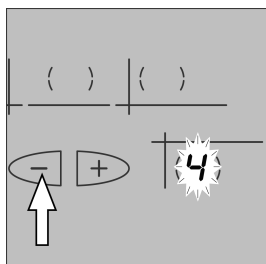


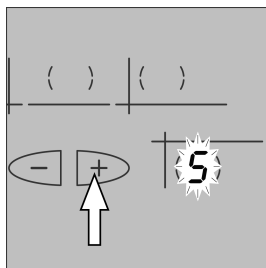
2. Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo + ou -.

A regulação base é mostrada:

Símbolo + = potência de cozedura 9

Símbolo - = potência de cozedura 4





### 3. Alterar a potência de cozedura:

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

## Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo **-**, até **5** aparecer.

Se tiver regulado uma potência de cozedura mais alta, pode também tocar no símbolo **+**, até **5** aparecer. Volte a tocar no símbolo **+**, o **5** 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                                 |                                             |

|                                                       | Quantidade        | Potência de início forte de cozedura 9 | Potência de continuação de cozedura | Tempo de duração de continuação de cozedura |
|-------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| <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.

# Função do temporizador

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

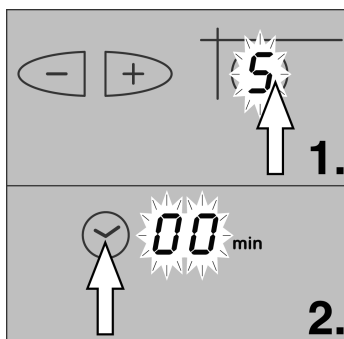
- Quando quiser que uma zona de cozinhar desligue automaticamente
- Como despertador de cozinha

## Pretende que uma zona de cozinhar desligue automaticamente

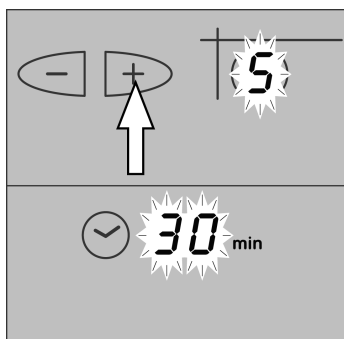
Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar. A zona de cozinhar desligar-se-á automaticamente terminado o tempo regulado.

### Como regular

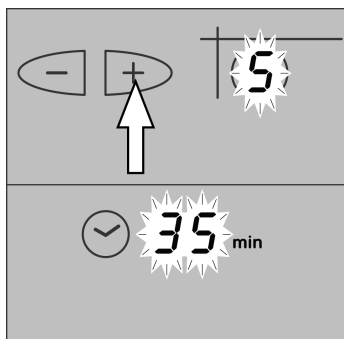
A zona de cozinhar deve estar ligada.



1. Selecciona a zona de cozinhar co símbolo ( ).  
Regule a potência de cozedura.
2. Toque no símbolo ☺.  
Na indicação do temporizador aparece a piscar 00.



3. Toque no símbolo – ou no símbolo +.  
Surge o valor sugerido.  
Com +: 30 minutos  
Com -: 10 minutos



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.

### 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 durante um minuto. Na indicação do temporizador aparece a piscar . Toque em qualquer superfície de comando, as indicações e o sinal sonoro apagam-se.

### Corrigir o tempo de duração

Seleccione a zona de cozinhar co símbolo ( ). Toque no símbolo . Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

### Anular antes do tempo

Seleccione a zona de cozinhar co símbolo ( ). Com o símbolo – regule para . A indicação apaga-se decorridos alguns segundos.

### Notas

Deseja consultar o tempo de duração restante para a zona de cozinhar: Seleccione a zona de cozinhar co símbolo ( ). O tempo de duração aparece durante 5 segundos.

Pode regular uma duração até 99 minutos.

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

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

---

## O despertador de cozinha

### Como regular

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

1. Toque no símbolo ☹. A indicação **min** começa a piscar. Na indicação do temporizador aparece a piscar 00.
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 00 e a indicação **min** pisca também. Toque numa zona de comandos qualquer. As indicações desaparecem e o sinal sonoro apaga-se.

### Corrigir o tempo

Toque no símbolo ☹. Com o símbolo – ou o símbolo + altere o tempo de duração.

### Nota

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

---

# Função de memorização

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

A função de memorização é importante, se, para o seu cozinhar, 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

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.

### Como proceder

A placa de cozinhar tem de estar ligada. Não pode estar seleccionada nenhuma zona de cozinhar. A zona de cozinhar em que será feita a memorização tem de estar desligada.

1. Toque no símbolo **R**. A indicação **rec** começa a piscar.
2. Selecciona a zona de cozinhar pretendida com o símbolo **( )** e regule a potência de cozedura. A indicação **rec** acende-se e a indicação **R** junto da indicação da zona de cozinhar começa a piscar.
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.

## Indicações

Se se definirem mais de 5 posições de cocção para um determinado prato, a luz indicadora do relógio temporizador pisca .

As seguintes posições de cocção não serão registadas. A luz indicadora do relógio temporizador apaga-se, quando se toca em qualquer superfície de comando da função do relógio temporizador. Pode continuar-se com a cocção do prato como se pretenda.

Caso se regule uma duração superior a 99 minutos, fica a piscar o número **99** no indicador do relógio temporizador.

As posições de cocção seguintes não serão registadas. A luz indicadora do relógio temporizador apaga-se, quando se toca em qualquer superfície de comando da função do relógio temporizador. Pode continuar-se com a cocção do prato como se pretenda.

Caso se pretenda registar um programa de memória diferente numa zona de cocção:

Guardar um novo programa em memória. Ao registar o novo programa, o programa de memória anterior é anulado por sobreposição.

O limite automático de tempo é activado também no decorrer da função de memória.

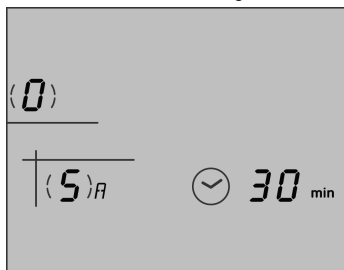
---

## Chamar a memorização

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

1. Selecciona a zona de cozinhar pretendida com o símbolo .
2. Toque no símbolo . O programa de memorização tem início.

## Mostrar memorização



## A memorização é iniciada

Na indicação da zona de cozinhar aparecem as regulações guardadas em modo corrido rápido. A zona de cozinhar não aquece ainda. O símbolo *R* acende-se.

Cada passo individual aparece durante 3 segundos na indicação.

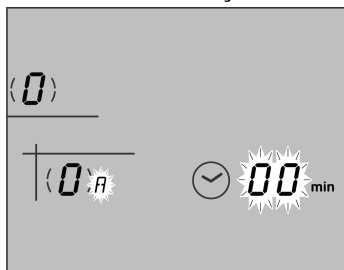
Depois de terem sido mostrados todos os passos, o programa de memorização é iniciado. A zona de cozinhar aquece.

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: seleccione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo ( ).

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

## Fim da memorização



## Terminar a memorização antecipadamente

Selecione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo ( ). 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

### Nota

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.

Se desejar consultar o tempo de duração de um outro programa de memorização, seleccione a zona de cozinhar pretendida com o símbolo ( ).

---

# Pré-aquecimento rápido

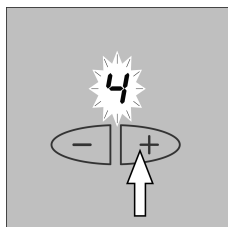
Esta função pode ser utilizada quando pretende atingir rapidamente a temperatura máxima e passar para uma temperatura de manutenção automaticamente.

---

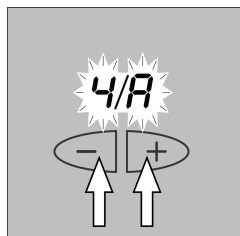
## Como se programa

**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. Seleccione a zona de cozinhar e o nível de potência pretendido (por exemplo 4).



2. Toque nos sensores – e + ao mesmo tempo. No indicador, acendem-se alternadamente **R** e o nível de potência (por exemplo 4). A função é activada. Nesse momento, a zona de cozinhar 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

Deve limpar a placa após cada utilização e depois de esta ter arrefecido.

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.

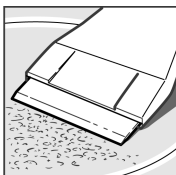
Utilize exclusivamente produtos de limpeza próprios para vitrocerâmica como, por ex., VITROCLÉN.

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

### Produtos de limpeza inadequados

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

### Raspador para vidros



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

Retire a protecção do raspador para vidros.  
Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.  
O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.



