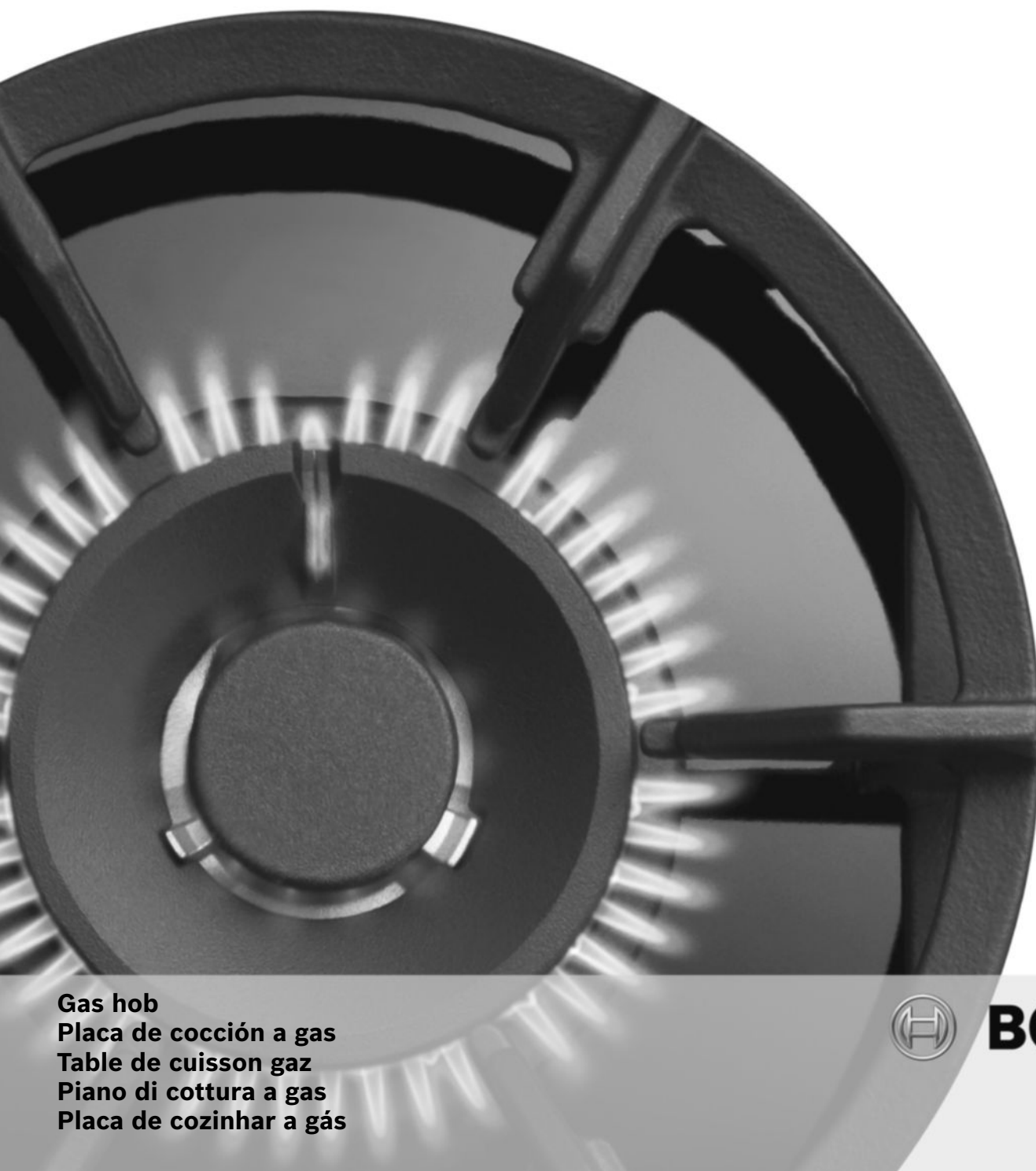




Gas hob
Placa de cocción a gas
Table de cuisson gaz
Piano di cottura a gas
Placa de cozinhar a gás

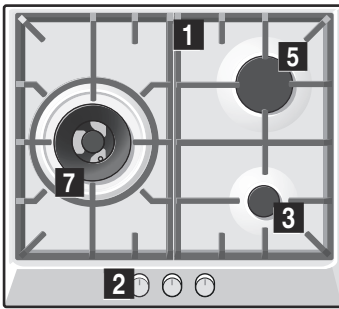


BOSCH

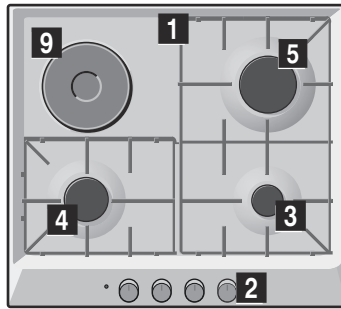
[en]	Instruction manual	4
[es]	Instrucciones de uso	12
[fr]	Notice d'utilisation	20

[it]	Istruzioni per l'uso	28
[pt]	Instruções de serviço	36

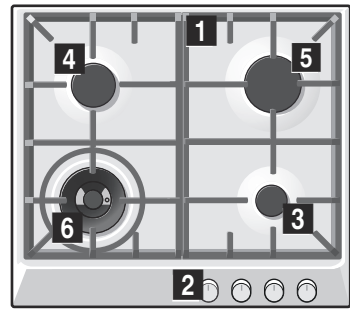
PCC6..B...



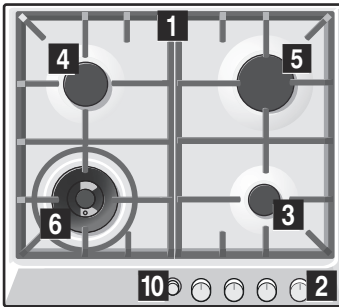
PCY6..B...



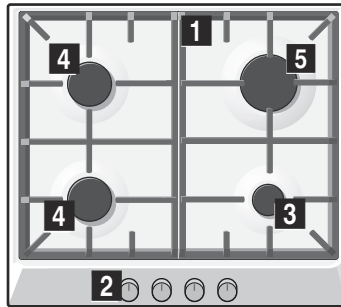
PCH6..B...
PCH6..C...



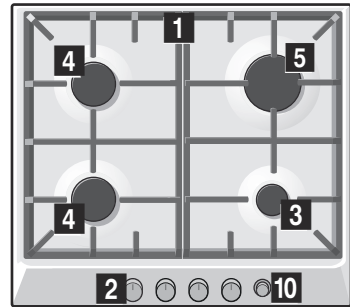
PCH6..M...



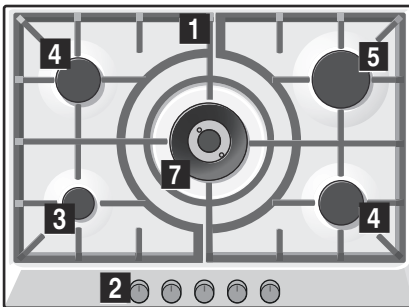
PCP6..B... PCD666DEU
PCP6..C...



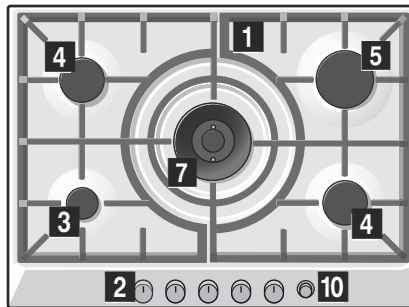
PCP6..M...



PCQ7..B...
PCL766DEU

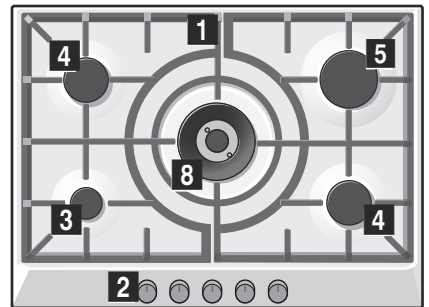


PCQ7..M...

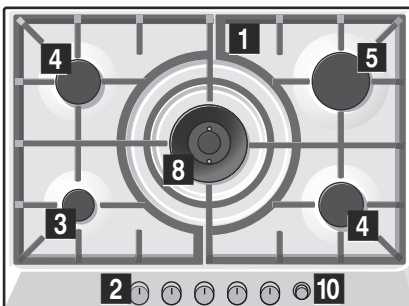


PCR7..B...

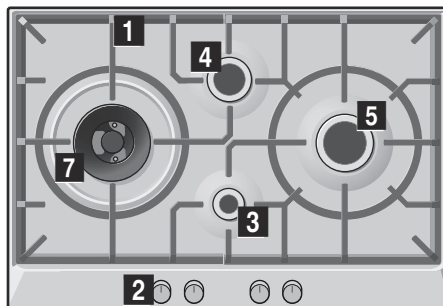
PCR7..C...



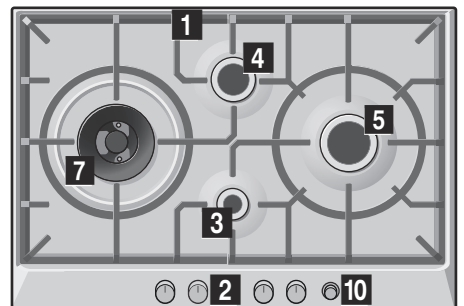
PCR7..M...



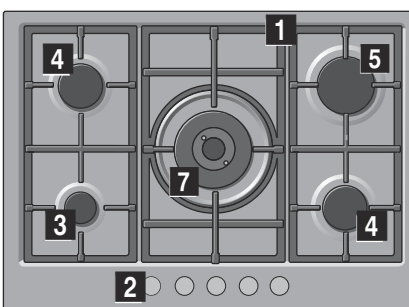
PCI8..B...



