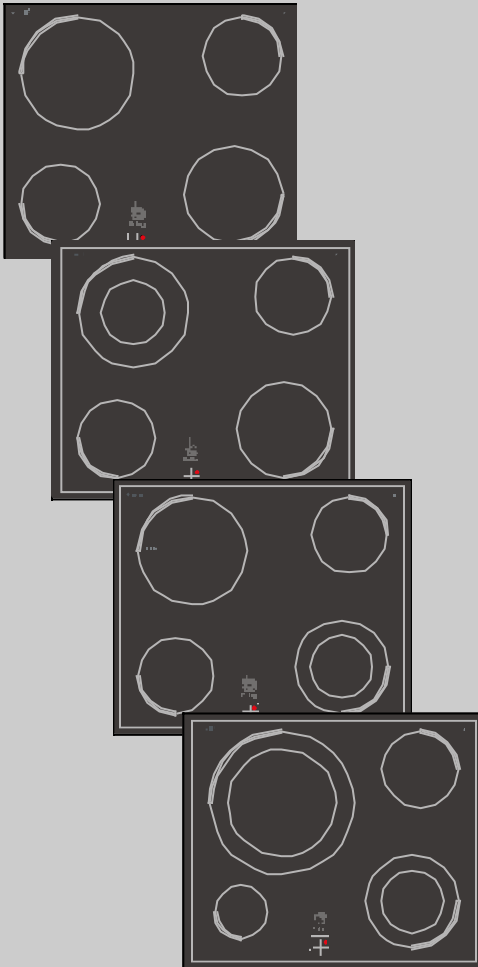




ES / Placa de Cocinar
(página 3)

PT / Praca de Cocção
(pagina 14)

Instrucciones de uso

Instruções de uso

Observaciones importantes

Antes de conectar su aparato4

Instrucciones de seguridad5

Protección del medio ambiente6

Placas combinables con hornos o módulos de mandos

Descripción del aparato7

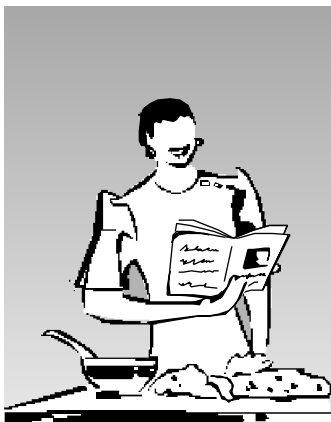
Funcionamiento9

Mantenimiento10

Asistencia Técnica13

- ❑ **Lea estas instrucciones con atención.** Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.
- ❑ **El fabricante no asume ninguna responsabilidad si no se observan las instrucciones del manual.**
- ❑ Conserve las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjunte las instrucciones.

Antes de conectar su aparato



- ❑ Antes de usar el aparato por primera vez, Vd. debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un especialista autorizado.
El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).
El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.
- ❑ Compruebe su aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no lo ponga en funcionamiento.
- ❑ Para cumplir con las disposiciones de seguridad habituales debe preverse, por parte del instalador, un interruptor de corte de todos los polos con una abertura de contacto de por los menos 3 mm. Esto no es necesario en caso de la conexión a través de un enchufe, si éste es accesible para el usuario, y está conectado a tierra.
- ❑ Al conectar el cable de alimentación a su placa vitrocerámica o a la clavija, debe tener en cuenta que el cable de tierra tiene que ser más largo que el resto, y debe ser el primero en conectarse y el último en desconectarse.
- ❑ Asegúrese durante la instalación del aparato de que no quede accesible ninguna parte bajo tensión.

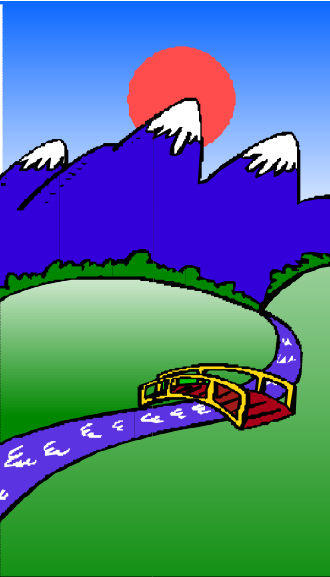
Instrucciones de seguridad

- ❑ Este aparato no debe instalarse encima de otros electrodomésticos, salvo hornos ventilados de la misma marca y sólo debe ser utilizado para preparaciones culinarias en el hogar. Evite utilizar su superficie para almacenamiento, sobre todo de objetos metálicos como cuchillos, etc... puesto que podrían calentarse.
- ❑ ¡Atención! No debe limpiar nunca la placa vitrocerámica con máquinas de vapor a presión.
- ❑ Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estén calientes o incandescentes. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ❑ Las superficies de los aparatos de cocción pueden alcanzar temperaturas elevadas. **Mantenga alejados a los niños.**
- ❑ En caso de avería desconecte el aparato de la red.
- ❑ En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción, no deberán guardarse en éste objetos inflamables o explosivos. No colocar tampoco estos tipos de objetos sobre la placa de cocción.
- ❑ Vigile el funcionamiento cuando prepare platos con exceso de grasa o aceite. Estas materias pueden incendiarse en caso de sobrecalentamiento.
- ❑ Coloque siempre los alimentos en recipientes, nunca directamente sobre la superficie de la placa de cocción.
- ❑ No vierta agua fría directamente en la placa caliente.
- ❑ Antes de desmontar la placa del mueble asegúrese de desconectar el aparato.

