

ES Instrucciones de uso	3
PT Instruções de serviço	22
EN Instruction manual	40
DE Gebrauchsanleitung	58



Household Appliances

BOSCH

Contenido

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

Observaciones importantes

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

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

Antes de conectar su aparato

Daños por el transporte

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

Conexión o instalación eléctrica

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

Indicaciones de seguridad

Aceite y grasa sobrecalentados

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

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

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

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

Zonas de cocción calientes

No tocar las zonas de cocción calientes.

¡Peligro de quemaduras!

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

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

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

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

Bases de recipientes y zonas de cocción mojadas

Si hay humedad entre la base del recipiente y la zona de cocción puede generarse presión de vapor. A causa de la presión del vapor, el recipiente puede saltar de forma repentina. ¡Peligro de lesiones!
Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la vitrocerámica

En caso de aparecer roturas, grietas o hendiduras en la vitrocerámica, existe peligro de descarga eléctrica. Desconectar inmediatamente el aparato. Desconectar el fusible del aparato en la caja de fusibles.
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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

Si se calienta la zona de cocción pero la indicación visual no funciona, desconectar la zona de cocción. ¡Peligro de quemaduras!
Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones inadecuadas

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Las reparaciones sólo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

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



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

Cómo evitar daños en la placa de cocción

Base de los recipientes

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

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

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

Recipiente caliente

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

Sal, azúcar y arena

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

Objetos duros y puntiagudos

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

Platos que se hayan derramado

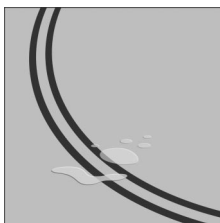
El azúcar y los platos que contienen azúcar dañan la placa de cocción. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado con una rasqueta de vidrio. ¡Atención! La rasqueta de vidrio tiene una cuchilla afilada.

Láminas y plásticos

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

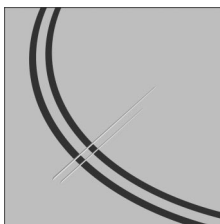
Ejemplos de posibles daños

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



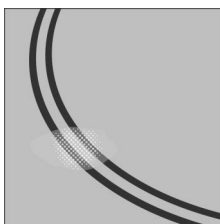
Formación de costras

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



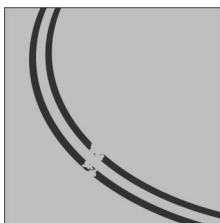
Rayas

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



Decoloración

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



Desgaste de la decoración

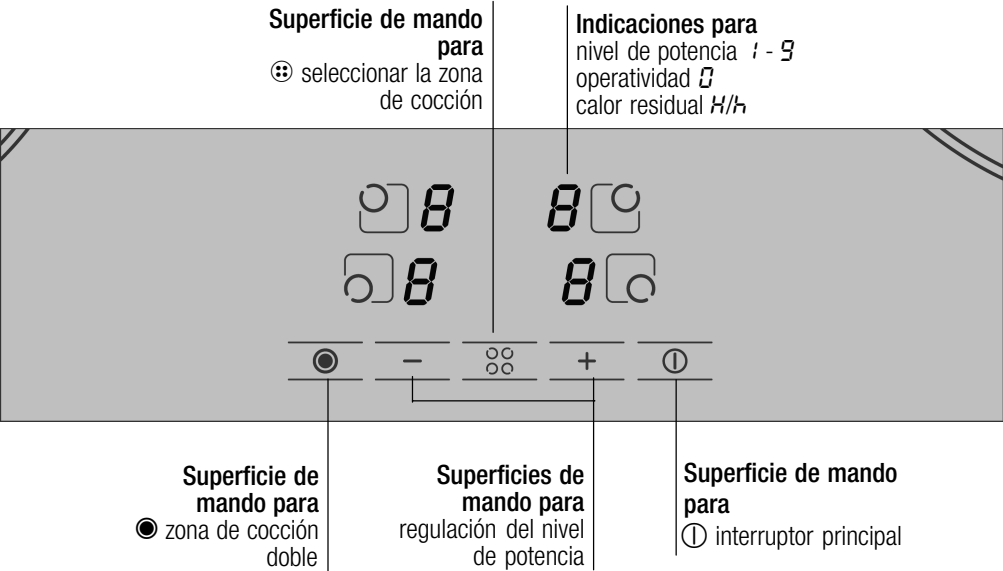
Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

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

Conocer el aparato

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

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

Ejemplo: tocar el símbolo ①.
La placa de cocción se enciende.

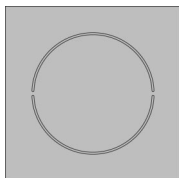
Nota

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.

Las zonas de cocción

Zona de cocción por radiación

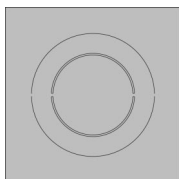


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción doble



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

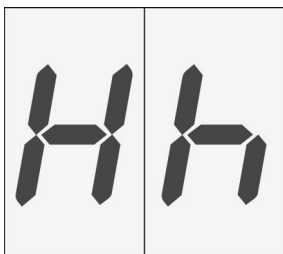
Conectar la zona exterior de calentamiento: tocar el símbolo ●. La lámpara indicadora se ilumina.

