

Cooktops elétricos

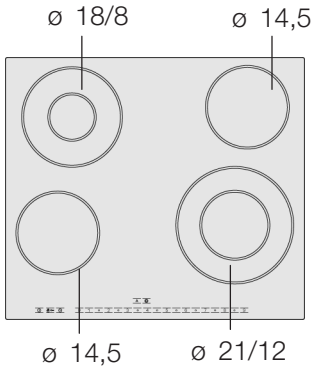
PKG97N14E
PKN675N14R



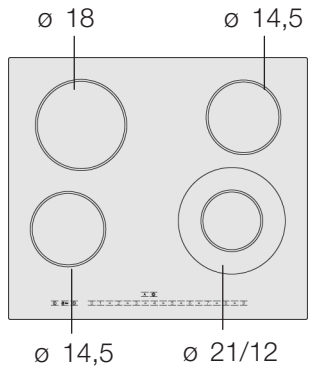
BOSCH
Tecnologia para a vida

pt-br Manual de instrução

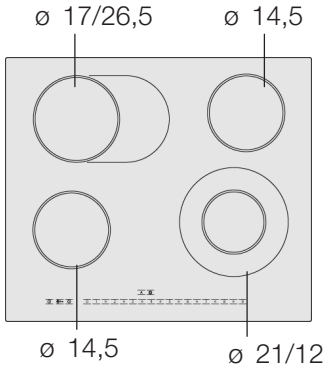
PKG6..N..



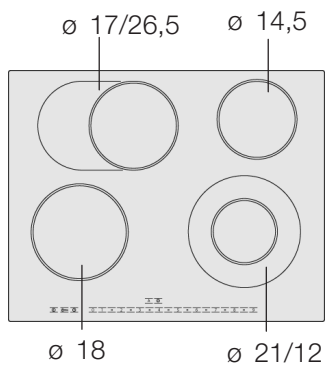
PKF6..N..



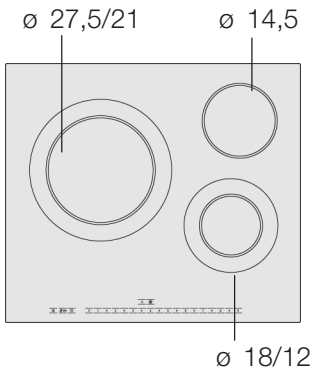
PKN6..N14



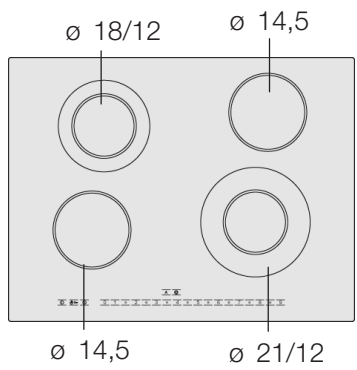
PKN6..N15



PKK6..N..

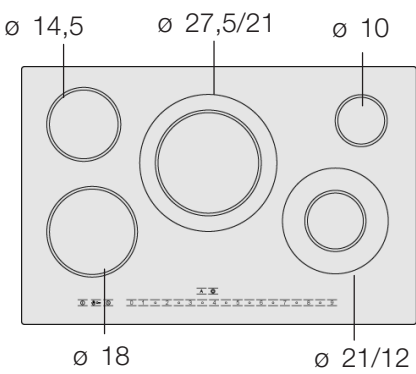


PKG7..N..

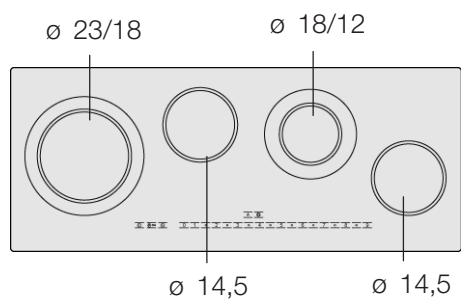


$\varnothing = \text{cm}$

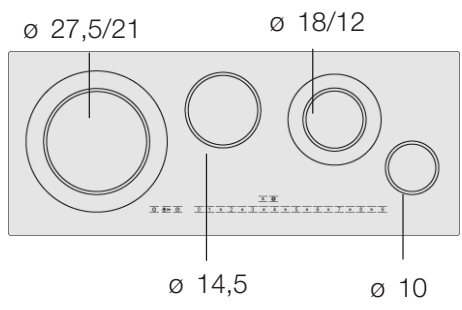
PKK8..N..



PKG9..N..



PKK9..N..