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

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

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

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

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

### **Descolorações metálicas**

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

Se surgir nas indicações um E 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 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.

# Table of contents

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important information</b>                     | <b>61</b> |
| Before switching on your appliance               | 61        |
| Safety precautions                               | 61        |
| Reasons for damage                               | 63        |
| <b>Familiarising yourself with the appliance</b> | <b>65</b> |
| The control panel                                | 65        |
| The hotplates                                    | 66        |
| Residual heat indicator                          | 67        |
| <b>Main switch with childproof lock</b>          | <b>67</b> |
| Main switch                                      | 67        |
| Childproof lock                                  | 68        |
| <b>Cooking</b>                                   | <b>69</b> |
| Setting procedure                                | 69        |
| Table                                            | 70        |
| Tips on saving energy                            | 72        |
| <b>Timer function</b>                            | <b>72</b> |
| Setting a hotplate to switch off automatically   | 72        |
| Kitchen timer                                    | 74        |
| <b>Memory function</b>                           | <b>75</b> |
| Storing the setting                              | 75        |
| Calling up the memory                            | 76        |
| <b>Rapid pre-heating</b>                         | <b>78</b> |
| How to program                                   | 78        |
| <b>Automatic time limiter</b>                    | <b>79</b> |
| <b>Switching off input confirmation</b>          | <b>79</b> |
| <b>Care and cleaning</b>                         | <b>80</b> |

## Table of contents

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| Care .....                                           | 80        |
| Cleaning glass ceramic .....                         | 80        |
| Cleaning the hob surround .....                      | 81        |
| <b>Procedure in the event of a malfunction .....</b> | <b>81</b> |
| <b>Packaging and old appliances .....</b>            | <b>83</b> |
| <b>After-sales service .....</b>                     | <b>83</b> |

---

# Important information

**Read these instructions carefully.** Only after reading these will you be able to operate the appliance correctly.

Please keep the use and installation instructions in a safe place. If the appliance is passed to another person, please enclose the instructions.

---

## Before switching on your appliance

### Transport damage

Check your appliance after removing the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance but contact the Technical Services department.

### Electrical connection or installation

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance.

Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare

The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

---

## Safety precautions

### Overheated oil and fat

This appliance is intended only for domestic use. Only use the hob for food preparation.

Overheated oil or fat can ignite very quickly.

Risk of fire!

Never leave heating oil or fat unsupervised.

Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it.

Cover the pan with a lid or plate immediately.  
Switch off the hotplate.  
Leave the ovenware on the hotplate to cool down.

## **Hot hotplates**

Do not touch hot hotplates. There is a risk of burning.  
Children must be kept at a safe distance from the appliance. The residual heat indicator warns you that the hotplates are hot.

Never place combustible items on the hob.  
Risk of fire!

You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob. Risk of fire!

The service cables from electrical appliances must not touch the hot hotplates. This could cause damage to the hob and the cable insulation.

## **Wet saucepan bases and hotplates**

Steam pressure can be generated from the liquid between the base of the saucepan and the hotplate. The steam pressure could cause the pan to jump suddenly. There is a risk of injury.  
Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.

## **Cracks in the glass ceramic**

If there are fractures, flaws or cracks in the glass ceramic, there is a risk of electric shock.  
Switch off the appliance immediately.  
Isolate the appliance from the power supply at the fuse box.  
Call after-sales service.

## **The hotplate heats up, the indicator does not work**

Switch off the hotplate if the hotplate heats up but the indicator is not working. There is a risk of burning.  
Call after-sales service.

## **The hob switches off automatically**

If the hob switches itself off and can then no longer be used, disconnect it from the electricity supply immediately. The hob can be switched on again later.  
Risk of fire!  
Switch off the circuit breaker in the fuse box and call the after-sales service.

## **Incorrect repairs**

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.  
Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

## Power cable

Any work on the appliance, including replacing or fitting the power cable must be done by the Technical Services department.



The **intermittent working** of the cooking zones is not the result of any malfunction. They are working at their full power when switched on or off for longish periods of time according to the level of power selected. (The operating time is longer and temperature greater at a higher power level).

---

## Reasons for damage

### Saucepan and pan bases

Never use the hob instead of the kitchen unit worktop as a support or work surface.

Rough pan bases scratch the glass ceramic. Check your ovenware.

It is very important that cookware placed on an activated hob has liquid or food inside of it. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the "automatic OFF" function does not have time to react and may reach a very high temperature. The cookware base could also melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the cookware and turn off the hob. If, after cooling, it does not work, please contact customer service".

### Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the control panel, display area or the frame.

This could cause damage.

### Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Do not use the hob as a work surface or storage space.

### Hard and pointed objects

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.

Do not store such objects above the hob.

### Food spills

Sugar and food with a high sugar content damage the hob. Remove food spills immediately with a glass scraper.

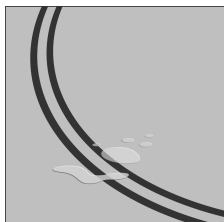
Caution The glass scraper has a sharp blade.

## Foil and plastic

Aluminium foil or plastic containers melt on hot hobs. Oven protective foil is not suitable for your hob.

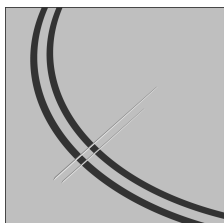
## Examples of possible damage

The following damage does not affect the performance or strength of your hob.



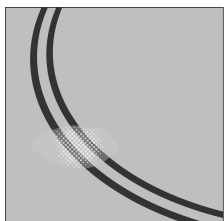
### Presence of stains

Formed by spilled or melted sugar or food with a high sugar content.



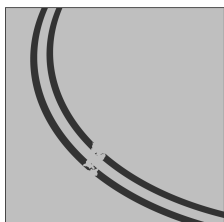
### Scratches

Due to salt, sugar, grains of sand or irregularities in the base of the saucepans.



### Colour loss

A colour change to a metallic shade due to wear by hobs or from the use of inappropriate cleaning products.



### Decorative colour loss

Grinding decoration due to the use of inappropriate cleaning products.

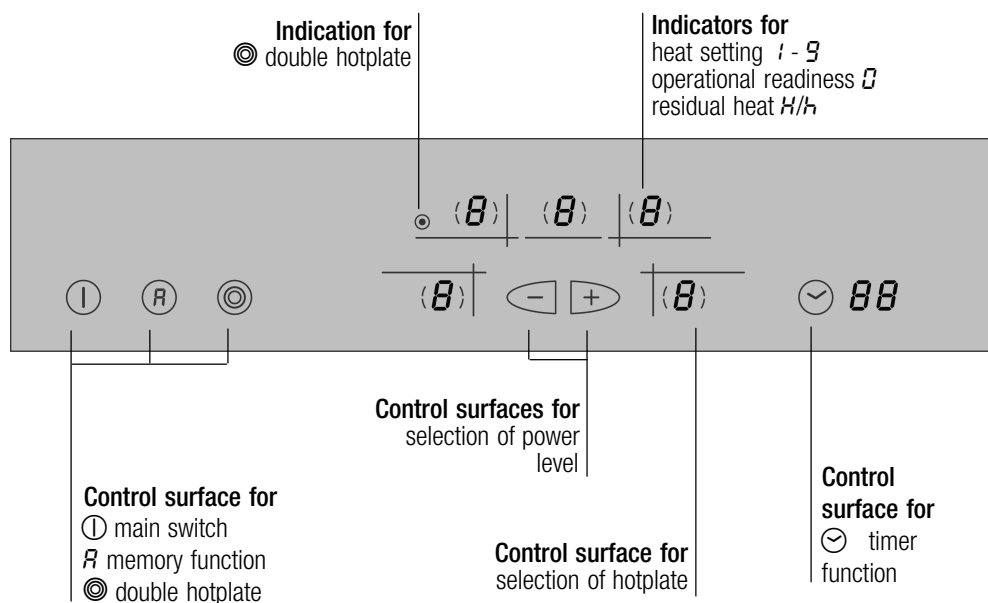
The various types of damage mentioned above are caused by the incorrect use of the appliance, and therefore they are not covered by the warranty, as they are not technical problems relating to the appliance.

# Familiarising yourself with the appliance

This section describes the control panels, hotplates and displays. They are shown by appliance model.

The instruction manual applies to various hobs. On page 2 you will find an overview of models with dimensions.

## The control panel



## Control panels

When you touch a symbol, the respective function is activated.

Example: Touch the ① symbol.  
The hob is switched on.

## Note

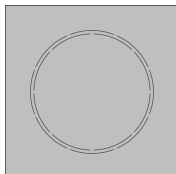
The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. You can therefore easily mop up spills on the control panel.