Desconectar:

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

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

Indicador de calor residual



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

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

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

¡Atención!

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

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

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

Desconexión

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

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

Indicaciones

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

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

Seguro para niños

Activar el seguro para niños

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

1. Colocar las zonas de cocción en el nivel de potencia 2.
2. Desconectar las zonas de cocción sucesivamente de derecha a izquierda, empezando por la zona de cocción derecha.
3. Tocar el interruptor principal ① durante un mínimo de 5 segundos; una vez finalizado este tiempo suena una señal acústica.
El seguro para niños está activado.

Manejo de la placa de cocción

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

Desactivación del seguro para niños

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

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

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

Desactivar el bloqueo excepcional

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

¡Atención!

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

Cocinar

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

Superficie de mando + y –

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

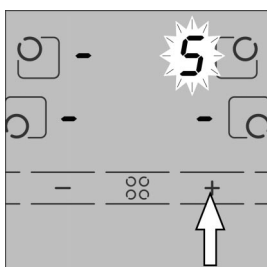
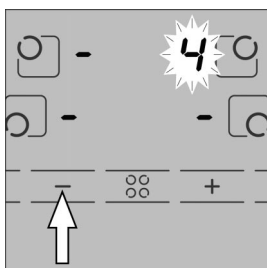
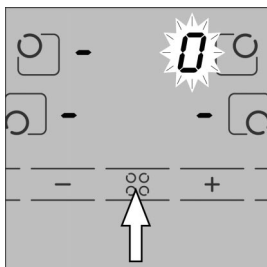
Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

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

Así se programa

Ejemplo: Seleccionar el nivel de potencia 5 de la zona de cocción número 3



Modificar el nivel de potencia

Desconectar la zona de cocción

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el símbolo ☺ varias veces hasta que parpadee un **5** en la indicación visual de la zona de cocción deseada (por ejemplo 3).

Nota: A cada zona de cocción se accede en forma secuencial y en sentido de las agujas del reloj.

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 (por ejemplo **5**).

Es necesario que el nivel de potencia que se ilumina en la indicación visual parpadee, de lo contrario el nivel de potencia no podrá ser modificado.

Tocar el símbolo - hasta que aparezca **5**.

Si se ha seleccionado un nivel de potencia alto, también se puede tocar el símbolo + hasta que aparezca **5**. Tocando de nuevo brevemente el símbolo +, aparece **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
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 paq.	-	1-2	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 9	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	6-7	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Freír (en 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	8-9	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	4-5	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				

Sugerencias para ahorrar energía

El tamaño correcto de la olla

- Utilice ollas y sartenes cuya base sea gruesa y plana. Las bases irregulares alargan el tiempo de cocción.
- Seleccione el tamaño correcto de la olla para cada zona de cocción. El diámetro de la base de la olla y de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.
- Tenga presente que: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior de la olla. La mayoría de las veces, este diámetro es mayor que el de la base.
- Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas. Una olla o recipiente de grandes dimensiones, y medio llena, consume mucha energía.
- Coloque siempre tapas que se ajusten a las ollas y las sartenes. Si cocina sin tapa, el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocine con poca cantidad de agua. Ahorrará energía. Al cocer las verduras con poca agua conservará las vitaminas y los minerales.

Coloque la tapa

Cocinar con poca cantidad de agua

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.

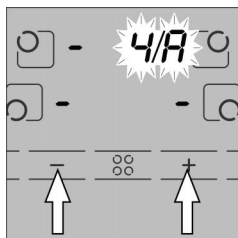
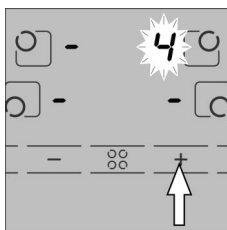
Así se programa

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 símbolos - y + al mismo tiempo. En el indicador se iluminarán alternadamente 8 y el nivel de potencia (por ejemplo 4). La función se habrá activado. En ese momento su zona de cocción estará funcionando al nivel de potencia máximo 9. Transcurrido un tiempo establecido, volverá al nivel inicial (por ejemplo 4). El 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).

Desactivación de la señal acústica

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.

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

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

Cuidados y limpieza

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

Cuidados

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

Limpieza de la placa de cocción

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

Productos de limpieza

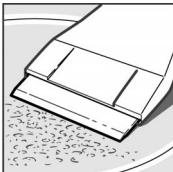
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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

Productos de limpieza inadecuados

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

Rasqueta de vidrio



Para eliminar zonas donde la suciedad está 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 rebotado pueden afectar en su funcionamiento.

