



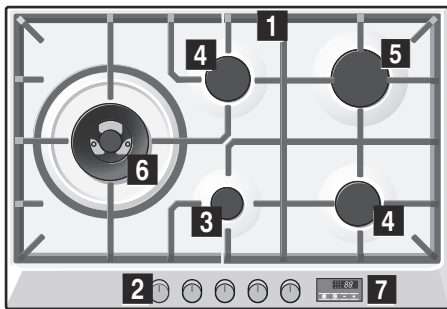
Gas hob
Placa de cocción a gas
Table de cuisson gaz
Piano di cottura a gas
Placa de cozinhar a gás



BOSCH

[en]	Instruction manual	3
[es]	Instrucciones de uso	11
[fr]	Notice d'utilisation	19

[it]	Istruzioni per l'uso	27
[pt]	Instruções de serviço	35



- 1** Pan supports
- 2** Control knobs
- 3** Auxiliary burner (up to 1 kW)
- 4** Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)

- 5** Rapid burner (up to 3 kW)
- 6** Dual double-flame wok burner up to 5 kW
- 7** Timer

- 1** Parrillas
- 2** Mandos
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW

- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW
- 6** Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
- 7** Reloj temporizador

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum
- 4** Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum

- 5** Brûleur rapide de 3 kW maximum
- 6** Brûleur wok double flamme double de 5 kW maximum
- 7** Minuterie

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore ausiliario fino a 1 kW
- 4** Bruciatore semirapido fino a 1,75 kW

- 5** Bruciatore rapido fino a 3 kW
- 6** Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma fino a 5 kW
- 7** Orologio timer

- 1** Grelhas
- 2** Comandos
- 3** Queimador auxiliar de até 1 kW
- 4** Queimador semi-rápido de até 1,75 kW

- 5** Queimador rápido de até 3 kW
- 6** Queimador duplo para wok de chama dupla de até 5 kW
- 7** Temporizador

Safety precautions	3	Display messages	8
Your new appliance	5	Cooking pans.....	8
Control knobs	5	Suitable pans	8
Timer control panel.....	5	Precautions for use	8
Accessories	5	Cleaning and maintenance.....	9
Gas burners	6	Cleaning.....	9
Switching on	6	Maintenance	9
Safety system	6	Trouble shooting	9
Switching off.....	6	Technical Assistance Service	10
Power levels.....	6	Warranty conditions.....	10
Childproof lock.....	6	Used appliances and packaging.....	10
Warnings.....	6	Environmentally-friendly disposal.....	10
Cooking guidelines.....	7		
Timer.....	7		
Countdown timer.....	7		
Programming a burner to switch off automatically.....	7		
Timer control panel block	8		
Protection against overheating.....	8		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.bosch-home.com and in the online shop www.bosch-eshop.com

Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance must only be used in well ventilated places.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be performed by an authorised technician, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with

reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Risk of deflagration!

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

Risk of poisoning!

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in operation: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

Risk of burns!

The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.

Risk of fire!

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.
- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Risk of injuries!

- Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.
- In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.
- Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.
- If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately so that they can repair or replace them.

Risk of electric shock!

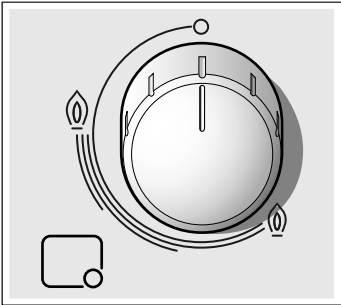
Do not clean the appliance using steam cleaners.

Your new appliance

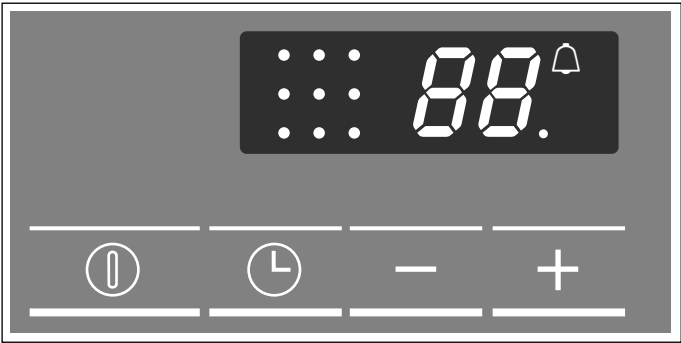
Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power.

Control knobs

There are indications to show which burner each control knob operates.



Timer control panel



Control surfaces

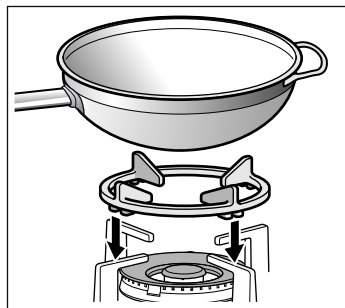
ⓘ	Main switch
⌚	Timer
- +	Adjustment buttons

Display indicators

⦿	Burners
88	Time programming
🔔	Countdown timer
88.	Automatic off programming

Accessories

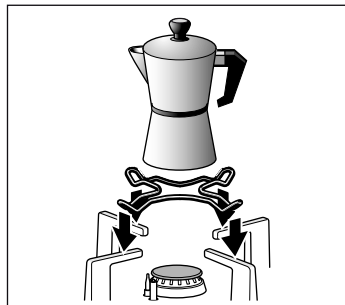
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



Additional wok pan support

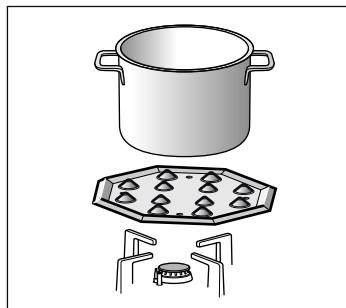
Only for use on wok burners with pans with a round base.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



Additional coffee maker support

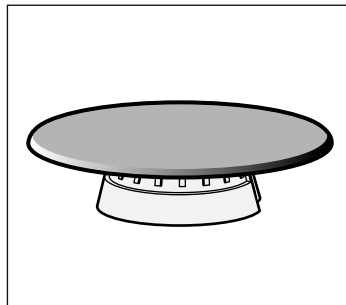
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



Simmer Plate

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.



Simmer Cap

Burner specially designed to cook at minimum power. In order to use it, remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.

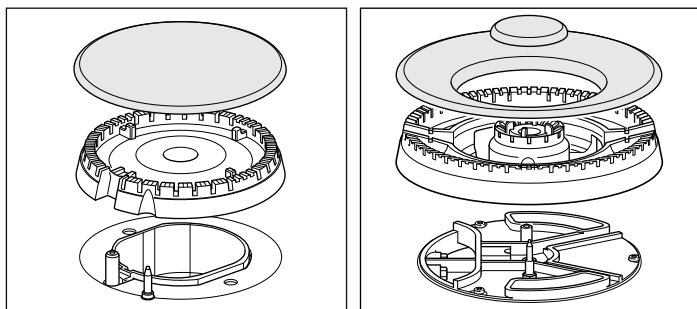
Code

- HEZ298107 Additional wok pan support: cast iron (4-5 kW)
- HEZ298115 Additional coffee maker support: cast iron
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap

The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Gas burners

It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.



Switching on

Switching on a burner:

1. Connect the appliance by means of the main switch. The main switch indicator lights up.
2. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting. While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites.
3. Release the control knob.
4. Turn the control knob to the required setting.

If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

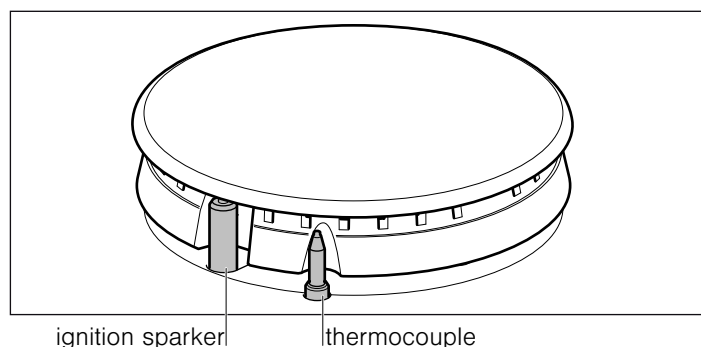
Risk of deflagration!

If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner back on.

Note: If no burner turns on after pressing the main switch, the appliance automatically turns off after one minute.

Safety system

Your hob is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners are accidentally switched off.



To ensure that this device is active:

1. Switch on the burner as usual.
2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off

Switching off a burner: turn the control knob clockwise to the off setting.

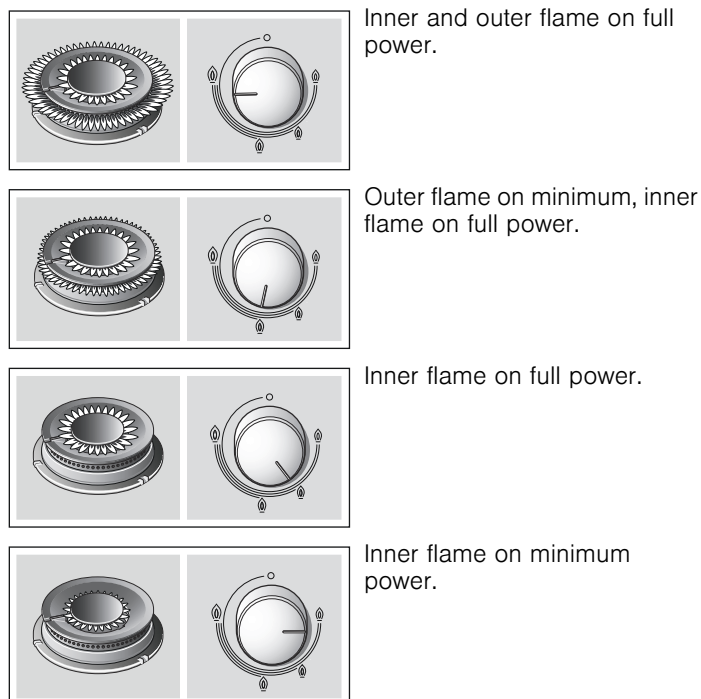
Switching off the hob: after finishing cooking, turn all the controls to setting 0 and turn off the appliance with the main switch. The main switch indicator will be turned off.

Power levels

The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting		Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



Childproof lock

To activate the childproof lock:
The hob must be off. Press the main switch for a few seconds. The display indicator shows the childproof lock . Now the hob cannot be switched on.

To deactivate the childproof lock:
Press the main switch for a few seconds. The main switch indicator lights up. Now the hob can be switched on normally.

Warnings

This appliance will not function if it is not connected to the mains or if the electricity supply is cut off.

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When first used, it is normal for the burner to give off odours. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction. They will disappear in time.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least 1 minute.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

Cooking guidelines

Burner	Very high - High	Medium	Low
Wok burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying	Rice, white sauce, ragout	Steaming: fish, vegetables
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta	Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding, caramel	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products	Melting: butter, chocolate, jelly

Timer

The timer can be used in two ways:

- As a countdown timer.
- To programme the automatic off of up to two burners.

Countdown timer

The countdown timer can be used to time periods up to 99 minutes. This is independent of other services. It can be programmed even when the hob is switched off. This function does not switch off any burner.

It is programmed as follows

1. Touch the  symbol once. The  indicator lights up. The time programming indicator  is displayed.
2. Touch the - or + symbol in the following five seconds to programme the required time.

The countdown begins in a few seconds.

The time programming indicator always displays the time remaining for the first programme to finish.