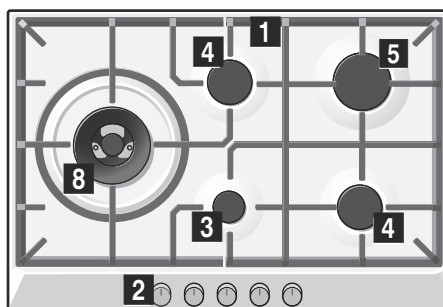
PCI8..M...



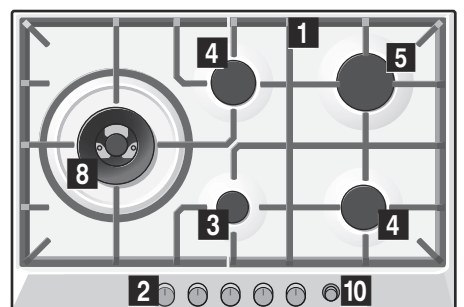
PCQ8..B...



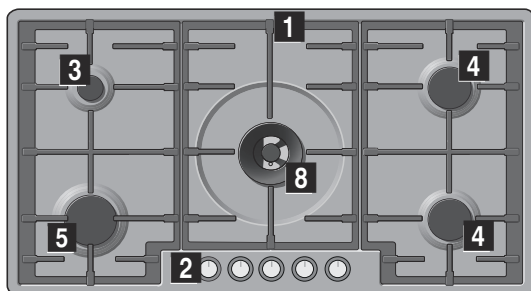
PCS8..B...
PCS8..C...



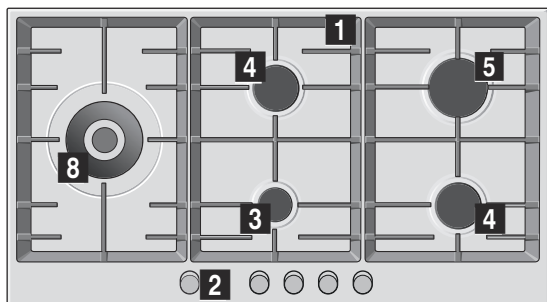
PCS8..M...



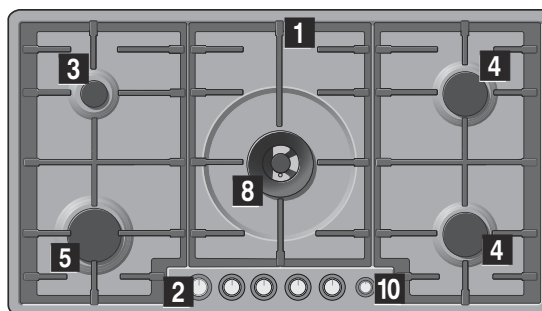
PCR9..B...
PCR9..C...



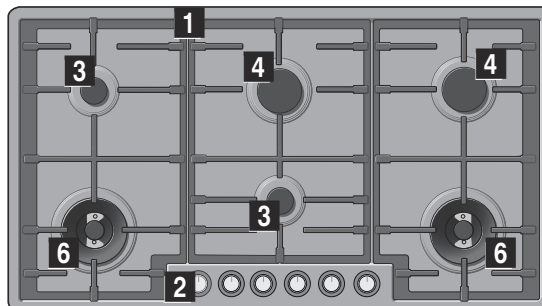
PCS9..C...



PCR9..M...



PCT9..B...
PCT9..C...



- 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)

- 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

- 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

- 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

- 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** Double-flame wok burner (up to 3.3 kW)
- 7** Triple-flame wok burner (up to 4 kW)
- 8** Dual double-flame wok burner up to 5 kW
- 9** Electric hob 1500 W
- 10** Main Switch

- 6** Quemador wok de doble llama de hasta 3,3 kW
- 7** Quemador wok de triple llama de hasta 4 kW
- 8** Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
- 9** Placa eléctrica 1500 W
- 10** Main Switch

- 6** Brûleur wok double flamme de 3,3 kW maximum
- 7** Brûleur wok triple flamme de 4 kW maximum
- 8** Brûleur wok double flamme double de 5 kW maximum
- 9** Plaque électrique 1500 W
- 10** Interrupteur principal (Main Switch)

- 6** Bruciatore wok a doppia fiamma fino a 3,3 kW
- 7** Bruciatore wok a tripla fiamma fino a 4 kW
- 8** Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma fino a 5 kW
- 9** Piastra elettrica 1500 W
- 10** Main Switch

- 6** Queimador para wok de chama dupla de até 3,3 kW
- 7** Queimador para wok de chama tripla de até 4 kW
- 8** Queimador duplo para wok de chama dupla de até 5 kW
- 9** Placa eléctrica 1500 W
- 10** Main Switch

en Table of contents

Safety precautions	4	Cooking pans	9
Your new appliance	6	Suitable pans	9
Accessories	6	Precautions for use	9
Gas burners	6	Cleaning and maintenance	9
Switching on manually	6	Cleaning.....	9
Switching on automatically.....	7	Maintenance	9
Safety system	7	Trouble shooting	10
Switching off a burner	7	Technical Assistance Service	10
Power levels.....	7	Warranty conditions.....	10
Main switch/Hob lock (Main Switch).....	7	Used appliances and packaging	11
Warnings.....	7	Environmentally-friendly disposal.....	11
Cooking guidelines.....	8		
Electric hob	8		
Before using for the first time	8		
Operation.....	8		
Precautions for use	8		
Cooking guidelines.....	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

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

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 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.

- The pan may suddenly jump due to the presence of liquid between the base of the pan and the hotplate. Always ensure that the hotplate and the bottom of the pan are kept dry.
- 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!

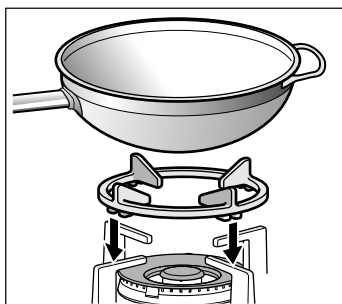
Do not clean the appliance using steam cleaners.

Your new appliance

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

Accessories

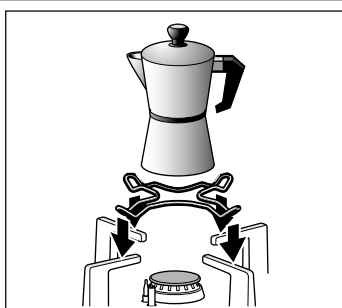
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



Additional wok pan support

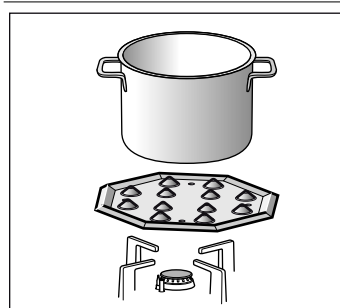
Only for use on wok burners with pans with a round base.

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

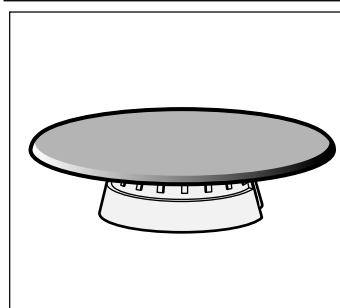
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



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)

HEZ298108 Additional wok pan support: cast iron (3.3 kW)

HEZ298110 Additional wok pan support: steel enamel

HEZ298115 Additional coffee maker support: cast iron

HEZ298114 Additional coffee maker support: steel enamel

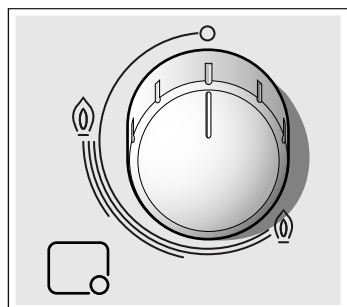
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

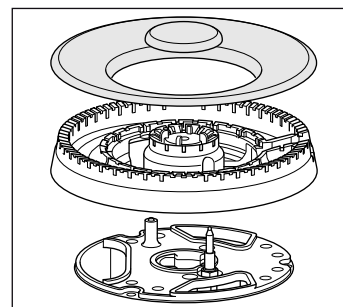
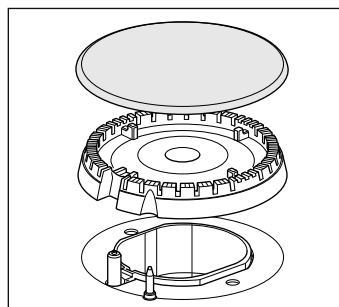
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

Gas burners

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



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 manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.
2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

- 1. 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.
- 2. Release the control knob.
- 3. Turn the control knob to the required setting.

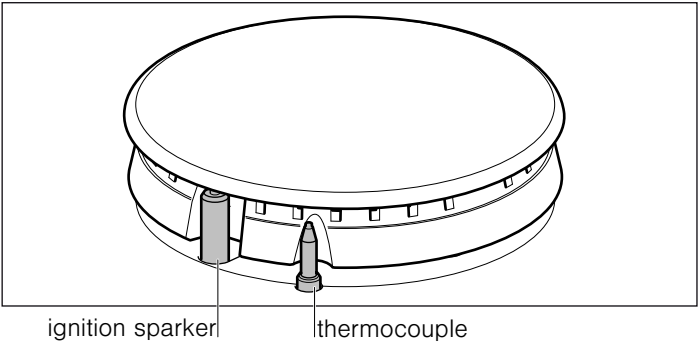
If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

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.

Safety system

Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch 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 a burner

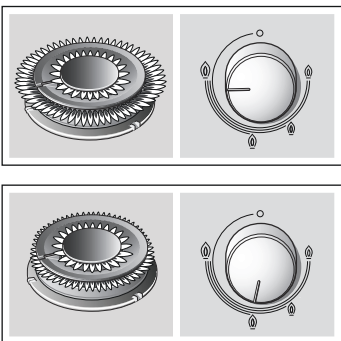
Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

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

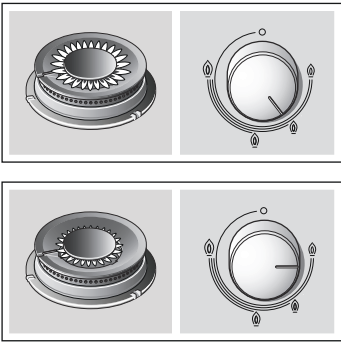
Setting	○	Control knob off
High flame		Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame		Minimum capacity or aperture

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



Inner and outer flame on full power.

Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.

Inner flame on minimum power.

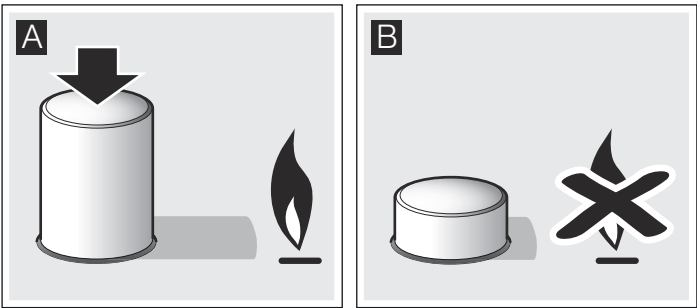
Main switch/Hob lock (Main Switch)

The hob may have a main switch to cut off the mains gas supply and switch off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house or, if for any reason, all the burners must be switched off quickly.

To lock the hob:

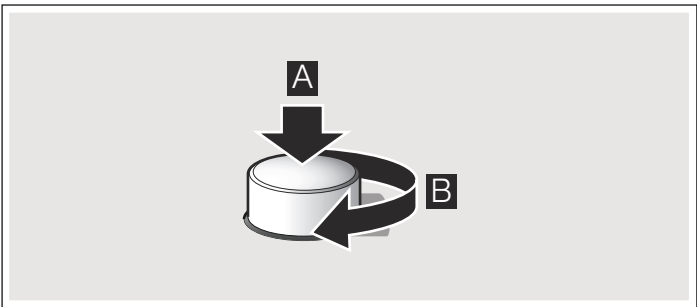
Press the main switch.

This switches off all the burners which are on. The hob is locked.



To unlock the hob:

- 1. Turn all the control knobs to the "off" position.
- 2. Press the main switch and turn it fully clockwise.



The mains gas supply is turned on. You can now use your hob normally.

Warnings

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

Electric hob

Before using for the first time

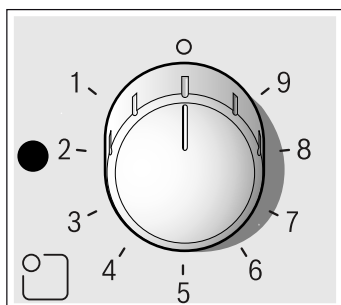
To remove the new smell, switch on the electric hob to maximum power for five minutes without any pan on it. At this point it is normal to notice smoke and odours, but these will disappear over time.

Caution!

Do not operate the hotplates without placing pans on top, except during this initial heating phase.

Operation

The electric hob is controlled by a control knob, which can be used to choose the power required for the food you are cooking.



Switching on

Turn the control knob anticlockwise to the required setting. The operation indicator will light up.

Setting 1: low power.

Setting 9: full power.

Note: It is recommended to start cooking on full power and then to use intermediate power levels after a few minutes.

Switching off

Turn the control knob clockwise to the off setting. The operation indicator will switch off.

Residual heat

The electric hob can be switched off slightly before the end of the cooking time. The residual heat will enable you to continue cooking for several minutes, thus saving energy.

Precautions for use

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

- Use a pan with thick flat base.
- Use pans which are suitably sized for the hotplate. The diameter of the base of the pan should match that of the hotplate, and should not be smaller.
- Do not allow liquids to be spilt on the surface of the electric hob. Use deep pans when cooking with large quantities of liquid.
- The hob must be kept dry. Salt water and wet pans can damage the hob. Do not cook with wet pans.

Cooking guidelines

The following suggestions are intended as a guide only. Increase the power for:

- large quantities of liquid,
- preparation of large dishes,
- uncovered pans.

Cooking:	Setting
Melting: chocolate, butter, gelatine.	1-2
Cooking: rice, white sauce and ragout.	2-3
Cooking: potatoes, pasta, vegetables.	4-5
Light frying: stews, roast joints.	4-5
Steaming: fish.	5
Heating, keeping things warm: ready meals.	2-3-4-5
Grilling: escalopes, steaks, omelettes.	6-7-8
Cooking and browning	9

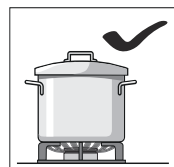
Cooking pans

Suitable pans

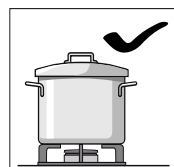
Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	-
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm
Electric hob	14 cm	18 cm

Precautions for use

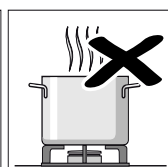
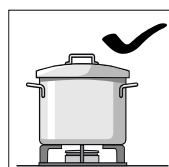
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



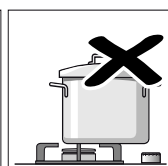
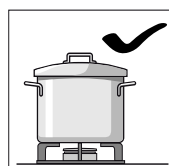
Use pans which are the right size for each burner.
Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



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.

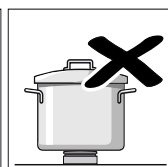
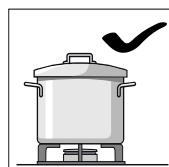


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



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.

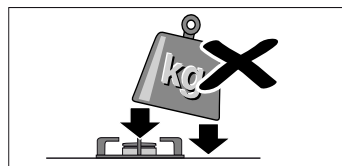


Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

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.

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

To protect the surface of the electric hob, treat it with oil or any protective product available on the market.

Avoid spilling salt on the surface of the electric hob.

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.

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	12	Recipientes de cocinado	17
Su nuevo aparato	14	Recipientes apropiados.....	17
Accesorios	14	Advertencias de uso	17
Quemadores de gas	14	Limpieza y mantenimiento	17
Encendido manual.....	14	Limpieza.....	17
Encendido automático	15	Mantenimiento	17
Sistema de seguridad	15	Solucionar anomalías	18
Apagar un quemador.....	15	Servicio de asistencia técnica	18
Niveles de potencia.....	15	Condiciones de garantía	18
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)	15	Embalaje y aparatos usados	19
Advertencias	15	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente ..	19
Consejos de cocinado	16		
Placa eléctrica	16		
Antes del primer uso.....	16		
Funcionamiento	16		
Advertencias de uso	16		
Consejos de cocinado	16		

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

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

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.

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.
- Los recipientes pueden saltar de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantenga siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- 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!

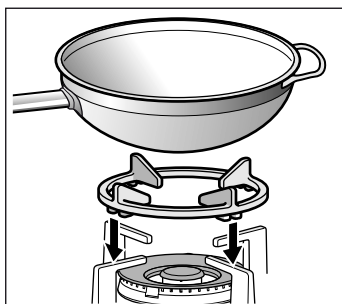
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Su nuevo aparato

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

Accesorios

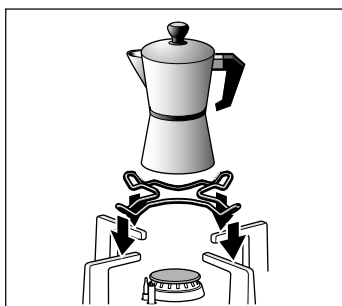
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



Parrilla supletoria wok

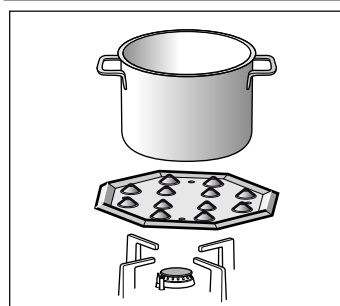
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.

El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasa. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.



Parrilla supletoria cafetera

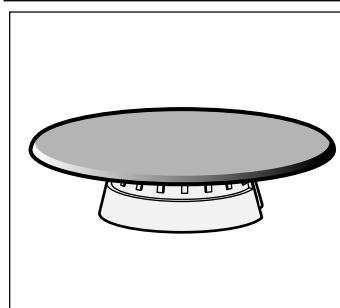
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



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

Quegador 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)

HEZ298108 Parrilla supletoria wok: hierro fundido (3,3 kW)

HEZ298110 Parrilla supletoria wok: acero esmaltada

HEZ298115 Parrilla supletoria cafetera: hierro fundido

HEZ298114 Parrilla supletoria cafetera: acero esmaltada

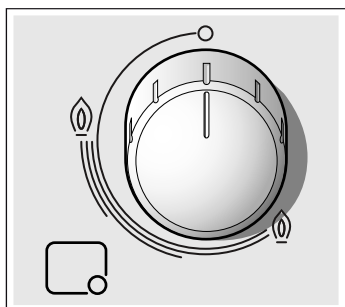
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

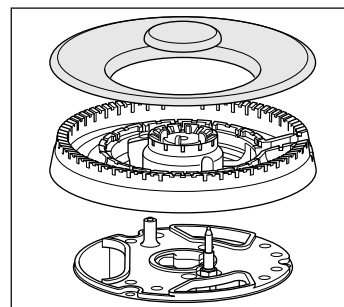
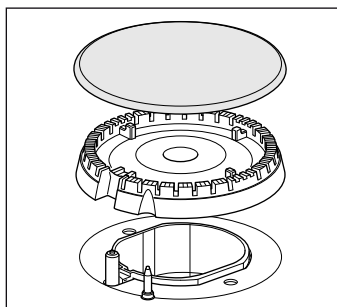
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



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 manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.
2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

- 1. 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.
- 2. Deje de presionar el mando.
- 3. Gire el mando a la posición deseada.