Always keep the control panels clean and dry.  
Moisture and dirt may impair function.

If you notice a heating-up in the control area, without using the cooking hob, this is normal and not a malfunction.

## The hotplates

### Single-circuit hotplate

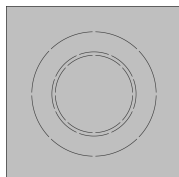


The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

Select the correct hotplate.

The saucepan and hotplate sizes should match.

### Double hotplate



The size of these hotplates may be altered. The hotplate must be connected.

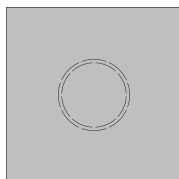
Activate the exterior zone:

Select the hotplate with the symbol ( ). Press the symbol ☉. The indicator light over the symbol ● will light up.

Deactivate the exterior zone:

Select the hotplate with the symbol ( ). Press the symbol ☉. The indicator light over the symbol ● will go out.

### Coffee-making



This hotplate is designed to prepare or heat coffee. Plastic cookware should not be used as it would melt.

How to activate it:

1. Select the coffee-making.

2. Press the symbol +. The indicator ! will light up. Coffee-making is activated.

How to deactivate it:

Press the symbol -. The indicator ! will go out. Coffee-making is deactivated.

As a security measure, this hotplate disconnects automatically after it has been working for a set period of time (25 minutes approximately).

## Residual heat indicator:

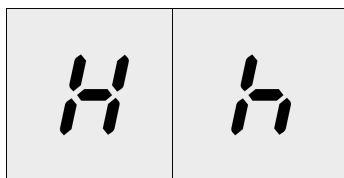
This hotplate has a residual heat indicator **H**. This indicator will warn you that this area has been used and is still giving off enough heat to cause burns. You should, therefore, avoid touching the hotplate when this indicator is shown.

Although the hob is switched off, the indicator **H** will stay lit while the hotplate is hot.

The indicator light **H** goes out when the hotplate is enough cool.

---

## Residual heat indicator



The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. The residual heat indicator has two levels.

If an **H** appears in the display, the hotplate is still hot. You can, for example, keep a small meal warm or melt chocolate using this heat.

As the hotplate cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

### Caution

The residual heat indicator will no longer come on after a power cut. The hotplates could still be hot.

---

# Main switch with childproof lock

---

## Main switch

### Turning it on

The main switch turns on the control panel's electronic system. The electric hob is then working.

Touch the symbol ① until the hotplate indicator lights **H** come on.

### Turning it off

Touch the symbol ① until the hotplate indicator lights **H** go out. All the hotplates go off. The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

## Indicator lights

The electric hob automatically turns itself off when all the hotplates have been turned off for more than 10 seconds.

The settings are memorised for the first 5 seconds after the hob has gone off. If you turn the electric hob back on during this time, it comes back on with the previous setting.

---

## Childproof lock

### Activating the childproof lock

The electric hob can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the hotplates. The childproof lock remains activated permanently.

Turn the electric hob on by using the main switch.

1. Turn all hotplates to heat setting 2.
2. Turn off the hotplates in order from right to left.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds; once the 5 seconds is up you will hear an acoustic signal.

The childproof lock is now activated.

### Operating the electric hob

To turn it on, touch the main switch ① for at least 4 seconds. During this time the indicator light ↔ flashes. When the indicator light goes out, the electric hob is switched on.

### Deactivating the childproof lock

The childproof lock can be deactivated again. To do this, you just have to repeat the procedure for activating it.

### Locking the electric hob just once

You can lock the electric hob on just one occasion, e.g. if you have young children visiting you:

The electric hob must be turned off.

Touch the main switch ① for at least 4 seconds. The hotplate indicator lights go out. The indicator light ↔ comes on for 10 seconds and then it goes out. The electric hob is now locked.

### Deactivating the once-only lock

Touch the main switch ① for at least 4 seconds. The electric hob comes on. The lock is now deactivated.

## Important

The child-proof locks could be activated or deactivated unintentionally when the appliance is cleaned using water or as a result of spillages or objects covering the main switch ①.

# Cooking

This section describes how to adjust the hotplates. The table shows the heat settings and cooking times for various dishes. The following tips help to save energy.

## The + and – control panels

You can set the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = lowest setting

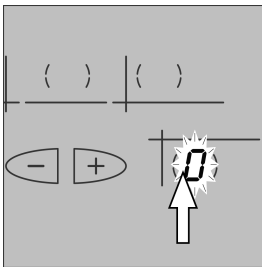
Heat setting 9 = highest setting.

Each heat setting has an intermediate step. This is marked by a dot.

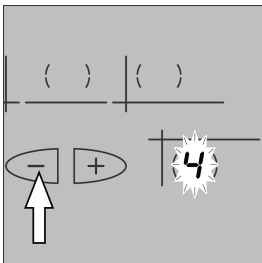
## Setting procedure

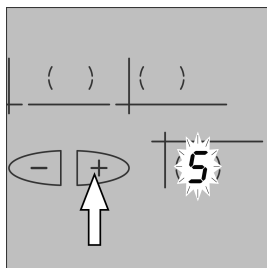
The hob must be switched on.

1. Touch the ( ) symbol for the desired hotplate.  
0 flashes in the display.



2. Touch the + or – symbol in the next 5 seconds.  
The basic setting will appear:  
+ symbol = heat setting 9  
– symbol = heat setting 4





3. Changing the heat setting:  
Touch the + or – symbol until the desired heat setting appears.

## Switching off the hotplate

Touch the – symbol until  appears.

If you have selected a high setting, you may also touch the + symbol until  appears.

The hotplate is switched off, and the residual heat indicator appears after approximately 5 seconds.

## Table

The following table provides a few examples.

The cooking time may vary depending on the type of food, its weight, and quality. Deviations are therefore possible.

|                                             | Quantity        | Heat setting 9 | Ongoing cooking | Ongoing cooking time |
|---------------------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------------|
| <b>Melting</b>                              |                 |                |                 |                      |
| chocolate, chocolate coating, butter, honey | 100 g           | -              | 1 - 2           | -                    |
| gelatine                                    | 1 pck.          | -              | 1 - 2           | -                    |
| <b>Heating</b>                              |                 |                |                 |                      |
| canned vegetables                           | 400 g - 800 g   | 2 - 4 mins.    | 1 - 2           | 3 - 6 mins.          |
| clear soup                                  | 500 ml - 1 ltr  | 3 - 4 mins.    | 7 - 8           | 2 - 4 mins.          |
| thick soup                                  | 500 ml - 1 ltr  | 2 - 4 mins.    | 2 - 3           | 2 - 4 mins.          |
| milk                                        | 200 ml - 400 ml | 2 - 4 mins.    | 1 - 2           | 2 - 3 mins.          |
| <b>Heating and keeping warm</b>             |                 |                |                 |                      |
| stew (e.g. lentil stew)                     | 400 g - 800 g   | 2 - 3 mins.    | 1 - 2           |                      |
| milk                                        | 500 ml - 1 ltr. | 3 - 4 mins.    | 1 - 2           |                      |
| <b>Defrosting and heating</b>               |                 |                |                 |                      |
| frozen spinach                              | 300 g - 600 g   | 4 - 5 mins.    | 2 - 3           | 5 - 15 mins.         |
| frozen goulash                              | 500 g - 1 kg    | 4 - 5 mins.    | 2 - 3           | 20 - 30 mins.        |