When the programmed time has elapsed

A beep sounds for 30 seconds. The time programming indicator  is displayed.

When any symbol is pressed the indicators go out and the beep stops.

Change the programmed time

Touch the  symbol and change the time using - or + in the following 5 seconds. The new programmed time will begin after a few seconds.

To cancel the programme

Touch the  symbol and change the time to  using the - or + symbols. The indicator disappears following a few seconds or displays the time remaining for the following programme.

Note: The countdown timer does not continue after a power failure.

Programming a burner to switch off automatically

Introduce a cooking time for the required burner. The burner turns off automatically when the programmed time is reached. Up to two burners can be programmed at the same time.

It is programmed as follows

The burner must be on.

1. Touch the  symbol twice. The indicators display the settings of the burners of their hob for one second. Select the desired burner by touching the  symbol.
2. Touch the - or + symbol in the following five seconds to programme the required time.

The programme will start after a few seconds or when another burner is selected.

This sequence may be used to programme any burner on the hob.

The time programming indicator displays the time remaining for the first programme to finish. The burner indicator corresponding to the time lights up. The dimmed indicators correspond to other programmes that are in progress. Touch the  symbol to check all of the programmed times.

When the programmed time has elapsed

The burner goes out. A beep sounds for 30 seconds. The time programming indicator  is displayed. The burner indicators flash successively. Then, when any symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Turn the control knob of the burners switched off by the timer to the 0 setting.

Change the programmed time

Touch the  symbol, select the burner and change the time using the - or + in the following 5 seconds. The new programmed time will begin after a few seconds.

Cancel the programme

Touch the  symbol, select the burner and change the time to  using the - or + symbols. The indicator disappears following a few seconds or displays the time remaining for the following programme.

Notes

- The automatic off function does not continue after a power failure.
- It can be programmed for a duration of up to 99 minutes.

Timer control panel block

To activate the block:

Press the symbols  and  for 4 seconds. A whistle sounds and the display shows **PL**. Then the display will show the programme information again. If any symbol is touched while this function is being used a whistle will sound and **PL** will appear on display.

To deactivate the block:

Press the symbols  and  for 4 seconds.

Protection against overheating

When high temperatures are reached in the electronics installation, the **F2** message will alternate with information on the programmes in progress. The burners continue to operate. When the temperature drops to acceptable levels, the **F2** message will disappear.

If the temperature reaches the maximum level allowed, the timer turns off the burners and pauses the programmes in progress. The display alternates between the **F2** message and the remaining times of the programmes. The control surfaces will remain blocked until the temperature drops to acceptable levels.

After a few minutes the hob can be used again.

Display messages

Indicator	Meaning	Solution
PL	Timer control panel block activated.	See <i>Timer control panel block</i> section.
	Childproof lock activated.	See <i>Childproof lock</i> section.
F2	Appliance electronics overheating.	See <i>Protection against overheating</i> section.
EO, E2, F5, FH, FL	Electronics error.	Contact Technical Assistance Service.

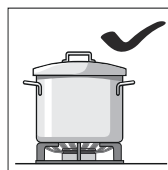
Cooking pans

Suitable pans

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

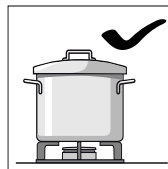
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



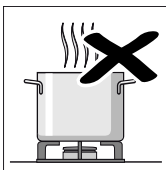
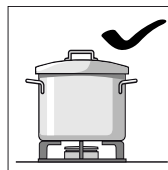
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

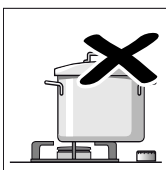
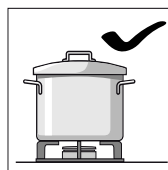


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.



Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



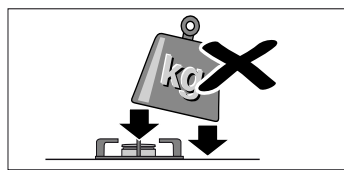
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser.

Caution!

- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.
- If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar implement to clean the point where it joins the metal.

Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt. This will prevent food remains from sticking to the hob surface and you will save yourself any unnecessary effort.

Due to the high temperatures endured, the wok burner and the stainless steel zones (grease drip tray, burner outline, etc.) can change colour. This is normal. After each use, clean these areas with a product that is suitable for stainless steel.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

Caution!

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

Trouble shooting

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switching on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked by gas taps.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that it is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. Do not use the appliance until ensuring that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

- GB** 0844 8928979
Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.
- IE** 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

Warranty conditions

In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions:

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

Indicaciones de seguridad	11
Su nuevo aparato	13
Mandos	13
Panel de mando del reloj temporizador	13
Accesorios	13
Quemadores de gas	14
Encendido	14
Sistema de seguridad	14
Apagado	14
Niveles de potencia	14
Seguro para niños	14
Advertencias	14
Consejos de cocinado	15
Reloj temporizador	15
Reloj de cuenta atrás	15
Programar un quemador para que se apague automáticamente	15
Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador	16
Protección contra sobrecalentamiento	16

Mensajes en el display	16
Recipientes de cocinado	16
Recipientes apropiados	16
Advertencias de uso	16
Limpieza y mantenimiento	17
Limpieza	17
Mantenimiento	17
Solucionar anomalías	17
Servicio de asistencia técnica	18
Condiciones de garantía	18
Embalaje y aparatos usados	18
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	18

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet:
www.bosch-home.com y también en la tienda online:
www.bosch-eshop.com

⚠ Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o

desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

¡Peligro de deflagración!

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

¡Peligro de intoxicación!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

¡Peligro de quemaduras!

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.

¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.
- Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

¡Peligro de descarga eléctrica!

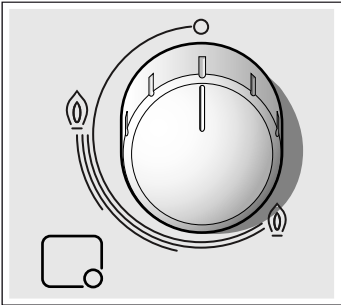
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

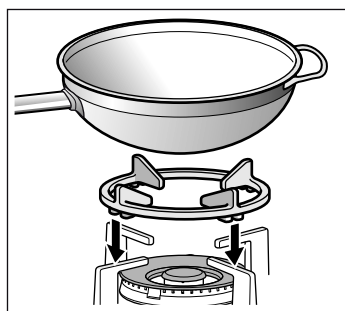
Mandos

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.

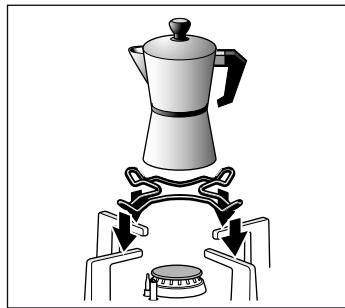


Accesorios

Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

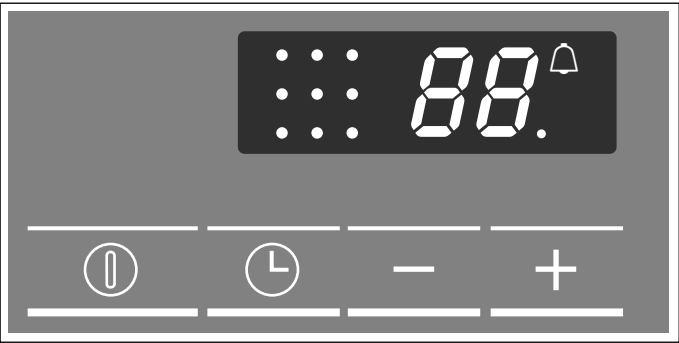


Parrilla supletoria wok
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.
El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.



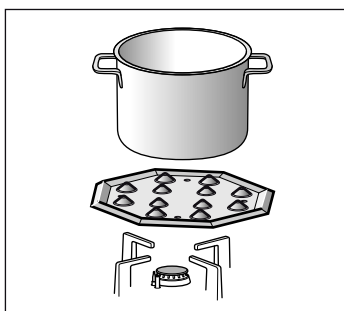
Parrilla supletoria cafetera
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

Panel de mando del reloj temporizador

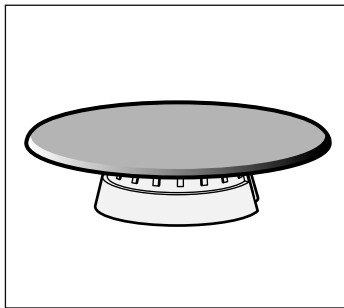


Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
⌚	Reloj temporizador
- +	Botones de ajuste

Indicadores en el display	
⦿	Quemadores
88	Programación del tiempo
⌚	Reloj de cuenta atrás
88.	Programación de apagado automático



Simmer Plate
Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.
Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.



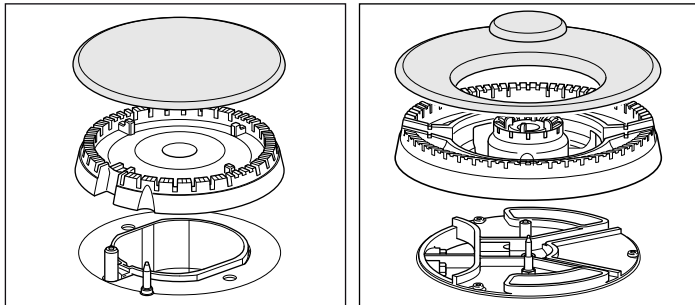
Simmer Cap
Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

Código
HEZ298107 Parrilla supletoria wok: hierro fundido (4-5 kW)
HEZ298115 Parrilla supletoria cafetera: hierro fundido
HEZ298105 Simmer Plate
HEZ298104 Simmer Cap

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.



Encendido

Para encender un quemador:

1. Conecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se enciende.
2. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
3. Deje de presionar el mando.
4. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

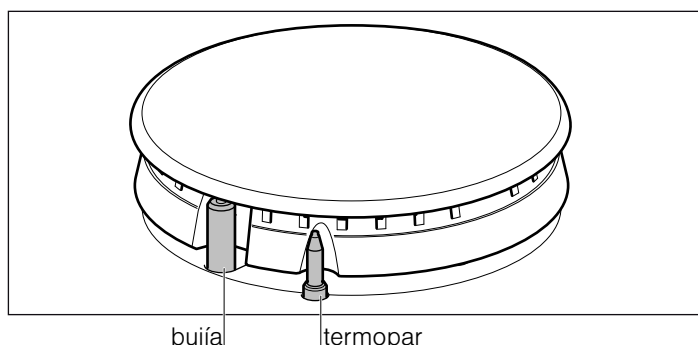
⚠ ¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Nota: Si tras presionar el interruptor principal no enciende ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurrido un minuto.

Sistema de seguridad

Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad (termopar) que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.



Para garantizar que este dispositivo esté activo:

1. Encienda el quemador con normalidad.
2. Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagado

Apagar un quemador: gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

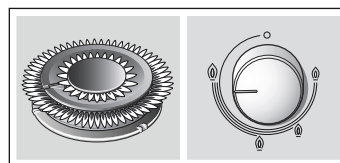
Apagar la placa de cocción: una vez finalizada la cocción, gire todos los mandos hasta la posición 0 y desconecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se apaga.

