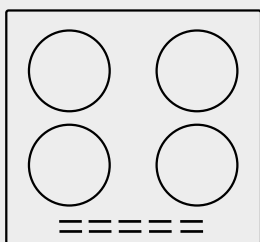




**PKF 615Q 01 E**



IT Istruzioni sull'uso  
FR Mode d'emploi

3  
22



Household Appliances

**BOSCH**

# Indice

<b>Aspetti a cui prestare attenzione</b> .....	<b>4</b>
Prima del montaggio .....	4
Norme di sicurezza .....	4
Cause dei danni .....	6
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>8</b>
Pannello comandi .....	8
Le zone cottura .....	9
Indicatore del calore residuo .....	9
<b>Interruttore principale con sicurezza bambino</b> .	<b>10</b>
Interruttore principale .....	10
Sicurezza bambino .....	10
<b>Cucinare</b> .....	<b>11</b>
Regolazione .....	12
Tabella .....	13
Consigli per risparmiare energia .....	14
<b>Preriscaldamento rapido</b> .....	<b>15</b>
Programmare come indicato di seguito .....	15
<b>Limitazione tempo automatica</b> .....	<b>16</b>
<b>Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi</b> .....	<b>16</b>
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>17</b>
Manutenzione .....	17
Pulizia delle superfici in vetroceramica .....	17
Pulizia della cornice del piano di cottura .....	18
<b>Comportamento in caso di anomalia</b> .....	<b>19</b>
<b>Imballaggio e apparecchio dismesso</b> .....	<b>21</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>21</b>

---

# 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

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.

### Olio e grasso bollenti

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.

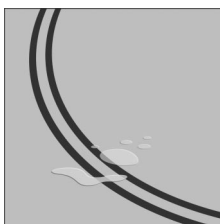
## Pellicole e materiali plastici

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.

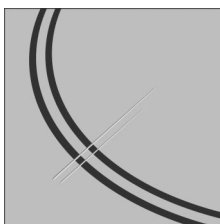
## Esempi di possibili danni

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



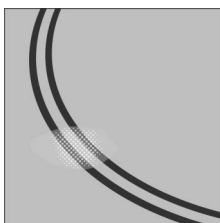
### Formazione di residui gelatinosi

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



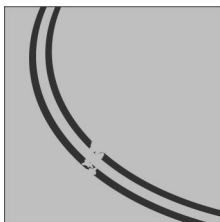
### Graffi

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

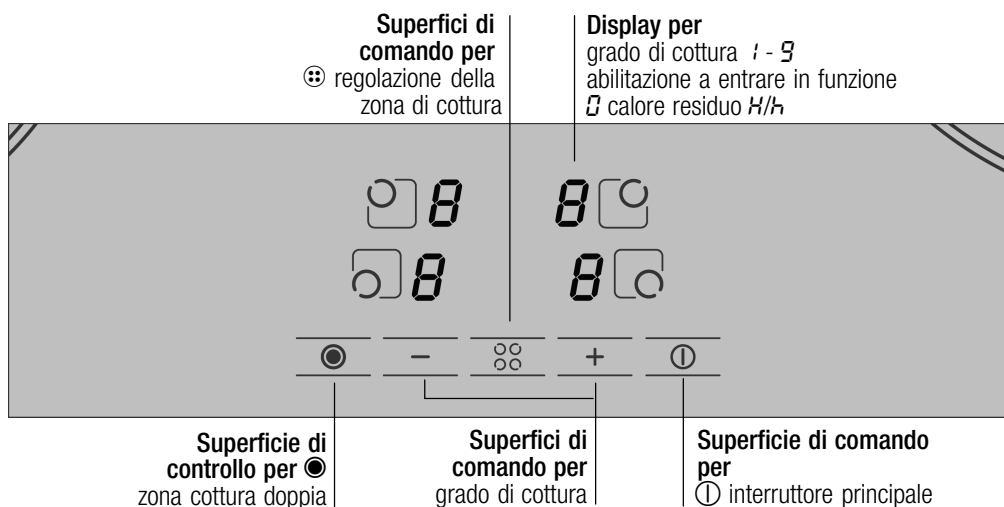
in seguito all'uso di detersivi non appropriati

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

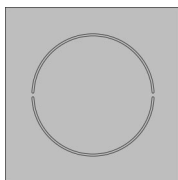
Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

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

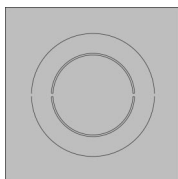


In queste zone cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie.

