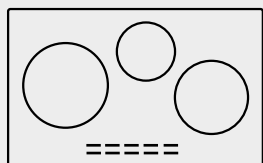




PKG 575 E 02E



ES Instrucciones de uso	3
PT Instruções de serviço	22
GB Instructions for Use	41
FR Mode d'emploi	59
IT Istruzioni sull'uso	78



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 vitrocerámica	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 vitrocerámica. Comprobar los recipientes.

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

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

Recipiente caliente

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

Sal, azúcar y arena

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

Objetos duros y puntiagudos

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

Platos que se hayan derramado

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

Láminas y plásticos

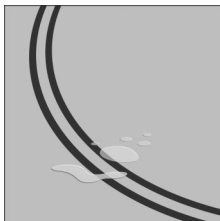
El papel de aluminio o los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. La lámina protectora no es apropiada para la placa de cocción.

Ejemplos de posibles daños

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

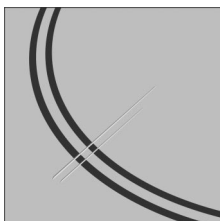
Formación de costras

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



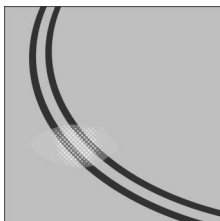
Rayas

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



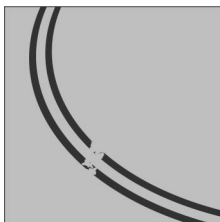
Decoloración

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



Desgaste de la decoración

Decoración esmerilada debido al empleo de productos de limpieza inadecuados.

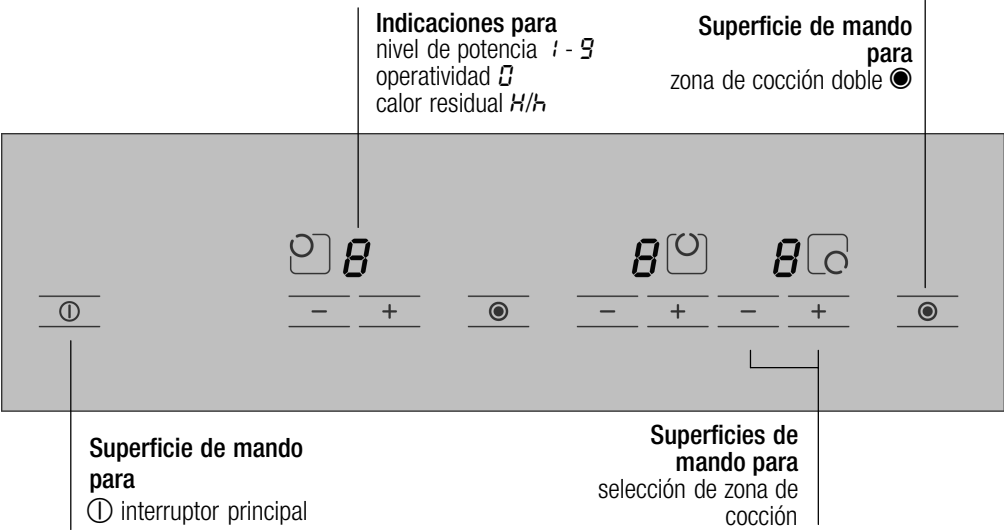


Estos daños son causados por el uso inadecuado del aparato, no se trata pues de problemas técnicos del aparato, por lo que no son cubiertos por la garantía.

Conocer el aparato

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

El panel de mando



Superficies de mando

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente.

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

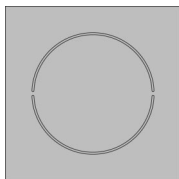
Nota

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

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

Las zonas de cocción

Zona de cocción por radiación

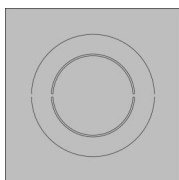


En estas zonas de cocción no es posible modificar el tamaño de la superficie.

Seleccionar la zona de cocción correcta.

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

Zona de cocción doble



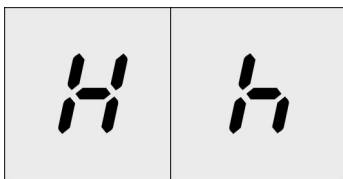
El tamaño de estas zonas de cocción puede modificarse. La zona de cocción debe estar conectada.

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

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

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

Indicador de calor residual



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

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

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

¡Atención!

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

Interruptor principal con seguro para niños

Interruptor principal

Conexión

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

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

Desconexión

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

Indicaciones

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

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

Seguro para niños

Activar el seguro para niños

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

Conectar la placa de cocción con el interruptor principal ①.

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

Manejo de la placa de cocción

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

Desactivación del seguro para niños

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

Bloqueo excepcional de la placa de cocción

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

Desactivar el bloqueo excepcional

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

¡Atención!

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

Cocinar

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

Superficie de mando + y –

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

Nivel 1 = potencia mínima

Nivel 9 = potencia máxima

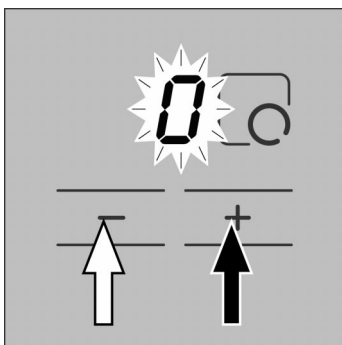
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Tocar el sensor – ó + de la zona de cocción deseada.

En la indicación visual parpadea 0.

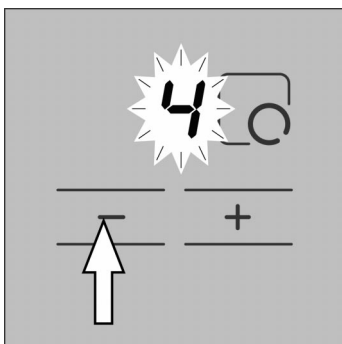


2. En los siguientes 5 segundos, tocar el sensor + ó -.

Aparece la programación básica:

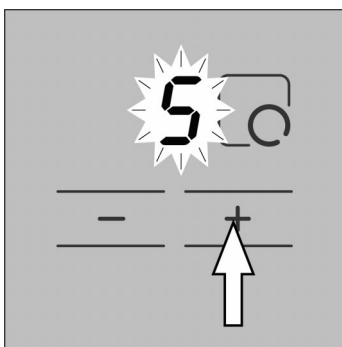
Sensor + = nivel de potencia 9

Sensor - = nivel de potencia 4



3. Modificación del nivel de potencia:

Tocar el sensor + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseado.