Ø = cm

Sumário

Instruções de segurança	6
Antes da instalação.	6
Informações de segurança sobre o aparelho	6
Causas de danos	7
Proteção do meio ambiente	9
Descarte ecológico	9
Dicas para economizar energia	9
Conhecer o aparelho	10
O painel de comandos	10
Áreas de cocção	11
Indicação de calor residual	11
Programar o cooktop	12
Ligar e desligar o cooktop.	12
Programar uma área de cocção	12
Tabela para cozinhar	13
Sistema eletrônico de início rápido de cozimento	16
Programar o sistema eletrônico de início rápido de cozimento	16
Tabela com tempo de cozimento para o sistema eletrônico de início rápido de cozimento	16
Dicas para o sistema eletrônico de início rápido de cozimento	18
Trava de segurança para crianças	19

Sumário

Ligar e desligar a segurança para crianças	19
Trava de segurança automática para crianças.	19
Timer	20
Desligar automaticamente uma área de cocção.	20
Timer automático	21
Despertador de cozinha	22
Limite de tempo automático	23
Proteção contra toque	24
Configurações avançadas	25
Alterar configurações avançadas	27
Limpeza e manutenção	28
Vitrocerâmica	28
Friso do cooktop	29
Você mesmo(a) pode eliminar pequenas irregularidades	30
Serviço Técnico Autorizado.	31
Certificado de Garantia	32



Instruções de segurança

Leia atentamente o presente manual de instruções para utilizar o seu cooktop de forma segura e correta.

Guarde em local seguro o manual de instruções de utilização e de montagem. Se você passar este aparelho a outra pessoa, forneça este manual.

Antes da instalação

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de retirar a embalagem. Não ligue o aparelho se estiver danificado.

Informações de segurança sobre o aparelho

Utilização segura

Este aparelho é destinado apenas para uso doméstico e deve ser usado apenas para a preparação de alimentos.

Os adultos e crianças não devem utilizar o aparelho sem supervisão se:

- não estiverem fisicamente ou mentalmente em condições
- ou não tiverem experiência e conhecimento.

Óleo e gordura sobreaquecidos

Perigo de incêndio! O óleo e a gordura muito quentes podem incendiar rapidamente.

Nunca deixe o óleo ou a gordura sem supervisão. Nunca misture óleo ou gordura muito quentes com água. Abafe as chamas com uma tampa ou um prato. Desligue a área de cocção.

Áreas de cocção quentes

Perigo de queimaduras! Nunca toque em áreas de cocção quentes. Mantenha as crianças afastadas do cooktop.

Perigo de incêndio! Não coloque objetos inflamáveis sobre o cooktop.

Bases de recipientes e áreas de cocção molhadas

Perigo de incêndio! Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente embaixo do cooktop.

Falhas na superfície de vitrocerâmica

Perigo de ferimentos! Caso exista líquido entre a base do recipiente e a área de cocção poderá ocorrer formação de vapor, fazendo com que o recipiente desloque-se de repente. Mantenha a área de cocção e a base do recipiente sempre secos.

A área de cocção aquece, mas a indicação não está funcionando

Perigo de choque elétrico! Desligue o disjuntor no quadro elétrico se a vitrocerâmica estiver rachada ou apresentar falhas ou fissuras. Contate o Serviço Técnico Autorizado.

O cooktop desliga

Perigo de queimaduras! Desligue a área de cocção, se a indicação não funcionar. Contate o Serviço Técnico Autorizado.

Reparos indevidos

Perigo de incêndio! Se o cooktop desligar sozinho e não permitir a utilização das suas funções, existe a possibilidade de ligar novamente inadvertidamente. Para evitar que isso aconteça, desligue o cooktop da rede elétrica. Para isso, desligue o disjuntor no quadro elétrico. Contate o Serviço Técnico Autorizado.

Perigo de choque elétrico! Os reparos indevidos são perigosos. Se o aparelho estiver com falhas, desligue o disjuntor correspondente no quadro elétrico. Contate o Serviço Técnico Autorizado. Somente os técnicos especializados do nosso Serviço Técnico Autorizado estão autorizados a fazer reparos e a substituir cabos danificados.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas das panelas riscam a placa de vitrocerâmica.

Evite ligar as áreas de cocção com panelas vazias sobre as mesmas para evitar danos.

Frigideiras e panelas quentes

Não coloque frigideiras e panelas quentes sobre o painel de comandos, a área indicadora ou o friso do cooktop, pois pode danificá-los.

Sal, açúcar e areia

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

Objetos duros e pontiagudos

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre o cooktop pode provocar danos.

Alimentos derramados

O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar podem danificar o cooktop. Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Produtos de limpeza inadequados

Os produtos de limpeza inadequados ou o desgaste das panelas podem provocar descolorações com brilho metálico.