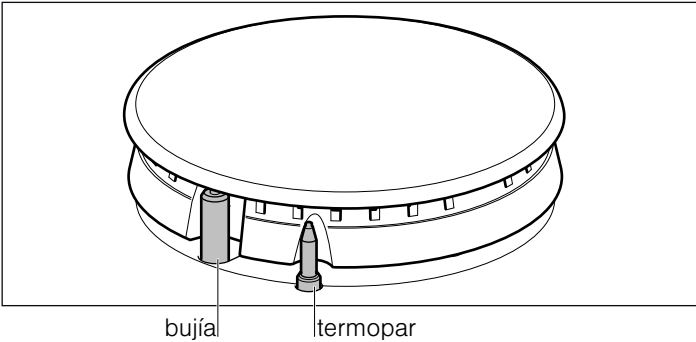
Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

⚠ ¡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.

Sistema de seguridad

Según modelo, su placa de cocción puede disponer 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.

Apagar un quemador

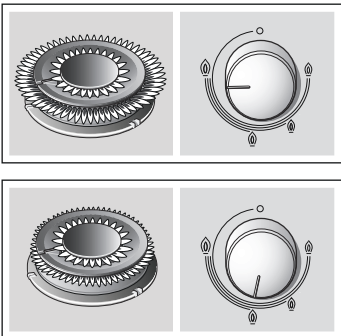
Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

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

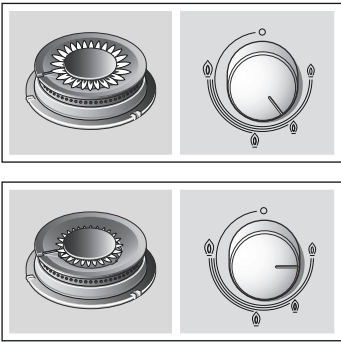
Posición	○	Mando cerrado
Llama grande	⦿	Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña	⦿	Apertura o capacidad mínima

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.

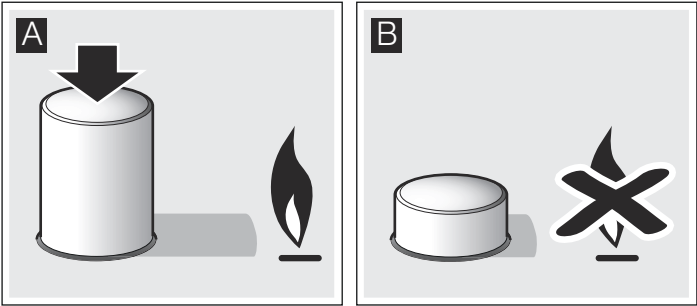
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)

La placa de cocción puede disponer de un interruptor principal, que corta el paso de gas general, y apaga todos los quemadores a la vez. Este interruptor es muy práctico si se tienen niños en casa, o si por algún motivo tiene que apagar rápidamente todos los quemadores.

Para bloquear la placa de cocción:

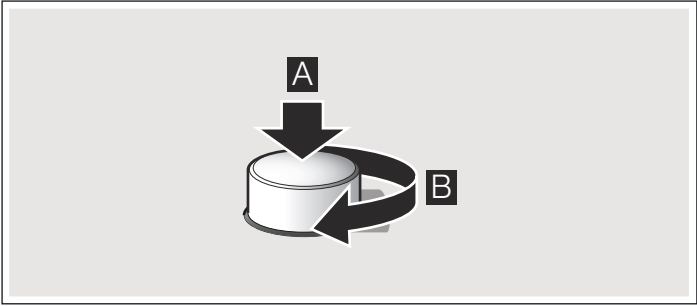
Presione el interruptor principal.

Todos los quemadores que están encendidos se apagan. La placa de cocción se bloquea.



Para desbloquear la placa de cocción:

- 1. Coloque todos los mandos en la posición de apagado.
- 2. Presione y gire el interruptor principal en sentido horario hasta el tope.



Se abre el paso de gas general. Ya puede utilizar la placa de cocción con normalidad.

Advertencias

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 cocción

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

Placa eléctrica

Antes del primer uso

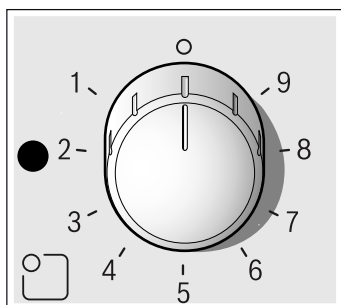
Para eliminar el olor a nuevo, conecte la placa eléctrica a la máxima potencia durante cinco minutos sin ningún recipiente sobre ella. Durante este tiempo es normal que se desprendan humo y olores, que con el tiempo irán desapareciendo.

¡Atención!

No utilice las zonas de cocción sin recipientes, excepto en este primer calentamiento.

Funcionamiento

La placa eléctrica está dirigida por un regulador mediante el cual puede elegir la potencia adecuada al alimento que cocina.



Cómo encender

Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición deseada. El indicador de funcionamiento se ilumina.

Posición 1: mínima potencia

Posición 9: máxima potencia.

Nota: Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción y pasar a niveles de potencia intermedios transcurridos unos minutos.

Cómo apagar

Gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado. El indicador de funcionamiento se apaga.

Calor residual

La placa eléctrica se puede apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos y, de este modo, ahorrar energía.

Advertencias de uso

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

- Utilice recipientes de base plana y gruesa.
- Utilice recipientes de tamaño apropiado a la zona de cocción. El diámetro de la base del recipiente debe ser igual al de la zona de cocción, nunca inferior.
- Evite el desbordamiento de líquidos sobre la superficie de la placa eléctrica. Utilice recipientes altos si cocina con mucho líquido.
- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar. No cocine con recipientes mojados.

Consejos de cocción

Las siguientes sugerencias son orientativas. La potencia deberá aumentarse en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- preparación de platos grandes,
- recipientes sin tapa.

Método de cocción	Posición
Fundir: Chocolate, mantequilla, gelatina.	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout.	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura.	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo.	4-5
Cocer al vapor: pescado.	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados.	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas.	6-7-8
Cocer y dorar	9

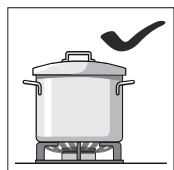
Recipientes de cocinado

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
Placa eléctrica	14 cm	18 cm

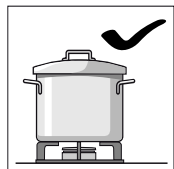
Advertencias de uso

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



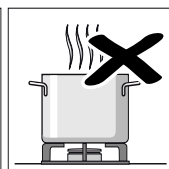
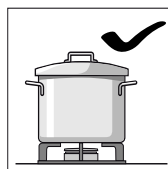
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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

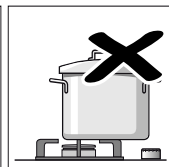
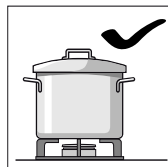


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

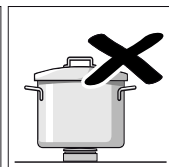
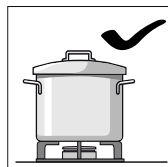


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



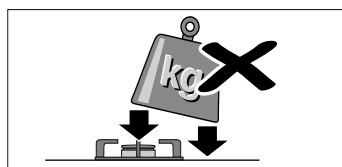
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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.

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

Para proteger el revestimiento de la placa eléctrica, imprégnela con aceite o algún producto de conservación disponible en el mercado.

Evite en lo posible el contacto de la sal con la superficie de la placa eléctrica.

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.

Solucionar anomalías

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

Anomalía	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 lim-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 inter-medias.	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, inutilícelo. 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.....	20	Récipients de préparation.....	25
Votre nouvel appareil.....	22	Récipients appropriés.....	25
Accessoires	22	Conseils d'utilisation.....	25
Brûleurs à gaz	22	Nettoyage et entretien	25
Allumage manuel	23	Nettoyage	25
Allumage automatique	23	Maintenance	25
Système de sécurité.....	23	Résoudre des anomalies	26
Éteindre un brûleur.....	23	Service Technique	26
Niveaux de chauffe	23	Conditions de garantie	26
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)	23	Emballage et appareils usagés	27
Avertissements	24	Elimination écologique.....	27
Conseils pour cuisiner	24		
Plaque électrique	24		
Avant la première utilisation.....	24		
Fonctionnement.....	24		
Conseils d'utilisation.....	24		
Conseils pour cuisiner	24		

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

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

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.

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 utilisée 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 utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels 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.
- Les récipients peuvent bouger brusquement du fait de la présence de liquide entre le fond du récipient et la zone de cuisson. Maintenez toujours la zone de cuisson et la base du récipient sèches.
- 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 !

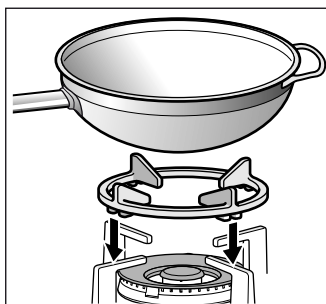
Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Votre nouvel appareil

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

Accessoires

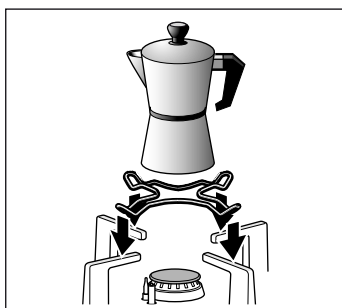
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grille supplémentaire wok

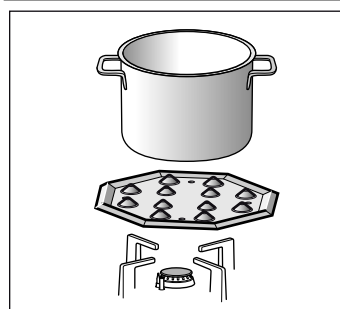
Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.