Modificar el nivel de potencia

El nivel de potencia puede modificarse en cualquier momento.

Desconectar la zona de cocción

Tocar el sensor – hasta que aparezca .

Si se ha seleccionado un nivel de potencia alto, también se puede tocar el sensor + hasta que aparezca . Tocando de nuevo brevemente el sensor +, aparece .

La zona de cocción se desconecta y transcurridos 5 segundos aparece el indicador de calor residual.

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.
Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

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

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

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

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

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

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

Coloque la tapa

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

Cocinar con poca cantidad de agua

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

Reducción de temperatura

Seleccione una posición de cocción inferior.

Precalentamiento rápido

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

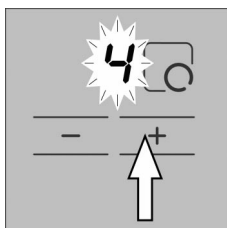
Así se programa

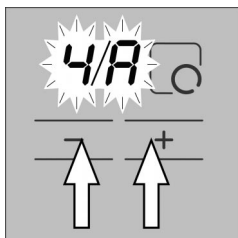
Ejemplo: se desea utilizar el nivel de potencia 4 como temperatura de mantenimiento

Todas las zonas de cocción están dotadas de esta función.

Realice los siguientes pasos:

1. Seleccione la zona de cocción y el nivel de potencia deseado (por ejemplo 4).





2. Toque los sensores – y + al mismo tiempo. En el indicador se iluminarán alternadamente **R** y el nivel de potencia (por ejemplo **4**). La función se habrá activado. En ese momento su zona de cocción estará funcionando al nivel de potencia máximo **9**. Transcurrido 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

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

Limpieza de la vitrocerámica

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

Productos de limpieza

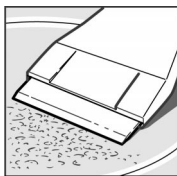
Emplear únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámicas, p. ej. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol para vitrocerámica + acero.

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 vitrocerámica únicamente con la cuchilla.
El soporte podría rayar la vitrocerámica.

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

Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Así se limpia la placa de cocción vitrocerámica

Eliminar los restos de comida y las salpicaduras de grasa con la rasqueta de vidrio.
Limpiar la superficie antes de que se acabe de enfriar por completo con el producto de limpieza y papel de cocina. Si la superficie de cocción aún está muy caliente pueden aparecer manchas.
Limpiar la superficie con un paño húmedo y secarla frotando con un paño suave.

Formación de irisaciones metálicas

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

Paneles de mando

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

Limpieza del marco de la placa de cocción

Emplear únicamente agua caliente con un poco de jabón.

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

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

Algunas zonas podrían perder el brillo.

Modo de proceder ante una avería

La placa de cocción no funciona

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

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

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

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

La placa de cocción se ha apagado

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

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

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

Reparaciones

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



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

Indicación E r y números

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

Indicación *F* y números

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

Indicación visual	Fallo	Medida
<i>F0</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento de la placa.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avise al servicio técnico.
<i>F2</i>	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado.	Retirar los recipientes de las zonas de cocción delanteras. <i>F2</i> se apaga tocando la superficie de mando si la placa se ha enfriado lo suficiente.
<i>F4</i>	La placa está demasiado caliente y se ha apagado.	Comprobar si hay algún recipiente caliente sobre el panel de mando. Retirar el recipiente del panel de mando. Esperar unos minutos hasta que el panel de mando se haya enfriado un poco. Si tras la conexión vuelve a aparecer <i>F4</i> , llamar al servicio de asistencia.
<i>F8</i>	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Para continuar con la cocción toque cualquier sensor.
<i>U400</i>	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar el esquema de conexión y volver a conectarla de forma correcta. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



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

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

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

Servicio de asistencia técnica

Nº de producto y nº de fabricación

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

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

La 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 regular	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	36
Manutenção e limpeza	36
Manutenção	36
Limpeza da vitrocerâmica	37
Limpeza do friso da placa	38
Procedimento em caso de anomalia	38
Embalagem e aparelho antigo	40
Serviços de Assistência Técnica	40

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.

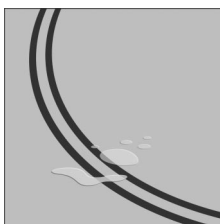
Folhas e matérias plásticas

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.

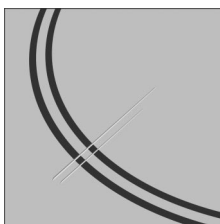
Exemplos de possíveis danos

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



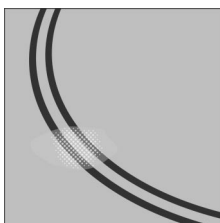
Pequenos sulcos

provocados por açúcar derretido ou pratos fortemente açucarados.



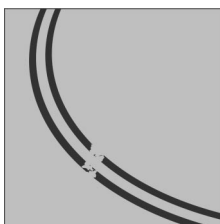
Riscos

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 esmerilada

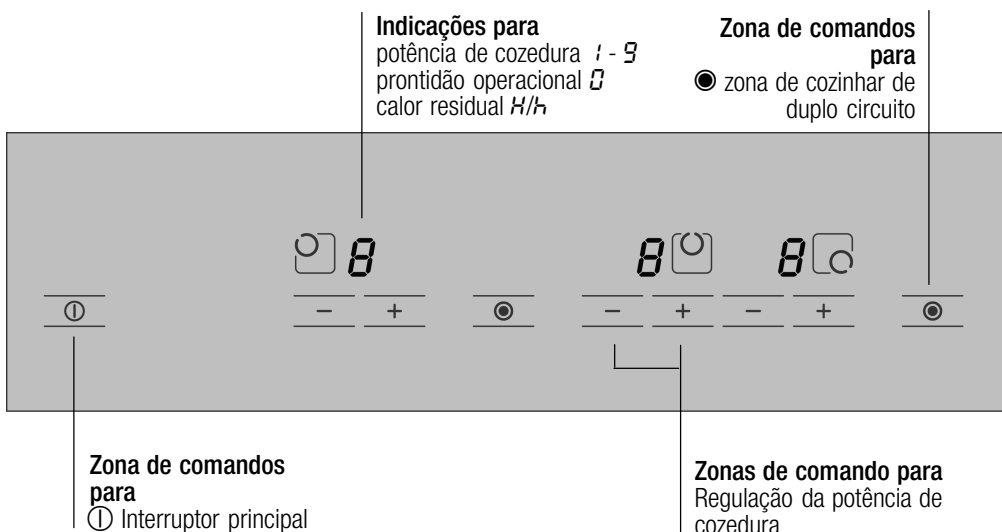
devido à utilização de produtos de limpeza impróprios.