Películas e materiais plásticos

Se você colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as áreas de cocção quentes, estes derretem e podem grudar na placa. A utilização de película de proteção para fogões não é indicada para seu cooktop.

Proteção do meio ambiente

Descarte ecológico



Desembale o aparelho e elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está identificado de acordo com a Diretriz de Refugo de Equipamento Eletrônico e Elétrico WEEE 2002/96/EC

Esta diretriz define as normas europeias para coleta e reciclagem de equipamentos usados.

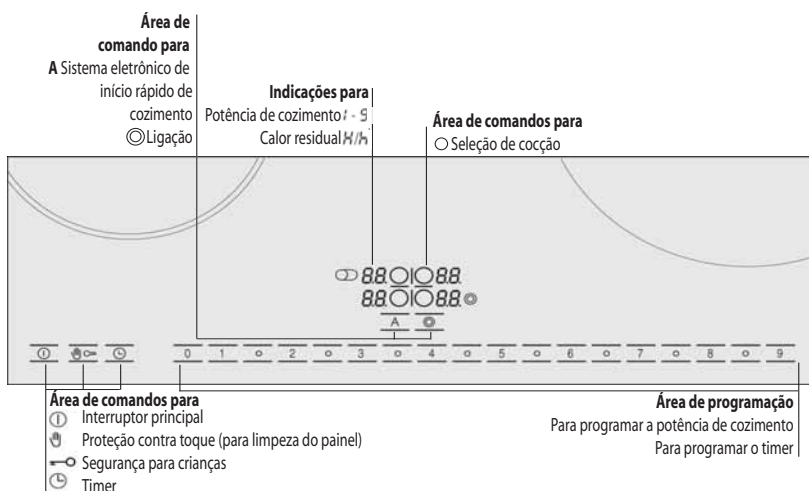
Dicas para economizar energia

- Utilize panelas e frigideiras com bases espessas e planas. O consumo de energia aumenta se as bases não forem planas.
- O diâmetro da base da panela ou da frigideira deve corresponder ao tamanho da área de cocção. Preste atenção ao seguinte: os fabricantes de utensílios domésticos indicam frequentemente o diâmetro superior das panelas, que na maioria dos casos é superior ao diâmetro da base.
- Para pequenas porções, utilize uma panela pequena. Uma panela grande pouco cheia necessita de muita energia.
- Tampe as panelas sempre com as respectivas tampas. Cozinhar sem tampa, consome quatro vezes mais energia.
- Cozinhe com pouca água. Assim, você poupa energia e os legumes mantêm as vitaminas e os minerais.
- Reduza, no tempo correto, a temperatura para uma potência de cozimento mais baixa.
- Aproveite o calor residual do cooktop. No caso de tempos de cozimento mais longos, desligue a área de cocção 5 a 10 minutos antes de terminar.

Conhecer o aparelho

As instruções de utilização são aplicáveis a vários cooktops. Na página 2, você encontra uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos



Áreas de comando

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

Notas

As programações não sofrem qualquer alteração se tocar simultaneamente em vários campos. Assim, você pode limpar alimentos derramados nas áreas de programação.

Mantenha as áreas de comando sempre secas, pois a umidade prejudica o seu funcionamento.

Áreas de cocção

Área de cocção


Ligar e desligar



Área individual de cocção




Área dupla de cocção

Selecione a área de cocção, toque no símbolo
Ligar .



Área estendida de cocção


Selecione a área de cocção, toque no símbolo
Ligar .


Ligar a área de cocção: a indicação correspondente acende

Acionar a área de cocção: o último tamanho programado é selecionado automaticamente.

Indicação de calor residual

O cooktop dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada área de cocção.

Se na indicação aparecer um  significa que a área de cocção ainda está quente. Pode, por ex., manter um pequeno prato quente ou derreter uma cobertura. Quando a área de cocção esfria

mais, a indicação muda para . A indicação apaga quando a área de cocção já estiver suficientemente fria.

Programar o cooktop

Neste capítulo, você aprenderá a programar as áreas de cocção. A tabela informa as potências e os tempos de cozimento para diversos pratos.

Ligar e desligar o cooktop

O cooktop é ligado e desligado no interruptor principal.

Ligar: Toque no símbolo ① A indicação acima do interruptor principal e as indicações das áreas de cocção ○ acendem. O cooktop está operacional.

Desligar: Toque no símbolo ① até que a luz acima do interruptor principal e as indicações das áreas de cocção ○ apaguem. Todas as áreas de cocção estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as áreas de cocção se tornarem suficientemente frias.