¡Atención! El funcionamiento discontinuo de las zonas de cocción, no es una avería. Funcionan siempre a toda su potencia en períodos de encendido y apagado más o menos largos en función de la posición seleccionada en el mando.

(A mayor número, más largo es el tiempo de funcionamiento y mayor la temperatura alcanzada).

Protección del medio ambiente



- ☐ Nuestra empresa trabaja permanentemente en el desarrollo de tecnologías y soluciones orientadas a la reducción del consumo de energía y a la preservación de los recursos naturales, contribuyendo así eficazmente a la reducción de las agresiones al medio ambiente.
- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar. Entregue el aparato a un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.
- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente o pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente utilizando los métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje. En su Ayuntamiento le informarán gustosamente sobre las vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación de estos materiales.
- ☐ Para ahorrar energía le aconsejamos siga exactamente las instrucciones de manejo y uso de recipientes que se detallan, en el presente manual.

Descripción del aparato

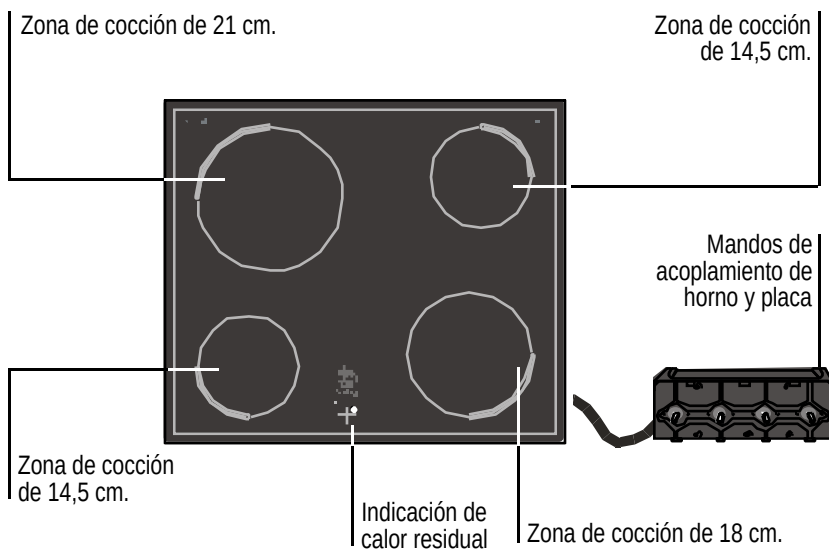


Fig. 1

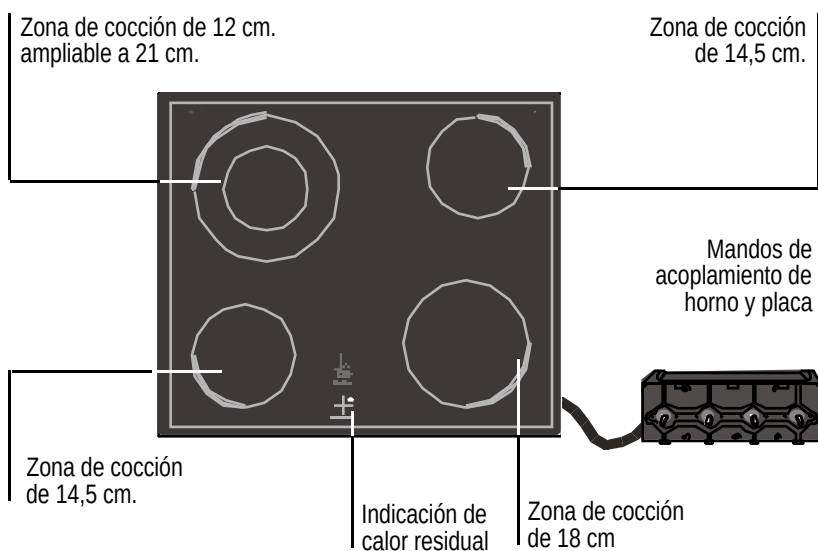


Fig. 2

Placas combinables con Hornos o Módulos de Mandos

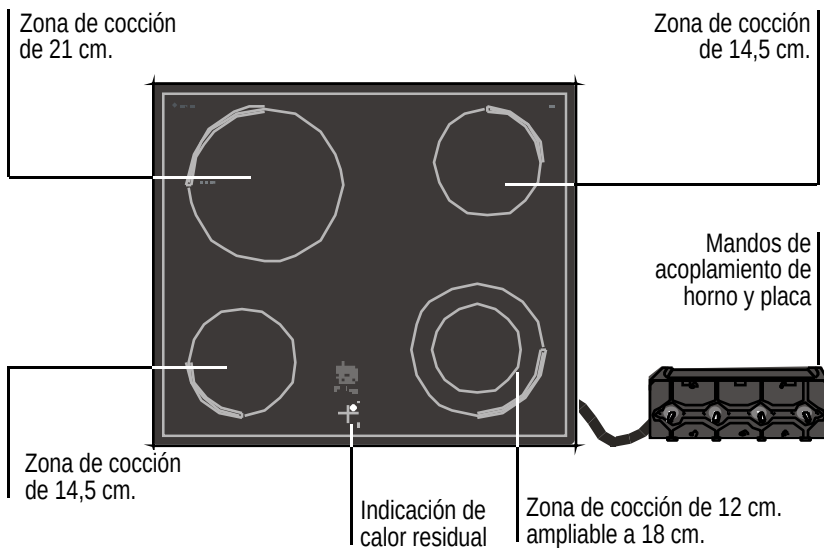


Fig. 3

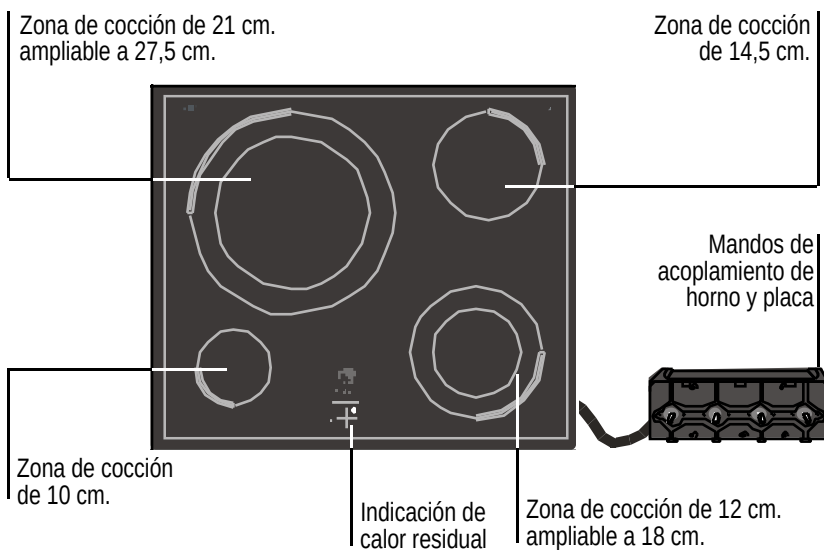


Fig. 4

Funcionamiento

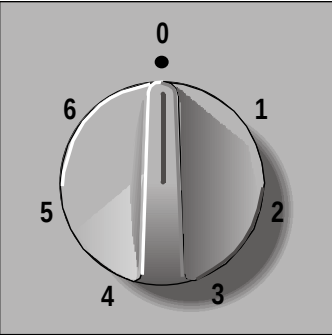


Fig. 5

Zona de cocción ampliable (según modelos)

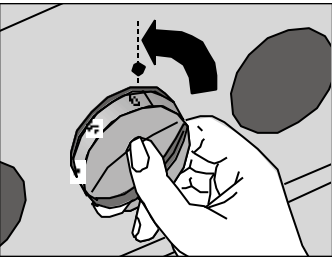


Fig. 6

Función Rapid Halogen