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

Familiarizar-se com o aparelho

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

O painel de comandos



Zonas de comando

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

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

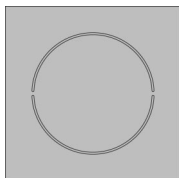
Nota

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

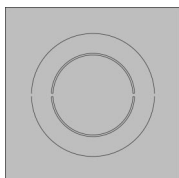


Estas zonas de cozinhar não permitem modificar o tamanho da área de cozinhar.

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.

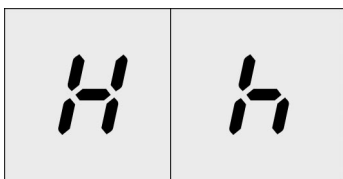
Ligar o circuito de aquecimento externo:

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

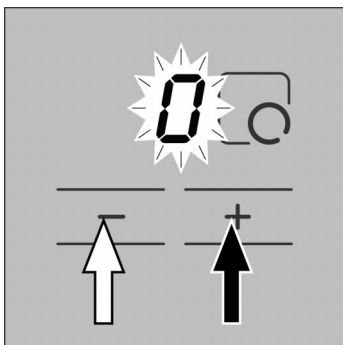
Potência de cozedura 9 = potência máxima

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

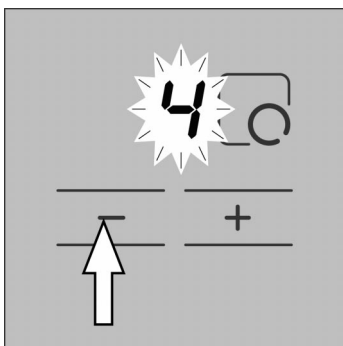
Como regular

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

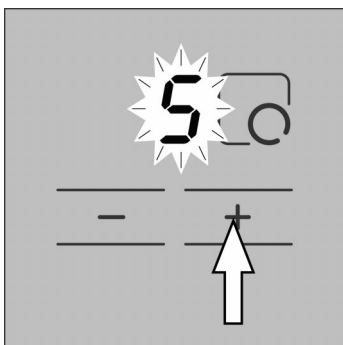
1. Toque no símbolo **+** ou **-**.
Na indicação começa a piscar **0**.



2. Dentro dos 5 segundos seguintes toque no símbolo **+** ou **-**.
A regulação base é mostrada:
Símbolo **+** = potência de cozedura 9
Símbolo **-** = potência de cozedura 4



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



Alterar a potência de cozedura

A potência de cozedura pode ser alterada em qualquer altura.

Desligar a zona de cozinhar

Toque no símbolo **–**, até **9** aparecer.

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

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

Tabela

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

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

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

* Continuação da cozedura sem tampa

Conselhos para poupar energia

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

Tamanho adequado dos recipientes

Utilize o tamanho de recipiente adequado a cada zona de cozinhar. O diâmetro da base deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar.

Tenha em atenção o seguinte: o diâmetro indicado pelos fabricantes é frequentemente o diâmetro da boca do tacho ou frigideira, o qual na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base do recipiente.

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

Colocar a tampa

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

Cozinhar com pouca água

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

Reduzir para uma potência de cozedura mais baixa

Reduza atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

Pré-aquecimento rápido

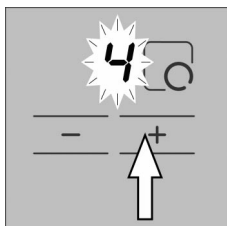
Esta função pode ser utilizada quando pretende atingir rapidamente a temperatura máxima e passar para uma temperatura de manutenção automaticamente.

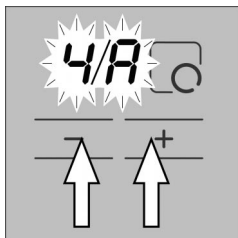
Como se programa

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

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

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





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

Limite de tempo automático

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

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

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

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

Desligar a confirmação da introdução de dados

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

Ligar a placa de cozinhar com o interruptor principal.

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

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

Manutenção e limpeza

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

Manutenção

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

Limpeza da vitrocerâmica

Produto de limpeza

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

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

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

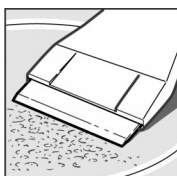
Produtos de limpeza inadequados

Jamais utilize:

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

Raspador para vidros

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



Retire a protecção do raspador para vidros.

Limpe a superfície vitrocerâmica exclusivamente com a lâmina.

O corpo do raspador pode riscar a superfície vitrocerâmica.

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

Substitua imediatamente as lâminas danificadas.

Modo de limpar a placa de cozinhar de vitrocerâmica

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

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

Descolorações metálicas

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

O painel de comandos

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

Limpeza do friso da placa

Utilize exclusivamente uma solução de água e detergente morna.

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

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

Procedimento em caso de anomalia

A placa de cozinhar não funciona

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.

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

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

A placa de cozinhar desligou-se

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

Quando liga a placa de cozinhar, o fusível dispara

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

Reparações

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



As reparações realizadas incorrectamente podem colocar o utilizador em risco.

Indicação *E* e Algarismos

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

Indicação *F* e Algarismos

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

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

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



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

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

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

Serviços de Assistência Técnica

Referência E e referência FD

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

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

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

Table of contents

Important information	42
Before switching on your appliance	42
Safety precautions	42
Reasons for damage	44
Familiarising yourself with the appliance	46
The control panel	46
The hotplates	47
Residual heat indicator	47
Main switch with childproof lock	48
Main switch	48
Childproof lock	48
Cooking	49
Settings	49
Table	50
Tips on saving energy	52
Rapid pre-heating	53
How to program	53
Automatic time limiter	54
Switching off input confirmation	54
Care and cleaning	55
Care	55
Cleaning glass ceramic	55
Cleaning the hob surround	56
Procedure in the event of a malfunction	56
Packaging and old appliances	58
After-sales service	58

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.

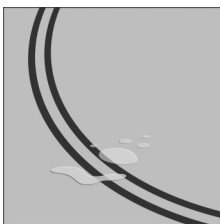
Caution The glass scraper has a sharp blade.