Nota

O cooktop desliga-se automaticamente se todas as áreas de cocção permanecerem desligadas durante mais de 15 segundos.

Programar uma área de cocção

Ajuste a potência de cozimento desejada na área de programação.

Potência de cozimento 1 = potência mínima


Potência de cozimento 9 = potência máxima

Cada potência de cozimento tem uma fase intermediária, que é identificada com o símbolo ○ na área de programação.

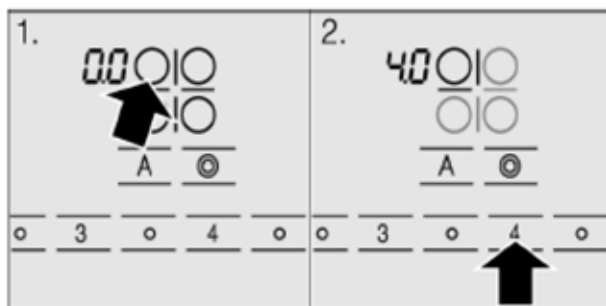
Programar a potência de cozimento:

O cooktop deve estar ligado.

1. Toque no símbolo ○ para selecionar a área de cocção.

Na indicação da potência de cozimento, a indicação **0.0** e o símbolo  acendem para a seleção da área de cocção.

2. Programe a potência de cozimento desejada na área de programação.



Alterar a potência de cozimento:

Desligar a área de cocção

Nota

Selecione a área de cocção e programe a potência de continuação de cozimento desejada na área de programação.

Selecione a área de cocção e programe o nível 0 na área de programação.

Para programar a área de cocção, ligue e desligue o aquecimento. Mesmo na potência máxima, o aquecimento pode ser ligado e desligado.

Tabela para cozinhar

A tabela a seguir contém alguns exemplos.

Os tempos de cozimento dependem do tipo, do peso e da qualidade dos alimentos, por isso pode haver divergências.

Para o início rápido de cozimento, utilize a potência 9.

	Potência de cozimento	Duração do cozimento em minutos
Derreter		
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Aquecer e manter quente		
Cozido (p. ex., cozido de lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Aquecer salsichas em água**	3-4	
Descongelar e aquecer		
Espinafres congelados	2.5-3.5	20-30 min.
Carne de vaca congelada	2.5-3.5	10-15 min.
Cozinhar lentamente, cozinhar em fogo brando		
Bolinhos de batata ou carne	4.5-5.5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex., molho Béarnaise, molho Hollandaise	3-4	8-12 min.
Cozinhar, cozinhar no vapor, com recheio		
Arroz (com o dobro da água)	2-3	15-30 min.
Arroz doce	1.5-2.5	25-35 min.
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30 min.
Batatas cozidas	4-5	15-25 min.
Massa alimentícia, massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, Sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, congelados	3.5-4.5	10-20 min.
Cozinhar na panela de pressão	4-5	-
Com recheio		
Bolinhos de carne	4-5	50-60 min.
Carne recheada	4-5	60-100 min.
Carne de vaca recheada	2.5-3.5	50-60 min.

	Potência de cozimento	Duração do cozimento em minutos
Fritar		
Escalopes, simples ou empanados	6-7	6-10 min.
Escalopes congelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, simples ou empanadas	6-7	8-12 min.
Bifes (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito de aves (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito de aves, congelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filés de peixe simples	5-6	8-20 min.
Peixe e filés de peixe empanados	6-7	8-20 min.
Peixe e filés de peixe empanados e congelados, p. ex.: nuggets de peixe	6-7	8-12 min.
Camarão e gambas (camarão de água salgada)	7-8	4-10 min.
Pratos preparados para fritar congelados	6-7	6-10 min.
Panquecas	6-7	contínua
Omelete	3.5-4.5	contínua
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.

Fritar (150-200 g por porção, fritar em 1-2 litros de óleo)**

Produtos congelados, p. ex., batatas fritas, empanados de frango	8-9
Croquetes	7-8
Almôndegas	7-8
Carne, por ex., frango em pedaços	6-7
Peixe empanado ou em massa de cerveja	5-6
Legumes, cogumelos empanados ou em massa de cerveja	5-6
Bolos pequenos, por ex., bolos fritos/sonhos, fruta em massa de cerveja	4-5

* Cozimento contínuo sem tampa

** Sem tampa

Sistema eletrônico de início rápido de cozimento

O sistema eletrônico de início rápido de cozimento aquece a área de cocção e depois reduz para a potência de continuação de cozimento selecionada.

O tempo de aquecimento da área de cocção depende da potência de continuação de cozimento programada.