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

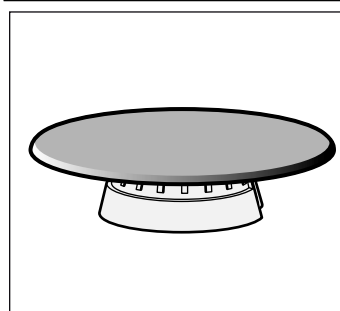
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



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)

HEZ298108 Grille supplémentaire wok : grille en fonte (3,3 kW)

HEZ298110 Grille supplémentaire wok: acier émaillé

HEZ298115 Grille supplémentaire cafetière: grille en fonte

HEZ298114 Grille supplémentaire cafetière: acier émaillé

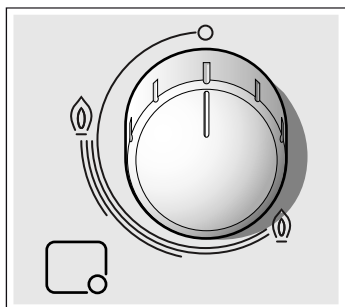
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

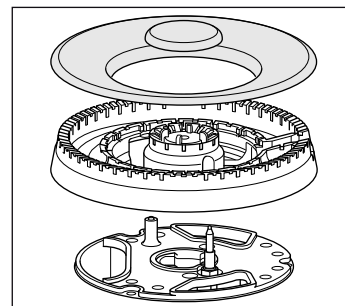
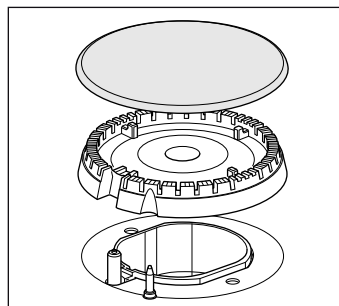
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

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



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'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.



Allumage manuel

- 1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
- 2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies):

- 1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.
- 2. Relâchez le bouton de commande.
- 3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

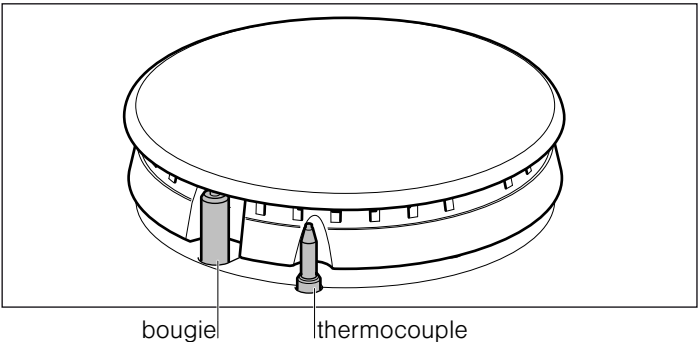
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

Risque de déflagration !

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

Système de sécurité

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du 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.

Éteindre un brûleur

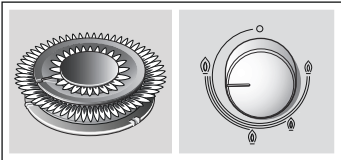
Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

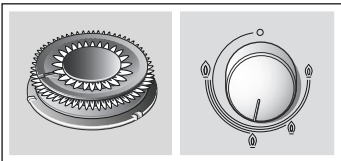
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

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

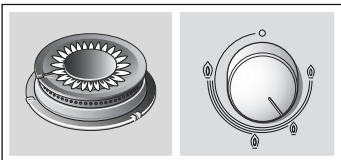
Sur les brûleurs à double flamme double, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées indépendamment. Les niveaux de chauffe possibles sont :



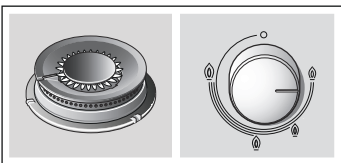
Flamme extérieure et intérieure à puissance maximum.



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



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

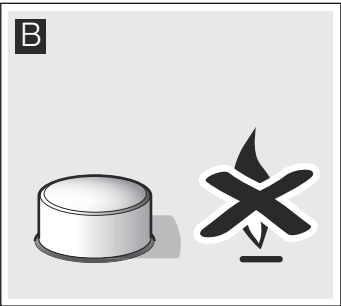
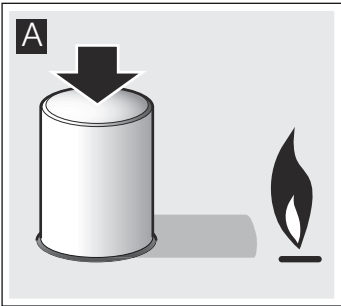
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)

La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.

Pour bloquer la plaque de cuisson :

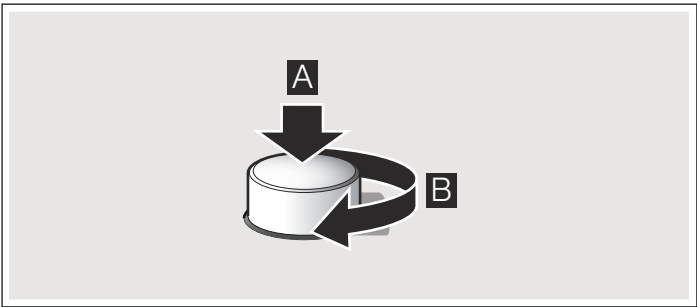
Appuyez sur l'interrupteur principal.

Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.



Pour débloquer la plaque de cuisson :

- 1. Placez tous les boutons de commande sur la position d'arrêt.
- 2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Le passage de gaz général est ouvert. Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

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 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.

Plaque électrique

Avant la première utilisation

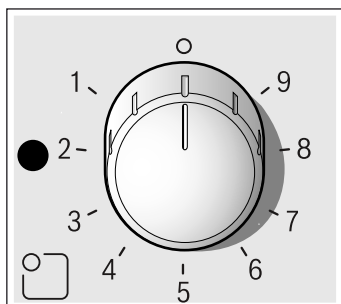
Afin d'éliminer l'odeur de neuf, branchez la plaque électrique et laissez-la fonctionner à pleine puissance pendant cinq minutes sans récipient. Au cours de ce processus, des émanations de fumée et d'odeurs peuvent se dégager ; elles disparaîtront peu à peu.

Attention !

N'utilisez pas les zones de cuisson sans récipient en dehors de la première utilisation.

Fonctionnement

La plaque électrique est commandée par un régulateur vous permettant de choisir la puissance appropriée pour l'aliment que vous préparez.



Comment allumer

Tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position désirée. L'indicateur de fonctionnement s'allume.

Position 1 : puissance minimum

Position 9 : puissance maximum.

Remarque : Il est recommandé de commencer la cuisson à la puissance maximale, puis de passer à des niveaux intermédiaires après quelques minutes.

Comment éteindre

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position arrêt. L'indicateur de fonctionnement s'éteint.

Chaleur résiduelle

Il est conseillé d'éteindre la plaque électrique un peu avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle vous permettra de poursuivre la cuisson pendant quelques minutes et vous économiserez ainsi de l'énergie.

Conseils d'utilisation

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

- Utilisez des récipients à fond plat et épais.
- Utilisez des récipients dont la taille correspond à la zone de cuisson. Le diamètre de la base du récipient doit être égal à celui de la zone de cuisson, jamais inférieur.
- Évitez le débordement de liquides sur la surface de la plaque électrique. Utilisez des récipients à bords hauts si vous cuisinez avec beaucoup de liquide.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. L'eau salée et les récipients mouillés risqueraient de l'endommager. Ne cuisinez pas avec des récipients mouillés.

Conseils pour cuisiner

Les suggestions qui suivent sont données à titre indicatif. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants :

- grandes quantités de liquide,
- préparation de plats de grande taille,
- récipients sans couvercle.

Méthode de cuisson	Position
Faire fondre : chocolat, beurre, gélatine.	1-2
Faire cuire : riz, béchamel, ragoût	2-3
Faire cuire : pommes de terre, pâtes, légumes.	4-5
Faire mijoter : cuisson à l'étouffée, rôtis.	4-5
Cuire à la vapeur : poisson.	5
Réchauffer, maintenir au chaud : plats préparés.	2-3-4-5
Rôtir : escalopes, biftecks, omelettes.	6-7-8
Cuire et dorer	9

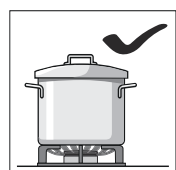
Récipients de préparation

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
Plaque électrique	14 cm	18 cm

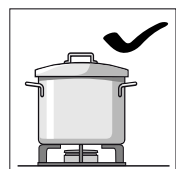
Conseils d'utilisation

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



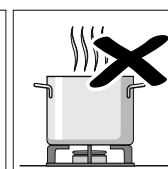
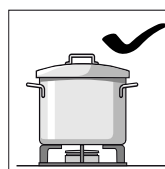
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

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

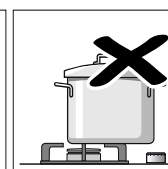
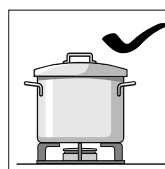


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

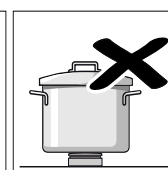
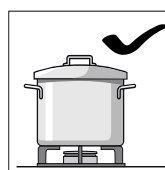


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



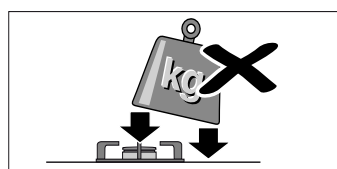
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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.

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

Pour protéger le revêtement de la plaque électrique, frottez-la avec de l'huile ou un produit de conservation quelconque disponible dans le commerce.

Évitez, dans la mesure du possible, le contact du sel avec la surface de la plaque électrique.

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.