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

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

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

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

La placa de cocción no funciona

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

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 y números

Quando en el panel indicador aparecen una E 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 el recipiente de la zona de cocción delantera. 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

O que deve ter em atenção	23
Antes da montagem	23
Indicações de segurança	23
Causas de danos	25
Familiarizar-se com o aparelho	27
O painel de comandos	27
As zonas de cozinhar	28
Indicação de calor residual	28
Interruptor principal com fecho de segurança para crianças	29
Interruptor principal	29
Fecho de segurança para crianças	29
Cozer	30
Como programar?	31
Tabela	32
Conselhos para poupar energia	33
Pré-aquecimento rápido	34
Como se programa	34
Limite de tempo automático	35
Desligar a confirmação da introdução de dados	35
Manutenção e limpeza	36
Manutenção	36
Limpeza da vitrocerâmica	36
Limpeza do friso da placa	37
Procedimento em caso de anomalia	37
Embalagem e aparelho antigo	39
Serviços de Assistência Técnica	39

O que deve ter em atenção

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

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

Antes da montagem

Danos de transporte

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

Ligações eléctricas

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

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

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

Indicações de segurança

Óleo e gordura demasiado quentes

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

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

Nunca aqueça óleo ou gordura sem vigilância.

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

Coloque imediatamente uma tampa ou prato por cima.

Desligue a zona de cozinhar.

Deixe o recipiente arrefecer na zona de cozinhar.

Zonas de cozinhar quentes

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

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

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

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

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

Bases de recipientes e zonas de cozinhar molhadas

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

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

Falhas na vitrocerâmica

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

Desligue imediatamente o aparelho.

Desligue o fusível do aparelho na caixa de fusíveis.

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não funciona

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

Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Reparações indevidas

As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

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

Cabo de ligação

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



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

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

Causas de danos

Bases de tachos e panelas

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

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

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

Tachos e panelas quentes

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

Podem ocorrer danos.

Sal, açúcar e areia

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

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros e pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Não guarde este tipo de objectos em sítios por cima da placa de cozinhar.

Comida arrufada

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

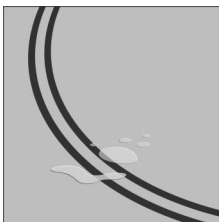
Folhas e matérias plásticas

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

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

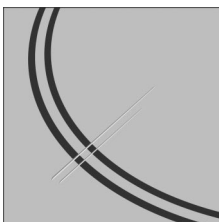
Exemplos de possíveis danos

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



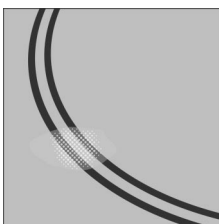
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



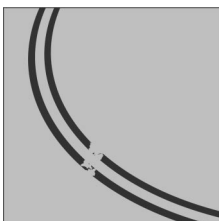
Riscos

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



Descolorações metálicas iridescentes

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



Decoração esmerilhada

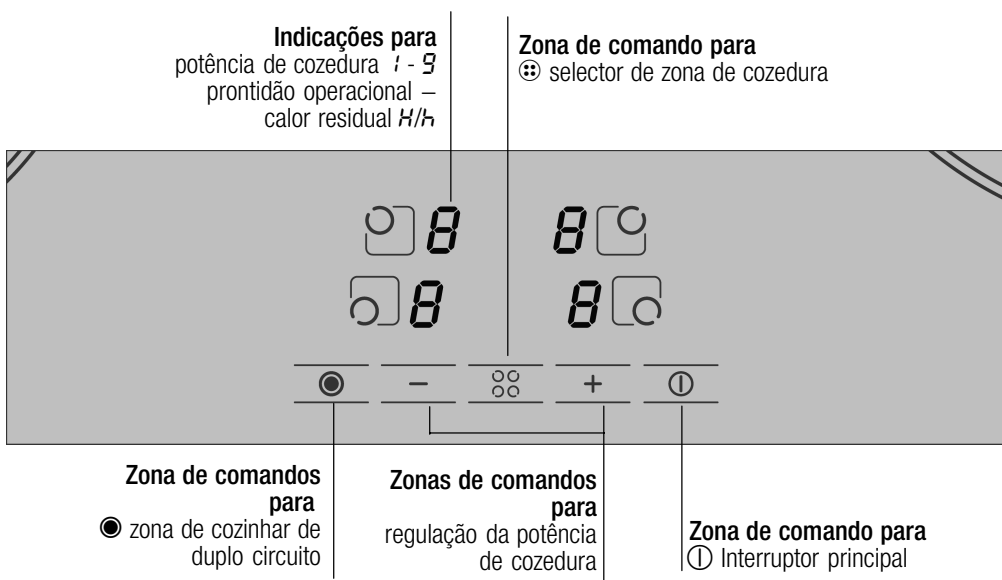
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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

Familiarizar-se com o aparelho

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

O painel de comandos



Zonas de comando

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

Exemplo: Tocar no símbolo ①.
A sua placa é ligada.