Niveles de potencia

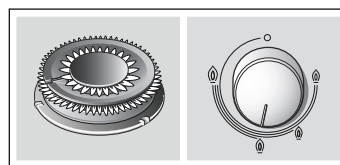
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	○	Mando cerrado
Llama grande	🔥	Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña	🔥	Apertura o capacidad mínima

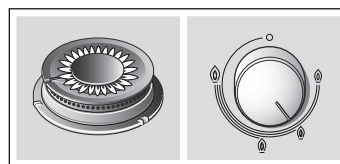
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



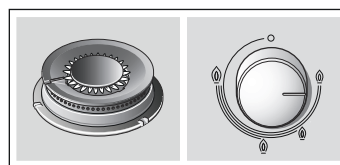
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

Seguro para niños

Activar el seguro para niños:

La placa de cocción debe estar apagada. Pulse el interruptor principal durante unos segundos. El display muestra el indicador del seguro para niños . Ahora no se puede conectar la placa de cocción.

Desactivar el seguro para niños:

Pulse el interruptor principal durante unos segundos. El indicador del interruptor principal se ilumina. Ahora se puede conectar la placa de cocción normalmente.

Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paelas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

Reloj temporizador

El reloj temporizador se puede utilizar de dos maneras:

- Como reloj de cuenta atrás.
- Para programar el apagado automático de hasta dos quemadores.

Reloj de cuenta atrás

El reloj de cuenta atrás permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Es independiente de otras prestaciones. Se puede programar incluso cuando la placa de cocción está apagada. Esta función no apaga ningún quemador.

Así se programa

1. Toque una vez el símbolo . La indicación se ilumina. El indicador de la programación del tiempo muestra .
2. Toque los símbolos - o + dentro de los 5 segundos siguientes para programar el tiempo deseado.

La cuenta atrás comienza al cabo de unos segundos.

El indicador de la programación del tiempo siempre muestra el tiempo restante del primer programa que va a acabar.

Cuando el tiempo programado se ha consumido

Suena una señal acústica durante 30 segundos. En el indicador de la programación del tiempo se muestra .

Al tocar cualquier símbolo, la señal acústica cesa y los indicadores se apagan.

Cambiar el tiempo programado

Toque el símbolo y cambie el tiempo usando - o + dentro de los 5 segundos siguientes. El nuevo tiempo programado comenzará a transcurrir tras unos segundos.

Cancelar el programa

Toque el símbolo y cambie el tiempo a con los símbolos - o +. El indicador desaparece a los pocos segundos o muestra el tiempo restante del siguiente programa.

Nota: El reloj de cuenta atrás no continúa después de un corte de corriente.

Programar un quemador para que se apague automáticamente

Introduzca un tiempo de cocción para el quemador deseado. El quemador se apaga automáticamente una vez consumido el tiempo programado. Puede tener programados hasta dos quemadores a la vez.

Así se programa

El quemador debe estar encendido.

1. Toque dos veces el símbolo . Los indicadores muestran durante un segundo la configuración de quemadores de su placa de cocción. Seleccione el quemador deseado tocando el símbolo .
2. Toque los símbolos - o + dentro de los 5 segundos siguientes para programar el tiempo deseado.

El programa comienza al cabo de unos segundos o al seleccionar otro quemador.

Puede programar mediante esta secuencia cualquier quemador de la placa de cocción.

El indicador de la programación del tiempo muestra el tiempo restante del primer programa en acabar. El indicador del quemador al que corresponde el tiempo se ilumina. Los indicadores atenuados corresponden a otros programas que se están ejecutando. Toque el símbolo para comprobar todos los tiempos programados.

Cuando el tiempo programado se ha consumido

El quemador se apaga. Una señal acústica suena durante 30 segundos. En el indicador de la programación del tiempo se muestra . Los indicadores de los quemadores parpadean sucesivamente. Al tocar cualquier símbolo, la señal acústica finaliza y los indicadores se apagan.

Gire el mando de los quemadores apagados por el reloj temporizador hasta la posición 0.

Cambiar el tiempo programado

Toque el símbolo , seleccione el quemador y cambie el tiempo usando - o + dentro de los 5 segundos siguientes. El nuevo tiempo programado comenzará a transcurrir tras unos segundos.

Cancelar el programa

Toque el símbolo , seleccione el quemador y cambie el tiempo a  con los símbolos - o +. El indicador desaparece a los pocos segundos o muestra el tiempo restante del siguiente programa.

Notas

- La función de apagado automático no continúa después de un corte de corriente.
- Puede programar un tiempo de hasta 99 minutos.

Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador

Activar el bloqueo:

Pulse durante 4 segundos los símbolos  y +. Suena un pitido y el display muestra **PL**. A continuación el display vuelve a mostrar la información de los programas. Al tocar cualquier

símbolo mientras esta función está activada, suena un pitido y aparece **PL** en el display.

Desactivar el bloqueo:

Pulse los símbolos  y + durante 4 segundos.

Protección contra sobrecalentamiento

Cuando la temperatura en la instalación electrónica es elevada, el mensaje **F2** se alterna con la información de los programas en ejecución. Los quemadores permanecen en funcionamiento. El mensaje **F2** desaparece cuando la temperatura baja a niveles aceptables.

Si la temperatura alcanza los niveles máximos admitidos, el reloj temporizador apaga todos los quemadores y detiene los programas en ejecución. El display muestra alternativamente el mensaje **F2** y los tiempos restantes de los programas. Las superficies de mando permanecen bloqueadas hasta que la temperatura baje a niveles aceptables.

Tras unos minutos puede volver a usar la placa de cocción.

Mensajes en el display

Indicación	Significado	Solución
PL	Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador activado.	Ver apartado <i>Bloqueo del panel de mando del reloj temporizador</i> .
07	Seguro para niños activado.	Ver apartado <i>Seguro para niños</i> .
F2	Sobrecalentamiento de la electrónica del aparato.	Ver apartado <i>Protección contra sobrecalentamiento</i> .
EO, E2, FS, FH, FL	Error electrónico.	Contactar con el Servicio Técnico.

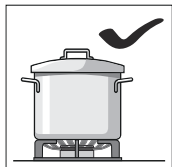
Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador wok	22 cm	
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

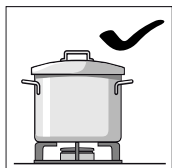
Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



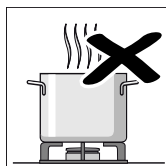
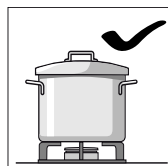
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

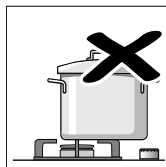
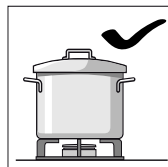


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

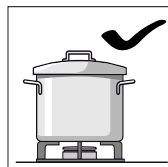


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.

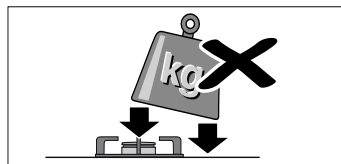


Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.



Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

¡Atención!

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalia	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de pieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con la Directiva europea 2012/19/CE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (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.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

Consignes de sécurité	19
Votre nouvel appareil	21
Boutons de commande	21
Bandeau de commande de la minuterie.....	21
Accessoires	21
Brûleurs à gaz.....	22
Allumage.....	22
Système de sécurité.....	22
Arrêt.....	22
Niveaux de chauffe.....	22
Sécurité-enfants.....	22
Avertissements	22
Conseils pour cuisiner	23
Minuterie	23
Compte à rebours.....	23
Programmation d'un brûleur pour qu'il s'éteigne automatiquement	23
Verrouillage du bandeau de commande de la minuterie	24
Protection contre la surchauffe	24

Messages à l'écran.....	24
Récipients de préparation	24
Récipients appropriés.....	24
Conseils d'utilisation.....	24
Nettoyage et entretien.....	25
Nettoyage	25
Maintenance	25
Résoudre des anomalies	25
Service Technique.....	26
Conditions de garantie	26
Emballage et appareils usagés	26
Elimination écologique.....	26

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non

recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Risque de brûlures !

Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni n'utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériaux inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Appelez immédiatement le service technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

Risque de décharge électrique !

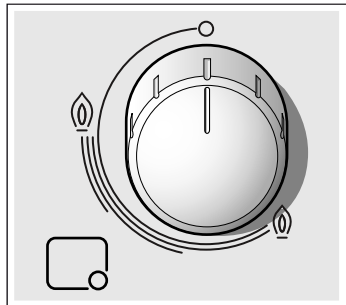
Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

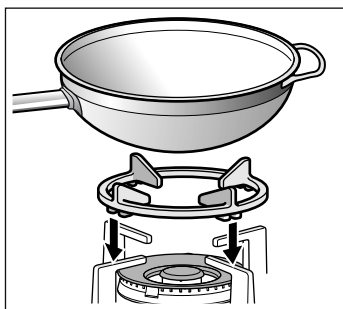
Boutons de commande

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.

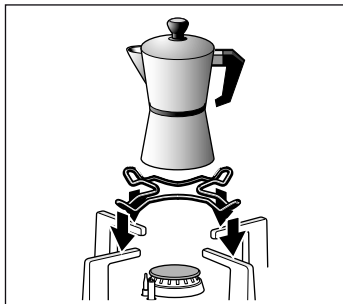


Accessoires

Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.

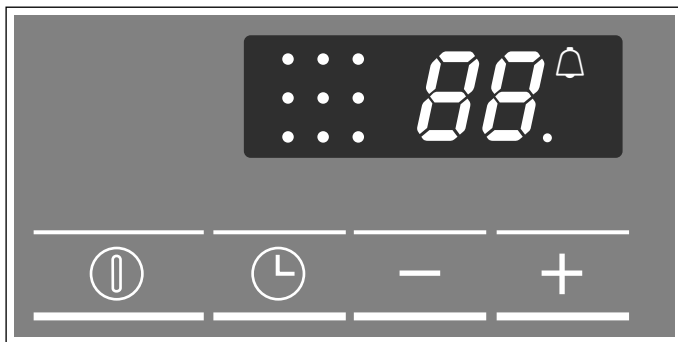


Grille supplémentaire wok
Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.
L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.



Grille supplémentaire cafetière
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.

Bandeau de commande de la minuterie

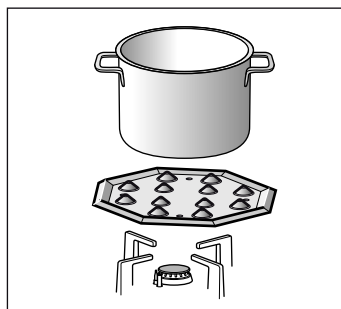


Surfaces de commande

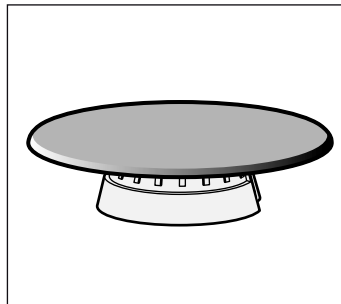
ⓘ	Interrupteur principal
⌚	Minuterie
- +	Boutons de réglage

Indicateurs de l'écran

⦿	Brûleurs
88	Programmation du temps
🔔	Compte à rebours
88.	Programmation de l'arrêt automatique



Simmer Plate
Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum.
Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire.



Simmer Cap
Ce brûleur est exclusivement destiné à une cuisson à puissance minimum. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.