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 ●.

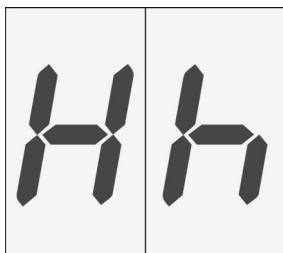
Disattivazione:

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.

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

### Disattivazione

Toccare il simbolo  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

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.

### Attivazione della sicurezza bambino

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.

<b>Utilizzo del piano di cottura</b>	Ogniqualvolta si accenda l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia ⏻ Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.
<b>Disattivazione della sicurezza bambino</b>	La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.
<b>Blocco occasionale del piano di cottura</b>	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 ⏻ si illumina per 10 secondi poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.
<b>Annullamento del blocco occasionale</b>	Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene rimosso.
<b>Attenzione!</b>	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.

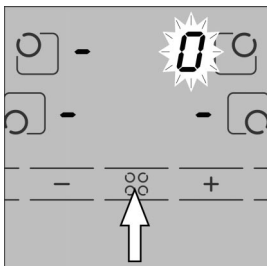
Grado di cottura 1 = potenza minima  
Grado di cottura 9 = potenza massima

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

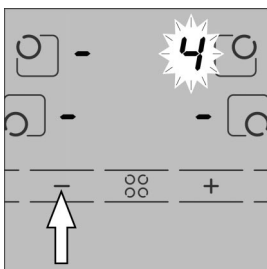
# Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

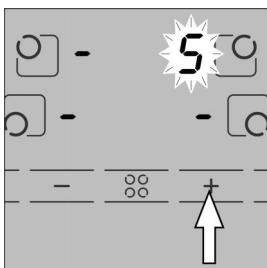
**Esempio: Grado di cottura  
5. Zona di cottura 3.**



1. Selezionare la zona cottura con il simbolo ☉  
Sul display lampeggia uno 0.



2. Nei 5 secondi successivi toccare il simbolo + o -.  
Viene così visualizzata l'impostazione base.  
Simbolo + = grado di cottura 9  
Simbolo - = grado di cottura 4



3. Modificare il grado di cottura:  
Toccare il simbolo + o - finché non compare il  
grado di cottura desiderato. (Esempio 5)

**Modifica del grado di  
cottura**

Selezionare la zona di cottura e impostare il nuovo  
grado di cottura.

**Disattivazione della zona di  
cottura**

Toccare il simbolo -, finché non venga visualizzato 0.

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile toccare il simbolo + finché non venga visualizzato 9. Azionare nuovamente il simbolo +; viene così visualizzato 9.

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore del 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
<b>Fondere</b>				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
<b>Riscaldare</b>				
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.
<b>Riscaldare e mantenere al caldo</b>				
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	
<b>Scongelare e riscaldare</b>				
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.
<b>Stufare</b>				
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
<b>Cuocere</b>				
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.
<b>Brasare</b>				
Involtini	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.
<b>Friggere</b>				
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.
<b>Friggere (in 1-2 l di olio)</b>				
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.

---

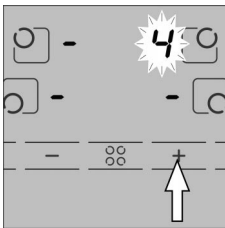
## Preriscaldamento rapido

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

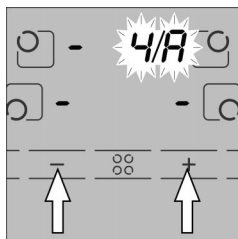
**Esempio: si desidera usare il livello di potenza 4 come temperatura di mantenimento**



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, **A** 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.

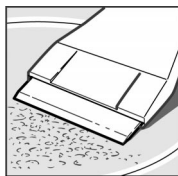
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol. Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

#### 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 detersivi 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

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

**Il piano di cottura non funziona**

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.	Rimuovere le stoviglie dalle zone di 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.

# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>23</b>
Avant l'encastrement .....	23
Consignes de sécurité .....	23
Causes de dommages .....	25
<b>Apprentissage de l'appareil</b> .....	<b>27</b>
Le bandeau de commande .....	27
Les zones de cuisson .....	28
Indicateur de chaleur résiduelle .....	28
<b>Interrupteur principal avec sécurité-enfants</b> ...	<b>29</b>
Interrupteur principal .....	29
Sécurité-enfants .....	29
<b>Cuire</b> .....	<b>30</b>
La programmation s'effectue de la façon suivante :	31
Tableau .....	32
Conseils pour économiser de l'énergie .....	33
<b>Préchauffage rapide</b> .....	<b>34</b>
La programmation s'effectue de la façon suivante :	34
<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>35</b>
<b>Désactiver la confirmation d'entrée</b> .....	<b>35</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>36</b>
Entretien .....	36
Nettoyage de la vitrocéramique .....	36
Nettoyage du cadre de la table de cuisson .....	37
<b>Procédure après un dérangement</b> .....	<b>38</b>
<b>Emballage et appareil usagé</b> .....	<b>40</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>40</b>

---

# Remarques importantes

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

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Raccordements électriques

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

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

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

---

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

### Huile et graisse brûlantes

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

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

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

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

## **Foyers chauds**

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

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

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

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

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

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

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## **Fissures dans la vitrocéramique**

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

Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

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

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

## **Réparations inexpertes**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

## Câble de raccordement

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



Attention ! Le **fonctionnement intermittent** des zones de cuisson n'est pas un signe de panne. Elles fonctionnent toujours à leur pleine puissance mais avec des périodes où elles 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.

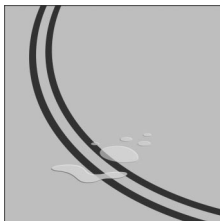


## Feuilles et plastiques

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.

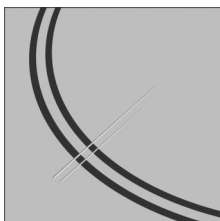
## Exemples de dommages possibles

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



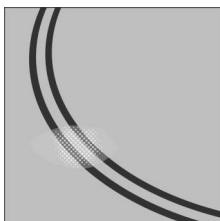
### Egratignures

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



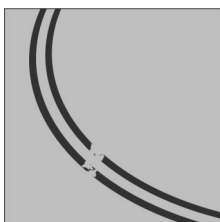
### Rayures

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



### Effets de miroitements métalliques

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



### Décor effacé

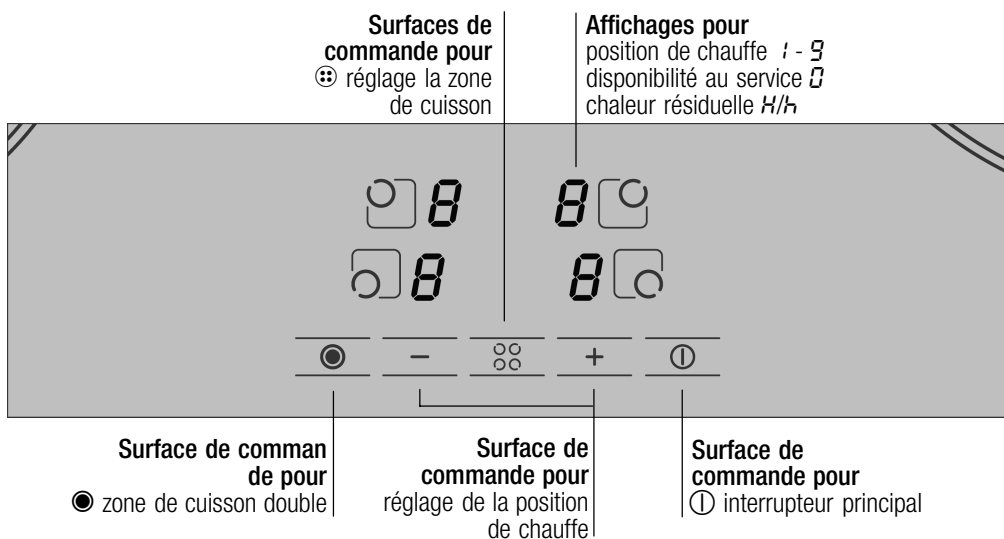
dû à des produits nettoyants inappropriés.

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

# Apprentissage de l'appareil

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

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ①.

La table de cuisson est mise en marche.