|                                                         | Quantity          | Heat setting 9 | Ongoing cooking | Ongoing cooking time     |
|---------------------------------------------------------|-------------------|----------------|-----------------|--------------------------|
| <b>Simmering</b>                                        |                   |                |                 |                          |
| dumplings, meatballs<br>(1 - 2 ltr. water)              | 4 - 8 pieces      | 8 - 12 mins.   | 4 - 5*          | 20 - 30 mins.            |
| fish                                                    | 300 g - 600 g     | 5 - 8 mins.    | 4 - 5*          | 10 - 15 mins.            |
| <b>Cooking</b>                                          |                   |                |                 |                          |
| rice (with double the amount of water)                  | 125 g - 250 g     | 3 - 4 mins.    | 2 - 3           | 15 - 30 mins.            |
| rice pudding (500 ml - 1 ltr. milk)                     | 125 g - 250 g     | 4 - 6 mins.    | 1 - 2           | 25 - 35 mins.            |
| potatoes boiled in their skins with 1 - 3 cups of water | 750 g - 1.5 kg    | 5 - 7 mins.    | 4 - 5           | 25 - 30 mins.            |
| boiled potatoes with 1 - 3 cups of water                | 750 g - 1.5 kg    | 5 - 7 mins.    | 4 - 5           | 15 - 25 mins.            |
| fresh vegetables with 1 - 3 cups of water               | 500 g - 1 kg      | 4 - 5 mins.    | 2 - 3           | 10 - 20 mins.            |
| pasta (1 - 2 ltr. water)                                | 200 g - 500 g     | 8 - 12 mins.   | 6 - 7*          | 6 - 10 mins.             |
| <b>Roasting</b>                                         |                   |                |                 |                          |
| roulade                                                 | 4 servings        | 5 - 8 mins.    | 4 - 5           | 50 - 60 mins.            |
| pot roast                                               | 1 kg              | 5 - 8 mins.    | 4 - 5           | 80 - 100 mins.           |
| goulash                                                 | 500 g             | 6 - 11 mins.   | 4 - 5           | 50 - 60 mins.            |
| <b>Roasting</b>                                         |                   |                |                 |                          |
| pancakes (Fladle, Swabian pancakes)                     |                   | 2 - 4 mins.    | 6 - 7           | constant roasting        |
| cutlet, breaded                                         | 1 - 2 pieces      | 2 - 4 mins.    | 6 - 7           | 6 - 10 mins.             |
| steak                                                   | 2 - 3 pieces      | 2 - 4 mins.    | 7 - 8           | 8 - 12 mins.             |
| fish fingers                                            | 10 pieces         | 2 - 4 mins.    | 6 - 7           | 8 - 12 mins.             |
| <b>Deep-fat frying</b>                                  |                   |                |                 |                          |
| (in 1 - 2 ltr. of oil)                                  |                   |                |                 |                          |
| deep-frozen foods                                       | 200 g per serving | 10 - 15 mins.  | 8 - 9           | constant deep-fat frying |
| others                                                  | 400 g per serving | 10 - 15 mins.  | 4 - 5           | constant deep-fat frying |
| * Ongoing cooking without lid                           |                   |                |                 |                          |

---

## Tips on saving energy

### The correct saucepan size

Use saucepans and pots with thick, even bases. Uneven bases increase the cooking time.

Select the correct saucepan size for each hotplate. The diameter of the bases of the saucepans and pots should match the size of the hotplate.

Note: Ovenware manufacturers often give the diameter of the top of the saucepan. It is usually larger than the diameter of the base of the saucepan.

Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires more energy.

### Using a lid

Saucepans and pots should always be covered with a suitable lid. Cooking without a lid requires much more energy.

### Cooking with small quantities of water

Cook with small quantities of water. This saves energy and helps vegetables to retain vitamins and minerals.

### Lowering the heat setting

Switch down to a lower heat setting in good time.

---

## Timer function

This function can be used in two different ways:

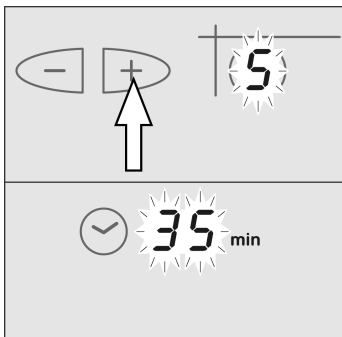
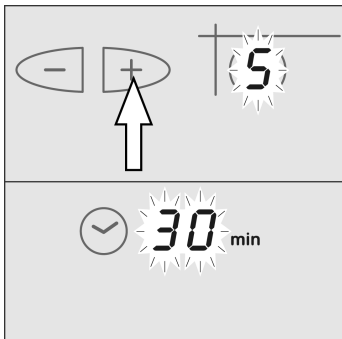
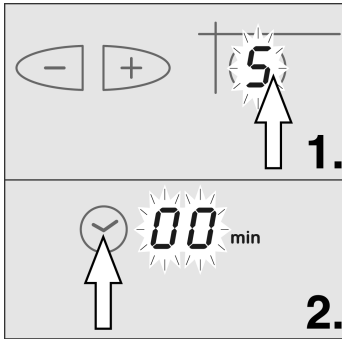
- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer

---

### Setting a hotplate to switch off automatically

Enter a specific duration for the desired hotplate. When the duration has elapsed, the hotplate switches off automatically.

## Setting procedure



The hotplate must be switched on.

1. Use the ( ) symbol to select the hotplate.
2. Touch the ☹ symbol. ☹ flashes in the timer indicator.

3. Touch the – or + symbol.  
The default value appears.  
For +: 30 minutes  
for -: 10 minutes

4. Touch the – or + symbol until the required duration appears in the timer indicator.

The duration flashes for several seconds and then begins to count down. If you have set a duration for several hotplates, it is always the shortest duration that is displayed.

## When the duration has elapsed

When the duration has elapsed, the hotplate switches off. ☹ flashes in the heat setting indicator. A signal sounds for one minute. ☹ flashes in the timer indicator. Touch any control panel. The displays will go out and the audible signal will stop.

## Changing the duration

Use the ( ) symbol to select the hotplate. Touch the ☺ symbol and change the duration using the – or + symbol.

## Cancelling prematurely

Use the ( ) symbol to select the hotplate. Set to 00 using the – symbol. The indicator disappears after a few seconds.

## Notes

If you would like to call up the remaining duration for a hotplate: Use the ( ) symbol to select the hotplate. The duration is displayed for 5 seconds.

You can set a duration of up to 99 minutes.

The automatic time limit can also be activated using the timer function.

The timer function is no longer active after a power cut.

---

# Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

## Setting procedure

There must be no hotplate selected.

1. Touch the ☺ symbol. **min** flashes. 00 flashes in the timer indicator.
2. Touch the + or – symbol.  
The default value appears.  
+ symbol: 10 minutes  
– symbol: 05 minutes
3. Set the time using the + or – symbol.

The time begins to count down after a few seconds. The shortest time set with the timer is displayed.

## When the cooking time has elapsed

A signal sounds for one minute. 00 flashes in the timer indicator and **min** flashes. Touch any control panel. The displays go out and the audible signal ceases.

## Changing the time

Touch the ☺ symbol and change the time using the + or – symbol.

## Note

The kitchen timer is no longer in operation after a power cut.

---

# Memory function

You can use the memory function to store the heat settings and times for one meal which can be called up again at any time.

The memory function is useful if you require several different heat settings in order to prepare a meal, and if there is a meal which you cook particularly often.

The conditions must always be the same as when you stored the settings when preparing the dish, e.g.: the same saucepan, the same quantity and the same initial temperature for the meal.

---

## Storing the setting

You can store one memory event for each hotplate. For each memory event you can record up to 5 settings. The maximum duration that can be recorded is 99 minutes.

### Method

The hob must be switched on. There must be no hotplate selected. The hotplate which is to be recorded must be switched off.

1. Touch the  symbol. **rec** flashes in the indicator.
2. Select the desired hotplate and set the heat setting using the ( ) symbol. Recording begins. The **rec** indicator lights up and  flashes in the hotplate indicator.
3. Now prepare the dish as you wish. The settings are recorded.
4. When your meal is ready, switch off the hotplate. The cooking event is stored.

### Notes

If you set more than 5 heat settings for your dish,  flashes in the timer indicator and  flashes in the hotplate indicator alternately with the ongoing cooking level. The following heat settings are no longer recorded. The timer indicator goes out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

If you record for more than 99 minutes, **99** flashes in the timer indicator and **≡** flashes in the hotplate indicator alternately with the ongoing cooking level. The following heat settings are no longer recorded. The displays go out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

If you want to store a different memory event for a hotplate:

Make a new recording. The old recording will be overwritten.

Automatic time limit can also be activated using the memory function.

---

## Calling up the memory

If you want to cook a dish again for which the setting has been recorded, call up the memory.

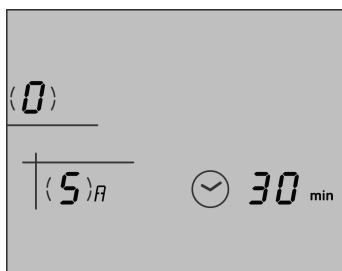
1. Use the **( )** symbol to select the hotplate.
2. Touch the **M** symbol to activate the memory.

The stored settings appear in quick succession in the hotplate indicator.

The hotplate does not heat up yet. The **M** hotplate indicator lights up.

Each individual step appears for 3 seconds in the indicator.

### Displaying the memory



### Starting the memory function

After all the steps have been displayed, the memory program starts. The hotplate heats up.