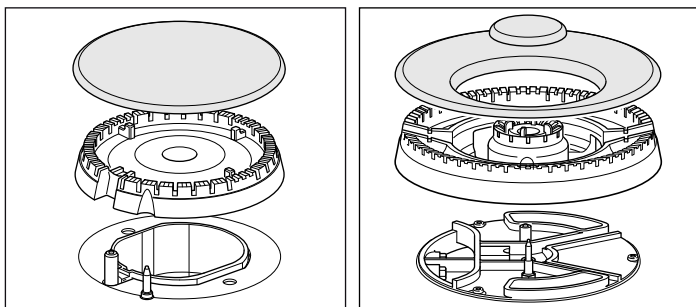
Code

HEZ298107 Grille supplémentaire wok : grille en fonte (4-5 kW)
HEZ298115 Grille supplémentaire cafetière: grille en fonte
HEZ298105 Simmer Plate
HEZ298104 Simmer Cap

Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervenez pas les couvercles des brûleurs.



Allumage

Pour allumer un brûleur :

1. connecter l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal.
L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume.
2. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur choisi puis le tourner vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Lorsque le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.
3. Relâcher le bouton de commande.
4. Tourner le bouton de commande dans la position souhaitée.

Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton de commande dans la position de déconnexion puis répéter les étapes précédentes. Cette fois, maintenir le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

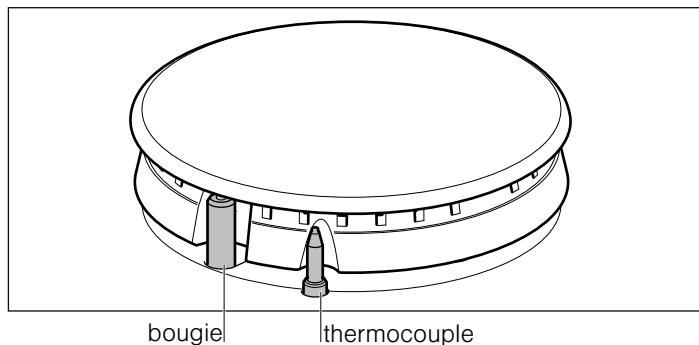
⚠ Risque de déflagration !!

Si la flamme ne s'est pas allumée au bout de 15 secondes, éteindre le brûleur et aérer la pièce. Patienter au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Remarque : Si aucun brûleur n'est allumé après avoir appuyé sur l'interrupteur principal, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Arrêt

Éteindre un brûleur : tourner le bouton de commande vers la droite jusqu'à la position arrêt.

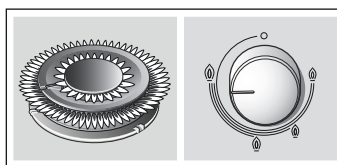
Éteindre la plaque de cuisson : à la fin de la cuisson, tourner tous les boutons de commande jusqu'à la position 0 puis déconnecter l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'indicateur de l'interrupteur principal s'éteint.

Niveaux de chauffe

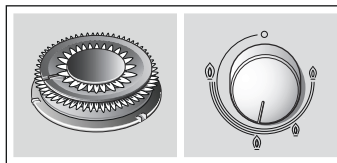
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	○	Bouton de commande éteint
Flamme grande	☉	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	☾	Ouverture ou capacité minimums

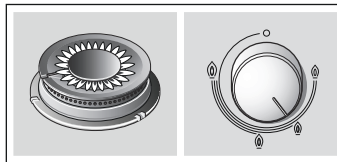
Sur les brûleurs à double flamme double, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées indépendamment. Les niveaux de chauffe possibles sont :



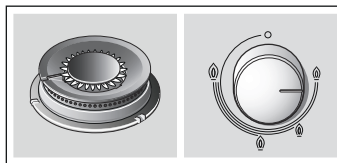
Flamme extérieure et intérieure à puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

Sécurité-enfants

Activation de la sécurité-enfants : la plaque de cuisson doit être éteinte. Appuyer sur l'interrupteur principal pendant quelques secondes. L'écran affiche l'indicateur de la sécurité-enfants . La connexion de la plaque de cuisson est désormais impossible.

Désactivation de la sécurité-enfants : appuyer sur l'interrupteur principal pendant quelques secondes. L'indicateur de l'interrupteur principal s'allume. Il est désormais possible de connecter la plaque de cuisson en toute normalité.

Avertissements

Cet appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas branché au réseau électrique ou si l'alimentation électrique est interrompue.

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur wok	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paelas, cuisine asiatique (Wok)	Réchauffer et garder au chaud : plats préparés, plats cuisinés	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- comme s'il s'agissait d'un compte à rebours.
- Pour programmer l'arrêt automatique de deux brûleurs maximum.

Compte à rebours

Le compte à rebours permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Cette fonction est indépendante des autres dispositifs de l'appareil. Elle peut être programmée même lorsque la plaque de cuisson est éteinte. Cette fonction n'éteint aucun brûleur.

Programmation

1. Appuyer une fois sur le symbole . L'indication s'allume. L'indicateur de la programmation du temps affiche .
2. Appuyer sur les symboles - ou + dans les 5 secondes qui suivent pour programmer le temps souhaité.

Le compte à rebours commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

L'indicateur de la programmation du temps affiche systématiquement la durée restante correspondant au programme qui va se terminer en premier.

Écoulement du temps programmé

Un signal sonore retentit pendant 30 secondes. L'indicateur de la programmation du temps affiche .

Le signal sonore s'arrête et les indicateurs s'éteignent dès qu'un symbole est enfoncé.

Modification du temps programmé

Appuyer sur le symbole et modifier le temps en utilisant - ou + dans les 5 secondes qui suivent. Le nouveau temps programmé commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Annulation du programme

Appuyer sur le symbole et paramétrer le temps sur à l'aide des symboles - ou +. L'indicateur disparaît au bout de quelques secondes ou affiche le temps restant du programme suivant.

Remarque : Le compte à rebours ne reprend pas après une coupure de courant.

Programmation d'un brûleur pour qu'il s'éteigne automatiquement

Indiquer un temps de cuisson pour le brûleur souhaité. Le brûleur s'éteint automatiquement après écoulement du temps programmé. Il est possible de programmer jusqu'à deux brûleurs en même temps.

Programmation

Le brûleur doit être allumé.

1. appuyer deux fois sur le symbole . Les indicateurs affichent pendant 1 seconde la programmation des brûleurs de la plaque de cuisson. Sélectionner le brûleur souhaité en appuyant sur le symbole .
2. Appuyer sur les symboles - ou + dans les 5 secondes qui suivent pour programmer le temps souhaité.

Le programme commence au bout de quelques secondes ou dès qu'un autre brûleur est sélectionné.

Cette séquence permet de programmer n'importe quel brûleur de la plaque de cuisson.

L'indicateur de la programmation du temps affiche la durée restante correspondant au programme qui va se terminer en premier. L'indicateur du brûleur auquel le temps est associé s'allume. Les indicateurs atténués correspondent à d'autres programmes en cours d'exécution. Appuyer sur le symbole pour vérifier tous les temps programmés.

Écoulement du temps programmé

Le brûleur s'éteint. Un signal sonore retentit pendant 30 secondes. L'indicateur de la programmation du temps affiche . Les indicateurs des brûleurs se mettent à clignoter successivement. Le signal sonore s'arrête et les indicateurs s'éteignent dès qu'un symbole est enfoncé.

Tourner le bouton de commande des brûleurs qui ont été éteints par la minuterie jusqu'à la position 0.

Modification du temps programmé

Appuyer sur le symbole , sélectionner le brûleur et modifier le temps en utilisant - ou + dans les 5 secondes qui suivent. Le nouveau temps programmé commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Annulation du programme

Appuyer sur le symbole , sélectionner le brûleur et paramétrer le temps sur  à l'aide des symboles - ou +. L'indicateur disparaît au bout de quelques secondes ou affiche le temps restant du programme suivant.

Remarques

- La fonction d'arrêt automatique est annulée après une coupure de courant.
- Il est possible de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes.

Verrouillage du bandeau de commande de la minuterie

Activation du verrouillage : appuyer sur les symboles  et + pendant 4 secondes. Un son est émis et l'écran affiche **PL**. L'écran se met alors à afficher de nouveau les informations relatives aux programmes. Si l'un

des symboles est actionné pendant que cette fonction est activée, un son est émis et l'écran affiche **PL**.

Désactivation du verrouillage : appuyer sur les symboles  et + pendant 4 secondes.

Protection contre la surchauffe

Lorsque la température de l'installation électronique est élevée, le message **F2** s'affiche en alternance avec les informations des programmes en cours d'exécution. Les brûleurs continuent de fonctionner. Le message **F2** disparaît lorsque la température diminue à des niveaux acceptables.

Si la température atteint les niveaux maximums autorisés, la minuterie éteint tous les brûleurs et interrompt le programme en cours d'exécution. L'écran affiche alternativement le message **F2** et les durées restantes des programmes. Les surfaces de commande restent verrouillées jusqu'à ce que la température diminue à des niveaux acceptables.

La plaque de cuisson peut être réutilisée au bout de quelques minutes.

Messages à l'écran

Indication	Signification	Solution
PL	Verrouillage du bandeau de commande de la minuterie activé	Se reporter au volet <i>Verrouillage du bandeau de commande de la minuterie</i> .
07	Sécurité-enfants activée	Se reporter au volet <i>Sécurité-enfants</i> .
F2	Surchauffe de l'électronique de l'appareil	Se reporter au volet <i>Protection contre la surchauffe</i> .
E0, E2, F5, FH, FL	Erreur électronique	Contactez le service technique.

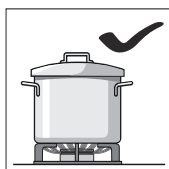
Récipients de préparation

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur wok	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

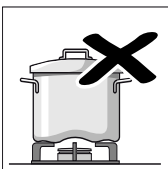
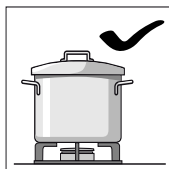
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



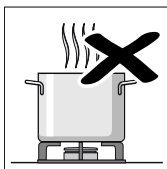
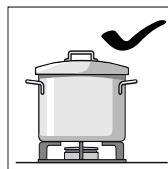
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

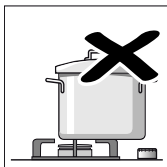
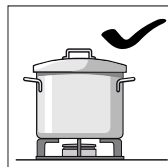


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

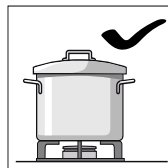


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



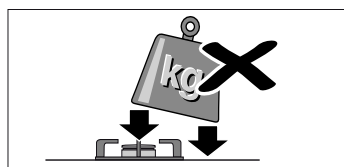
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèchefrite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

Attention !

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.

Anomalie	Cause probable	Solution
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps. Les rainures du brûleur sont sales.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus. Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des

techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole , tenez compte des instructions suivantes.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE 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.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Indicazioni di sicurezza	27
Il suo nuovo apparecchio	29
Manopole.....	29
Pannello comandi dell'orologio timer.....	29
Accessori.....	29
Bruciatori a gas	30
Accensione	30
Sistema di sicurezza	30
Spegnimento.....	30
Livelli di potenza.....	30
Sicurezza bambino	30
Avvertenze.....	30
Consigli per la cottura.....	31
Orologio timer.....	31
Orologio di conto alla rovescia	31
Programmazione di un bruciatore affinché si spenga automaticamente	31
Blocco del pannello comandi dell'orologio timer	32
Protezione contro il surriscaldamento	32

Messaggi sul display	32
Recipienti da cucina.....	32
Recipienti adeguati.....	32
Avvertenze per l'uso.....	32
Pulizia e manutenzione	33
Pulizia	33
Manutenzione	33
Risoluzione di anomalie	33
Servizio di assistenza tecnica.....	34
Condizioni di garanzia	34
Imballaggio e apparecchi usati	34
Smaltimento ecocompatibile	34

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Indicazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio. Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione. Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio. Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

Pericolo di deflagrazione!