Foil and plastic

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

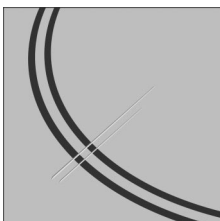
Examples of possible damage

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



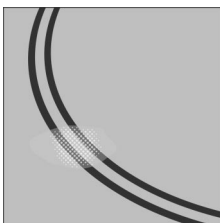
Presence of stains

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



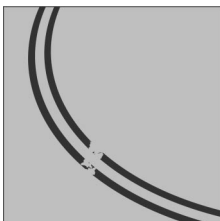
Scratches

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

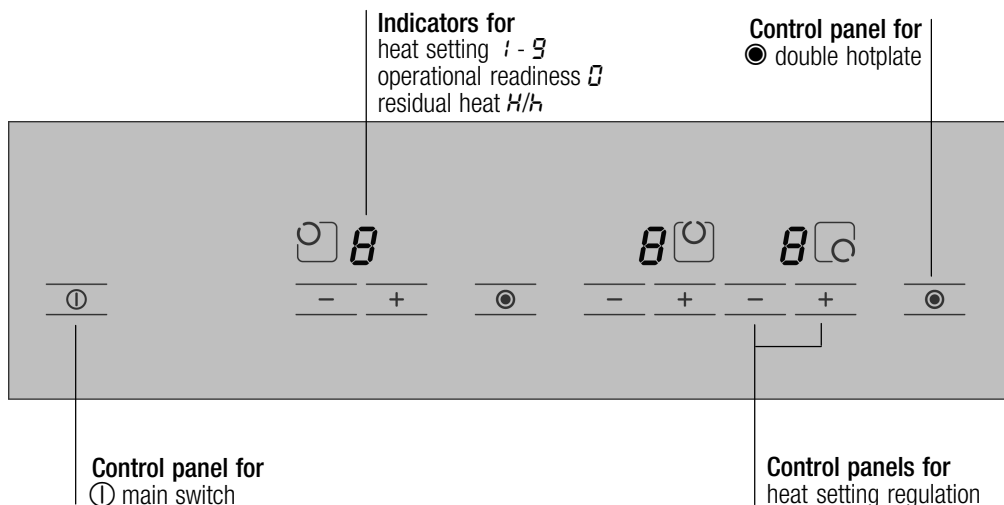
Grinding decoration due to the use of inappropriate cleaning products.

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.

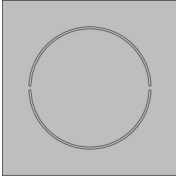
Note

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

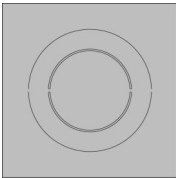


The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

Select the correct hotplate.

The saucepan and hotplate sizes should match.

Dual-circuit hotplate



The size of these hotplates can be altered. The hotplate must be switched on.

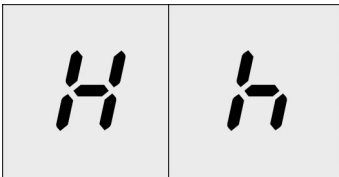
To switch on the outer ring:

Touch the ● symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Touch the ● symbol again. The indicator light goes 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

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

Switching on

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

Switching off

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

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

Activating the childproof lock

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  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

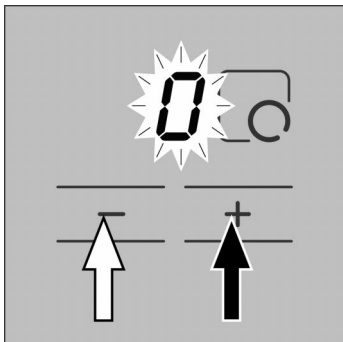
You can set the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting.

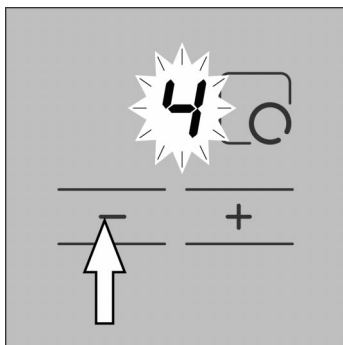
Each heat setting has an intermediate step. This is marked by a dot.

Settings

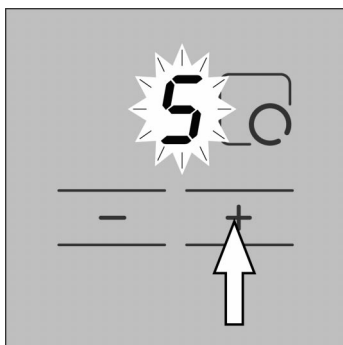


The hob must be switched on.

1. Touch the + or – symbol.
0 flashes in the indicator.



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



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

Changing the heat setting:

Switching off the hotplate.

You can change the heat setting at any time.

Touch the – symbol until  appears.

From power level **9** you can easily reach level  by touching the + symbol twice .

The hotplate switches off and the residual heat indicator appears after approximately 5 seconds.

Table

The following table provides a few examples.
The cooking time may vary depending on the type of food, its weight, and quality. Deviations are therefore possible.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
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.
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.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
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

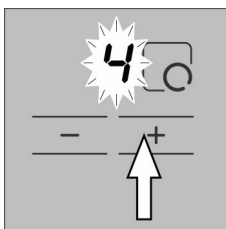
Switch down to a lower heat setting in good time.

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.

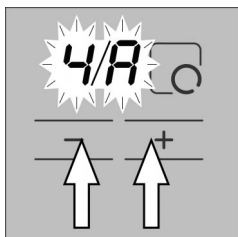
How to program

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 9 and the power level (e.g. 4). You have now activated the function. The hotplate will now come on at the maximum power level 9. After the corresponding amount of time has passed the hotplate will automatically switch to the level selected (e.g. 4). The rapid pre-heating function has now finished and has switched off.



Automatic time limiter

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

The hotplate heating is interrupted.
An *F* and an *B* flash alternately in the hotplate indicator.

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

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

Switching off input confirmation

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

Switch on the hob using the main switch.

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

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

Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

Care

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

Cleaning glass ceramic

Cleaning agents

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

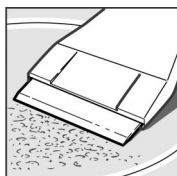
Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

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
F0	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.
F2	The cooking hob is too hot and has turned off.	Remove the cookware from the front cooking zones. F2 it is turned off by touching the control surface if the hob has cooled down sufficiently.
F4	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 F4 appears again, call the technical assistance service.
F8	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.
U400	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.