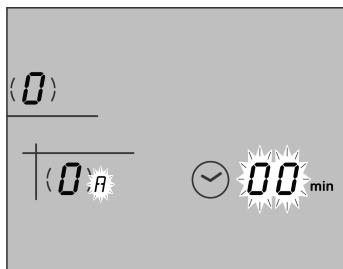
The current setting is shown in the hotplate indicator. The duration of the whole cooking event counts down in the timer indicator.

You can call up the remaining heat settings and the respective durations while the memory program is running:

Use the ( ) symbol to select the hotplate.

Touch the ☺ symbol; the current heat setting and duration are displayed. You can now call up all the remaining heat settings and the respective durations using the ☺ symbol.

## Memory end time



When the memory program has finished, the hotplate switches off. A signal sounds for one minute.

00 flashes in the timer indicator. The H hotplate indicator flashes. H lights up in the hotplate indicator. Touch any control panel. The displays will go out and the audible signal will stop.

## Cancelling the memory prematurely

Use the ( ) symbol to select the hotplate. The hotplate indicator flashes. Touch the – or + symbol. The hotplate switches off.

## Several hotplates in the memory operation

If you want to use the memory function on several hotplates at the same time, the shortest duration for a memory program is shown in the timer indicator.

## Note

If you would like to call up the duration of another memory program: Use the ( ) symbol to select the hotplate. The current setting is displayed.

---

# Rapid pre-heating

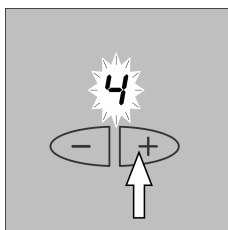
This function can be used when you want to heat something up to the maximum temperature quickly and then switch to a steady lower temperature automatically.

---

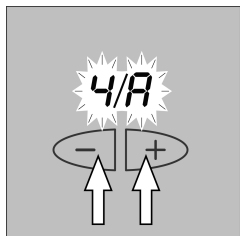
## How to program

**Example: you want to use the power level 4 as the lower steady temperature**

All the hotplates are fitted with this function. Carry out the following steps:



1. Select the hotplate and the power level that you want to use (e.g. 4).



2. Touch both the + and – symbols at the same time. The light will flash on and off and show alternatively *R* and the power level (e.g. 4). You have now activated the function. The hotplate will now come on at the maximum power level 9. After the corresponding amount of time has passed the hotplate will automatically switch to the level selected (e.g. 4). The rapid pre-heating function has now finished and has switched off.

---

## Automatic time limiter

If a hotplate is in constant use for a long time without the setting being changed, the automatic time limiter will be activated.

The hotplate heating is interrupted.

An *F* and an *B* flash alternately in the hotplate indicator.

The indicator goes out when you touch any control panel. Now you can reset the hotplate.

The time at which the time restriction is activated depends on the heat setting (1 to 10 hours).

---

## Switching off input confirmation

A short buzz confirms that a button has been touched. This buzzer can be turned off:

Switch on the hob using the main switch.

1. Set all hotplates to heat setting 3.
2. Switch off all the hotplates one by one from right to left.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds, after which a confirmation signal sounds.

You may also switch the input confirmation on again. Proceed in the same manner as for switching off.

---

# Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

---

## Care

Clean your hob using a protective/care product for glass ceramic. It coats the cooking surface with a glossy, dirt-repellent film. Your hob will continue to look good for a long time. It makes cleaning easier.

---

## Cleaning glass ceramic

### Cleaning agents

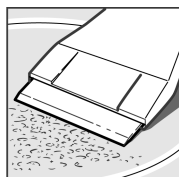
Only use cleaning agents which are suitable for glass ceramic, e.g. VITROCLEN, cera-fix, Sidol for ceran + steel.

Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

### Unsuitable cleaning agents

Do not use:  
Abrasive sponges, scouring pads or aggressive cleaning agents, such as oven spray or stain remover.

### Glass scraper



You can remove thick dirt best with a glass scraper.

Remove the protective cover from the glass scraper. Only use the blade to clean the glass ceramic surface. The casing may scratch the ceramic surface.

The blade is very sharp. There is a risk of injury. Cover the blade after cleaning.

Replace damaged blades immediately.

### How to clean the glass ceramic cooking surface

Use the glass scraper to remove food residues and grease splashes.

Use a cleaning product and kitchen towel to clean the surface when it is luke warm. If the surface is still too hot it can become stained.

Wipe the surface and rub dry with a soft cloth.

### **Shimmering metallic discoloration**

Discoloration is caused by pan abrasion or the use of unsuitable cleaning agents. This is very difficult to remove. Use Hob Clean or Sidol for ceran + steel. Our after-sales service can remove discoloration, but will charge for this service.

### **Control panels**

Always keep the control panels clean and dry. Food residues and spills can impair the function of the control panels.

---

### **Cleaning the hob surround**

Only use warm soapy water.

Do not use anything which is sharp or abrasive. The glass scraper is unsuitable. The hob surround could be damaged.

Neither lemon juice nor vinegar should be used for cleaning the hob surround.

This could result in matt patches.

---

## **Procedure in the event of a malfunction**

Malfunctions often have simple explanations and may be easily rectified. Please read the following instructions before calling the after-sales service.

### **The hob does not work**

Check whether there is a power supply to the appliance. Check whether the circuit breaker or fuse on your electric appliance has tripped.

### **E is flashing in all the hotplate displays and a signal is sounding**

The control panel is very dirty, food has been spilt or an object has been placed on the work surface. Clean the control panel thoroughly or remove the object from the work surface. Press the control panel concerned. The flashing stops.

### **The hob has switched itself off**

The main switch was touched inadvertently. Switch the hob back on. Adjust the settings again.

### **The circuit breaker in your household electrical circuit trips when you switch on the hob**

Make sure that the power draw of all the appliances switched on does not exceed your maximum household electricity supply. Check whether the circuit breaker triggers when you switch on another hotplate.

Repairs

Repairs may only be carried out by trained customer service personnel.



Incorrect repairs to the appliance may expose the user to increased risks.

*E* and numbers

If *E* and numbers appear in the display panels, there is a fault in the electronics. Disconnect the appliance from the mains and reconnect it. Consult the after-sales service if the display appears again.

*F* and numbers

If *F* and a number flash alternately in the display, your appliance is indicating a fault. The following table contains measures for rectifying faults.

| Visual indication | Fault                                                                            | Measure                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>EO</i>         | An internal error was produced while the hob was working.                        | Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again.<br>If the symbol continues to appear contact the technical assistance service.                                                                                      |
| <i>F2</i>         | The cooking hob is too hot and has turned off.                                   | Remove the cookware from the front cooking zones. <i>F2</i> it is turned off by touching the control surface if the hob has cooled down sufficiently.                                                                                                         |
| <i>F4</i>         | The cooking hob is too hot and has turned off.                                   | Check whether there is any hot cookware on the control panel. Remove the cookware from the control panel. Wait a few minutes until the control panel has cooled a little. If after connection <i>F4</i> appears again, call the technical assistance service. |
| <i>F8</i>         | The cooking zone has been working at a high power and continuously for too long. | Automatic time limitation has been activated.<br>To continue cooking touch any sensor.                                                                                                                                                                        |
| <i>U00</i>        | The cooking hob is not well connected.                                           | Disconnect the cooking hob from the mains. Check the connection and connect it again correctly.<br>If the indication continues, notify the technical assistance service.                                                                                      |

---

# Packaging and old appliances

## Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

---

# After-sales service

## E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your hob should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found in the appliance booklet.

# Table de matières

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| <b>Remarques importantes</b> .....                      | <b>86</b>  |
| Avant l'encastrement .....                              | 86         |
| Consignes de sécurité .....                             | 86         |
| Causes de dommages .....                                | 88         |
| <b>Apprentissage de l'appareil</b> .....                | <b>90</b>  |
| Le bandeau de commande .....                            | 90         |
| Les zones de cuisson .....                              | 91         |
| Indicateur de chaleur résiduelle .....                  | 92         |
| <b>Interrupteur principal avec sécurité–enfants</b> ... | <b>93</b>  |
| Interrupteur principal .....                            | 93         |
| Sécurité–enfants .....                                  | 93         |
| <b>Cuire</b> .....                                      | <b>95</b>  |
| Réglages .....                                          | 95         |
| Tableau .....                                           | 96         |
| Conseils pour économiser de l'énergie .....             | 98         |
| <b>Fonction Minuterie</b> .....                         | <b>99</b>  |
| Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....          | 99         |
| Le réveil de cuisine .....                              | 100        |
| <b>Fonction Memory</b> .....                            | <b>101</b> |
| Mémoriser le réglage .....                              | 101        |
| Appeler Memory .....                                    | 103        |
| <b>Préchauffage rapide</b> .....                        | <b>104</b> |
| La programmation s'effectue de la façon suivante :      | 104        |
| <b>Limitation automatique du temps</b> .....            | <b>105</b> |
| <b>Désactiver la confirmation d'entrée</b> .....        | <b>105</b> |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....                     | <b>106</b> |

## Table de matières

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| Entretien .....                                 | 106        |
| Nettoyage de la vitrocéramique .....            | 106        |
| Nettoyage du cadre de la table de cuisson ..... | 107        |
| <b>Procédure après un dérangement .....</b>     | <b>108</b> |
| <b>Emballage et appareil usagé .....</b>        | <b>110</b> |
| <b>Service après-vente .....</b>                | <b>110</b> |

---

# Remarques importantes

## **Veillez lire attentivement cette notice**

**d'utilisation.** Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

---

## **Avant l'encastrement**

### **Avaries de transport**

Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

### **Raccordements électriques**

Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur. L'installation et le raccordement de votre appareil devrait être effectué par un technicien agréé.

Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut conduire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

---

## **Consignes de sécurité**

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

## **Huile et graisse brûlantes**

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement.  
Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

## **Foyers chauds**

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures!  
Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

## **Dessous de casseroles et foyers mouillés**

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## **Fissures dans la vitrocéramique**

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

## **Ne posez pas d'objets en métal sur la table à induction**

Ne laissez pas d'aliments dans une feuille alu, de couverts, de couvercles de casseroles ou d'autres objets métalliques sur la table de cuisson. Si l'appareil était mis en marche par mégarde, ces objets pourraient rapidement être chauffés et occasionner des brûlures.

## Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Câble de raccordement

Toute intervention sur l'appareil, même le remplacement ou le branchement du câble de raccordement, doit être effectuée par le service après-vente.



Attention ! Le **fonctionnement intermittent** des zones de cuisson n'est pas un signe de panne. Elles fonctionnent toujours à leur pleine puissance mais avec des périodes où elles d'allument et s'éteignent, plus ou moins longues en fonction du niveau de puissance sélectionné. (Plus le niveau de puissance est élevé, plus le temps de fonctionnement est long et la température atteinte, haute).

---

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "Coupure automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après-vente".

### Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.

Des dommages peuvent survenir.

### Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

## Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

## Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

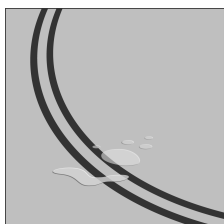
## Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

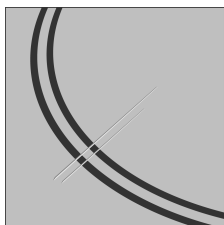
## Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



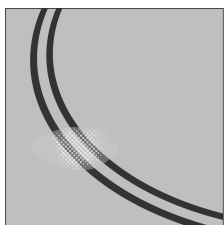
### Egratignures

dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



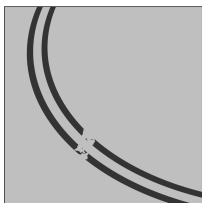
### Rayures

dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



### Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



### Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

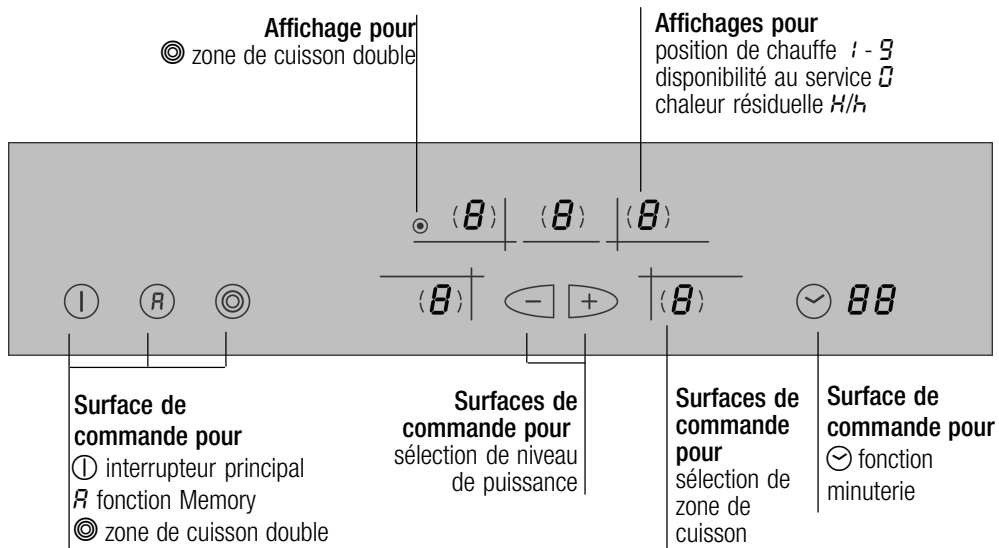
Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

## Apprentissage de l'appareil

Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

### Le bandeau de commande



## Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective est activée.

Exemple: Effleurer le symbole ①.

La table de cuisson est mise en marche.

## Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essayer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

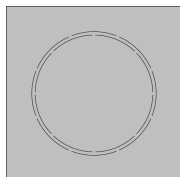
Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

Si vous observez un réchauffement dans la zone de contrôle, même si vous n'êtes pas en train d'utiliser la table de cuisson, ceci est normal, il ne s'agit pas d'une panne.

---

## Les zones de cuisson

### Zone de cuisson par radiation

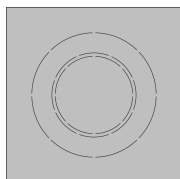


Il n'est pas possible de modifier les dimensions de la surface dans ces zones de cuisson.

Sélectionner la zone de cuisson correcte.

Les dimensions du récipient devraient coïncider avec celles de la zone de cuisson.

### Zone de cuisson double



Les dimensions de ces zones de cuisson peuvent être modifiées. La zone de cuisson doit être connectée.

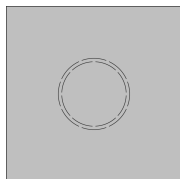
Activer la zone extérieure :

Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole ( ). Appuyer sur le symbole ☉. Le voyant lumineux situé sur le symbole ● s'allume.

Désactiver la zone extérieure :

Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du symbole ( ). Appuyer sur le symbole ☉. Le voyant lumineux situé sur le symbole ● s'éteint.

## Cafetier



Cette zone de cuisson est appropriée pour préparer ou réchauffer un café. Des récipients en plastique ne doivent pas être utilisés vu qu'ils fondraient.

Elle s'active de la manière suivante :

1. Sélectionner le cafetier.
2. Appuyer sur le senseur +. S'affichera **!**. Le cafetier est activé.

Elle se désactive de la manière suivante :

Appuyez sur le senseur -. S'affichera **!**. Le cafetier est déconnecté.

Comme mesure de sécurité, cette zone de cuisson se déconnecte automatiquement après avoir été en fonctionnement pendant une période de temps déterminée (environ 25 minutes).

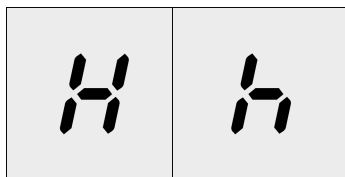
### Indicateur de chaleur résiduelle

La zone du cafetier compte une indication de chaleur résiduelle **H**. Cette indication sert à vous avertir que cette zone a été utilisée et qu'elle est encore chaude. Vous devez donc éviter de toucher la zone du cafetier quand cette indication est affichée.

La lumière d'indication continuera à allumer le symbole **H** tant que la zone de cuisson conserve la chaleur suffisante pour provoquer des brûlures, avec la plaque aussi bien connectée que déconnectée. La lumière d'indication **H** s'éteint quand la zone de cuisson a suffisamment refroidi.

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. L'indicateur de chaleur résiduelle a deux niveaux.



S'il apparaît un **H** à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Lorsque le foyer continue à refroidir, l'indicateur affiche **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

## Attention!

L'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume plus après une panne de courant. Les foyers peuvent encore être chauds.

---

# Interrupteur principal avec sécurité–enfants

---

## Interrupteur principal

L'interrupteur principal permet de connecter le système électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est opérationnelle.

### Connexion

Appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que s'allument les indications  des zones de cuisson.

### Déconnexion

Appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que s'éteignent les indications  des zones de cuisson. Toutes les zones de cuisson sont alors déconnectées. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

### Indications

La table de cuisson se déconnecte automatiquement quand toutes les zones de cuisson sont déconnectées pendant plus de 10 secondes.

Les réglages sont mémorisés pendant les 5 premières secondes après la déconnexion. Si pendant ce temps la table de cuisson est à nouveau allumée, elle se mettra en marche avec les réglages précédents.