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

Pericolo di intossicazione!

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

Pericolo di ustioni!

Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.

- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.
- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

Pericolo di lesioni!

- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.
- In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il servizio tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

Pericolo di scariche elettriche!

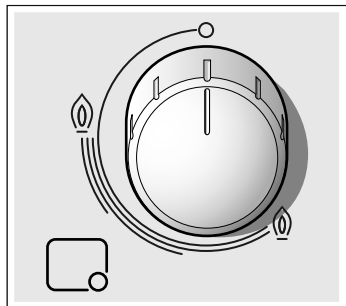
Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

Il suo nuovo apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale dell'apparecchio e la potenza dei bruciatori.

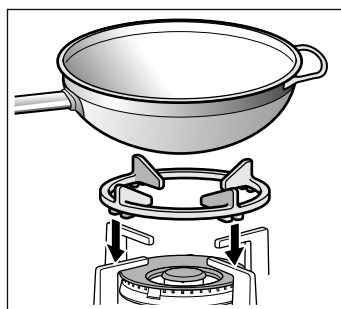
Manopole

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



Accessori

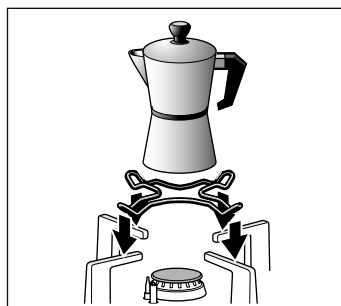
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok, con recipienti a base concava.

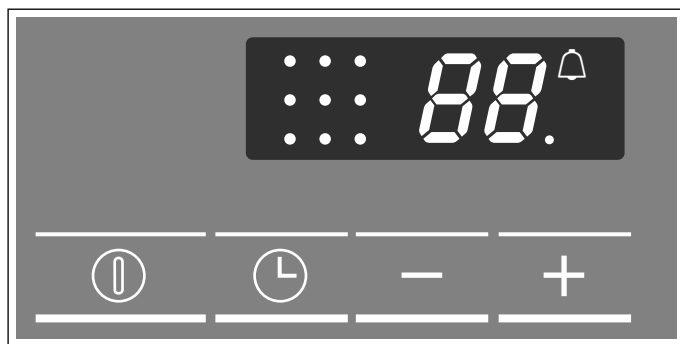
L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea sulla parte superiore del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



Griglia supplementare caffettiera

Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.

Pannello comandi dell'orologio timer

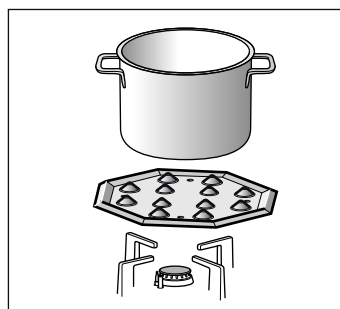


Superfici di comando

ⓘ	Interruttore principale
🕒	Orologio timer
- +	Pulsanti di regolazione

Indicatori sul display

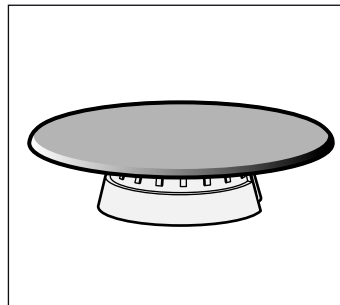
⦿	Bruciatori
88	Programmazione del tempo
🔔	Orologio di conto alla rovescia
88.	Programmazione spegnimento automatico



Simmer Plate

Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.



Simmer Cap

Bruciatore adatto esclusivamente alla cottura a potenza minima. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.

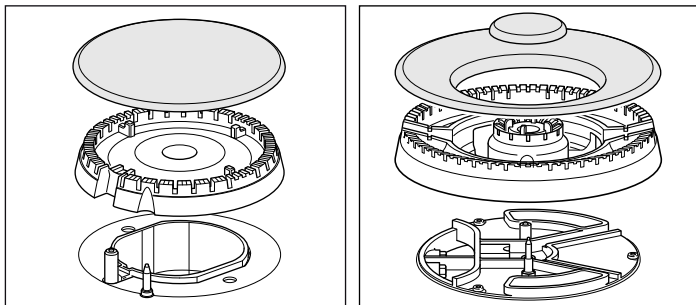
Codice

- HEZ298107 Griglia supplementare wok: griglia di ghisa (4-5 kW)
- HEZ298115 Griglia supplementare caffettiera: griglia di ghisa
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap

Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Bruciatori a gas

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.



Accensione

Come accendere un bruciatore:

1. accendere l'apparecchio servendosi dell'interruttore principale. La spia dell'interruttore principale si accende.
2. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione di massima potenza. Quando si preme una manopola, si producono scintille in tutti i bruciatori. La fiamma si accende.

3. Rilasciare la manopola.

4. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

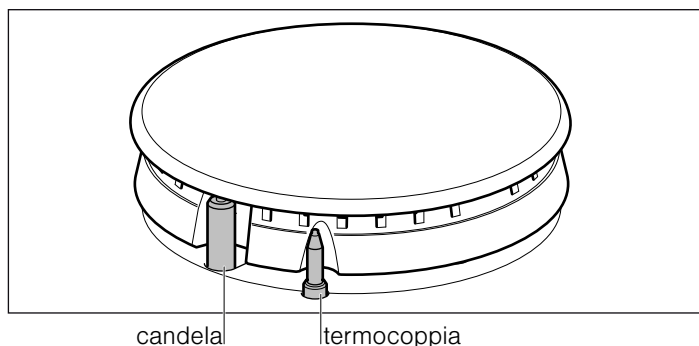
⚠ Pericolo di deflagrazione!

Se, trascorsi 15 secondi, la fiamma non si accende, spegnere il bruciatore e aprire la porta o la finestra del locale. Attendere almeno un minuto prima di riprovare ad accendere il bruciatore.

Avvertenza: Se dopo aver premuto l'interruttore principale non si accende nessun bruciatore, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo un minuto.

Sistema di sicurezza

Il piano di cottura dispone di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori.



Per garantire che questo dispositivo sia attivo:

1. Accendere il bruciatore come di consueto.
2. Dopo l'accensione della fiamma, non rilasciare la manopola e mantenerla saldamente premuta per 4 secondi.

Spegnimento

Spegnimento di un bruciatore: ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di spegnimento.

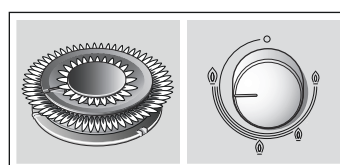
Spegnimento del piano di cottura: una volta terminata la cottura, girare tutte le manopole fino alla posizione 0 e disconnettere l'apparecchio mediante l'interruttore principale. La spia di quest'ultimo si spegnerà.

Livelli di potenza

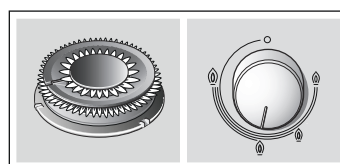
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione	Manopola chiusa
Fiamma grande	Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola	Apertura o capacità minima

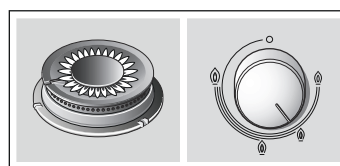
Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente. I livelli di potenza sono i seguenti:



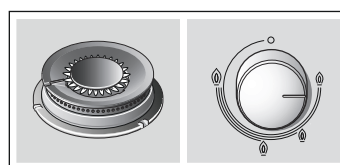
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino:

Il piano di cottura deve essere spento. Premere l'interruttore principale per alcuni secondi. Il display mostra la spia della sicurezza bambino . A questo punto, non è possibile attivare il piano di cottura.

Disattivazione della sicurezza bambino:

Premere l'interruttore principale per alcuni secondi. La spia dell'interruttore principale si illumina. A questo punto, è possibile attivare normalmente il piano di cottura.

Avvertenze

Questo apparecchio non funziona se non è collegato alla rete elettrica o in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola del bruciatore e non cercare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

Qualche secondo dopo lo spegnimento del bruciatore, viene emesso un suono (colpo secco). Non si tratta di un'anomalia, significa solo che la sicurezza si è disattivata.

Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte - Forte	Medio	Lento
Bruciatore wok	Bollire, cuocere, arrostiti, dorare, paella, cucina asiatica (wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cotti	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittelle	Riso, besciamella, ragù	Cottura al vapore di: pesce, verdure
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare stufati delicati	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel	Scongellare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina

Orologio timer

L'orologio timer può essere utilizzato in due modi:

- Come orologio di conto alla rovescia.
- Per programmare lo spegnimento automatico per un massimo di due bruciatori.

Orologio di conto alla rovescia

L'orologio di conto alla rovescia consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti ed è indipendente da altre funzioni. Inoltre, può essere programmato anche quando il piano di cottura è spento. Questa funzione non spegne i bruciatori.

Per programmare

1. Toccare una volta il simbolo . L'indicazione si illumina. L'indicatore della programmazione del tempo mostra .
2. Toccare i simboli - o + entro i 5 secondi successivi per programmare il tempo desiderato.

Il conto alla rovescia inizia dopo pochi secondi.

L'indicatore della programmazione del tempo mostra sempre il tempo restante del programma che termina per primo.

Fine del tempo di programmazione

Un segnale acustico suona per 30 secondi. Nell'indicatore della programmazione del tempo è visualizzato .

Toccare qualsiasi simbolo, il segnale acustico e le spie si spengono.

Modifica del tempo di programmazione

Toccare il simbolo e modificare il tempo con - o + entro i 5 secondi successivi. Dopo alcuni secondi, il nuovo tempo programmato inizia a trascorrere.

Annullamento del programma

Toccare il simbolo e modificare il tempo a con i simboli - o +. L'indicatore scompare e, dopo qualche secondo, viene visualizzato il tempo restante del programma successivo.

Avvertenza: Il conto alla rovescia non prosegue dopo un'interruzione di corrente.

Programmazione di un bruciatore affinché si spenga automaticamente

Inserire un tempo di cottura per il bruciatore desiderato. Il bruciatore si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato. È possibile programmare fino a due bruciatori alla volta.

Per programmare

Il bruciatore deve essere acceso.

1. Toccare due volte il simbolo . Le spie indicano per un secondo la configurazione dei bruciatori per il piano di cottura. Selezionare il bruciatore desiderato toccando il simbolo .
2. Toccare i simboli - o + entro i 5 secondi successivi per programmare il tempo desiderato.

Il programma comincia dopo pochi secondi o dopo aver selezionato un altro bruciatore.

È possibile programmare, con questa sequenza, qualsiasi bruciatore del piano di cottura.

L'indicatore della programmazione del tempo mostra il tempo restante del programma che termina per primo. La spia del bruciatore a cui corrisponde il tempo si illumina. Le spie attenuate corrispondono ad altri programmi in esecuzione. Toccare il simbolo per controllare tutti i tempi programmati.

Fine del tempo di programmazione

Il bruciatore si spegne. Un segnale acustico suona per 30 secondi. Nell'indicatore della programmazione del tempo è visualizzato . Successivamente, le spie dei bruciatori lampeggiano. Toccare qualsiasi simbolo, il segnale acustico si interrompe e le spie si spengono.

Girare la manopola dei bruciatori spenti dall'orologio timer fino alla posizione 0.

Modifica del tempo di programmazione

Toccare il simbolo , selezionare il bruciatore e modificare il tempo con - o + entro i 5 secondi successivi. Dopo alcuni secondi, il nuovo tempo programmato inizia a trascorrere.