Indicación de calor residual

Gíre el mando hasta colocarlo en la posición deseada fig. 5. En caso de que su placa tenga pantalla de control, la posición seleccionada aparecerá en la pantalla.

1 = Temperatura mínima.

6 = Temperatura máxima.

Uso	Posición del mando
Mantener caliente	1 – 3
Ebullición o cocción	6
Continuar la cocción (Según cantidad y batería empleada)	1 - 4
Freír y asar hasta que el aceite esté caliente. Continuar la fritura	6 3 – 4

La zona de cocción pequeña (central) se conecta siempre girando el mando a la izquierda hacia la posición deseada (del 1 al 6), fig. 6.

Girando el mando a tope a la izquierda, hasta sobrepasar la posición 6, entra en funcionamiento la totalidad de la zona de cocción. Suelte el mando y se situará por sí sólo en la posición 6. Si lo desea puede seguir girando a la derecha para situar la totalidad de la zona de cocción en una temperatura menor: 5, 4, 3...etc.

Para utilizar de nuevo la zona de cocción pequeña, gire el mando hacia la derecha hasta la posición 0, y seleccione la potencia deseada con el mando.

En las zonas de cocción halógenas, el sistema de calentamiento alcanza en pocos segundos toda su potencia. Cuando esta zona está en funcionamiento produce una luminosidad muy intensa. Debe evitar por tanto mirar fijamente este tipo de zonas de cocción.

Para poner en funcionamiento esta función debe girar el mando hasta sobrepasar la posición 6 y oír un click. La función Rapid Halogen se habrá activado. Para desactivarla sólo tiene que cambiar el mando de posición.

Mientras el calor de las zonas de cocción, pueda producir quemaduras, se enciende la indicación de calor residual. Mantenga alejados a los niños.

Ollas y Consejos. Como ahorrar energia.