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

Élimination écologique

Éliminez 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.....	28	Recipienti da cucina.....	33
Il suo nuovo apparecchio.....	30	Recipienti adeguati.....	33
Accessori.....	30	Avvertenze per l'uso.....	33
Bruciatori a gas.....	30	Pulizia e manutenzione.....	33
Accensione manuale.....	31	Pulizia.....	33
Accensione automatica.....	31	Manutenzione.....	33
Sistema di sicurezza.....	31	Risoluzione di anomalie.....	34
Spegnere un bruciatore.....	31	Servizio di assistenza tecnica.....	34
Livelli di potenza.....	31	Condizioni di garanzia.....	34
Interruttore principale / Blocco del piano di cottura (Main Switch).....	31	Imballaggio e apparecchi usati.....	35
Avvertenze.....	32	Smaltimento ecocompatibile.....	35
Consigli per la cottura.....	32		
Piastra elettrica.....	32		
Prima di procedere al primo utilizzo.....	32		
Funzionamento.....	32		
Avvertenze per l'uso.....	32		
Consigli per la cottura.....	32		

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

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

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.

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.
- I recipienti possono saltare improvvisamente per la presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.
- 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!

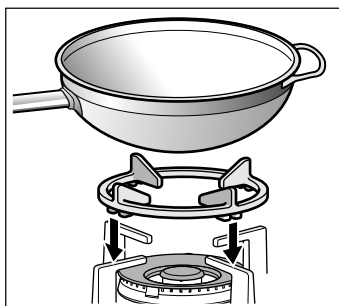
Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

Il suo nuovo apparecchio

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

Accessori

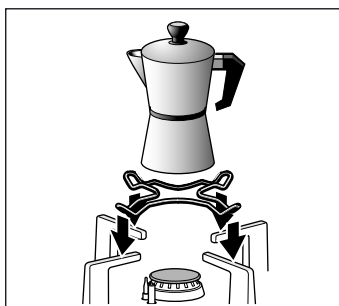
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



Griglia supplementare wok

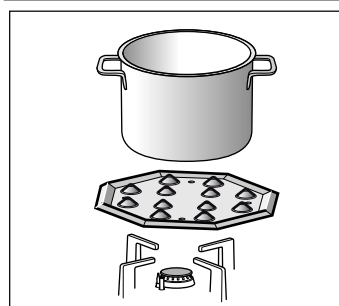
Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok, con recipienti a base concava.

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

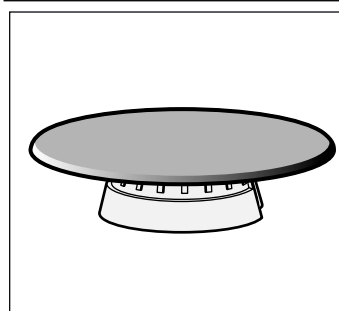
Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



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.

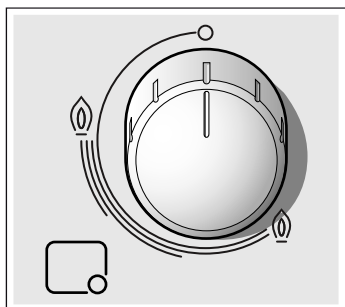
Codice

- HEZ298107 Griglia supplementare wok: griglia di ghisa (4-5 kW)
- HEZ298108 Griglia supplementare wok: griglia di ghisa (3,3 kW)
- HEZ298110 Griglia supplementare wok: acciaio smaltata
- HEZ298115 Griglia supplementare caffettiera: griglia di ghisa
- HEZ298114 Griglia supplementare caffettiera: acciaio smaltata
- HEZ298105 Simmer Plate
- HEZ298104 Simmer Cap

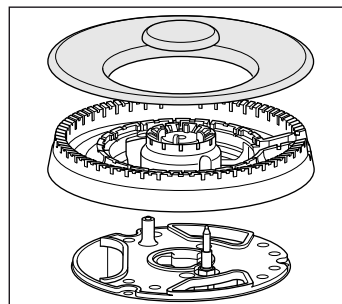
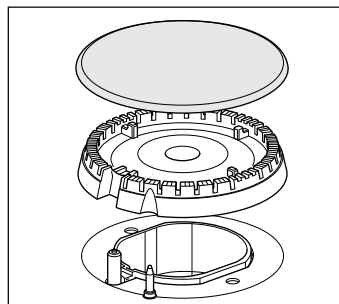
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

Bruciatori a gas

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



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 manuale

1. Premere la manopola del bruciatore scelto e ruotarla verso sinistra, fino alla posizione desiderata.
2. Avvicinare al bruciatore un accendigas o una fiamma (accendini, cerini, ecc.).

Accensione automatica

Se il piano di cottura dispone di accensione automatica (candele):

1. 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.
2. Rilasciare la manopola.
3. Ruotare la manopola nella posizione desiderata.

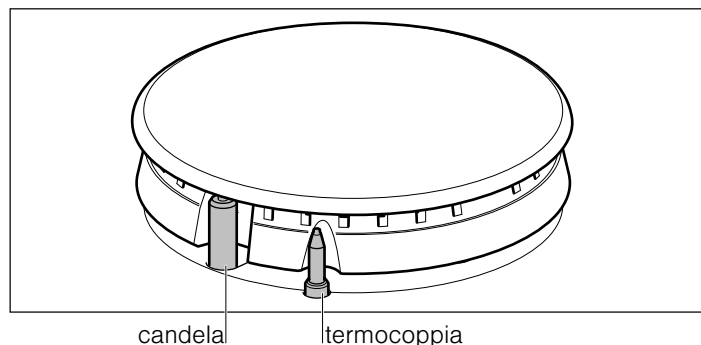
Se l'accensione non avviene, riportare la manopola in posizione di spegnimento e ripetere l'operazione. In questo caso, premere la manopola più a lungo (fino a 10 secondi).

⚠ 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.

Sistema di sicurezza

A seconda del modello, il piano di cottura può disporre di un sistema di sicurezza (termocoppia) che impedisce il passaggio del gas se i bruciatori si spengono accidentalmente.



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.

Spegnere un bruciatore

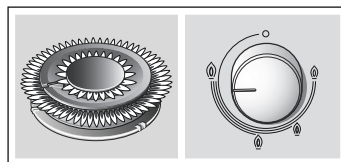
Ruotare la manopola corrispondente verso destra, portandola in posizione 0.

Livelli di potenza

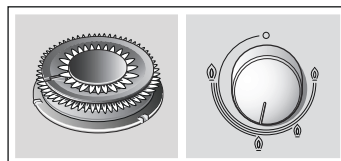
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

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

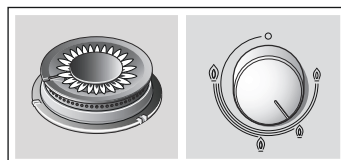
Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente. I livelli di potenza sono i seguenti:



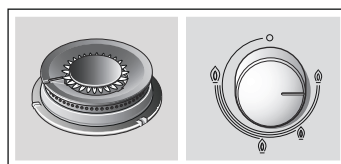
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



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



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

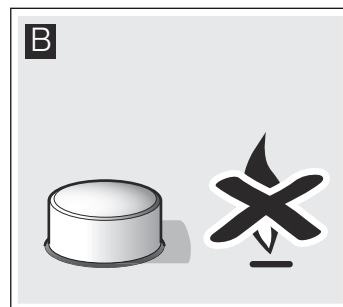
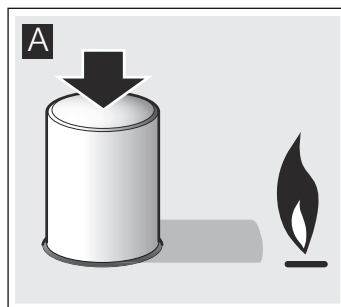
Interruttore principale / Blocco del piano di cottura (Main Switch)

Il piano di cottura può essere dotato di un interruttore principale che impedisce il passaggio generale del gas e spegne simultaneamente tutti i bruciatori. Questo interruttore è molto pratico se ci sono dei bambini in casa o se, per qualche motivo, occorre spegnere rapidamente tutti i bruciatori.

Per bloccare il piano di cottura:

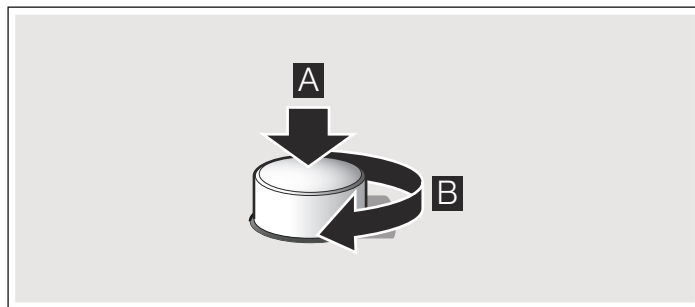
Premere l'interruttore principale.

Tutti i bruciatori accesi si spengono. Il piano di cottura si blocca.



Per sbloccare il piano di cottura:

1. Collocare tutte le manopole in posizione di spegnimento.
2. Premere e ruotare l'interruttore principale, in senso orario, fino in fondo.



Il passaggio generale del gas si apre. Ora, è possibile utilizzare normalmente il piano di cottura.

Avvertenze

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, frittura	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

Piastra elettrica

Prima di procedere al primo utilizzo

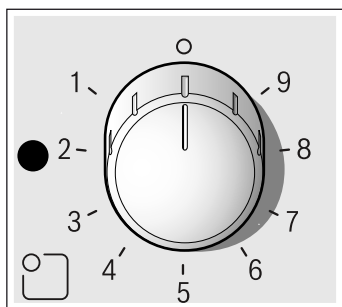
Per eliminare l'odore di nuovo, accendere la piastra elettrica alla massima potenza per cinque minuti e senza recipienti. Nel corso di questo intervallo è normale che l'apparecchio sprigioni fumo e odori che scompariranno con il tempo.

Attenzione!

Non utilizzare le zone di cottura senza recipienti, fatta eccezione per il primo riscaldamento.

Funzionamento

La piastra elettrica è controllata da un regolatore mediante il quale è possibile scegliere la potenza più adatta agli alimenti in preparazione.



Accensione

Ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione desiderata. La spia di funzionamento si accende.

Posizione 1: potenza minima

Posizione 9: potenza massima.