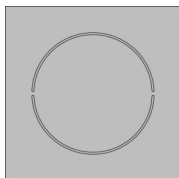
Nota

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

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

As zonas de cozinhar

Zona de cozinhar de circuito simples

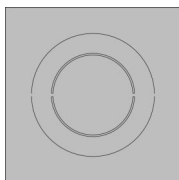


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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

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

Zonas de cozinhar de duplo circuito



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

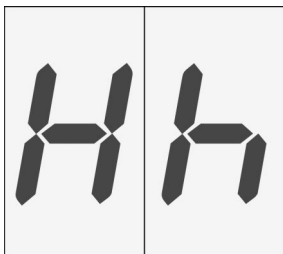
Ligar o circuito de aquecimento externo:
Tocar no símbolo ●. A lâmpada indicadora acende-se.

Desligar:

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

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

Indicação de calor residual



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

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

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

Atenção!

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

Interruptor principal com fecho de segurança para crianças

Interruptor principal

Ligar

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

Desligar

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

Notas

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

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

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

Fecho de segurança para crianças

Activar o fecho de segurança para crianças

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

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

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

Utilizar a placa de cozinhar

Toque no interruptor principal ① durante mais de 4 segundos sempre que ligar a placa. Durante este intervalo de tempo, a indicação ② 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 ② 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

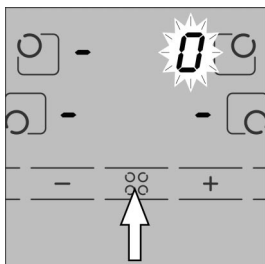
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

Como programar?

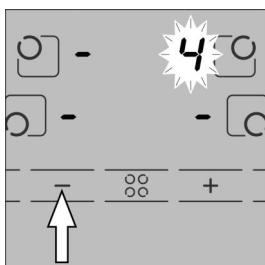
Exemplo: Seleccionar o nível de potência 5 da zona de cozedura número 3

A placa de cozedura deve estar desligada.

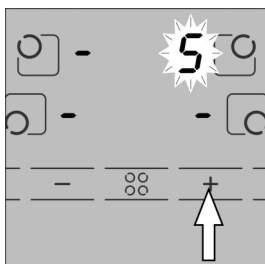


1. Tocar no sensor ☺ várias vezes até que apareça um 0 no indicador visual da zona de cozedura desejada (por exemplo 3).

Nota: O acesso a cada zona de cozedura faz-se de forma sequencial e no sentido dos ponteiros do relógio.



2. Nos 5 segundos seguintes, carregue no sensor + ou -.
Aparece a programação básica:
Sensor + = nível de potência 9
Sensor - = nível de potência 4



3. Modificação do nível de potência:
Tocar no sensor + ou - até que apareça o nível de potência desejado (por exemplo 5).

Alterar o nível de potência

É necessário que o nível de potência que aparece no indicador visual, pisque, senão o nível de potência não pode ser modificado.

Tocar no sensor - até que apareça 0.

Se seleccionou um nível de potência alto, também pode tocar no sensor + até que apareça 9. Tocando de novo e rapidamente no sensor +, aparece 0.

A zona de cozedura desliga-se e passados 5 segundos, vai aparecer o indicador de calor residual.

Desligar a zona de cozedura

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos.
Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e
qualidade dos pratos a confeccionar, pelo que são
possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 pac.	-	1-2	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Leite	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 9	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Fritar				
Crepes		2-4 min.	6-7	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura) (em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	10-15 min.	8-9	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	10-15 min.	4-5	Fritura contínua
* Continuação da cozedura sem tampa				

Conselhos para poupar energia

Tamanho adequado dos recipientes

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

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.

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

Colocar a tampa

Cozinhar com pouca água

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

Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Pré-aquecimento rápido

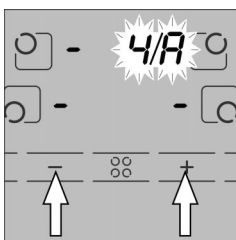
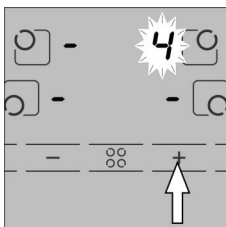
Esta função pode ser utilizada quando pretende atingir rapidamente a temperatura máxima e passar para uma temperatura de manutenção automaticamente.

Como se programa

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

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

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



Limite de tempo automático

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

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

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

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

Desligar a confirmação da introdução de dados

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

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

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

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

Manutenção e limpeza

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

Manutenção

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

Limpeza da vitrocerâmica

Produto de limpeza

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

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

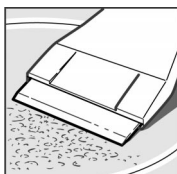
As manchas de água podem também ser removidas com limão ou vinagre.

Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize:

esponjas que 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 painéis podem provocar descolorações na placa. Este tipo de manchas só se consegue eliminar com alguma dificuldade e com a ajuda de Steel-Fix. Estas manchas podem eventualmente ser eliminadas pelos Serviços de Assistência Técnica, mas contra pagamento.