Table de matières

Remarques importantes	60
Avant l'encastrement	60
Consignes de sécurité	60
Causes de dommages	62
Apprentissage de l'appareil	64
Le bandeau de commande	64
Les zones de cuisson	65
Indicateur de chaleur résiduelle	65
Interrupteur principal avec sécurité-enfants ...	66
Interrupteur principal	66
Sécurité-enfants	66
Cuire	67
Réglages:	68
Tableau	69
Conseils pour économiser de l'énergie	70
Préchauffage rapide	71
La programmation s'effectue de la façon suivante :	71
Limitation automatique du temps	72
Désactiver la confirmation d'entrée	73
Entretien et nettoyage	73
Entretien	73
Nettoyage de la vitrocéramique	73
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	75
Procédure après un dérangement	75
Emballage et appareil usagé	77
Service après-vente	77

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice

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

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Raccordements électriques

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

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

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

Consignes de sécurité

Huile et graisse brûlantes

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

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

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

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

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

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

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

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

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

Dessous de casseroles et foyers mouillés

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

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

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

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

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

Appelez le service après-vente.

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

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

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

Câble de raccordement

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



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

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

Évitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Des dommages peuvent survenir au fond des récipients et à la vitrocéramique.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

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

Objets durs et pointus

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

Aliments débordés

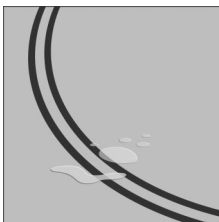
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

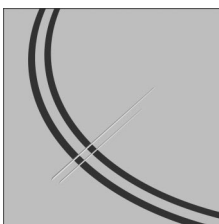
Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles



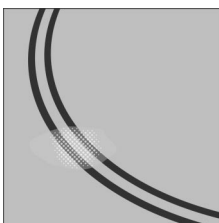
Egratignures

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



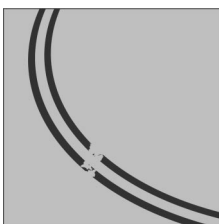
Rayures

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



Effets de miroitements métalliques

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



Décor effacé

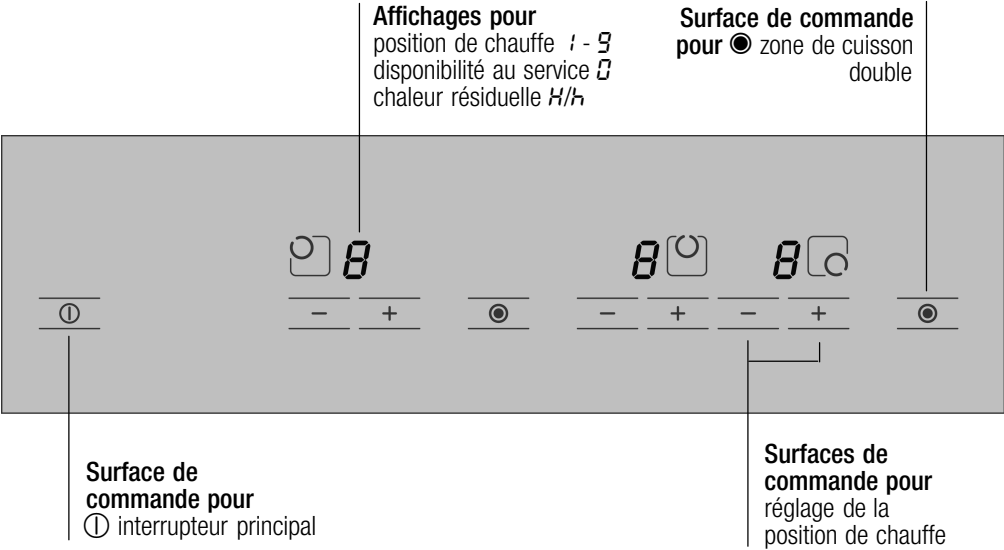
dû à des produits nettoyants inappropriés.

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

Apprentissage de l'appareil

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ①.
La table de cuisson est mise en marche.

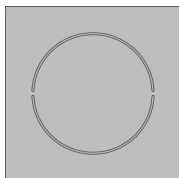
Remarque

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

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

Les zones de cuisson

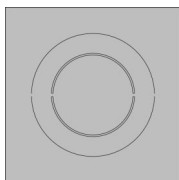
Zone de cuisson par radiation



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

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

Foyer à deux zones

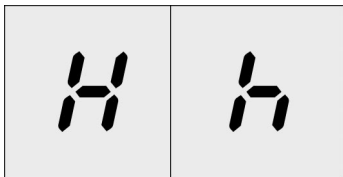


Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.
Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure:
Effleurer le symbole ●. Le voyant lumineux s'allume.
Désactiver:
Effleurer de nouveau le symbole ●. Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

Indicateur de chaleur résiduelle



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

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

Attention!

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

Interrupteur principal avec sécurité-enfants

Interrupteur principal

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est prête à fonctionner.

Enclencher

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'allument.

Désactiver

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Si, après l'enclenchement de la table de cuisson il y a encore de la chaleur résiduelle, les affichages *H/h* et - clignotent en alternance à l'affichage du foyer.

Sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

Activer la sécurité-enfants

Allumer la table de cuisson par l'interrupteur principal.

1. Réglez les foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurez l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

Piloter la table de cuisson

A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage ⌚ clignote. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

Désactiver la sécurité-enfants

Vous pouvez redésactiver la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson exceptionnellement, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:

La table de cuisson doit être éteinte.

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Les affichages des foyers s'éteignent.

L'affichage ⌚ s'allume 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

Supprimer le verrouillage exceptionnel

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est désactivé.

Attention !

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

Cuire

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

Surface de commande + et –

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

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

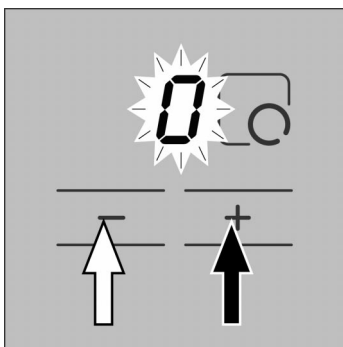
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages:

L'interrupteur principal doit être enclenché.

1. Effleurer le champ -.

A l'affichage clignote un 0.

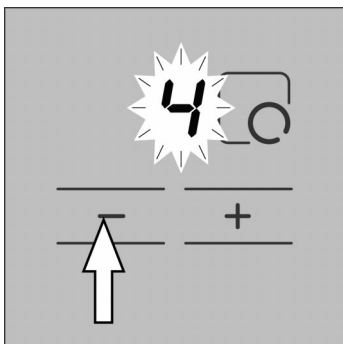


2. Effleurer dans les 5 secondes suivantes le champ + ou le champ -.

Le réglage de base apparaît.