### Remarque

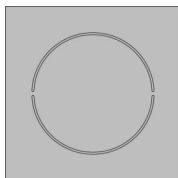
Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essayer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

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

---

## Les zones de cuisson

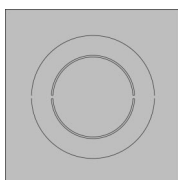
### Zone de cuisson par radiation



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



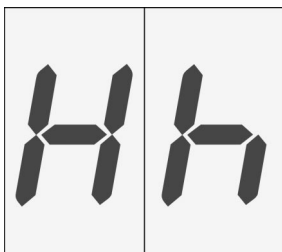
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.  
Le foyer doit être activé.

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  $\hat{a}$  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.

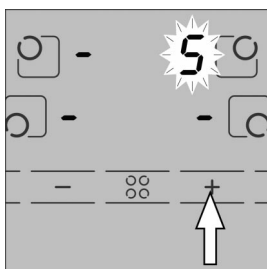
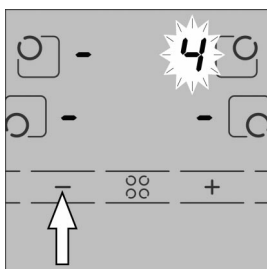
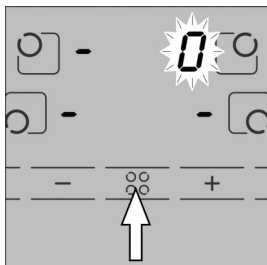
Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

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

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

Exemple : sélectionner le niveau de puissance 5 de la zone de cuisson numéro 3



**Modifier le niveau de puissance**

**Déconnecter la zone de cuisson**

La table de cuisson doit être connectée.

1. Appuyez plusieurs fois sur le symbole ☺ jusqu'à ce que clignote un 0 sur l'indicateur visuel de la zone de cuisson souhaitée (par exemple 3).



**Remarque :** l'accès à chaque zone de cuisson est réalisé de manière séquentielle et dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur le symbole + ou -.  
L'information de base s'affiche :  
Symbole + = niveau de puissance 1  
Symbole - = niveau de puissance 9

3. Modification du niveau de puissance : appuyez sur le symbole + ou - jusqu'à ce que s'affiche le niveau de puissance souhaité (par exemple 5).

Il faut que le niveau de puissance qui s'affiche sur l'indicateur visuel clignote, sinon le niveau de puissance ne pourra pas être modifié.

Appuyez sur le symbole - jusqu'à ce que 0 s'affiche.

Si un niveau de puissance élevé a été sélectionné, il est également possible d'appuyer sur le symbole + jusqu'à ce que  s'affiche. En appuyant plusieurs fois sur le symbole +,  s'affiche.

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

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

\* Mijoter sans couvercle

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

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

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

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



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

### Mettre le couvercle

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

### Faire cuire avec peu d'eau

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

### Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

---

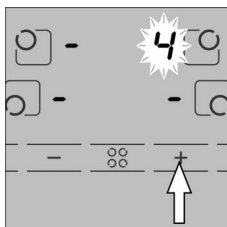
## Préchauffage rapide

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 :

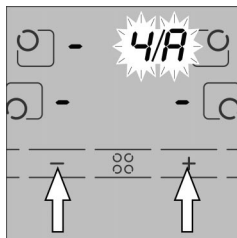
Exemple: nous souhaitons utiliser le niveau de puissance 4 comme température de conservation



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 **B**.

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

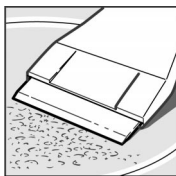
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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.

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.

Les décolorations sont dus 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.

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

### **Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique**

### **Effets de miroitements métalliques**

### **Champs de commande**

---

## **Nettoyage du cadre de la table de cuisson**

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

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

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

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

# Procédure après un dérangement

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

**La table de cuisson ne fonctionne pas**

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

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

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

**La table de cuisson s'est éteinte**

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

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

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

**Réparations**

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



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

**Affichage  $E$  et chiffres**

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

**Affichage  $F$  et chiffres**

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

<b>Affichage</b>	<b>Panne</b>	<b>Mesure</b>
<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.	Enlevez les récipients des foyers 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



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

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

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

---

# Service après-vente

## Numéros de produit E et de fabrication FD

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

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

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>

9000084006 (1W02WY) 01 8504