Programar o sistema eletrônico de início rápido de cozimento

O sistema eletrônico de início rápido de cozimento só pode ser ativado nos primeiros 30 segundos após a área de cocção ter sido ligada:

1. Programe a potência de continuação de cozimento desejada para a área de cocção.
2. Toque no símbolo **R**.

O sistema eletrônico de início rápido de cozimento está ativado. Na indicação piscam alternadamente **R** e a potência de continuação de cozimento. Depois do início rápido de cozimento, apenas a potência de continuação de cozimento fica acesa na indicação.

Tabela com tempo de cozimento para o sistema eletrônico de início rápido de cozimento

A seguinte tabela informa os pratos para os quais a utilização do sistema eletrônico de início rápido de cozimento é adequada.

As quantidades menores indicadas referem-se às áreas de cocção menores; as quantidades maiores, por sua vez, às áreas de cocção maiores. Os valores indicados são valores de referência.

Pratos com o sistema eletrônico de início rápido de cozimento	Quantidade	Potência de cozimento	Tempo total de cozimento em minutos
Aquecer			
Caldo	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Sopas consistentes	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Leite**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min.
Aquecer e manter quente			
Cozido (p. ex., cozido de lentilhas)	400-800 g	A 1-2	-
Descongelar e aquecer			
Espinafres congelados	300-600 g	A 2.5-3.5	10-20 min.
Carne de vaca congelada	500 g - 1 kg	A 2.5-3.5	20-30 min.
Cozinhar lentamente			
Peixe	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Cozinhar			
Arroz (com o dobro da água)	125-250 g	A 2-3	20-35 min.
Batatas com pele em 1-3 xícaras de água	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40 min.
Batatas em 1-3 xícaras de água	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30 min.
Legumes em 1-3 xícaras de água	500 g - 1 kg	A 2.5-3.5	15-20 min.
Legumes congelados em 1-3 xícaras de água	500 g - 1 kg	A 4.5-5.5	
Com recheio			
Bolinhos de carne	4 unid.	A 4-5	50-60 min.
Carne recheada	1 kg	A 4-5	80-100 min.

Pratos com o sistema eletrônico de início rápido de cozimento	Quantidade	Potência de cozimento	Tempo total de cozimento em minutos
Fritar	1-2	A 6-7	8-12 min.
Escalopes, simples ou empanados	1-2	A 6-7	8-12 min.
Costeletas, simples ou empanadas	1-2	A 7-8	8-12 min.
Bifes (3 cm de espessura)	1-2	A 6-7	8-12 min.
Bifes (3 cm de espessura)	200-300 g	A 6-7	8-12 min.
Peixe e filés de peixe empanados			
Peixe e filés de peixe empanados e congelados, p. ex.: nuggets de peixe		A 6-7	fritura contínua
Panquecas			

* Cozimento contínuo sem tampa
** Sem tampa

Dicas para o sistema eletrônico de início rápido de cozimento

O sistema eletrônico de início rápido de cozimento foi concebido para cozinhar com pouca água para preservar o valor nutritivo dos alimentos.



- Ao utilizar as áreas de cocção maiores, acrescente apenas 3 xícaras de água aproximadamente e quando utilizar as áreas de cocção pequenas, acrescente cerca de 2 xícaras de água.
- Tampe o recipiente.
- O sistema eletrônico de início rápido de cozimento não é adequado para preparar alimentos cozidos em muita água (por ex., massas).


Trava de segurança para crianças

A trava de segurança para as crianças evita que elas liguem o cooktop.

Ligar e desligar a segurança para crianças

O cooktop deve estar desligado.

Ligar: Toque durante cerca de 4 segundos no símbolo . O símbolo  acende durante 4 segundos. O cooktop está bloqueado.

Desligar: Toque durante cerca de 4 segundos no símbolo . O bloqueio está desativado.

Trava de segurança automática para crianças

Ligar e desligar

Com esta função, a trava de segurança para crianças é ativada automaticamente quando o cooktop é desligado.

O procedimento para ativação da trava de segurança automática para crianças é descrito no capítulo Configurações avançadas.

Timer

O timer pode ser utilizado de dois modos diferentes:





- Para desligar automaticamente uma área de cocção.
- Como despertador de cozinha.