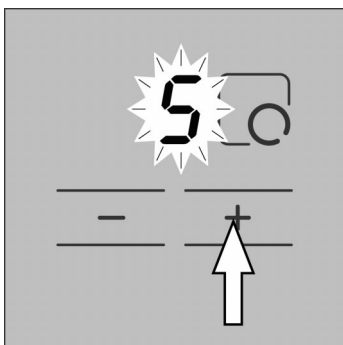
Champ + = position de chauffe 9

Champ - = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe:

A cet effet, effleurer le champ + ou le champ - jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse à l'affichage.



Modifier la position de chauffe

Vous pouvez à tout moment modifier la position de chauffe.

Eteindre le foyer

Effleurez le champ **-**, jusqu'à l'apparition de **9**.

Depuis le niveau de puissance **9** vous pouvez plus facilement accéder au niveau **9** en touchant deux fois le capteur **+**.

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

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	1-4 mn.	1-2	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	2-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	1-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	1-4 mn.	1-2	2-4 mn.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	1-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	2-4 mn.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g-600 g	3-5 mn.	2 -3	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	3-5 mn.	2 -3	20-30 mn.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-12 mn.	4-5*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	3-8 mn.	4-5*	10-15 mn.

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

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

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

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

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

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

Mettre le couvercle

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

Faire cuire avec peu d'eau

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

Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

Préchauffage rapide

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

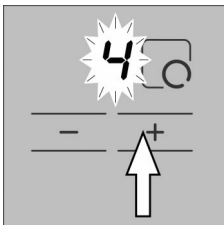
La programmation s'effectue de la façon suivante :

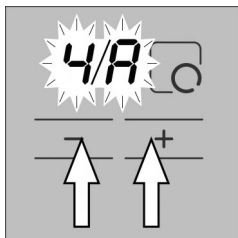
Exemple : nous souhaitons utiliser le niveau de puissance 4 comme température de conservation

Toutes les zones de cuisson sont munies de cette fonction.

Suivez les étapes suivantes :

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





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

Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

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

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

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

Désactiver la confirmation d'entrée

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

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

1. Régler les foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

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

Entretien et nettoyage

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

Entretien

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

Nettoyage de la vitrocéramique

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

Produits nettoyants

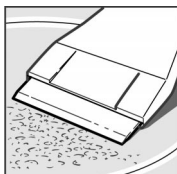
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

Produits nettoyants inappropriés:

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

Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



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

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

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

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.
Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

Effets de miroitements métalliques

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

Champs de commande

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

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

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

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

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

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Procédure après un dérangement

La table de cuisson ne fonctionne pas

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

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

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

La table de cuisson s'est éteinte

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

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

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

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

Réparations

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



Affichage *E* et chiffres

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

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

Affichage *F* et chiffres

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

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

Emballage et appareil usagé

Élimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

Service après-vente

Numéros de produit E et de fabrication FD

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

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

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	79
Prima del montaggio	79
Norme di sicurezza	79
Cause dei danni	81
Conoscere l'apparecchio	83
Pannello comandi	83
Le zone cottura	84
Indicatore del calore residuo	84
Interruttore principale con sicurezza bambino .	85
Interruttore principale	85
Sicurezza bambino	85
Cucinare	86
Regolazione	87
Tabella	88
Consigli per risparmiare energia	89
Preriscaldamento rapido	90
Programmare come indicato di seguito	90
Limitazione tempo automatica	91
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	92
Cura e manutenzione	92
Manutenzione	92
Pulizia delle superfici in vetroceramica	93
Pulizia della cornice del piano di cottura	94
Comportamento in caso di anomalia	94
Imballaggio e apparecchio dismesso	96
Servizio di assistenza tecnica	96

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare con cura l'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno di trasporto.

Allacciamenti elettrici

Prima di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio, accertarsi che l'allacciamento domestico sia collegato a massa e soddisfi tutti i requisiti posti dalle direttive vigenti in materia di sicurezza. L'installazione e l'allacciamento dell'apparecchio devono essere effettuati da parte di un tecnico autorizzato.

Nel caso in cui l'apparecchio venga messo in funzione senza allacciamento corretto può sussistere pericolo di morte o di gravi lesioni fisiche.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non appropriato o di collegamenti elettrici inadatti.

Norme di sicurezza

Olio e grasso bollenti

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Quando si fa scaldare dell'olio o del grasso, è necessario rimanere nelle immediate vicinanze.

Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo.
Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.
Disattivare la zona di cottura.
Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!
Tenere i bambini a distanza di sicurezza. L'indicatore del calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, si raccomanda di non conservarvi oggetti infiammabili né bombolette spray. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Spegnerne immediatamente l'apparecchio.
Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.
Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

Non posare oggetti in metallo sul campo a induzione

Non lasciare sul piano di cottura alimenti avvolti in pellicola in alluminio, posate, coperchi o altri oggetti in metallo. In caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, questi oggetti potrebbero surriscaldarsi rapidamente e causare ustioni.

Riparazioni non conformi

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.
Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Cavo di allacciamento

Qualunque tipo di intervento a livello dell'apparecchio, incluse le operazioni di sostituzione o di collegamento del cavo di allacciamento, deve essere effettuato dal servizio di assistenza tecnica.



Il **funzionamento intermittente** delle zone di cottura non è un difetto: esse funzionano sempre al massimo della potenza in intervalli di acceso e spento più o meno lunghi, a seconda del livello di potenza selezionato. (Quanto maggiore è il livello di potenza, tanto più lungo è il tempo di funzionamento e maggiore la temperatura raggiunta).

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

Evitare la cottura con pentole vuote, soprattutto se si tratta di stoviglie smaltate o in alluminio. Il fondo delle pentole e il materiale in vetroceramica potrebbero danneggiarsi.

Per le stoviglie speciali rispettare le indicazioni del produttore.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e acuminati

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

Pellicole e materiali plastici

Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.

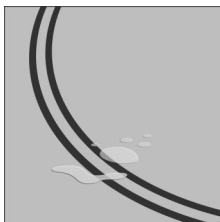
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.

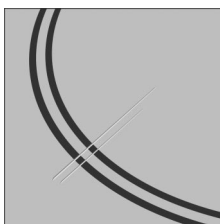
Formazione di residui gelatinosi

per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



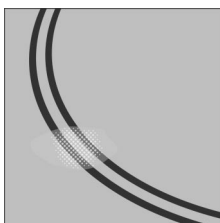
Graffi

dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.