O painel de comandos

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

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

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

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

Procedimento em caso de anomalia

A placa de cozinhar não funciona

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

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

Verifique se o aparelho está ligado à corrente. Verifique no quadro eléctrico se o fusível ou interruptor de segurança FI disparou. A zona de comandos está muito suja, há comida arrufada ou encontra-se um objecto na zona de trabalho. Limpe meticulosamente a zona de comandos ou retire o objecto da zona de trabalho. Toque na respectiva zona de comandos. O símbolo pára de piscar.

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.



Indicação *E* e Algarismos

As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

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 o recipiente da zona de cozinhar da frente. A indicação <i>F2</i> desaparece se tocar no painel de comandos quando a placa de cozinhar tiver arrefecido suficientemente.
<i>F4</i>	A placa de cozinhar está demasiado quente e desligou-se.	Verifique se se encontra um recipiente quente sobre o painel de comandos. Retire o recipiente do painel de comandos. Aguarde alguns minutos até o painel de comandos arrefecer. Se, depois de ligar a placa, voltar a aparecer a indicação <i>F4</i> , contacte o Serviço de Assistência Técnica.
<i>FB</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.

Indicação	Anomalia	Medida
U400	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

Important information	41
Before switching on your appliance	41
Safety precautions	41
Reasons for damage	43
Familiarising yourself with the appliance	45
The control panel	45
The hotplates	46
Residual heat indicator	46
Main switch with childproof lock	47
Main switch	47
Childproof lock	47
Cooking	48
How to program	49
Table	50
Tips on saving energy	51
Rapid pre-heating	52
How to program	52
Automatic time limiter	53
Switching off input confirmation	53
Care and cleaning	54
Care	54
Cleaning glass ceramic	54
Cleaning the hob surround	55
Procedure in the event of a malfunction	55
Packaging and old appliances	57
After-sales service	57

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.

Avoid cooking on the hob with an empty pan, especially with enamel and aluminium pans. This could cause damage to the saucepan bases and glass ceramic.

Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware.

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.

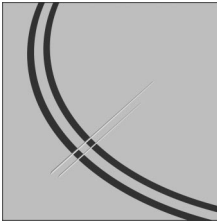
Examples of possible damage

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



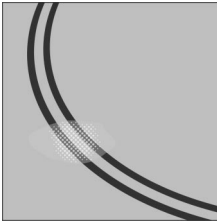
Presence of stains

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



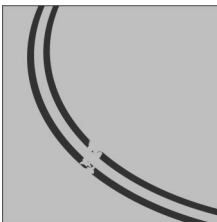
Scratches

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

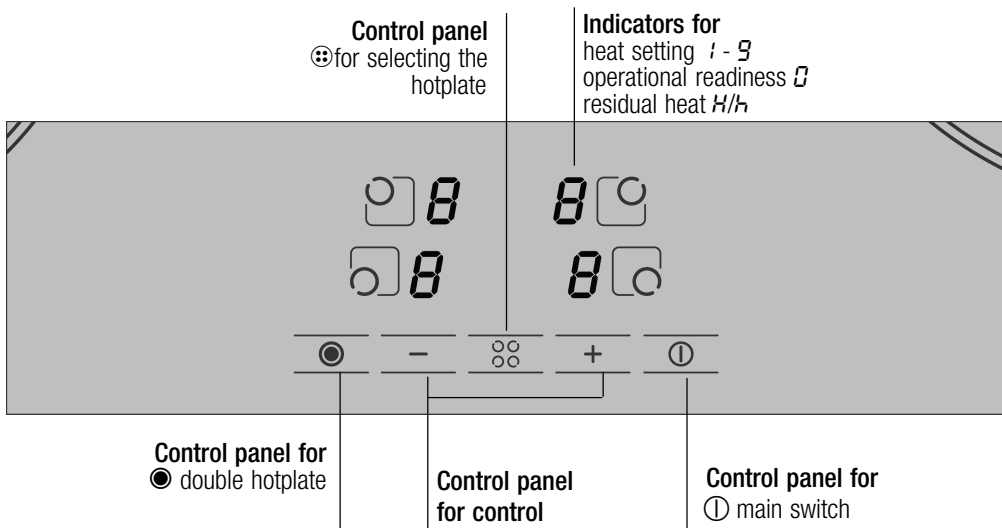
Grinding decoration due to the use of inappropriate cleaning products.

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 control panel



Control panels

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

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

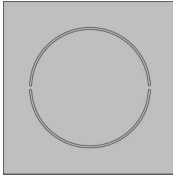
Note

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.

The hotplates

Single-circuit hotplate

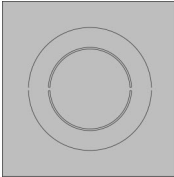


The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

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.

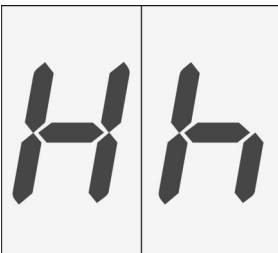
Activate the exterior zone:

Press the symbol ●. The indicator light over the symbol ● will light up.