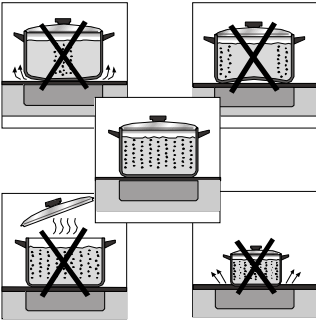


Fig. 7

- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo plano, fuerte y lo más grueso posible. Esto se aplica en especial al cocinado con elevadas temperaturas (por ejemplo, al freír).
- ☐ Los fondos desiguales alargan el tiempo de cocción y aumentan el consumo de energía, ver figura. Los recipientes deben tener el diámetro de la base lo más aproximado posible a la medida de la zona de cocción y estar centrados en ella, fig. 7
- ☐ Al cocinar sin tapa o con tapa desplazada, se desperdicia parte de la energía. **¡Poner siempre las tapas y cerrar!**
- ☐ En caso de tiempos de cocción prolongados, puede apagar la zona de cocción cinco o diez minutos antes de terminar. El calor residual finalizará la cocción con el consiguiente ahorro de energía. De igual manera, los indicadores de calor residual, le señalarán, cuando estén encendidos, que usted puede utilizar las zonas de cocción para mantener guisos calientes.
- ☐ No preparar ninguna comida en recipientes de plástico, ni sobre láminas de aluminio. Esto puede provocar el deterioro del cristal cerámico y del recipiente y ser causa de la pérdida de la garantía.
- ☐ Su placa de vidrio es muy resistente y si se utiliza de un modo adecuado soporta todas las exigencias domésticas.
- ☐ Antes de utilizar por primera vez la placa de cocinar, debe tener en cuenta las siguientes indicaciones:
 - No utilice la placa como superficie de trabajo o para depositar objetos.
 - Evite el cocinado en vacío con ollas esmaltadas. Al hacerlo, los fondos pueden estropearse y al moverlos rayan la superficie de la cocina. Igualmente producen rozamiento los fondos de las ollas y sartenes con rebordes y arista.

Indicaciones de mantenimiento



Fig. 8

- Tenga cuidado de que no caiga sobre la placa ningún objeto duro ni puntiagudo, por ejemplo, botes de especias. Pueden estropearla.
- Si accidentalmente el vidrio cerámico se rompe o aparecen grietas, debe paralizarse de inmediato el funcionamiento del aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- El azúcar o comidas con contenido de azúcar que se hayan derretido sobre la placa, se han de quitar en caliente con un rascador para vidrio, fig.8, de no hacerlo así, pueden producirse daños.
- Las grasas y aceites sobrecalentados pueden arder. Por ello, vigile la preparación de comidas con grasas y aceites, por ejemplo, de patatas fritas.

¡Atención! No poner objetos inflamables (sprays) o utensilios que puedan arden debajo de la encimera.

Cuidados y limpieza

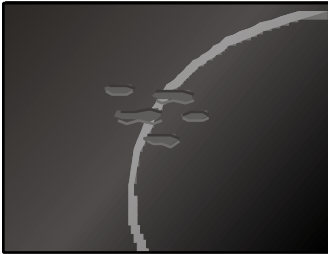


Fig. 9

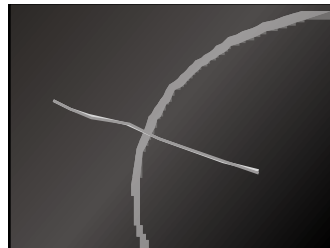


Fig. 10

- ☐ Si se cuida adecuadamente su placa puede estar en buen estado mucho tiempo y usted puede hacer fácilmente su limpieza.
- ☐ Para su limpieza le recomendamos la utilización de productos específicos no agresivos que se venden en el mercado, por ejemplo, VITROCLÉN, fig. 11. Esta operación deberá realizarse lo antes posible una vez haya dejado de utilizar la placa.
- ☐ Limpie la placa, una vez enfriada cada vez que la utilice. Incluso las pequeñas suciedades depositadas se queman al volver a conectarla y ensucian el cristal, fig. 9.
- ☐ El estropajo de acero, las esponjillas de limpieza y los productos en polvo rayan la superficie. Los sprays para hornos no son adecuados porque son agresivos y atacan la placa, fig. 10.

Pequeñas suciedades

- ❑ Quite las pequeñas suciedades con un paño húmedo o con lejía de lavar, caliente, aclare los restos de los productos de limpieza con agua fría, después seque frotando la superficie hasta que quede bien seca.
- ❑ Las manchas producidas por el agua al hervir demasiado, las debe quitar con vinagre o limón o productos que disuelvan la cal.

Grandes suciedades



Fig. 12

- ❑ Aplique el limpiador, fig. 12, sin diluirlo con un trozo de papel de cocina y frote. Deje actuar al producto y después aclare completamente con agua fría y seque la placa frotando. El limpiador que se quede sobre la superficie de la cocina puede actuar de modo agresivo al calentar de nuevo, límpielo.
- ❑ Lo mejor para eliminar la suciedad que se resiste y la que se incrusta, es un rascador para vidrio. Los rascadores para vidrio los puede encontrar en establecimientos adecuados o de nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Al realizar la compra fíjese en la empuñadura, no debe ser de plástico porque el plástico se funde en las superficies de cocina calientes.

Cambios de color de la placa

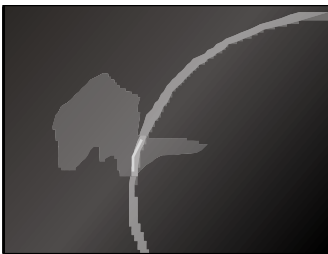


Fig. 13

- ❑ No influye en el funcionamiento y la estabilidad del vidrio cerámico. No se trata de cambios de material, sino solamente de restos que no se han eliminado y se han quemado.
- ❑ Los cambios de color con irisaciones metálicas, fig. 13, surgen por el rozamiento del fondo de los utensilios de cocina o por utilizar un producto de limpieza no adecuado. Se pueden quitar con esfuerzo, utilizando un producto de limpieza recomendado. Posiblemente tendrá que repetir la limpieza varias veces.
- ❑ Decoración desprendida. Utilizando productos de limpieza agresivos y fondos de utensilios de cocina que rozan, puede que desaparezca con el tiempo la decoración y surjan manchas oscuras.

Asistencia Técnica

Todos nuestros aparatos han sido meticulosamente verificados antes de salir de fábrica. No obstante, si se observa alguna anomalía, recuerde que nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición y que el aparato está garantizado según las Condiciones de Garantía.