---

## Sécurité–enfants

La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson. La sécurité–enfants est activée en permanence.

## **Activer la sécurité–enfants**

Connecter la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

- 1.** Placer les zones de cuisson sur la position de chauffe 2.
- 2.** Déconnecter successivement les zones de cuisson de droite à gauche.
- 3.** Appuyer sur l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes ; ce temps écoulé, un signal sonore se fait entendre.  
La sécurité–enfants est activée.

## **Utilisation de la table de cuisson**

Pour la connecter, appuyer toujours sur l'interrupteur principal ① pendant plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'indication  $\rightarrow\infty$  clignote. Quand l'indicateur s'éteint, la table de cuisson est connectée.

## **Désactivation de la sécurité–enfants**

La sécurité–enfants peut être à nouveau désactivée. Pour cela, procéder de la même manière que pour activer la sécurité–enfants.

## **Blocage exceptionnel de la table de cuisson**

La table de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par ex. si de petits enfants sont de visite : la table de cuisson doit être déconnectée.  
Appuyer sur l'interrupteur principal ① pendant plus de 4 secondes. Les indications des zones de cuisson s'éteignent. L'indication  $\rightarrow\infty$  s'allume pendant 10 secondes puis s'éteint. La table de cuisson reste bloquée.

## **Désactiver le blocage exceptionnel**

Appuyer sur l'interrupteur principal ① pendant plus de 4 secondes. La table de cuisson se connecte. Le blocage a été désactivé.

## **Attention !**

La sécurité–enfants peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

# Cuire

## Surface de commande + et -

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

Avec les symboles + et - vous réglez les position de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

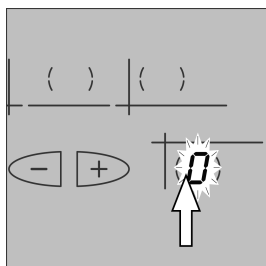
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

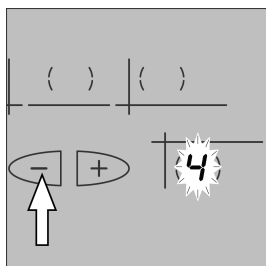
## Réglages

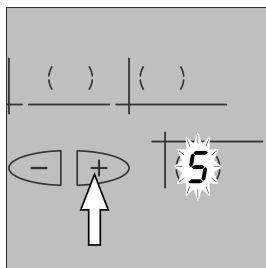
La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole ( ) du foyer souhaité.  
A l'affichage clignote 0.



2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -.  
Le réglage de base apparaît.  
Symbole + = position de chauffe 9  
Symbole - = position de chauffe 4





3. Modifier la position de chauffe:  
Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à l'apparition de la position de chauffe souhaitée.

## Eteindre le foyer

Effleurez le symbole -, jusqu'à l'apparition de 0.

Si vous avez réglé une position de chauffe puissante, vous pouvez également effleurer le symbole +, jusqu'à l'apparition de 0.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

## Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

|                                         | Quantité      | Position de chauffage rapide 9 | Position de mijotage | Durée de mijotage |
|-----------------------------------------|---------------|--------------------------------|----------------------|-------------------|
| <b>Faire fondre</b>                     |               |                                |                      |                   |
| Chocolat, glaçage, beurre, miel         | 100 g         | -                              | 1-2                  | -                 |
| Gélatine                                | 1 paqu.       | -                              | 1-2                  | -                 |
| <b>Réchauffer</b>                       |               |                                |                      |                   |
| Légumes en conserves                    | 400 g-800 g   | 1-4 mn.                        | 1-2                  | 3-6 mn.           |
| Bouillon                                | 500 ml-1 l    | 2-4 mn.                        | 7-8                  | 2-4 mn.           |
| Soupe liée                              | 500 ml-1 l    | 1-4 mn.                        | 2-3                  | 2-4 mn.           |
| Lait                                    | 200 ml-400 ml | 1-4 mn.                        | 1-2                  | 2-4 mn.           |
| <b>Réchauffer et maintenir au chaud</b> |               |                                |                      |                   |
| Potée (p.ex. plat de lentilles)         | 400 g-800 g   | 1-3 mn.                        | 1-2                  |                   |
| Lait                                    | 500 ml-1 l    | 2-4 mn.                        | 1-2                  |                   |

|                                                          | Quantité              | Position de chauffage rapide 9 | Position de mijotage | Durée de mijotage      |
|----------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------|------------------------|
| <b>Décongeler et réchauffer</b>                          |                       |                                |                      |                        |
| Epinards surgelés                                        | 300 g-600 g           | 3-5 mn.                        | 2 -3                 | 5-15 mn.               |
| Goulasch surgelé                                         | 500 g-1 kg            | 3-5 mn.                        | 2 -3                 | 20-30 mn.              |
| <b>Etuver</b>                                            |                       |                                |                      |                        |
| Quenelles,                                               |                       |                                |                      |                        |
| boulettes (1-2 l d'eau)                                  | 4-8 pièces            | 6-12 mn.                       | 4-5*                 | 20-30 mn.              |
| Poisson                                                  | 300 g-600 g           | 3-8 mn.                        | 4-5*                 | 10-15 mn.              |
| <b>Faire cuire</b>                                       |                       |                                |                      |                        |
| Riz (avec double volume d'eau)                           | 125 g-250 g           | 2-4 mn.                        | 2-3                  | 15-30 mn.              |
| Riz au lait (500ml-1l de lait)                           | 125 g-250 g           | 3-6 mn.                        | 1-3                  | 25-35 mn.              |
| Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau | 750 g-1,5 kg          | 3-7 mn.                        | 4-5                  | 25-35 mn.              |
| Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau       | 750 g-1,5 kg          | 3-7 mn.                        | 4-5                  | 15-25 mn.              |
| Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau                      | 500 g-1 kg            | 3-5 mn.                        | 2-3                  | 10-20 mn.              |
| Pâtes (1-2 l d'eau)                                      | 200 g-500 g           | 6-12 mn.                       | 6-7*                 | 6-10 mn.               |
| <b>Braiser</b>                                           |                       |                                |                      |                        |
| Paupiettes                                               | 4 pièces              | 4-8 mn.                        | 4-5                  | 50-60 mn.              |
| Rôti à braiser                                           | 1 kg                  | 4-8 mn.                        | 4-5                  | 60-100 mn.             |
| Goulasch                                                 | 500 g                 | 4-11 mn.                       | 4-5                  | 50-60 mn.              |
| <b>Poêler</b>                                            |                       |                                |                      |                        |
| Crêpe (galette)                                          |                       | 1-4 mn.                        | 6-7                  | cuire en continu       |
| Escalope, panée                                          | 1-2 pièces            | 1-4 mn.                        | 6-7                  | 6-10 mn.               |
| Steak                                                    | 2-3 pièces            | 1-4 mn.                        | 7-8                  | 8-12 mn.               |
| Bâtonnets de poisson                                     | 10 pièces             | 1-4 mn.                        | 6-7                  | 8-12 mn.               |
| <b>Friture</b> (dans 1-2 l d'huile)                      |                       |                                |                      |                        |
| Produits surgelés                                        | 200 g par remplissage | 8-15 mn.                       | 8-9                  | faire frire en continu |
| Divers                                                   | 400 g par remplissage | 8-15 mn.                       | 4-5                  | faire frire en continu |

\* Mijoter sans couvercle

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

### Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

### Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

### Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

# Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

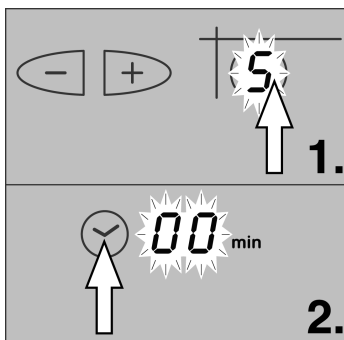
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

### Réglages

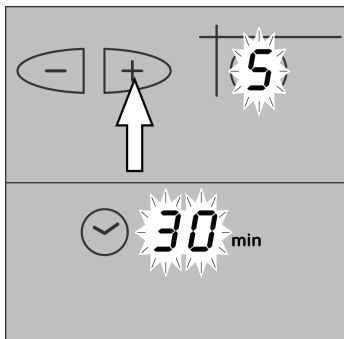
Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

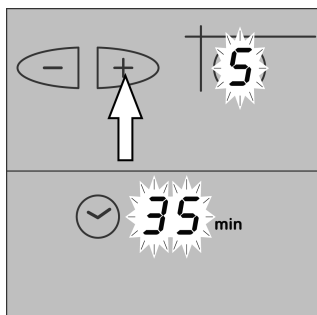
Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole ( ).
2. Effleurer le symbole ☹. A l'affichage de minuterie clignote 00.