Avvertenza: Si raccomanda di utilizzare la massima potenza all'inizio della cottura per passare poi a livelli di potenza intermedi trascorsi alcuni minuti.

Spegnimento

Ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di spegnimento. La spia di funzionamento si spegne.

Calore residuale

La piastra elettrica si può spegnere qualche tempo prima di terminare la cottura. Il calore residuale consentirà di continuare

la cottura per alcuni minuti, con un conseguente risparmio energetico.

Avvertenze per l'uso

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

- Utilizzare recipienti con base piana e spessa.
- Utilizzare recipienti di dimensioni idonee alla zona di cottura. Il diametro della base del recipiente deve corrispondere a quello della zona di cottura e in nessun caso deve risultare inferiore.
- Evitare il versamento di liquidi sulla superficie della piastra elettrica. In caso di cottura con molto liquido, utilizzare recipienti con il bordo alto.
- Mantenere ben asciutto il piano di cottura. L'acqua salata e i recipienti bagnati possono danneggiarlo. Non cucinare con recipienti bagnati.

Consigli per la cottura

I seguenti suggerimenti sono indicativi. Si aumenterà la potenza in caso di:

- notevoli quantità di liquido,
- preparazione di grandi piatti,
- recipienti senza coperchio.

Metodo di cottura	Posizione
Fondere: cioccolato, burro, gelatina.	1-2
Cuocere: riso, besciamella, ragù.	2-3
Cuocere: patate, pasta, verdura.	4-5
Rosolare: stufati, rollati.	4-5
Cuocere al vapore: pesce.	5
Riscaldare, mantenere caldi: piatti pronti.	2-3-4-5
Arrostire: scaloppine, bistecche, frittate.	6-7-8
Cuocere e dorare	9

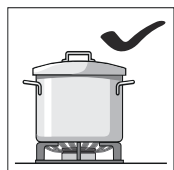
Recipienti da cucina

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
Piastra elettrica	14 cm	18 cm

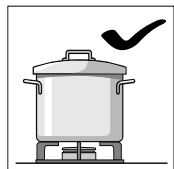
Avvertenze per l'uso

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



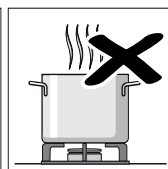
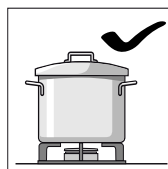
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

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

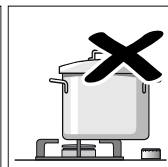
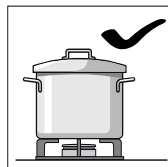


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgersi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.

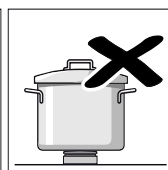
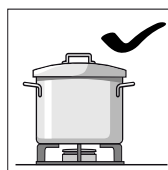


Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



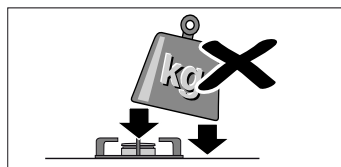
Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

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.

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

Per proteggere il rivestimento della piastra elettrica, trattarla con olio o con altri prodotti per la conservazione disponibili sul mercato.

Evitare, per quanto possibile, che il sale venga a contatto con la superficie della piastra elettrica.

A causa delle 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.

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 anormale 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.
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	36	Recipientes para cozinhados	41
O novo aparelho	38	Recipientes apropriados	41
Acessórios	38	Advertências para utilização	41
Queimadores a gás	38	Limpeza e manutenção	41
Acendimento manual	38	Limpeza	41
Acendimento automático	39	Manutenção	41
Sistema de segurança	39	Solucionar anomalias	42
Apagar um queimador	39	Serviço de assistência técnica	42
Níveis de potência	39	Condições de garantia	42
Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch)	39	Embalagem e aparelhos utilizados	43
Advertências	40	Eliminação ecológica	43
Recomendações para cozinhados	40		
Placa eléctrica	40		
Antes da primeira utilização	40		
Funcionamento	40		
Advertências para utilização	40		
Recomendações para cozinhados	40		

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

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

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.

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.
- Os recipientes podem saltar de forma repentina, devido à presença de líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura. Mantenha sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.
- 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!

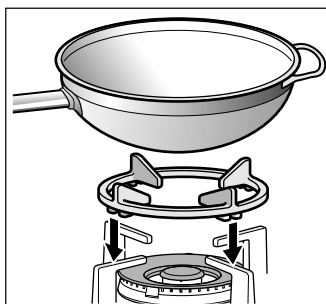
Não utilize máquinas de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

O novo aparelho

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

Acessórios

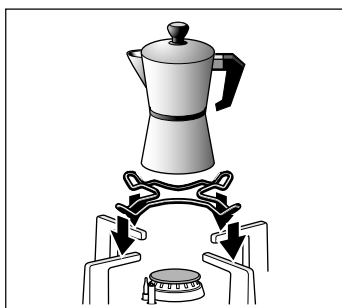
Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode incluir os seguintes acessórios. Estes também podem ser adquiridos junto do Serviço de assistência técnica.



Grelha suplente para wok

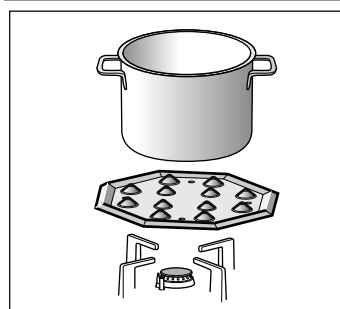
Para utilizar exclusivamente em queimadores para wok com recipientes de base côncava.

A utilização destes recipientes pode causar uma certa deformação temporária na pingadeira. Tal é normal e não influencia o funcionamento do aparelho.



Grelha suplente para cafeteira

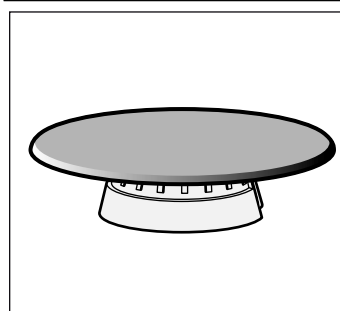
Para utilizar exclusivamente no queimador auxiliar com recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.



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 suplente para wok: ferro fundido (4-5 kW)

HEZ298108 Grelha suplente para wok: ferro fundido (3,3 kW)

HEZ298110 Grelha suplente para wok: aço esmaltado

HEZ298115 Grelha suplente para cafeteira: ferro fundido

HEZ298114 Grelha suplente para cafeteira: aço esmaltado

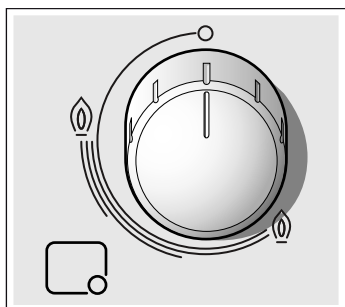
HEZ298105 Simmer Plate

HEZ298104 Simmer Cap

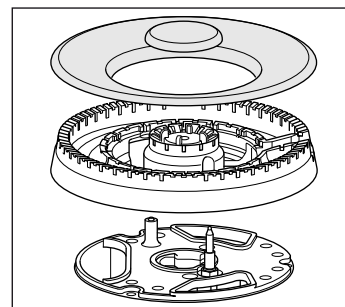
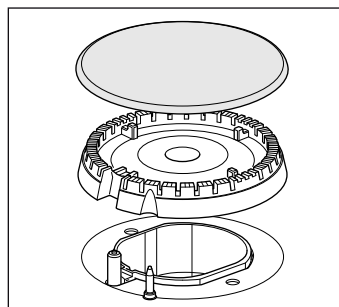
O fabricante não se responsabiliza caso não utilize estes acessórios ou o faça de forma inadequada.

Queimadores a gás

Cada comando de accionamento mostra o queimador que controla.



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.



Acendimento manual

1. Prima o comando do queimador seleccionado e gire-o para a esquerda até à posição desejada.
2. Aproxime qualquer tipo de isqueiro de cozinha ou chama (isqueiro de bolso, fósforos, etc.) ao queimador.

Acendimento automático

Se a placa de cozedura estiver equipada com um dispositivo de acendimento automático (bugias):

- 1. Pressione o comando do queimador seleccionado e rode-o para a esquerda até à posição de potência máxima. Enquanto o comando estiver premido, produzem-se faíscas em todos os queimadores. A chama acende-se.
- 2. Deixe de pressionar o comando.
- 3. Gire o comando para a posição desejada.

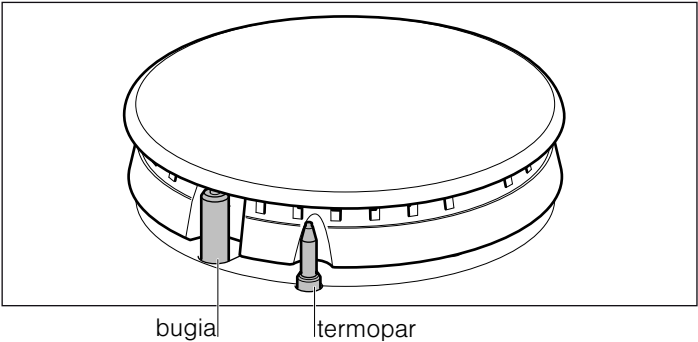
Se o queimador não se acender, rode o comando para a posição de apagado e repita os passos. Desta vez, mantenha o comando pressionado durante mais tempo (até 10 segundos).

⚠ Perigo de deflagração!

Se passados 15 segundos a chama não 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.

Sistema de segurança

Dependendo do modelo, a placa de cozedura pode dispor de um sistema de segurança (termopar), que impede a passagem de gás caso os queimadores se apaguem 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.

Apagar um queimador

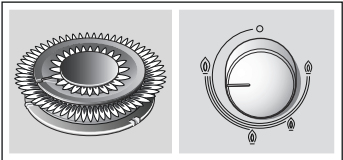
Rode o comando correspondente para a direita até à posição 0.