Si a pesar de todo, llama a nuestro Servicio Técnico, haga el favor de indicarnos el número de referencia. Estos datos se hallan en la placa de características, que puede encontrar en la documentación.

Para otras ocasiones, anote aquí este número de su aparato:

E-Nr _____ FD _____

Atención:

Nunca manipule el interior del aparato, desconéctelo de la red eléctrica si observa alguna grieta en el vidrio cerámico.

Índice

Observações importantes

Antes de ligar o seu aparelho	15
Instruções de segurança.....	16
Protecção do ambiente	17

Placas combináveis com fornos ou módulos de comandos

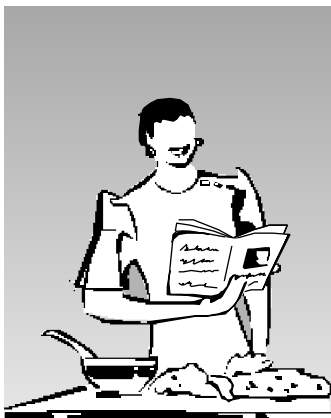
Descrição funcional	18
Funcionamento	20

Manutenção	21
-------------------------	----

Reparação	24
------------------------	----

- ❑ **Leia atentamente estas instruções.** Assim poderá manejar correctamente o seu aparelho.
- ❑ **O fabricante não assume nenhuma responsabilidade se não se observam as instruções do manual.**
- ❑ Guarde as instruções de uso e de montagem. Em caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregue-lhe também as instruções.

Antes de ligar o seu aparelho



- ❑ **Antes de usar o aparelho pela primeira vez, assegure-se de que a sua casa dispõe de ligação à terra e cumpre todas as normas de segurança aplicáveis. A instalação do seu aparelho tem que ser realizada por um técnico especializado autorizado.**

O uso deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, embora em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não é responsável do funcionamento inadequado e dos possíveis danos originados por instalações eléctricas não adequadas.

- ❑ Comprove o seu aparelho depois de o ter desembalado. Caso observe danos durante o transporte, não coloque o aparelho em funcionamento.
- ❑ Para cumprir com as disposições de segurança habituais, o instalador deve prever a instalação de um interruptor de corte de todos os pólos com uma abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm. Isto não é necessário se a ligação realiza-se através de uma tomada acessível para o utente e que está ligada à terra.
- ❑ Ao ligar o cabo de alimentação à sua placa vitrocerâmica ou à tomada, deve prever que o cabo de terra tem que ser mais comprido que os demais, bem como que o mesmo deverá ser o primeiro a ser ligado e o último a ser desligado.
- ❑ Assegure-se de que, durante a instalação do aparelho, nenhuma parte em tensão permaneça acessível.

- ❑ Este aparelho não deve ser instalado em cima de outros electrodomésticos, salvo fornos ventilados da mesma marca. O aparelho só deve ser utilizado para preparações domésticas de alimentos. Evite utilizar a superfície do aparelho para armazenar objectos, principalmente objectos metálicos como podem ser facas, etc., já que poderiam aquecer-se.

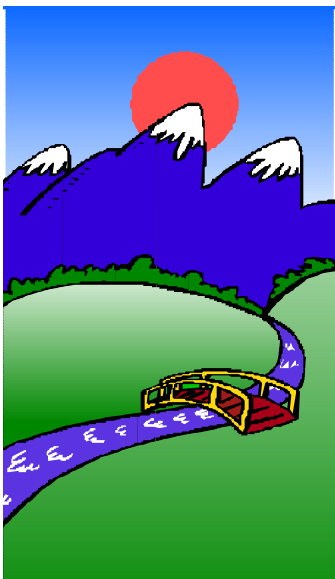
Instruções de segurança

- ❑ Atenção! Jamais deve limpar a placa vitrocerâmica com aparelhos de vapor à pressão.
- ❑ Os cabos de ligação dos aparelhos eléctricos não devem jamais entrar em contacto com as zonas de cozedura que estejam quentes ou incandescentes. O isolamento dos cabos poderia resultar seriamente danificado.
- ❑ As superfícies dos aparelhos de cocção podem atingir altas temperaturas. **Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho.**
- ❑ Em caso de avaria desligue o aparelho da rede.
- ❑ Se existir uma gaveta debaixo da placa de cocção, não a utilize jamais para guardar objectos inflamáveis ou explosivos. Não coloque também estes tipos de objectos sobre a placa de cocção.
- ❑ Controle o funcionamento do aparelho ao preparar pratos com excesso de gordura ou óleo. Estas matérias podem incendiar-se em caso de sobreaquecimento.
- ❑ Coloque sempre os alimentos em recipientes, nunca directamente sobre a superfície da placa de cocção.
- ❑ Não deite água fria directamente na placa quente.
- ❑ Antes de desmontar a placa do móvel assegure-se de que desligou o aparelho.

Atenção! O funcionamento descontínuo das zonas de cozedura não é uma avaria. Funcionam sempre a toda potência em períodos de activação/desactivação mais ou menos longos em função da posição seleccionada pelo utente.

(Quanto maior seja o número seleccionado, mais longo será o tempo de funcionamento e maior a temperatura atingida pelo aparelho).