Annullamento del programma

Toccare il simbolo , selezionare il bruciatore e modificare il tempo a  con i simboli - o +. L'indicatore scompare e, dopo qualche secondo, viene visualizzato il tempo restante del programma successivo.

Avvertenze

- La funzione di spegnimento automatico non prosegue dopo un'interruzione di corrente.
- È possibile programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti.

Blocco del pannello comandi dell'orologio timer

Attivazione del blocco:

Premere per 4 secondi i simboli  e +. Si udirà un fischio e il display mostrerà **PL**. Il display mostra nuovamente le informazioni dei programmi. Toccando qualsiasi simbolo

mentre la funzione è attiva, viene emesso un fischio e sul display si visualizza **PL**.

Disattivazione del blocco:

Premere i simboli  e + per 4 secondi.

Protezione contro il surriscaldamento

Se la temperatura dei componenti elettronici è elevata, il messaggio **F2** si alterna con le informazioni dei programmi in esecuzione. I bruciatori rimangono in funzione. Il messaggio **F2** scompare quando la temperatura scende a livelli accettabili.

Se la temperatura raggiunge il livello massimo consentito, l'orologio timer spegne tutti bruciatori, bloccando i programmi in esecuzione. Il display mostra alternativamente il messaggio **F2** e i tempi rimanenti per i programmi. Le superfici di comando rimangono bloccate fino a quando la temperatura torna a livelli accettabili.

Dopo qualche minuto è possibile utilizzare nuovamente il piano di cottura.

Messaggi sul display

Indicazione	Significato	Soluzione
PL	Blocco del pannello comandi dell'orologio timer attivato.	Vedere il paragrafo <i>Blocco del pannello comandi dell'orologio timer</i> .
07	Sicurezza bambino attivata.	Vedere il paragrafo <i>Sicurezza bambino</i> .
F2	Surriscaldamento dei componenti elettronici dell'apparecchio.	Vedere il paragrafo <i>Protezione contro il surriscaldamento</i> .
EO, E2, F5, FH, FL	Anomalia elettronica.	Contattare il servizio tecnico.

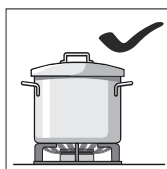
Recipienti da cucina

Recipienti adeguati

Bruciatore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Bruciatore wok	22 cm	
Bruciatore rapido	22 cm	26 cm
Bruciatore semirapido	14 cm	20 cm
Bruciatore ausiliario	12 cm	16 cm

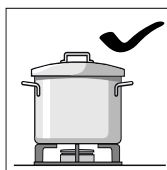
Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



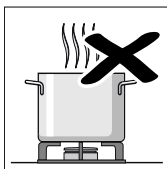
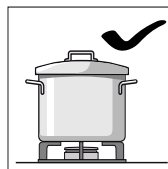
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

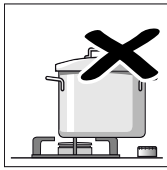
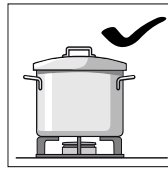


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

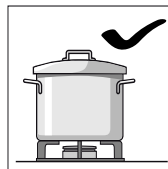


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



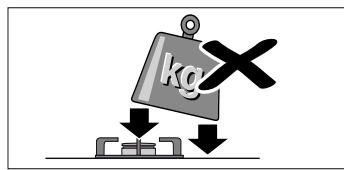
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.



Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

Attenzione!

- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

Attenzione!

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.

Risoluzione di anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È possibile che sia saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare i pezzi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	La manopola non è stata premuta per il tempo sufficiente.	Una volta acceso il bruciatore, tenere premuta la manopola qualche secondo in più.
	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.

Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici

qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni:

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE 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.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,
- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

Indicações de segurança	35
O novo aparelho	37
Comandos.....	37
Painel de comandos do temporizador	37
Acessórios.....	37
Queimadores a gás	38
Aceso	38
Sistema de segurança.....	38
Apagado	38
Níveis de potência.....	38
Dispositivo de segurança para crianças.....	38
Advertências	38
Recomendações para cozinhados	39
Temporizador	39
Temporizador com contagem decrescente.....	39
Programar um queimador para que se apague automaticamente	39
Bloqueio do painel de comandos do temporizador	40
Protecção contra o sobreaquecimento	40

Mensagens no ecrã	40
Recipientes para cozinhados	40
Recipientes apropriados	40
Advertências para utilização.....	40
Limpeza e manutenção	41
Limpeza	41
Manutenção	41
Solucionar anomalias	41
Serviço de assistência técnica	42
Condições de garantia	42
Embalagem e aparelhos utilizados	42
Eliminação ecológica	42

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções. Só assim poderá manusear o aparelho de forma eficaz e segura. Conserve as instruções de uso e de instalação e entregue-as juntamente com o aparelho se este mudar de dono.

O fabricante fica isento de qualquer tipo de responsabilidade caso não se cumpram as disposições deste manual.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Não retire o aparelho da embalagem de protecção até ao momento de ser encastrado. Se observar algum dano no aparelho, não o ligue. Entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Este aparelho corresponde à classe 3, segundo a norma EN 30-1-1 para aparelhos a gás: aparelho encastrado num móvel.

Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, certifique-se de que segue todas as instruções de montagem durante a instalação.

Este aparelho não pode ser instalado em iates ou caravanas.

Este aparelho deve ser apenas utilizado em locais com uma ventilação adequada.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado com um temporizador externo ou um telecomando externo.

Todos os trabalhos de instalação, ligação, regulação e adaptação a outros tipos de gás devem ser efectuados por um técnico autorizado, respeitando todas as regulamentações e legislação aplicáveis, bem como o estipulado pelas empresas locais fornecedoras de gás e electricidade. Deve prestar particular atenção às disposições aplicáveis relativamente à ventilação.

Este aparelho vem adaptado da fábrica para o tipo de gás indicado na placa de características. Caso seja necessário alterar o tipo de gás, consulte as instruções de montagem. Recomenda-se chamar o nosso Serviço de Assistência Técnica para a adaptação a outros tipos de gás.

Este aparelho foi unicamente concebido para utilização doméstica, não podendo, por isso, ser utilizado para fins comerciais ou profissionais. Utilize o aparelho unicamente para cozinhar, nunca como aparelho de aquecimento. A garantia apenas será válida caso o aparelho seja utilizado correctamente e para os fins a que se destina.

Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Não utilize tampas ou barreiras de protecção, para crianças, que não sejam recomendadas pelo fabricante da placa de cozedura. Podem provocar acidentes, por ex. devido ao sobreaquecimento, ignição ou libertação de fragmentos de materiais.

Este aparelho não pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não disponham de experiência suficiente, excepto sob vigilância ou sob instruções específicas de utilização segura do aparelho, e desde que entendam os perigos resultantes da mesma.

Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.

Perigo de deflagração!

A acumulação do gás que não é queimado, num espaço fechado, pode causar deflagração. Não submeta o aparelho a correntes de ar. Os queimadores poderiam apagar-se. Leia atentamente as instruções e advertências relativas ao funcionamento dos queimadores a gás.

Perigo de intoxicação!

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão no local onde está instalado. Garanta uma boa ventilação na cozinha, especialmente enquanto a placa de cozedura estiver em funcionamento: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (campânula com exaustor). A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar ou mais eficaz: abra uma janela ou aumente a potência da ventilação mecânica.

Perigo de queimaduras!

As zonas de cozedura e zonas adjacentes aquecem muito. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho.

Perigo de incêndio!

- As zonas de cozedura aquecem muito. Não coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura. Não deixe objectos sobre a placa de cozedura.

- Não armazene nem utilize produtos químicos corrosivos, vapores, materiais inflamáveis ou produtos não alimentares por baixo deste electrodoméstico, nem perto dele.
- As gorduras ou óleos sobreaquecidos são facilmente inflamáveis. Não se ausente enquanto estiver a aquecer gorduras ou óleos. Se se inflamarem, não apague o fogo com água. Cubra o recipiente com uma tampa para apagar o fogo e desligue a zona de cozedura.

Perigo de lesões!

- Os recipientes que apresentem danos, com um tamanho inadequado, que ultrapassem as margens da placa de cozedura ou que estejam mal posicionados, podem provocar graves lesões. Tenha em consideração as recomendações e advertências relativas aos recipientes para cozinhados.
- Em caso de avaria, corte a alimentação eléctrica e o fornecimento de gás do aparelho. Para proceder à reparação, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Não manipule o interior do aparelho. Se tal for necessário, recorra ao nosso Serviço de Assistência Técnica.
- Se algum dos comandos não rodar, não o force. Contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica para proceder à reparação ou substituição.

Perigo de descarga eléctrica!

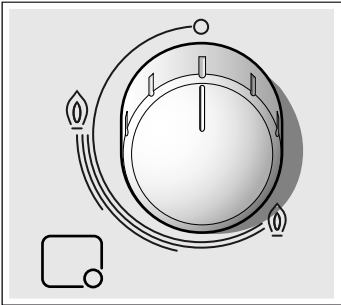
Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

O novo aparelho

Na página 2 encontra uma vista geral do seu aparelho, assim como a potência dos queimadores.

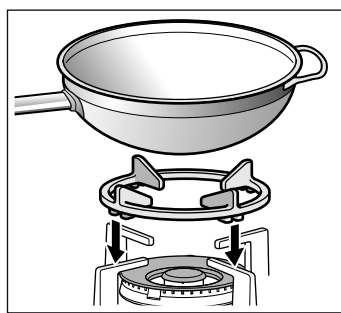
Comandos

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.

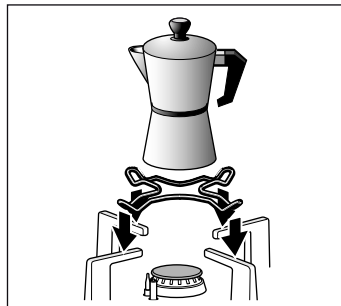


Acessórios

Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de assistência técnica.

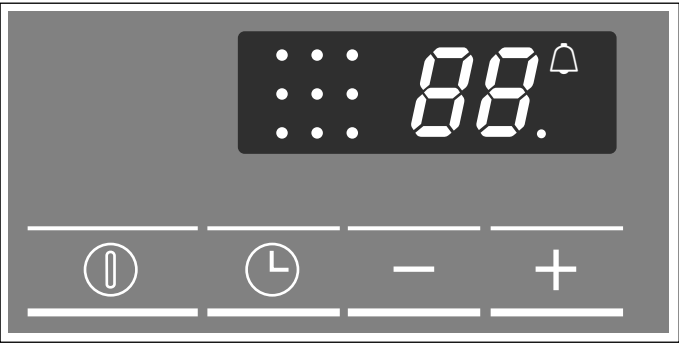


Grelha suplenete para wok
Para utilizar exclusivamente em queimadores para wok com recipientes de base cônica.
A utilização destes recipientes pode causar uma certa deformação temporária na pingadeira. Tal é normal e não influencia o funcionamento do aparelho.