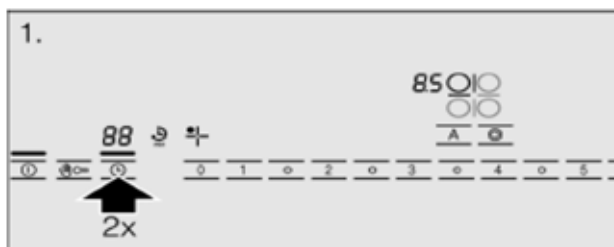
Desligar automaticamente uma área de cocção

Programar o tempo de duração

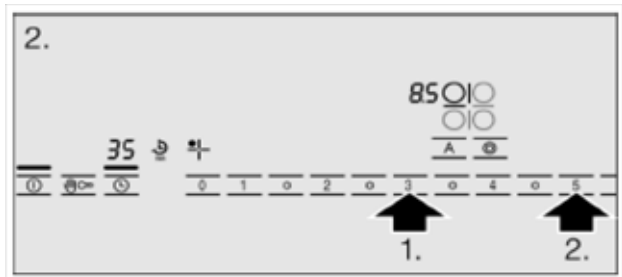
Programar um tempo de duração para a área de cocção desejada. A área de cocção desliga automaticamente quando o tempo programado chega ao fim.

A área de cocção deve estar selecionada e programada.

1. Toque 2 vezes no símbolo . A indicação  da área de cocção desejada acende. O símbolo  é exibido e a indicação do timer acende 



2. Nos próximos 10 segundos, programe o tempo de duração desejado na área de programação.



Após terminar o tempo

O tempo programado começa a decorrer.

Com o término do tempo programado, a área de cocção desliga. Na indicação da área de cocção, a indicação **00** fica acesa e um sinal sonoro é emitido. Na indicação do timer, a indicação **00** acende durante 10 segundos. Toque no símbolo . As indicações apagam e o sinal sonoro desliga.

Corrigir ou anular o tempo de duração

Selecione a área de cocção e toque no símbolo 2 vezes. Altere a duração ou programe para **00** na área de programação.

Nota

Se você programar o despertador de cozinha, a indicação do timer apresentará sempre o tempo do despertador de cozinha. Para consultar o tempo de duração de uma área de cocção, selecione a área de cocção e toque no símbolo 2 vezes. O tempo de duração aparece durante 10 segundos na indicação do timer.

Se você programar um tempo de duração para várias áreas de cocção, a indicação do timer apresentará sempre o tempo de duração da área de cocção selecionada.

É possível programar um tempo de duração de até 99 minutos.

Timer automático

Esta função permite selecionar um tempo de duração para todas as áreas de cocção. Cada vez que ligar uma área de cocção, o tempo de duração pré-selecionado começa a contar. A

área de cocção desligará automaticamente quando o tempo programado chegar ao fim.

No capítulo Configurações avançadas, você obterá informações sobre como ativar o timer automático.

Notas

Para alterar o tempo de duração ou desativar o timer automático de uma área de cocção, selecione a área de cocção e toque 2 vezes no símbolo





. Altere o tempo de duração ou programe-o para **00** na área de programação.

Despertador de cozinha

O despertador de cozinha permite programar um tempo máx. de até 99 minutos. O despertador é independente de todas as outras programações.

Como programar

1. Toque no símbolo , a indicação  do despertador de cozinha acende. A indicação do timer acende **00**.

2. Na área de programação, programe o tempo desejado. Passados alguns segundos, começa a contagem decrescente.

O tempo terminou



Terminado o tempo, soa um sinal sonoro.

A indicação do timer acende **00**. A indicação



do despertador de cozinha está acesa. A indicação desliga após 10 segundos.

Corrigir o tempo

Toque no símbolo , a indicação  do despertador de cozinha acende. Na área de programação, programe o tempo desejado.

Limite de tempo automático

Se uma área de cocção estiver em funcionamento durante muito tempo e a programação não for alterada, o limite de tempo automático é ativado.

O aquecimento da área de cocção é interrompido. A indicação da área de cocção acende F8.


Se você tocar em qualquer uma das áreas de comandos, a indicação apaga. É possível efetuar a programação de novo.

O limite de tempo é ativado em função da potência de cozimento programada (1 a 10 horas).

Proteção contra toque

Quando o painel de comandos é limpo enquanto o cooktop está ligado, as programações podem ser alteradas.

Para evitar que isso aconteça, o seu cooktop dispõe de uma função de proteção contra toque.



















Toque no símbolo  . Um sinal sonoro é emitido. O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos. Limpe o painel de comandos sem alterar as programações.







Nota

O interruptor principal está excluído da proteção contra toque. Assim você pode, em qualquer momento, desligar o cooktop.

Configurações avançadas


O seu aparelho dispõe de várias configurações avançadas. Permitem personalizar algumas características de seu cooktop.