Deactivate the exterior zone:

Press the symbol ●. The indicator light over the symbol ● will go out.

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

Switching on

Switch on the electronics in the control panel using the main switch. Now the hob is ready for use.

Switching off

Touch the ① symbol until the – hotplate indicators light up.

Touch the ① symbol until the – hotplate indicators go out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains lit until the hotplates have cooled sufficiently.

Notes

The hob switches off automatically if all the hotplates have been switched off for more than 10 seconds.

If there is still residual heat available when the hob is switched back on, *H/h* and – flash alternately in the hotplate indicator.

Childproof lock

Activating the childproof lock

To prevent children from switching on the hotplates, you can secure the hob against being switched on inadvertently. The childproof lock remains permanently activated.

Switch on the hob using the ① main switch.

1. Set all hotplates to heat setting 2.
2. Switch off the hotplates one by one from right to left.
3. Touch the main ① switch for at least 5 seconds, after which time a signal will sound.
The childproof lock is activated.

Operating the hob

To switch on, touch the ① main switch for more than 4 seconds. During this time the ① display flashes. As soon as the display goes out, the hob is switched on.

Deactivating the childproof lock

You can deactivate the childproof lock again. Proceed in the same manner as for activating the childproof lock.

Locking the hob once-off

You can lock the hob on a single occasion, if for example, small children are visiting:

The hob must be switched off.

Touch the ① main switch for more than 4 seconds.

The hotplate indicators go out. The 🔒 indicator lights up for 10 seconds and goes out. The hob is locked.

Unlocking once-off locking

Touch the ① main switch for more than 4 seconds.

The hob is switched on. The hob is unlocked.

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

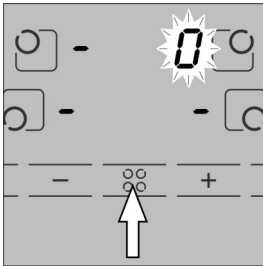
Heat setting 9 = highest setting.

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

How to program

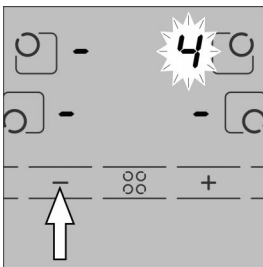
Example: Select power level 5 of the number 3 cooking zone

The hotplate must be connected.



1. Touch the symbol ☺ a few times until a  flickers on the visual indication of the required cooking zone (for example 3).

Note: Each cooking zone is accessed sequentially and in clockwise direction.

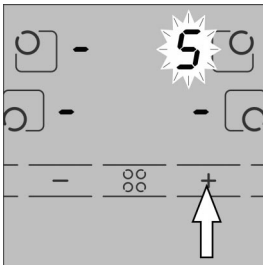


2. In the following 5 seconds, touch the sensor + or –.

The basic programming appears:

Symbol + = power level 9

Symbol – = power level 4



3. Modification of power level:
Touch the symbol + or – until the required power level appears (for example 5).

Changing the power level

The power level which lights up on the visual indication needs to flicker. If this is not the case, the power level will not be able to be modified.

Touch the symbol until  appears.

If a high power level has been selected, the symbol + can be touched until  appears. By briefly touching the symbol + again,  appears.

The cooking zone is disconnected and after 5 seconds the residual heat indicator appears.

Disconnect the cooking zone

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
Melting				
chocolate, chocolate coating,				
butter, honey	100 g	-	1 - 2	-
gelatine	1 pck.	-	1 - 2	-
Heating				
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.
Heating and keeping warm				
stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	2 - 3 mins.	1 - 2	
milk	500 ml - 1 ltr.	3 - 4 mins.	1 - 2	
Defrosting and heating				
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.
Simmering				
dumplings, meatballs (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.
Cooking				
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.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
Roasting				
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.
Roasting				
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.
Deep-fat frying				
(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.

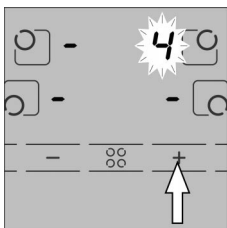
Rapid pre-heating

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.

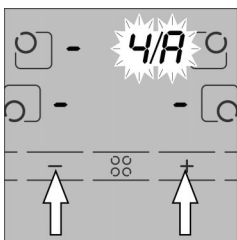
How to program

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 (see the table in the section “power level specifications”) 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

Clean the hob after each use. This prevents food from being burnt into the hob surface.