Protecção do meio ambiente



- ☐ A nossa empresa trabalha permanentemente no desenvolvimento de tecnologias e soluções dirigidas à redução do consumo de energia e à preservação dos recursos naturais, contribuindo assim eficazmente para a redução das agressões ao meio ambiente.
- ☐ Os aparelhos usados incorporam materiais valiosos que podem ser reciclados. Entregue o aparelho a um centro oficial de recolhida ou recuperação de materiais recicláveis.
- ☐ O seu novo aparelho está protegido durante o transporte até à sua morada por uma embalagem protectora. Todos os materiais de embalagem utilizados respeitam o meio ambiente ou podem ser reciclados ou reutilizados. Contribua activamente à protecção do meio ambiente utilizando os métodos de eliminação e recuperação dos materiais da embalagem. A Câmara Municipal da sua localidade poderá informá-lo sobre as formas e possibilidades mais eficazes e actuais de eliminar estes materiais.
- ☐ Para poupar energia, recomendamos seguir exactamente as instruções de manuseamento e uso dos recipientes indicados neste manual.

Descrição funcional

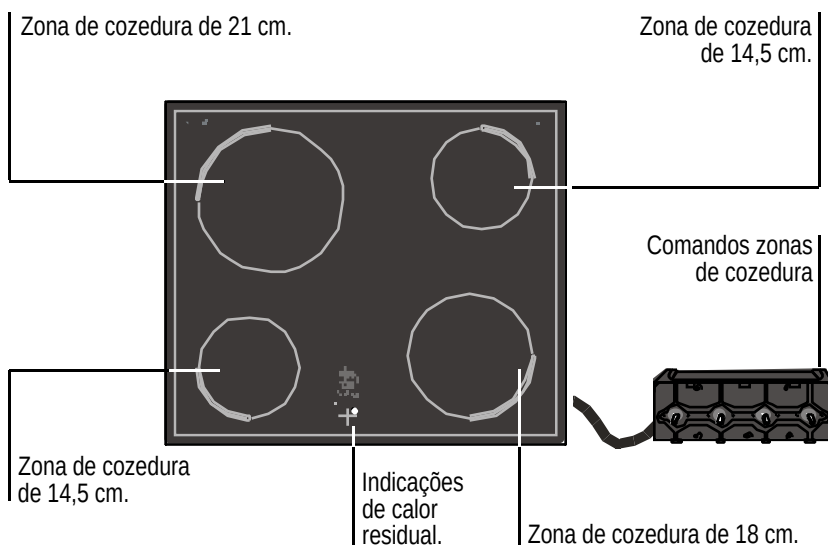


Fig. 1

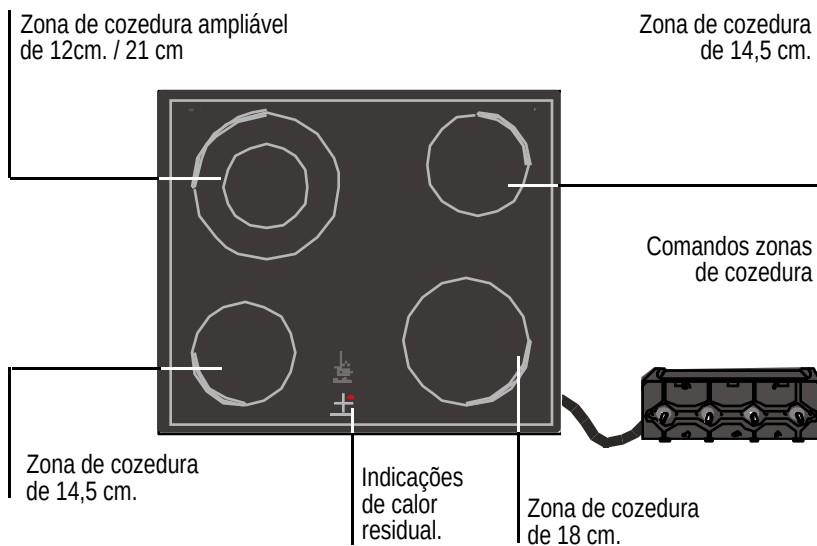


Fig. 2

Placas combináveis com fornos ou módulos de comandos

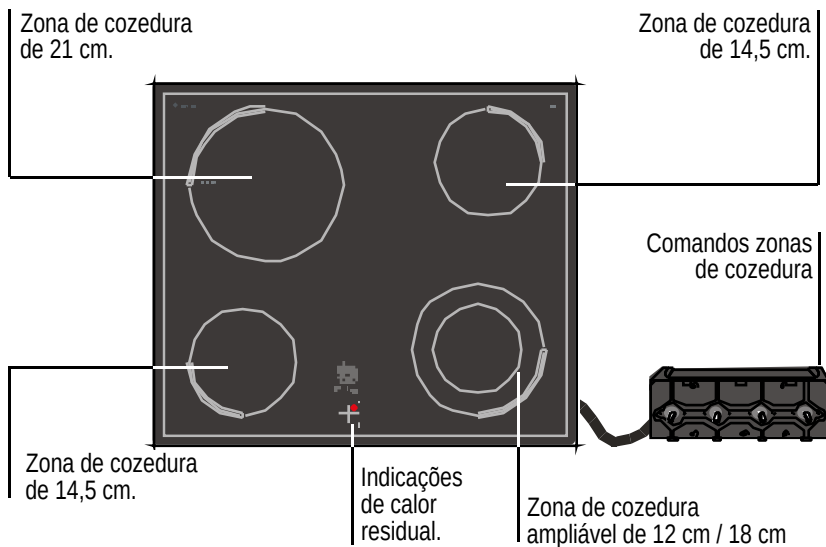


Fig. 3

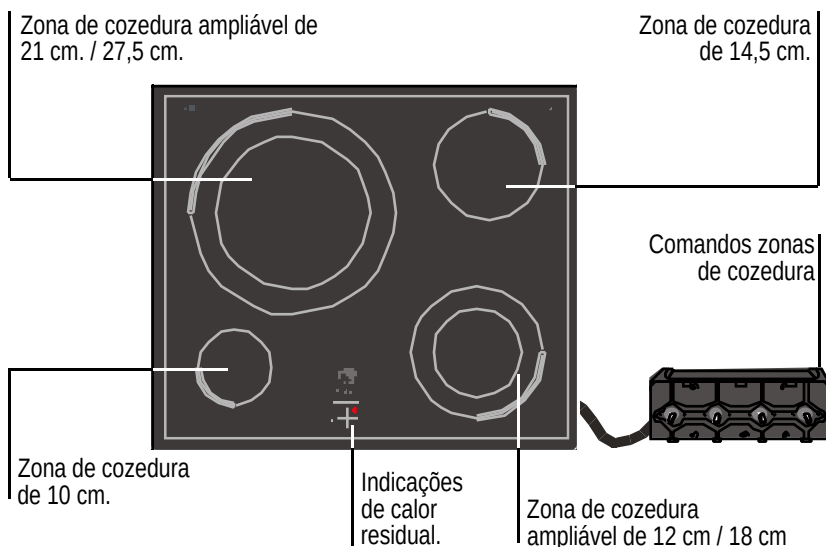


Fig. 4

Utilização

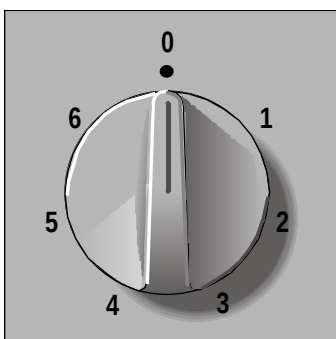


Fig. 5

Gire o comando até o colocar na posição desejada fig.5. No caso da sua placa possuir um monitor de controlo, a posição seleccionada irá aparecer neste último.

1 = Temperatura mínima.

6 = Temperatura máxima.

Uso	Posição do comando
Manter quente	1 – 3
Ebulição ou cozedura	6
Continuar a cozedura (Em função da quantidade e do trem de cozinha usado)	1 - 4
Fritar e assar até o óleo estar quente Acrescentar o alimento e manter a fritura em	6 3 – 4

Zona de aquecimento duplo (segundo modelos)

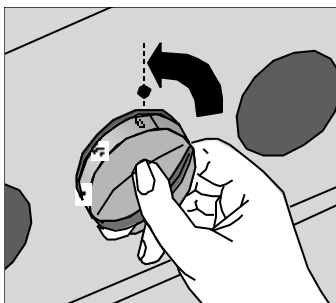


Fig. 6

A zona de cozedura pequena (central) liga-se sempre girando o comando para a esquerda até à posição desejada (1 al 6), fig. 6.