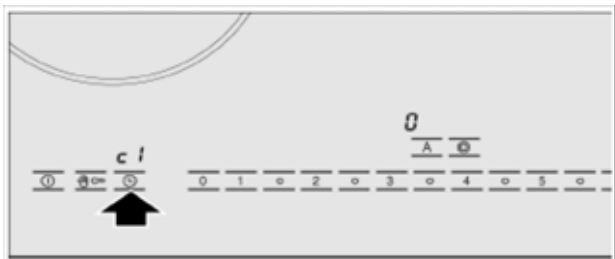
Indicação	Função
	Trava de segurança automática para crianças  Desligado*  Ligado.
	Sinal sonoro  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada desativados.  Apenas sinal de utilização inadequada ativado.  Sinal de confirmação e sinal de utilização inadequada ativados.*
	Timer automático  Desativado.*  Tempo de duração após o qual as áreas de cocção desligam.
	Duração do sinal de expiração do tempo do timer  10 segundos.*  30 segundos.  1 minuto.
	Ligação dos circuitos de aquecimento  Desativada.  Ativada  Última programação antes de a área de cocção ser desligada.*

Indicação	Função
	<p data-bbox="284 145 647 177">Tempo de seleção da área de cocção</p> <p data-bbox="284 188 1047 268"> Ilimitado: é possível programar sempre a última área de cocção selecionada, sem selecioná-la de novo.</p> <p data-bbox="284 279 1047 427"> Limitado: é possível programar a última área de cocção selecionada durante 5 segundos após a seleção. Decorrido esse tempo, selecione de novo a área de cocção antes da programação.</p>
	<p data-bbox="284 432 617 464">Reiniciar a configuração avançada</p> <p data-bbox="284 475 487 523"> Desativada.</p> <p data-bbox="284 534 442 582"> Ativada.</p>


Alterar configurações avançadas

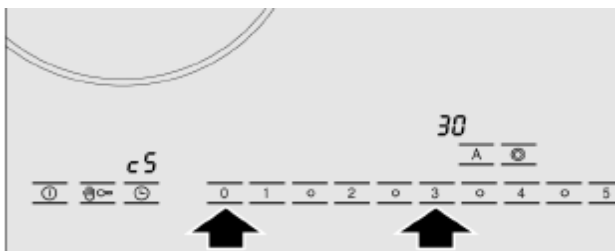
O cooktop deve estar desligado.


1. Ligue o cooktop.
2. Nos 10 segundos seguintes, toque durante 4 segundos no símbolo  .



No visor esquerdo aparece a indicação **c i** e no visor direito, a indicação **0** .

3. Toque no símbolo  o número de vezes necessárias até aparecer a indicação desejada no visor esquerdo.
4. Programe o valor desejado na área de programação.



5. Toque durante 4 segundos no símbolo  .

A programação está ativada.

Para sair das configurações avançadas, desligue o cooktop no interruptor principal e programe de novo.

Desligar

Limpeza e manutenção

As recomendações constantes deste capítulo indicam como proceder na limpeza e manutenção do seu cooktop.

Vitrocerâmica

Limpeza

Limpe sempre o cooktop depois de cozinhar para que os resíduos de alimentos não grudem.

Aguarde o cooktop esfriar antes de limpá-lo.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.

Preste atenção nas indicações de limpeza da embalagem.

Nunca utilize:

- detergente de louça
- detergentes abrasivos
- produtos de limpeza agressivos, como limpador de fornos ou removedor de manchas
- esponjas abrasivas
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor

Em caso de muita sujeira, é melhor usar um raspador:

Raspador

1. Remova a proteção do raspador.
2. Limpe a placa de vitrocerâmica com a lâmina.

Não limpe a superfície de vitrocerâmica com o corpo do raspador, pois pode riscá-la.

A lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos por corte. Proteja a lâmina quando não estiver utilizando-a. Substitua as lâminas danificadas imediatamente.



Manutenção

Limpe o seu cooktop com um produto de conservação e proteção para vitrocerâmica. Preste atenção nas indicações da embalagem.

Friso do cooktop

Para evitar danos no friso da placa, siga as seguintes recomendações:

- Utilize apenas uma solução de água quente e detergente.
- Não utilize produtos abrasivos ou agressivos.
- Não utilize o raspador para vidros.

Você mesmo(a) pode eliminar pequenas irregularidades

As pequenas irregularidades são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de entrar em contato com o Serviço Técnico Autorizado, observe as seguintes indicações.