Níveis de potência

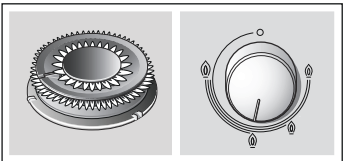
Os comandos progressivos permitem regular a potência que necessita entre os níveis máximo e mínimo.

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

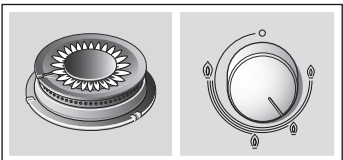
Nos queimadores duplos de chama dupla, as chamas interna e externa podem ser reguladas de forma independente. Os níveis de potência possíveis são:



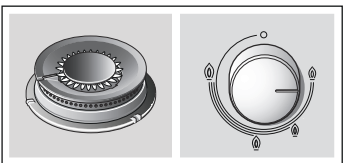
Chamas externa e interna na potência máxima.



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



Chama interna na potência máxima.



Chama interna na potência mínima.

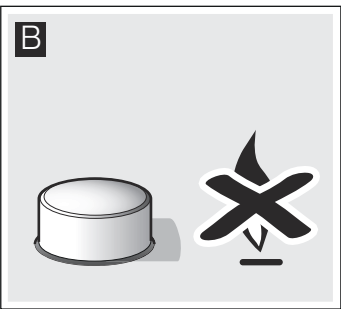
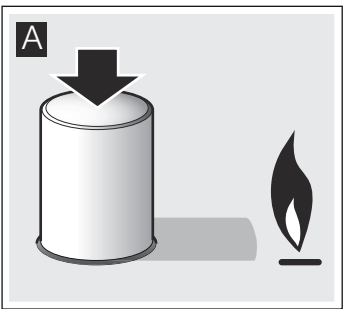
Interruptor principal / Bloqueio da placa de cozedura (Main Switch)

A placa de cozedura pode dispor de um interruptor principal que corta a passagem de gás geral e apaga todos os queimadores, ao mesmo tempo. Este interruptor é muito prático se tiver crianças em casa ou se, por algum motivo, tiver de apagar rapidamente todos os queimadores.

Para bloquear a placa de cozedura:

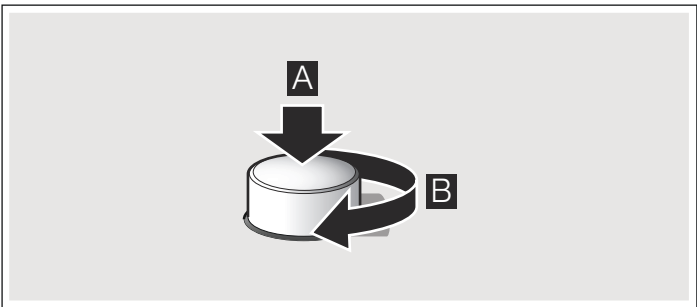
Pressione o interruptor principal.

Todos os queimadores que estão acesos apagam-se. A placa de cozedura fica bloqueada.



Para desbloquear a placa de cozedura:

- 1. Coloque todos os comandos na posição de apagado.
- 2. Pressione e rode o interruptor principal no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.



Abre-se a passagem de gás geral. Já pode utilizar a placa de cozedura normalmente.

Advertências

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

Placa eléctrica

Antes da primeira utilização

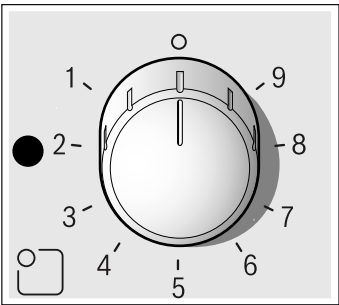
Para eliminar o cheiro a novo, ligue a placa eléctrica na potência máxima durante cinco minutos, sem que haja qualquer recipiente sobre a mesma. Durante este tempo, é normal que se libertem fumos e odores, que irão desaparecendo com o tempo.

Atenção!

Não utilize as zonas de cozedura sem recipientes, excepto neste primeiro aquecimento.

Funcionamento

A placa eléctrica é controlada por um regulador, com o qual pode definir a potência adequada ao alimento que está a cozinhar.



Como ligar

Rode o comando para a esquerda, até à posição desejada. O indicador de funcionamento acende-se.

Posição 1: potência mínima

Posição 9: potência máxima.

Nota: Deve utilizar a potência máxima no início da cozedura e passar para níveis de potência intermédios depois de alguns minutos.

Como desligar

Rode o comando para a direita, até à posição de desligado. O indicador de funcionamento apaga-se.

Calor residual

A placa eléctrica pode desligar-se um pouco antes de terminar a cozedura. O calor residual permite continuar a cozedura durante uns minutos e, desta forma, poupar energia.

Advertências para utilização

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

- Utilize recipientes com bases planas e espessas.
- Utilize recipientes de tamanho adequado à zona de cozedura. O diâmetro da base do recipiente deve ser igual ao da zona de cozedura, nunca inferior.
- Evite o derramamento de líquidos sobre a superfície da placa eléctrica. Utilize recipientes altos, se cozinhar com muito líquido.
- Mantenha a placa de cozedura seca. A água salgada e os recipientes molhados podem danificá-la. Não cozinhe com recipientes molhados.

Recomendações para cozinhados

As sugestões seguintes servem de orientação. Deverá aumentar a potência no caso de:

- grandes quantidades de água,
- preparação de pratos grandes,
- recipientes sem tampa.

Método de cozedura	Posição
Derreter: chocolate, manteiga, gelatina.	1-2
Cozer: arroz, bechamel, ensopados.	2-3
Cozer: batatas, massa, hortaliça.	4-5
Refogar: estufados, assados em rolo.	4-5
Cozer a vapor: peixe.	5
Aquecer, manter quentes: pratos preparados.	2-3-4-5
Assar: escalopes, bifes, tortilhas.	6-7-8
Cozer e dourar	9

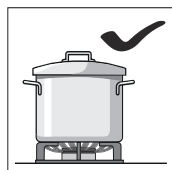
Recipientes para cozinados

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
Placa eléctrica	14 cm	18 cm

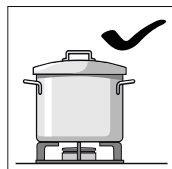
Advertências para utilização

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



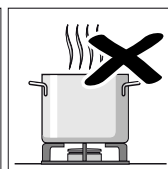
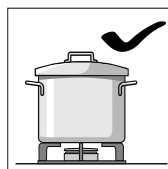
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.

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

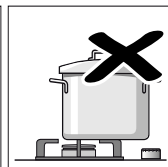
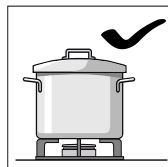


Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.

Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.

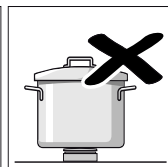
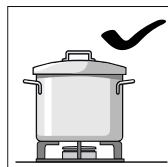


Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



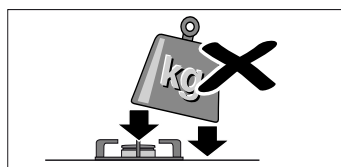
Coloque o recipiente bem centrado sobre o queimador. Caso contrário, o recipiente poderá virar-se.

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.

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

Para proteger o revestimento da placa eléctrica, impregne-a com óleo ou algum produto de conservação disponível no mercado.

Evite o mais possível o contacto do sal com a superfície da placa eléctrica.

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.

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.
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.

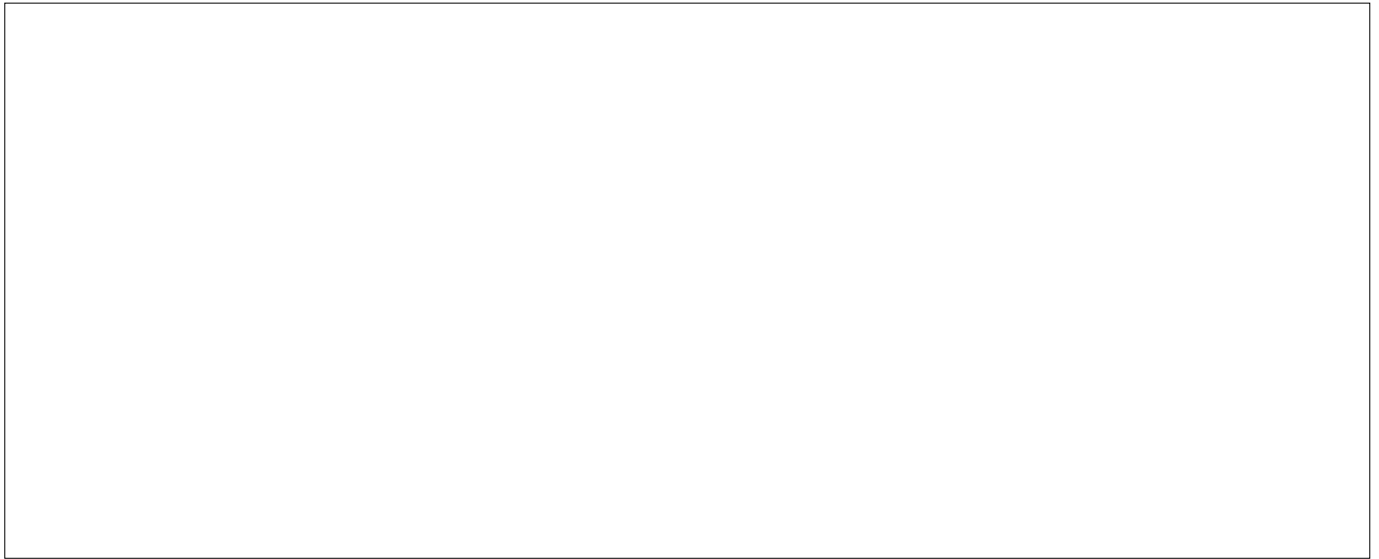


Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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



9000803343