3. Effleurer le symbole – ou le symbole +.  
La valeur de référence apparaît.  
En cas de + : 30 minutes  
en cas de – : 10 minutes





4. Effleurer le symbole **-** ou le symbole **+** jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie.

La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.

## Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe clignote un **⏻**. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote **00**. Effleurez une surface quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

## Corriger la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole **( )**. Effleurer le symbole **⌚** et modifier la durée au moyen du symbole **-** ou du symbole **+**.

## Effacement anticipé

Sélectionner le foyer au moyen du symbole **( )**. Au moyen du symbole **-**, régler à **00**. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

## Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Sélectionner le foyer au moyen du symbole **( )**. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.

La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

# Le réveil de cuisine

Avec le réveil de cuisine vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

## Réglages

Aucun foyer ne doit être sélectionné.

1. Effleurer le symbole **⌚**, l'affichage **min** clignote. A l'affichage de minuterie clignote **00**.

**2.** Effleurer le symbole + ou le symbole –.

La valeur de référence apparaît.

Symbole + : 10 minutes

symbole – : 05 minutes

**3.** Régler le temps au moyen du symbole + ou du symbole –.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

**Après écoulement du temps**

Un signal retentit pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote  et l'affichage **min** clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

**Corriger le temps**

Effleurer le symbole ☺ et modifier le temps au moyen du symbole + ou du symbole –.

**Remarque**

Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

---

## Fonction Memory

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions de chauffe et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différentes et si vous préparez un plat assez souvent.

La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex.: le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.

---

### Mémoriser le réglage

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory par foyer. Pour chaque processus de Memory, vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 réglages. La durée maximale de l'enregistrement est 99 minutes.

## Procédez de la manière suivante

La table de cuisson doit être allumée. Aucun foyer ne doit être sélectionné. Le foyer pour lequel les réglages doivent être enregistrés doit être éteint.

1. Effleurer le symbole . A l'affichage clignote **rec**.
2. Sélectionner le foyer souhaité au moyen du symbole ( ) et régler la position de chauffe. L'enregistrement commence. L'affichage **rec** s'allume et le symbole  clignote à côté de l'affichage du foyer.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.

## Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole  à l'affichage de minuterie et le symbole  à l'affichage du foyer clignote en alternance avec la position de mijotage. Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous réglez plus de 99 minutes, le symbole  à l'affichage de minuterie et  à l'affichage du foyer clignote en alternance avec la position de mijotage. Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. Les affichages s'éteignent lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous désirez mémoriser un autre processus Memory pour un foyer:  
Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

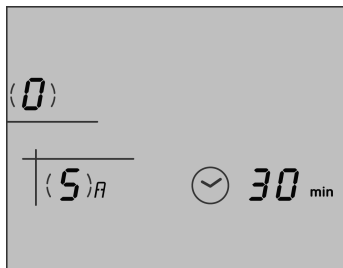
La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

## Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole (0).
2. Effleurer le symbole R pour activer la fonction Memory.

### Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer.

Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage R du foyer est allumé.

Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

### Memory démarre

Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe.

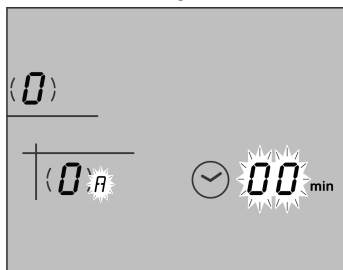
A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective:

Sélectionner le foyer au moyen du symbole (0).

Effleurer le symbole ☺, la position de chauffe actuelle et la durée seront affichées. Au moyen du symbole ☺ vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

### Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote 00. L'affichage R du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume ☺. Effleurez une surface quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Arrêt anticipé de Memory

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ( ).  
L'affichage du foyer clignote. Effleurer le symbole – ou +. Le foyer s'éteint.

### Plusieurs foyers en mode Memory

Si vous utilisez la fonction Memory pour plusieurs foyers simultanément, l'affichage de minuterie indique la durée la plus courte d'un programme Memory.

### Remarque

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Sélectionner le foyer au moyen du symbole ( ). Le réglage actuel est affiché.

---

## Préchauffage rapide

Cette fonction peut être utilisée quand nous souhaitons atteindre rapidement la température maximum puis passer ensuite à une température de conservation, le tout de manière automatique.

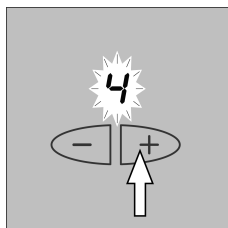
---

### La programmation s'effectue de la façon suivante :

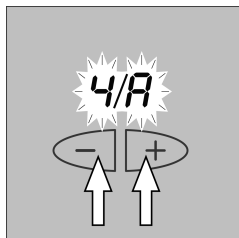
**Exemple :** nous souhaitons utiliser le niveau de puissance 4 comme température de conservation

Toutes les zones de cuisson sont munies de cette fonction.

Suivez les étapes suivantes :



1. Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités (par exemple 4).



2. Appuyez simultanément sur les symboles – et +.  
Sur l'indicateur s'afficheront alternativement **A** et le niveau de puissance (par exemple **4**). La fonction est alors activée. Votre zone de cuisson fonctionnera à ce moment-là au niveau de puissance maximum **9**.  
Une fois écoulé le temps établi, elle reviendra sur son niveau initial (par exemple **4**). Le préchauffage rapide sera alors désactivé.

---

## Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

La chauffe du foyer est interrompue.

A l'affichage du foyer clignote en alternance un **F** et un **g**.

Si vous effleurez un quelconque champ de commande, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

---

## Désactiver la confirmation d'entrée

L'effleurement d'un champ est confirmé par un bref signal. Vous pouvez désactiver ce signal.

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

1. Régler les foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.

3. Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

---

## Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

---

### Entretien

Nettoyez la plaque après chaque utilisation et quand elle a refroidi.

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

---

### Nettoyage de la vitrocéramique

#### Produits nettoyants

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

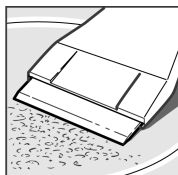
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

#### Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :  
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

## Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.

Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessures! Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

## Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.

Essayez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

## Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dues à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

## Champs de commande

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

---

## Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

# Procédure après un dérangement

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

**La table de cuisson ne fonctionne pas**

Vérifiez si l'appareil est alimenté en courant. Vérifiez si le fusible ou le coupe-circuit de votre installation électrique a disjoncté.

**Sur tous les affichages des foyers clignote  $E$  et un signal sonore retentit**

La surface de commande est très encrassée, des aliments ont débordé ou un objet est placé sur la surface de travail. Nettoyez soigneusement la surface de commande ou enlevez l'objet de la surface de travail. Appuyez sur la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

**La table de cuisson s'est éteinte**

L'interrupteur principal a été actionné par mégarde. Réenclenchez-le. Réglez à nouveau.

**Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson**

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

**Réparations**

**Seul un personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.**



Des réparations inexpertes de l'appareil peuvent exposer l'utilisateur à de sérieux risques.

**Affichage  $E$  et chiffres**

Si un  $E$  et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique présente un défaut. Séparez l'appareil du secteur et rebranchez-le. Adressez-vous au service après-vente si l'affichage se rallume.

## Affichage *F* et chiffres

Si un *F* et un chiffre apparaissent en alternance à l'affichage, votre appareil signale un dérangement. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour éliminer des dérangements.

| Affichage   | Panne                                                                                        | Mesure                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>F0</i>   | Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.                                    | Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la.<br>Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.                                                                                                                                   |
| <i>F2</i>   | La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.                                         | Retirez le récipient de la zone de cuisson avant. <i>F2</i> s'éteint lorsque vous effleurez la surface de commande, lorsque la table de cuisson a suffisamment refroidi.                                                                                                                  |
| <i>F4</i>   | La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.                                         | Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande. Enlevez le récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si <i>F4</i> réapparaît après la remise en marche, appelez le service après-vente. |
| <i>F8</i>   | Le foyer était trop longtemps en marche sans interruption à une puissance de chauffe élevée. | La coupure automatique du temps s'est activée. Pour continuer la cuisson appuyez sur une quelconque touche.                                                                                                                                                                               |
| <i>U400</i> | La table de cuisson n'est pas correctement raccordée.                                        | Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément.<br>Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.                                                                                                                |

---

# Emballage et appareil usagé

## Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

# Service après-vente

## Numéros de produit E et de fabrication FD

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. L'étiquette signalétique est apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et sur ce manuel d'instructions d'utilisation.