Girando o comando ao máximo para a esquerda, até superar a posição **6**, entra em funcionamento toda a zona de cozedura. Solte o comando e ele vai situar-se por si próprio na posição **6**. Se quiser pode continuar a girar para a direita para situar toda a zona de cozedura a uma temperatura mais baixa: **5, 4, 3**, etc.

Para utilizar de novo a zona de cozedura pequena, gire o comando para a direita até à posição **0** e depois saia daí girando-o para a esquerda.

Função Rapid Halogen

Nas zonas de cozedura halogéneas o sistema de aquecimento alcança a sua máxima potência em poucos segundos. Quando esta zona está em funcionamento, produz uma luminosidade muito intensa. Aconselha-se não olhar directamente este tipo de zonas de cozedura.

Para pôr em funcionamento esta função, deve girar o comando até superar a posição 6 e ouvir um clique. Activa-se assim a função Rapid Halogen. Para a desactivar, gire o comando a uma outra posição.

Indicação de calor residual

Enquanto o calor das zonas de cozedura puder produzir queimaduras, acende-se a indicação de calor residual. Mantenha as crianças afastadas.

Panelas e conselhos.

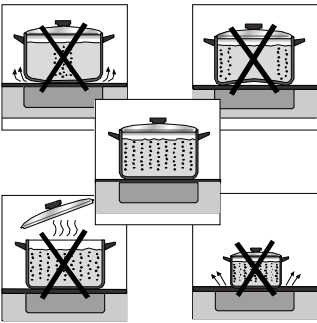


Fig. 7

- ❑ Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundo plano, forte e o mais grosso possível. Tal se aplica especialmente ao cozinhado com altas temperaturas (por exemplo ao fritar).
- ❑ Os fundos desiguais prolongam o tempo de cozedura e aumentam o consumo de energia. Os recipientes devem ter o diâmetro da base o mais aproximado possível à medida da zona de cozedura e estarem centrados na mesma, fig. 7.
- ❑ Quando se cozinha sem tampa ou com a tampa deslocada, desperdiça-se uma parte da energia.
Coloque sempre as tampas e tape!
- ❑ Em caso de tempo de cozedura prolongado, pode apagar a zona de cozedura cinco ou dez minutos antes de terminar. O calor residual vai acabar a cozedura, com a subsequente poupança de energia. Igualmente, quando estão acesos, os indicadores de calor residual vão-lhe assinalar que pode utilizar as zonas de cozedura para manter a comida quente.
- ❑ Não prepare nenhuma comida em recipientes de plástico ou com fundo de alumínio, nem sobre lâminas do mesmo material. Isso pode provocar a deterioração do vidro cerâmico e do recipiente e ser causa da perda da garantia.