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

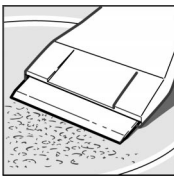
Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

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 Sidel 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

The hob does not work

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

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 *r* display and numbers

If *E r* 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 display 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>Er</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. 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 zone. <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. To continue cooking touch any sensor.
<i>U400</i>	The cooking hob is not well connected.	Disconnect the cooking hob from the mains. Check the connection and connect it again correctly. 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.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise	59
Vor dem Einbau	59
Sicherheitshinweise	59
So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld	61
Das Gerät kennen lernen	63
Das Bedienfeld	63
Die Kochstellen	64
Restwärme-Anzeige	64
Hauptschalter mit Kindersicherung	65
Hauptschalter	65
Kindersicherung	65
Kochen	66
So stellen Sie die Funktion ein	67
Tabelle	68
Tipps zum Energie-sparen	69
Schnellaufheizung	70
So stellen Sie die Funktion ein	70
Automatische Zeitbegrenzung	71
Eingabebestätigung ausschalten.	71
Pflege und Reinigung	72
Pflege	72
Reinigung der Glaskeramik	72
Reinigung des Kochfeldrahmens	73
Vorgehensweise bei einer Störung	73
Verpackung und Altgerät	75
Kundendienst	75

Wichtige Hinweise

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrische Anschlüsse

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

Sicherheitshinweise

Überhitztes Öl und Fett

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Heiße Kochstellen

Sofort Deckel oder Teller auflegen.
Kochstelle ausschalten.
Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen nicht berühren.
Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die
Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld
ablegen. Brandgefahr!

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

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

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle
kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck
kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.
Verletzungsgefahr!
Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der
Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.
Schalten Sie das Gerät sofort aus.
Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im
Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

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

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker
darf Reparaturen durchführen.

Anschlusskabel

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



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

So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld

Topf- und Pfannenboden

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

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

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heißes Kochgeschirr

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

Salz, Zucker und Sand

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

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

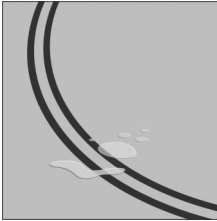
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

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

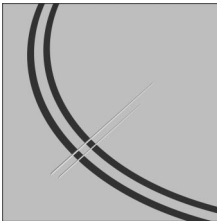
Beispiele möglicher Schäden

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



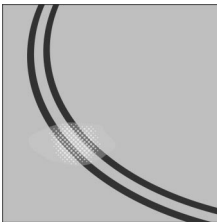
Krusten

Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



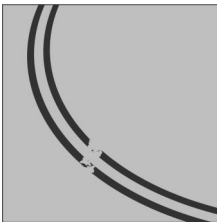
Kratzer

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



Verfärbungen

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



Abnutzung des Dekors

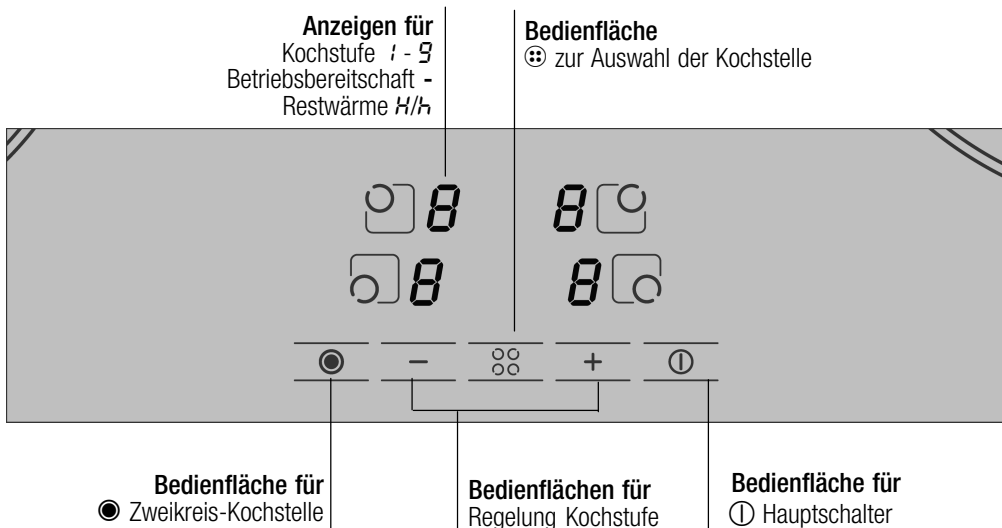
Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel verursachte Abnutzungen.

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

Das Gerät kennen lernen

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol ① berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

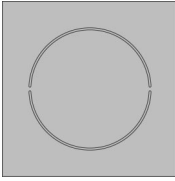
Hinweis

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

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

Die Kochstellen

Kochstelle mit Hitzeabstrahlung

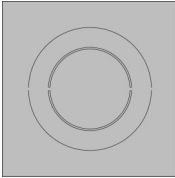


Bei diesen Kochstellen kann die Größe der Oberfläche nicht variiert werden.

Die passende Kochstelle wählen.

Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

Zweikreis-Kochzone



Die Größe dieser Kochzonen kann sich verändern.

Die Kochzone muss eingeschaltet sein.