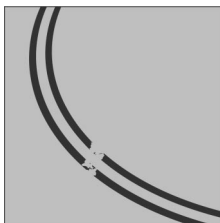
Colorazioni metalliche

per effetto dell'usura delle pentole o in seguito all'uso di detersivi inappropriati.



Decorazione smerigliata

in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

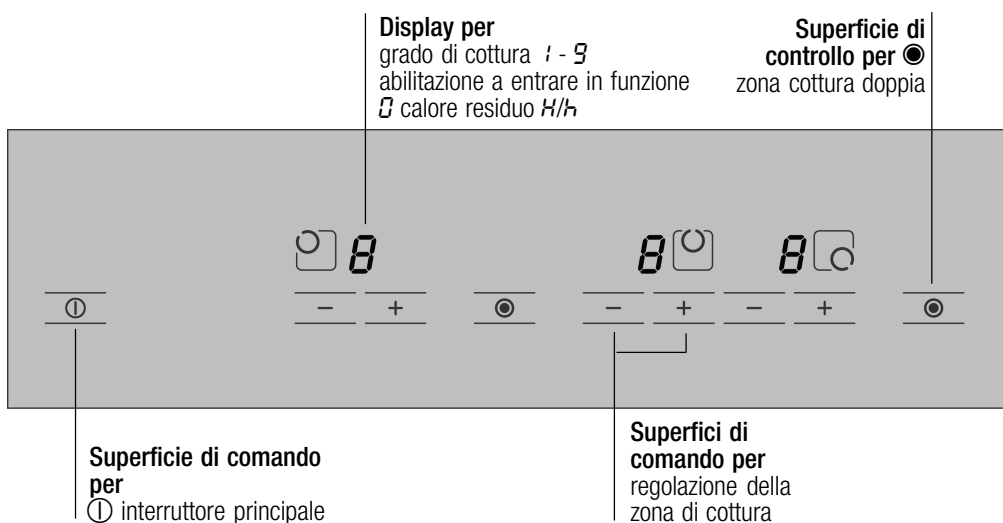


Questi danni sono causati dall'uso scorretto dell'apparecchio e non sono pertanto coperti dalla garanzia poiché non si tratta di problemi tecnici dell'apparecchio.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo ①.
Il piano di cottura viene attivato.

Avvertenza

Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

Le superfici di comando devono essere mantenute sempre pulite ed asciutte. L'umidità e lo sporco ne compromettono il corretto funzionamento.

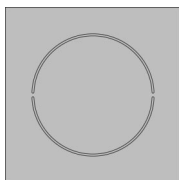
Le zone cottura

Zona cottura per radiazione

In queste zone cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie.

Selezionare la zona cottura corretta.

Le dimensioni del recipiente dovrebbero coincidere con quelle della zona cottura.



Zona di cottura a circuito doppio

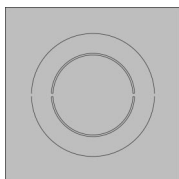
Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno: sfiorare il simbolo ●.

Disattivazione:

sfiorare nuovamente il simbolo ●. La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.

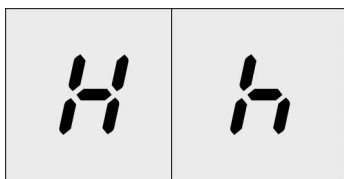


Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali sono le zone di cottura ancora a temperatura elevata. L'indicatore di calore residuo presenta due gradi.

Se il display visualizza **H**, la zona di cottura è ancora calda. E' per esempio possibile mantenere calda una pietanza o far sciogliere la marmellata.

Con il raffreddamento della zona di cottura, il display visualizza **h**. Il display si spegne quando la zona di cottura si è sufficientemente raffreddata.



Attenzione!

Dopo un calo di corrente l'indicazione di calore residuo non si attiva più. I fornelli potrebbero essere ancora caldi.

Interruttore principale con sicurezza bambino

Interruttore principale

Attivazione

L'interruttore principale consente di attivare il dispositivo elettronico del pannello comandi. Ora il piano di cottura è pronto a entrare in funzione.

Disattivazione

Toccare il simbolo ① finché non si illuminano i display – delle zone di cottura.

Toccare il simbolo ① finché non si spengono i display – delle zone di cottura. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 10 secondi.

Se, in seguito all'attivazione del piano di cottura, vi è ancora del calore residuo, sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente H/h e $-$.

Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino

E' possibile prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura da parte dei bambini che hanno avuto accesso alle zone di cottura. La sicurezza bambino resta permanentemente attiva.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le zone di cottura sul grado di cottura 2.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Azionare l'interruttore principale per almeno 5 secondi; dopodiché risuona un segnale acustico.
La sicurezza bambino è attivata.

Utilizzo del piano di cottura	Ogniqualvolta si accenda l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia ②. Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.
Disattivazione della sicurezza bambino	La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.
Blocco occasionale del piano di cottura	E' possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio in presenza di bambini piccoli. Il piano di cottura deve essere disattivato. Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display ② si illumina per 10 secondi poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.
Annullamento del blocco occasionale	Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene rimosso.
Attenzione!	La presenza sull'interruttore principale ① di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come impostare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Superficie di comando + e -

Con i simboli + e - impostare i gradi di cottura desiderati.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

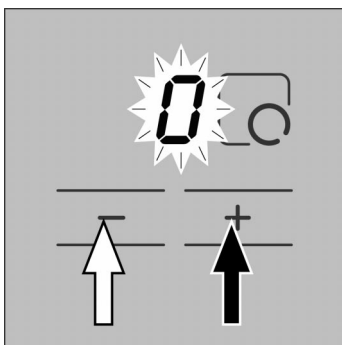
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione

L'interruttore principale deve essere attivato.

1 Sfiare il pannello -.

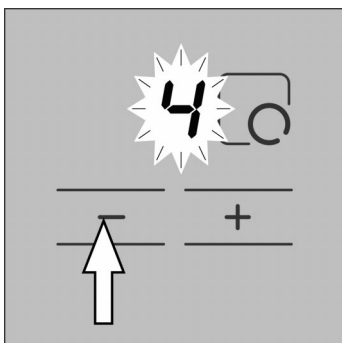
Sul display lampeggia uno 0



2. Entro i successivi 5 secondi, sfiorare il pannello + oppure il pannello -. Viene così visualizzata l'impostazione base.