Indicações de manutenção

- ❑ A sua placa de vidro é muito resistente e usada de um modo adequado, aguenta todas as exigências domésticas.
- ❑ Antes de utilizar pela primeira vez a placa de cozinhar, deve ter em conta as seguintes indicações:
 - Não utilize a placa como superfície de trabalho ou para depositar objectos.
 - Evite cozinhar com tachos esmaltados vazios. Se isso acontecer, os fundos podem estragar-se e quando se mexem, podem riscar a superfície do fogão. Também produzem atrito os fundos dos tachos e frigideiras com rebordos e arestas.



Fig. 8

- Tenha cuidado de que não caiam objectos duros ou pontiagudos sobre a placa, por exemplo, frascos de especiarias, porque poderiam estragá-la.
- Se por acidente o vidro cerâmico se partir ou aparecerem gretas, deve-se parar imediatamente o funcionamento do aparelho e desligá-lo da rede eléctrica.
- O açúcar e as comidas com conteúdo de açúcar que se tenham derretido sobre a placa devem ser tirados em quente com um raspador para vidro, fig. 8. Se não se fizer assim, pode-se estragar a placa.
- As gorduras e os óleos demasiado aquecidos podem arder. Por isso, vigie a preparação de comidas com gorduras e óleos, por exemplo, as batatas fritas.

Atenção! Não se devem colocar objectos inflamáveis (sprays) ou utensílios que possam arder por baixo do fogão.

Cuidados e limpeza



Fig. 9

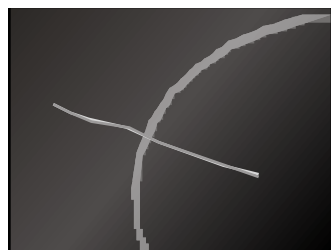


Fig. 10

- ☐ Tratando a placa adequadamente, ela poderá estar em bom estado durante muito tempo e será possível limpá-la facilmente.
- ☐ Para a sua limpeza, recomendamos a utilização de produtos específicos não agressivos que se vendem no mercado, como por exemplo, VITROCLEN, fig. 24. Esta operação deverá ser feita o mais rapidamente possível depois de se ter deixado de utilizar a placa.
- ☐ Limpe a placa cada vez que a utilizar, porque inclusive as pequenas sujidades se queimam quando se torna a ligar a placa, fig. 9.
- ☐ O esfregão de aço, as esponjas de limpeza e os produtos em pó riscam a superfície. Os sprays para o forno não são adequados porque são agressivos e atacam a placa, fig. 10.

Pequenas sujidades

- ❑ Tire as pequenas sujidades com um pano húmido ou com lixívia para lavar, aqueça e limpe os restos dos produtos de limpeza com água fria, depois seque esfregando a superfície até ela estar bem seca.
- ❑ As manchas produzidas pela água quando ferve demasiado, devem ser tiradas com vinagre ou limão ou produtos que dissolvam a cal.

Grandes sujidades



Fig. 11

- ❑ Aplique o produto de limpeza, fig. 11 sem diluir com um bocado de papel de cozinha e esfregue. Deixe actuar o produto e depois limpe completamente com água fria e seque a placa esfregando. O produto de limpeza que fica na superfície do fogão pode actuar de um modo agressivo quando se torna a ligar a placa.
- ❑ O melhor para eliminar a sujidade rebelde e a incrustada é um raspador para vidro. Os raspadores para vidro podem encontrar-se em estabelecimentos adequados ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Quando fizer a compra, certifique-se de que o punho não seja de plástico, porque o plástico se funde nas superfícies do fogão quentes.

Mudança de cor da placa



Fig. 12

- ❑ Não têm nenhuma influência no funcionamento e na estabilidade do vidro cerâmico. Não se trata de mudanças de material, senão somente de restos que não foram eliminados e que se queimaram.
- ❑ As mudanças de cor, fig. 12, com irisações metálicas surgem devido ao atrito do fundo dos utensílios de cozinha ou por utilizar um produto de limpeza não adequado. Podem retirar-se sem esforço, utilizando um produto de limpeza. Possivelmente terá de repetir a limpeza várias vezes.
- ❑ Decoração solta. Utilizando produtos de limpeza agressivos e fundos de utensílios de cozinha que fazem atrito, pode ser que com o tempo a decoração desapareça e que surjam manchas escuras.

Reparação

Todos os nossos aparelhos foram meticulosamente verificados antes de saírem da fábrica. No entanto, se observar alguma anomalia, lembre-se que o nosso Serviço de Assistência Técnica se encontra ao seu dispor e que o aparelho é garantido de acordo com as Condições de Garantia.

Se apesar de tudo, telefonar ao nosso Serviço Técnico, faça o favor de indicar o número de referência do aparelho. Estes dados encontram-se na placa de características.

Para outras ocasiões, tome nota aqui destes números do seu aparelho:

E-Nr _____ FD _____

Atenção:

Nunca manipule o interior do aparelho, desligue-o da rede eléctrica, se observar alguma greta no vidro cerâmico.

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A 28 893 550

C/ Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

5430003115 (1W00V4) 00 8307