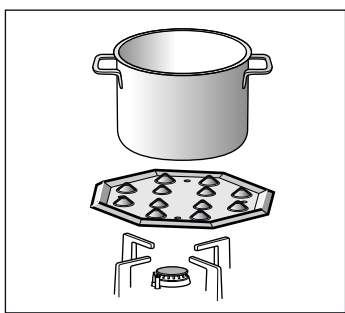
Grelha suplenete para cafeteira
Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

Painel de comandos do temporizador

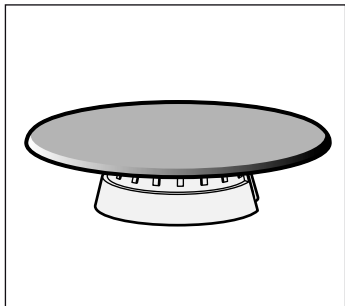


Superfícies de comandos	
ⓘ	Interruptor principal
⌚	Temporizador
- +	Botões de regulação

Indicadores no ecrã	
⋮	Queimadores
88	Programação do tempo
🔔	Temporizador com contagem decrescente
88.	Programação da função de apagar automaticamente



Simmer Plate
Este acessório foi desenhado para reduzir o nível de calor na potência mínima.
Colocar o acessório directamente sobre a grelha com as saliências para cima, nunca directamente sobre o queimador. Colocar o recipiente centrado sobre o acessório.



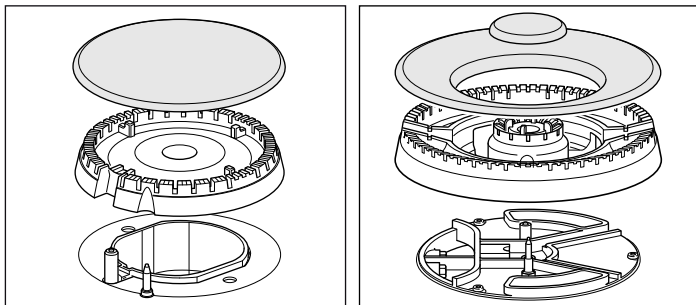
Simmer Cap
Queimador exclusivamente indicado para cozinhar na potência mínima. Para utilizá-lo, é necessário retirar o queimador auxiliar e substituí-lo pelo queimador Simmer Cap.

Código
HEZ298107 Grelha suplenete para wok: ferro fundido (4-5 kW)
HEZ298115 Grelha suplenete para cafeteira: ferro fundido
HEZ298105 Simmer Plate
HEZ298104 Simmer Cap

O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

Queimadores a gás

Para um funcionamento correcto do aparelho é importante certificar-se de que as grelhas e todas as peças dos queimadores estão correctamente colocadas. Não troque as tampas dos queimadores.



Aceso

Para acender um queimador:

1. Ligue o aparelho através do interruptor principal. O indicador do interruptor principal acende-se.
2. Pressione o comando do queimador seleccionado e rode-o para a esquerda até à posição de potência máxima. Enquanto pressionar o comando, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se.
3. Deixe de pressionar o comando.
4. Rode o comando para a posição desejada.

Se o queimador não se acender, rode o comando para a posição de apagado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando pressionado durante mais tempo (até 10 segundos).

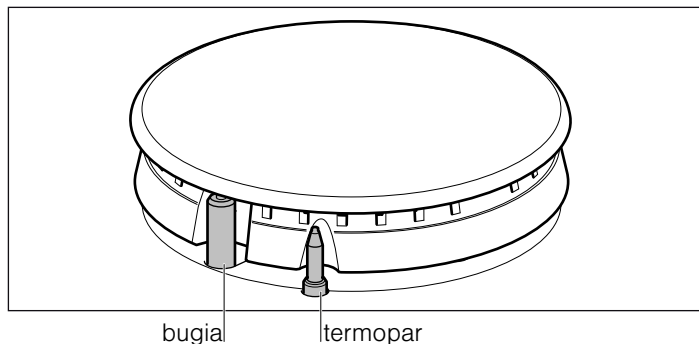
Perigo de deflagração!

Se passados 15 segundos a chama não se acender, apague o queimador e abra a porta ou a janela do espaço em que se encontra. Espere, pelo menos, um minuto antes de tentar acender o queimador.

Nota: Se depois de pressionar o interruptor principal não se acender nenhum queimador, o aparelho desliga-se automaticamente após um minuto.

Sistema de segurança

Esta placa de cozedura dispõe de um sistema de segurança (termopar) que impede a passagem do gás se os queimadores se apagarem acidentalmente.



Para garantir que este aparelho está activado:

1. Acenda o queimador normalmente.
2. Sem soltar o comando, mantenha-o firmemente pressionado durante 4 segundos após a chama se ter acendido.

Apagado

Apagar um queimador: rode o comando para a direita, até à posição de desligado.

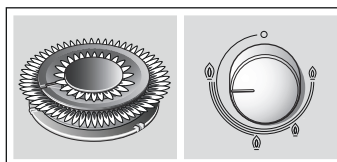
Apagar a placa de cozedura: depois de terminada a cozedura, rode todos os comandos até à posição 0 e desligue o aparelho através do interruptor principal. O indicador do interruptor principal apaga-se.

Níveis de potência

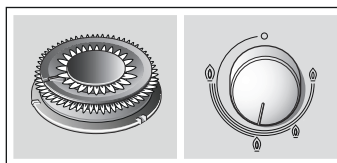
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessita entre os níveis máximo e mínimo.

Posição		Comando na posição de desligado
Chama grande		Abertura ou capacidade máximas e acendimento eléctrico
Chama pequena		Abertura ou capacidade mínima

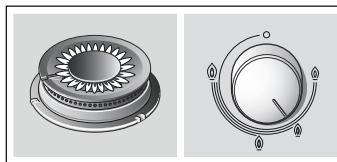
Nos queimadores duplos de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente. Os níveis de potência possíveis são:



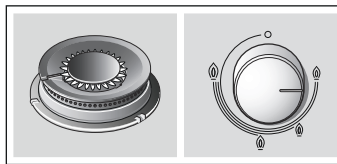
Chamas externa e interna na potência máxima.



Chama externa na potência mínima, chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

Dispositivo de segurança para crianças

Activar o dispositivo de segurança para crianças:
A placa de cozedura deve estar desligada. Pressione o interruptor principal durante alguns segundos. O ecrã mostra o indicador do dispositivo de segurança para crianças . Agora não se pode ligar a placa de cozedura.

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças:
Pressione o interruptor principal durante alguns segundos. O indicador do interruptor principal acende-se. Agora pode-se ligar a placa de cozedura normalmente.

Advertências

Este equipamento não vai funcionar se não estiver ligado à corrente eléctrica ou caso haja um corte no fornecimento eléctrico.

Durante o funcionamento do queimador, é normal que um ligeiro silvo seja emitido.

Quando utilizado inicialmente é normal que sejam libertados odores. Tal não constitui qualquer perigo nem é sinónimo de avaria. Os odores vão desaparecendo.

Uma chama cor-de-laranja é normal. Deve-se à presença de partículas de pó no ar, líquidos derramados, etc.

No caso de uma extinção accidental da chama do queimador, desligue o comando de accionamento do e não tente reacendê-lo durante, pelo menos, 1 minuto.

Alguns segundos depois de se apagar o queimador, emitir-se-á um som (som seco). Tal não é sinónimo de avaria, significa apenas que a segurança está desactivada.

Mantenha a limpeza máxima. Se as bugias estiverem sujas, a ligação será defeituosa. Limpe as bugias periodicamente utilizando uma escova não metálica pequena, lembrando-se que as bugias não devem sofrer impactos violentos.

Recomendações para cozinhados

Queimador	Muito forte - Forte	Médio	Lento
Queimador para wok	Ferver, cozer, assar, dourar, paellas, comida asiática (wok)	Reaquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados	
Queimador rápido	Escalopes, bifes, tortilhas, fritos	Arroz, bechamel, guisados	Cozinhar a vapor: peixes, hortaliças
Queimador semi-rápido	Batatas ao vapor, legumes frescos, guisados, massas	Reaquecer pratos cozinhados e mantê-los quentes e fazer estufados em lume brando	
Queimador auxiliar	Cozer: estufados, arroz-doce, caramelo	Descongelar e cozer lentamente: legumes, frutas, produtos congelados	Fazer/derreter: manteiga, chocolate, gelatina

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

- Como temporizador com contagem decrescente.
- Para programar a função de apagar automaticamente dois queimadores, no máximo.

Temporizador com contagem decrescente

O temporizador com contagem decrescente permite programar um tempo até 99 minutos. É independente de outras prestações. Pode ser programado, mesmo que a placa de cozedura esteja desligada. Esta função não apaga nenhum queimador.

Como programar

1. Toque uma vez no símbolo . A indicação acende-se. No indicador da programação do tempo, aparece .
2. Toque no símbolo - ou + nos 5 segundos seguintes para programar o tempo desejado.

A contagem decrescente inicia-se depois de alguns segundos.

O indicador da programação do tempo mostra sempre o tempo restante do primeiro programa a terminar.

Quando o tempo programado tiver terminado

Ouve-se um sinal sonoro durante 30 segundos. No indicador da programação do tempo, aparece .

Ao tocar em qualquer símbolo, o sinal sonoro desliga-se e os indicadores apagam-se.

Alterar o tempo programado

Toque no símbolo e altere o tempo utilizando - ou + nos 5 segundos seguintes. O novo período de tempo programado iniciar-se-á após alguns segundos.

Cancelar o programa

Toque no símbolo e altere o tempo para com o símbolo - ou +. O indicador desaparece em poucos segundos ou mostra o tempo restante do programa seguinte.

Nota: O temporizador com contagem decrescente não continua a trabalhar depois de um corte de energia eléctrica.

Programar um queimador para que se apague automaticamente

Introduza um tempo de cozedura para o queimador desejado. O queimador apaga-se automaticamente, assim que o tempo programado terminar. Pode ter até dois queimadores programados de cada vez.

Como programar

O queimador deve estar aceso.

1. Toque duas vezes no símbolo . Os indicadores mostram, durante um segundo, a configuração de queimadores da sua placa de cozedura. Selecciono o queimador desejado, tocando no símbolo .
2. Toque no símbolo - ou + nos 5 segundos seguintes para programar o tempo desejado.

O programa inicia-se depois de alguns segundos ou ao seleccionar outro queimador.

Pode programar, através desta sequência, qualquer queimador da placa de cozedura.

O indicador da programação do tempo mostra o tempo restante do primeiro programa a terminar. Acende-se o indicador do queimador a que corresponde o tempo. Os indicadores atenuados correspondem a outros programas que estão a ser executados. Toque no símbolo para verificar todos os períodos de tempo programados.

Quando o tempo programado tiver terminado

O queimador apaga-se. Ouve-se um sinal sonoro durante 30 segundos. No indicador da programação do tempo, aparece . Os indicadores dos queimadores piscam sucessivamente. Ao tocar em qualquer símbolo, o sinal sonoro desliga-se e os indicadores apagam-se.

Rode o comando dos queimadores apagados pelo temporizador até à posição 0.

Alterar o tempo programado

Toque no símbolo , seleccione o queimador e altere o tempo utilizando - ou + nos 5 segundos seguintes. O novo período de tempo programado iniciar-se-á após alguns segundos.

Cancelar o programa

Toque no símbolo , selecione o queimador e altere o tempo para  com o símbolo - ou +. O indicador desaparece em poucos segundos ou mostra o tempo restante do programa seguinte.

Notas

- A função de apagar automaticamente não continua a funcionar depois de um corte de energia eléctrica.
- Pode programar um tempo até 99 minutos.

Bloqueio do painel de comandos do temporizador

Activar o bloqueio:

Pressione durante 4 segundos os símbolos  e +. É emitido um som e aparece **PL** no ecrã. Em seguida, o ecrã volta a mostrar a informação dos programas. Ao tocar em qualquer símbolo enquanto esta função estiver activada, é emitido um som e aparece **PL** no ecrã.