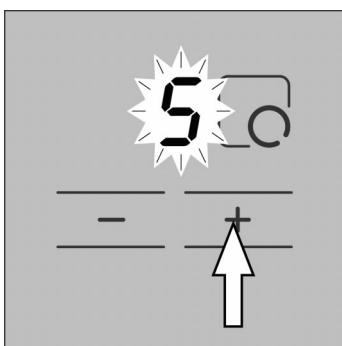
Campo + = grado di cottura 9

Campo -= grado di cottura 4



3. Modifica del grado di cottura:

Sfiare il pannello + oppure il pannello -, finché sul display non venga visualizzato il grado di cottura desiderato.



Modifica del grado di cottura

Il grado di cottura può essere modificato in qualunque momento.

Disattivazione della zona di cottura

Sfiorare il pannello **-**, finché non compare lo **0**.
Dal livello di potenza **9** si può accedere più facilmente al livello **0** toccando due volte il sensore **+**.
La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore di calore residuo.

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	1-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	2-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	1-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	1-4 min.	1-2	2-4 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	2-4 min.	1-2	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	3-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	6-12 min.	4 -5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	3-8 min.	4 -5*	10-15 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	3-6 min.	1-3	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	25-35 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	6-12 min.	6-7*	6-10 min.
Brasare				
Involtoni	4 porzioni	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	4-8 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-11 min.	4-5	50-60 min.
Friggere				
Frittata (schiacciata)		1-4 min.	6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	1-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca	2-3 porzioni	1-4 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	1-4 min.	6-7	8-12 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati	200 g per ogni ripieno	8-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	8-15 min.	4-5	friggere gradualmente
* Cottura senza coperchio				

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione.

Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.

Ridurre il grado di cottura

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Preriscaldamento rapido

Questa funzione può essere usata quando si desidera raggiungere rapidamente la temperatura massima, per poi passare ad una temperatura di mantenimento, in modo automatico.

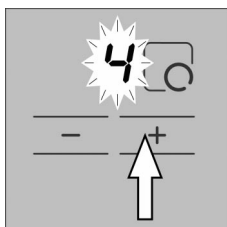
Programmare come indicato di seguito

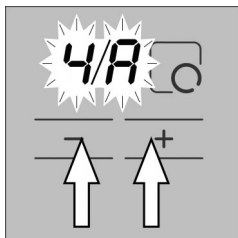
Esempio: si desidera usare il livello di potenza 4 come temperatura di mantenimento

Tutte le zone di cottura sono dotate di questa funzione.

Procedere come indicato di seguito:

1. Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderati (per esempio 4).





2. Toccare i simboli – e + contemporaneamente. Nell'indicatore si illumineranno, alternandosi, **R** e il livello di potenza (per esempio **4**). In questo modo la funzione è attivata. La zona cottura funziona adesso al livello di potenza massimo **9**. Una volta trascorso un determinato periodo di tempo, la potenza torna al livello iniziale (per esempio **4**). Il preriscaldamento rapido si sarà disattivato.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternativamente **F** e **B**.

Se si sfiora un pannello di comando a piacere, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione tempo dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un campo, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questa funzione può essere disattivata.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le zone di cottura sul grado 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi, finché non risuonerà un segnale di conferma.

E' possibile attivare nuovamente la conferma di immissione dati. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la disattivazione.

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detergente e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

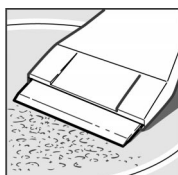
Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

Detergenti non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detergenti aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

Raschietto per vetro

In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.



Togliere la sicura al raschietto per vetro. Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama. L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.

La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.

Pulire la superficie tiepida con detergente e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detergenti non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

Pannelli comandi

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Comportamento in caso di anomalia

Il piano di cottura non funziona

Le anomalie spesso sono facilmente risolubili. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, si consiglia pertanto di prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Verificare che l'apparecchio sia sotto corrente. Controllare che il fusibile o l'interruttore FI dell'impianto elettrico sia scattato.

Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia E e risuona inoltre un segnale acustico

La superficie di comando é molto sporca, gli alimenti sono traboccati oppure c'è un oggetto sulla superficie di lavoro. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto dalla superficie di lavoro. Azionare la superficie di comando corrispondente. La visualizzazione cessa di lampeggiare.

Il piano di cottura si è disattivato

L'interruttore principale è stato azionato accidentalmente. Effettuare nuovamente l'attivazione. Effettuare nuovamente la regolazione.

Al momento dell'attivazione del piano di cottura scatta il fusibile di rete

Accertarsi che la potenza assorbita da tutti gli apparecchi in funzione non sia superiore al valore massimo del proprio impianto domestico. Controllare che il fusibile scatti anche quando si accende un'altra zona di cottura.

Riparazioni

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale specializzato del servizio di assistenza tecnica.



Display *E r* e numeri

In caso di riparazioni effettuate in modo non corretto, possono insorgere situazioni di pericolo per l'utente.

Se sul display vengono visualizzati *E r* e dei numeri, si è verificata un'anomalia a livello del sistema elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, quindi collegarlo nuovamente. Se il display si illumina nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Visualizzazione di *F* e numeri

Se sul display si alternano una *F* e una cifra, l'apparecchio indica la presenza di un'anomalia. La seguente tabella riporta le misure necessarie ai fini della risoluzione dei problemi insorti.

Indicazione	Guasto	Misura
<i>F0</i>	Sul piano di cottura si è verificato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere alcuni secondi e ricollegarlo alla rete. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato.	Ritirare il recipiente dalle zone cottura anteriori. <i>F2</i> si spegne quando si aziona la superficie di comando, non appena il piano di cottura si sia raffreddato sufficientemente.
<i>F4</i>	Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato.	Controllare se sul pannello di comando vi siano contenitori caldi. Rimuovere i contenitori dal pannello di comando. Attendere alcuni minuti, finché il pannello di comando non si sia in parte raffreddato. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato <i>F4</i> , rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata utilizzata troppo a lungo senza interruzioni a un livello di potenza elevato.	Il sistema di disattivazione temporale automatica si è attivato. Per poter proseguire la cottura, premere un tasto a piacere.
<i>U400</i>	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Consultare il piano dei collegamenti e ripetere l'allacciamento in modo corretto. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza tecnica

Sigla del prodotto e numero FD

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. L'etichetta delle caratteristiche è applicata nella parte inferiore del piano cottura e si trova in questo manuale d'uso.

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>

9000055009 (1W02DR) 01 8503