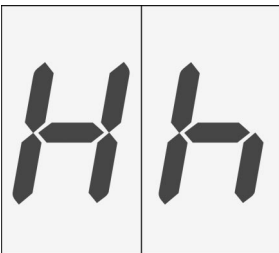
Die äußere Zone einschalten:

Tippen Sie das Symbol ● an. Die Anzeigelampe über dem Symbol ● leuchtet auf.

Die äußere Zone ausschalten:

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

Restwärme-Anzeige



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

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

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

Achtung!

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

Hauptschalter mit Kindersicherung

Hauptschalter

Einschalten

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

Ausschalten

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

Hinweise

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

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

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

Kochfeld bedienen	Bei jedem Einschalten den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit blinkt die Anzeige ②. Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.
Kindersicherung deaktivieren	Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.
Kochfeld einmalig sperren	Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige ② leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.
Einmalige Sperre aufheben	Berühren Sie den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

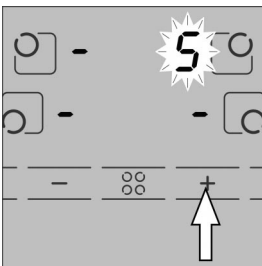
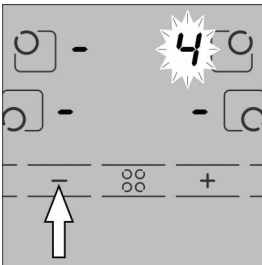
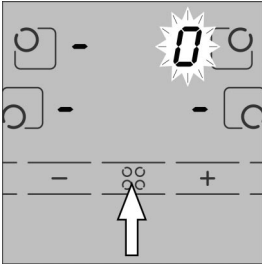
Kochen

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

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

So stellen Sie die Funktion ein

Beispiel: Leistungsstufe 5 der Kochzone Nummer 3 wählen



Die Leistungsstufe ändern

Schalten Sie die Kochzone aus

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Tippen Sie das Symbol ☺ einige Male an, bis 7 auf der Anzeige der gewünschten Kochzone aufblinkt (z.B. 3).

Hinweis: Jede Kochzone funktioniert sequenziell und im Uhrzeigersinn.

2. Tippen Sie in den nächsten 5 Sekunden den + ó – an.
Es erscheint die Grundprogrammierung:
Symbol + = Leistungsstufe 9
Symbol – = Leistungsstufe 4

3. Ändern der Leistungsstufe:
Tippen Sie das Symbol + ó – an, bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint (z.B. 5).

Die Leistungsstufe auf der Anzeige muss aufblinken, sonst kann die Stufe nicht geändert werden.

Tippen Sie den Sensor an, bis 7 erscheint.

Wenn Sie eine hohe Leistungsstufe gewählt haben, können Sie auch das Symbol + antippen, bis 9 erscheint. Wenn Sie das Symbol + erneut kurz antippen, erscheint 7.

Die Kochzone wird ausgeschaltet und nach 5 Sekunden leuchtet die Restwärmeanzeige auf.

Tabelle

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

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

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

Tipps zum Energiesparen

Die richtige Topfgröße

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

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

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

Deckel auflegen

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

Mit wenig Wasser garen

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

Zurückschalten

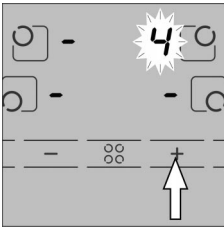
Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Schnellaufheizung

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

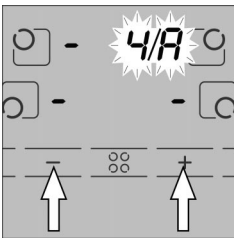
So stellen Sie die Funktion ein

Beispiel: wenn Sie die Leistungsstufe 4 als Betriebstemperatur wählen



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

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



2. Tippen Sie gleichzeitig den Symbolen – und + an. Auf der Anzeige leuchtet abwechselnd R und die Leistungsstufe (z.B. 4) auf. Die Funktion ist nun aktiviert. Ihre Kochzone läuft nun auf der höchsten Leistungsstufe 9. Nach Ablauf einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle im Absatz “Merkmale der Leistungsstufen”) schaltet die Kochzone auf die anfängliche Leistungsstufe zurück (z.B. 4). Die Schnellaufheizung wird nun deaktiviert.

Automatische Zeitbegrenzung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein **F** und eine **B**.

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

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

Eingabebestätigung ausschalten.

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

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

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

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

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

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

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

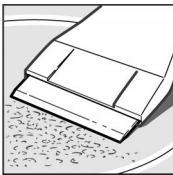
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

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

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

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

Bedienfelder

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

Reinigung des Kochfeldrahmens

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

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

Vorgehensweise bei einer Störung

Das Kochfeld funktioniert nicht

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

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

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

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

Das Kochfeld hat sich abgeschaltet

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

Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus

Reparaturen



Anzeige *E r* und Zahlen

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

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf Reparaturen vornehmen.

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

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

Anzeige *F* und Zahlen

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

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000034061 (1W01ZX) 01 8601