Indicação	Erro	Medida
Nenhuma	Existe uma interrupção de corrente elétrica.	Verifique o quadro elétrico conectado ao aparelho. Verifique se há corrente elétrica em outros aparelhos eletrônicos.
 E pisca	A área de comandos está úmida ou tem um objeto sobre ela.	Seque a área de comandos ou retire o objeto.
 Er + número	Falha no sistema eletrônico.	Desligue o aparelho no quadro elétrico ou o disjuntor e ligue-o novamente após aprox. 30 segundos. Se a indicação for exibida novamente, contate o Serviço Técnico Autorizado.
 F2	O sistema eletrônico sobreaqueceu e desligou a área de cocção correspondente.	Aguarde o sistema eletrônico esfriar. Em seguida, toque numa área de comandos da área de cocção.*
 F4	O sistema eletrônico sobreaqueceu e desligou todas as áreas de cocção.	Aguarde o sistema eletrônico esfriar. Em seguida, toque em uma das áreas de comandos.*
 F8	A área de cocção esteve em operação durante muito tempo e desligou.	A área de cocção pode ligar novamente inadvertidamente.

** Não coloque recipientes quentes junto do painel de comandos ou sobre o mesmo.

Serviço Técnico Autorizado

E-Number e número FD

Se o seu aparelho precisar de reparo, entre em contato com o nosso Serviço Técnico Autorizado. Os Centros de Assistência Técnica indicados terão também todo o prazer de indicar um Serviço Técnico Autorizado próximo. Indicar sempre o E-Number e o número FD quando entrar em contato com o nosso Serviço Técnico Autorizado. A placa de características com os números encontra-se na parte inferior do aparelho.

Consulte:

Pq. Industrial, s/n . Jd. São Camilo, 13183-000 Hortolândia - SP

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

- **(0xx11) 2126-1950 (São Paulo e Grande São Paulo)**
- **0800 704-5446 (Demais regiões)**

www.boscheletrrodomesticos.com.br

Certificado de Garantia

Válido somente quando acompanhado do comprovante de aquisição do produto.

- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. nesta e na melhor forma de direito, certifica ao Consumidor, a entrega de um **produto para uso doméstico** em perfeitas condições de uso e adequado aos fins a que se destina.
- A confiança que tem na qualidade de seus produtos permite à BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. conceder, além da garantia legal de 90 dias (noventa) dias, nos termos da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990, uma garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano de garantia do produto. Esta garantia será contada a partir da data de entrega do produto, a ser comprovada pelo consumidor, ou, na impossibilidade de tal fato, a partir da data de emissão da Nota Fiscal/ Comprovante de aquisição.
- Após transcorrido o prazo de garantia legal de 90 (noventa) dias, não estarão cobertos pela Garantia Contratual:
 - Despesas com o transporte do produto, caso seja necessário sua remoção para reparos na Fábrica ou no Serviço Técnico Autorizado.
- Resultarão nula a garantia e sem efeito a cobertura concedida, se o produto:
 - Sofreu dano provocado por acidente, agente da natureza, uso indevido, maus tratos e utilização de produtos químicos oxidantes na limpeza.
 - Foi instalado pelo próprio consumidor em rede elétrica imprópria, ou em desacordo com quaisquer das instruções de instalação descritas no presente manual.
 - Não tenha sido operado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não foi utilizado para os fins a que se destina (uso doméstico).

Atenção:

- A garantia contratual não cobre: quebra e/ou riscos acidentais da superfície vitrocerâmica, frisos, serigrafia.
- No prazo da Garantia Contratual somente serão cobradas visitas para o atendimento domiciliar em locais onde não existam Serviço Técnico Autorizado, ou fora do perímetro urbano.
- É necessário que, no local de instalação, haja uma tomada de força compatível com o produto, bem como espaço suficiente para Instalação (vide detalhes no Manual de Instruções).
- A etiqueta de identificação do produto (colocada na parte interna) somente poderá ser retirada pelo técnico do Serviço Técnico Autorizado (vide relação anexa).

- A BSH Continental Eletrodomésticos Ltda. reserva-se o direito de alterar o produto sem prévio aviso.

Recomendações:

- Para sua segurança e conforto, e para melhor desempenho desse produto, recomendamos que a instalação seja feita pelo Serviço Técnico Autorizado. (vide relação anexa).
- Leia sempre atentamente o Manual de Instruções antes de instalar, operar o produto e quando tiver dúvidas.
- Caso o produto apresente defeito, leia atentamente as instruções contidas neste Manual. Caso o problema persista, procure imediatamente o Serviço Técnico Autorizado ou ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor.
- Evite que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não somente para evitar a perda da garantia, como também para ter seu produto em perfeitas condições de uso, proporcionando-lhe satisfação e conforto.
- Mantenha sempre junto com este Certificado o Manual de instruções e a Nota Fiscal / Comprovante de Aquisição do produto.