Desactivar o bloqueio:

Pressione os símbolos  e + durante 4 segundos.

Protecção contra o sobreaquecimento

Quando forem atingidas temperaturas elevadas na instalação electrónica, a mensagem **F2** é alternada com a informação dos programas em execução. Os queimadores permanecem em funcionamento. A mensagem **F2** desaparece quando a temperatura baixar para níveis aceitáveis.

Se a temperatura atingir os níveis máximos admitidos, o temporizador apaga todos os queimadores e interrompe os programas em execução. O ecrã mostra alternadamente a mensagem **F2** e os tempos restantes dos programas. As superfícies de comandos permanecem bloqueadas até que a temperatura baixe para níveis aceitáveis.

Após alguns minutos, pode voltar a utilizar a placa de cozedura.

Mensagens no ecrã

Indicação	Significado	Solução
PL	Bloqueio do painel de comandos do temporizador activado.	Ver o ponto <i>Bloqueio do painel de comandos do temporizador</i> .
	Dispositivo de segurança para crianças activado.	Ver o ponto <i>Dispositivo de segurança para crianças</i> .
F2	Sobreaquecimento do sistema electrónico do aparelho.	Ver o ponto <i>Protecção contra o sobreaquecimento</i> .
E0, E2, F5, FH, FL	Erro electrónico.	Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

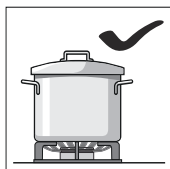
Recipientes para cozinhar

Recipientes apropriados

Queimador	Diâmetro mínimo do recipiente	Diâmetro máximo do recipiente
Queimador para wok	22 cm	
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm

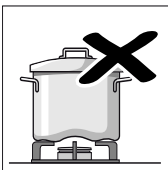
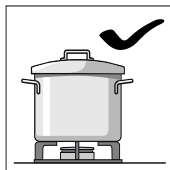
Advertências para utilização

As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



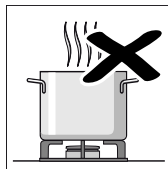
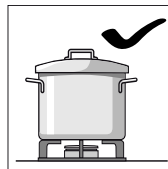
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.

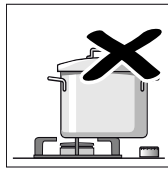
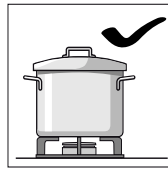


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

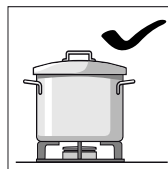


Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



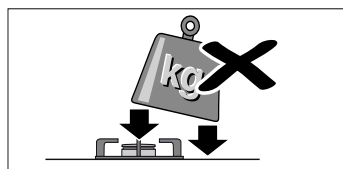
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

Não coloque os recipientes grandes sobre os queimadores próximos dos comandos. Estes podem ficar danificados devido ao excesso de temperatura.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.

Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas.



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.

Não golpee a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.

Limpeza e manutenção

Limpeza

Deixe o aparelho arrefecer e limpe-o com uma esponja, água e detergente.

Depois de cada utilização, limpe a superfície dos respectivos elementos do queimador assim que o mesmo tiver arrefecido. Se forem deixados restos (alimentos ressequidos, gotas de gordura, etc.), por mínimos que sejam, estes irão ficar colados à superfície, sendo mais difíceis de remover. É necessário que os furos e as ranhuras estejam limpos para que a chama se forme correctamente.

O movimento de alguns recipientes pode deixar restos metálicos sobre as grelhas.

Limpe os queimadores e as grelhas com água e detergente e esfregue-os com uma escova não metálica.

Se as grelhas tiverem bases de borracha, tenha cuidado ao limpá-las. As bases podem soltar-se e a grelha pode riscar a placa de cozedura.

Seque sempre os queimadores e as grelhas completamente. Se houver água ou zonas húmidas, no início da cozedura, pode deteriorar o esmalte.

Depois da limpeza e secagem dos queimadores, verifique se as tampas estão bem colocadas sobre o difusor.

Atenção!

- Não utilize máquinas de limpeza a vapor. Poderá danificar a placa de cozedura.
- Se a placa de cozedura estiver equipada com um painel de vidro ou de alumínio, não utilize facas, espátulas nem utensílios semelhantes para limpar a união com o metal.

Manutenção

Limpe imediatamente, em caso de derrame de líquidos. Desta forma, evita que restos de comida se agarrem, o que dificulta a limpeza.

Devido às altas temperaturas suportadas, o queimador para wok e as zonas de aço inoxidável (pingadeira, contorno dos queimadores, etc.) podem sofrer alterações na cor. Tal é normal. Depois de cada utilização, limpe estas zonas com um produto especial para aço inoxidável.

É recomendada a utilização regular do produto de limpeza, disponível através do nosso Serviço de assistência técnica, com o código 464524.

Atenção!

Não utilize limpador de aço inoxidável na zona ao redor dos botões. As indicações (serigrafia) podem-se apagar.

Não deixe que líquidos ácidos (sumo de limão, vinagre, etc.) entrem em contacto com a placa de cozedura.

Solucionar anomalias

Por vezes as anomalias detectadas podem ser facilmente solucionadas. Antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica tenha em conta as seguintes recomendações:

Anomalia	Causa possível	Solução
O funcionamento eléctrico geral está avariado.	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa geral de fusíveis e substituir, caso esteja avariado.
	O interruptor termomagnético ou diferencial disparou.	Verificar se o interruptor termomagnético ou diferencial disparou no quadro de distribuição de energia.
O acendimento automático não funciona.	Podem existir restos de alimentos ou de produtos de limpeza entre as bugias e os queimadores.	Este espaço, entre a bugia e o queimador, deve estar limpo.
	Os queimadores estão molhados.	Secar cuidadosamente as tampas dos queimadores.
	As tampas dos queimadores estão mal colocadas.	Certificar-se de que as tampas estão correctamente colocadas.
	O aparelho não está ligado à terra, está mal ligado ou a tomada de terra está defeituosa.	Contactar o instalador eléctrico.
A chama do queimador não é uniforme.	As peças do queimador estão mal colocadas.	Colocar correctamente as peças sobre o queimador correspondente.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.
O fluxo de gás não parece normal ou não sai gás.	A passagem de gás está fechada por chaves intermédias.	Abrir as possíveis chaves intermédias.
	Se o gás for fornecido por uma botija, verificar se esta não está vazia.	Substituir a botija.
Há um cheiro a gás na cozinha.	Está uma torneira aberta.	Fechar as torneiras.
	Acoplamento incorrecto da botija.	Verificar se o acoplamento está correcto.
	Possível fuga de gás.	Fechar a torneira geral de segurança, arejar o espaço onde se encontra e contactar imediatamente um técnico de instalação autorizado para fazer a revisão e certificação da instalação. Voltar a utilizar o aparelho apenas quando tiver a certeza de que não existe qualquer fuga de gás na instalação ou no próprio aparelho.

Anomalia	Causa possível	Solução
O queimador desliga-se imediatamente após soltar o comando.	O comando não foi pressionado durante tempo suficiente.	Depois de o queimador estar aceso, manter o comando pressionado durante mais uns segundos.
	As ranhuras do queimador estão sujas.	Limpar as ranhuras do queimador.

Serviço de assistência técnica

Se solicitar o nosso Serviço de Assistência Técnica, deve indicar o número do produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do aparelho. Esta informação consta da placa de características, situada na parte inferior da placa de cozedura e na etiqueta do manual de utilização.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Condições de garantia

Se, contrariamente às nossas expectativas, o aparelho apresentar algum dano ou se não cumprir com as exigências de qualidade previstas, solicitamos que nos comunique o mais rápido possível. Para que o serviço de garantia seja válido, o aparelho não deverá ter sido manipulado, nem submetido a uma má utilização.

As condições de garantia vigentes são as estabelecidas pelo representante da nossa empresa no país onde se realizou a compra. Informações pormenorizadas podem ser obtidas nos pontos de venda. É necessário apresentar o comprovativo de compra para beneficiar do serviço de garantia.

Reserva-se o direito de realizar alterações.

Embalagem e aparelhos utilizados

Se, na placa de características do aparelho, aparecer o símbolo , tenha em atenção as seguintes indicações.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

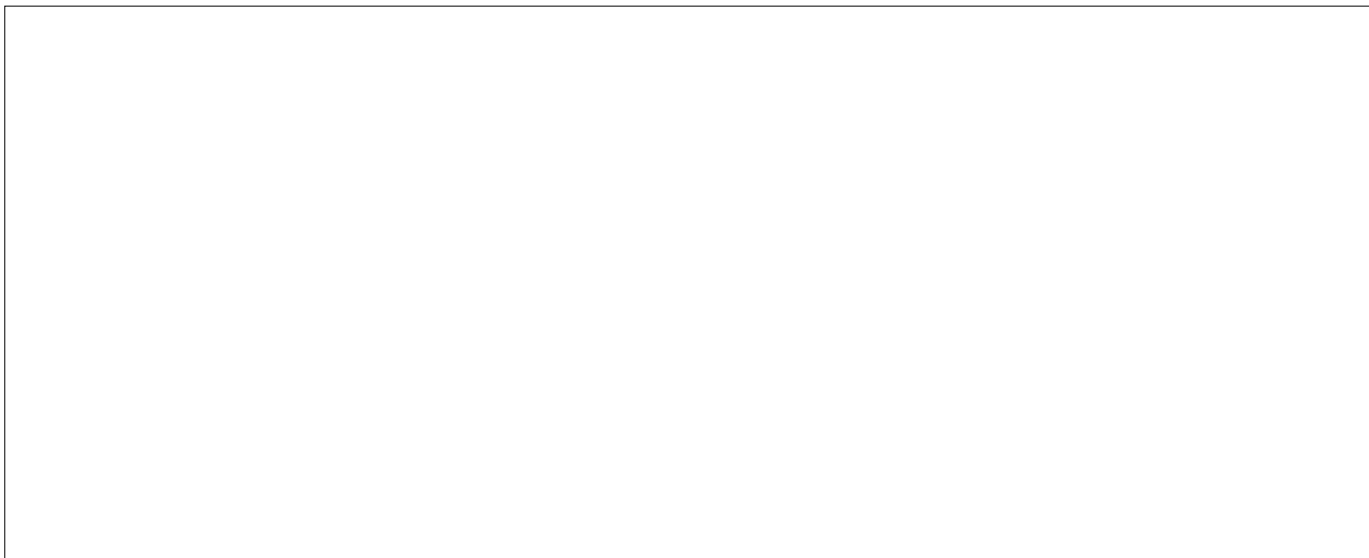


Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.

A embalagem do seu aparelho foi fabricada com os materiais estritamente necessários para garantir uma protecção eficaz durante o transporte. Estes materiais são totalmente recicláveis, sendo assim reduzido o impacto ambiental. Convidamo-lo a participar também na conservação do meio ambiente, cumprindo com as seguintes recomendações:

- deposite a embalagem no contentor de reciclagem adequado,
- antes de se desfazer de qualquer aparelho, inutilize-o. Consulte a administração local para saber o endereço do centro de recolha de materiais recicláveis mais próximo e entregue aí o seu aparelho,
- não deite fora o óleo utilizado pelo lava-louça. Guarde-o num recipiente fechado e entregue-o num centro de recolha ou, na sua falta, deposite-o num contentor de lixo orgânico (acabará por ser depositado num aterro controlado; provavelmente não é a melhor solução, mas desta forma evitamos a contaminação da água).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000803365