



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Placa de cocción**  
**Placa de cozinhar**  
**PIF...D...**



**BOSCH**

[es] Instrucciones de uso .....3

[pt] Instruções de serviço ..... 39



		$g^*$	$b^*$	
<b>A</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
<b>B</b>	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

\*  IEC 60335-2-6

# Índice

	<b>Uso correcto del aparato</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Seguro para niños</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Indicaciones de seguridad importantes</b> . . . . .	<b>5</b>		Activar y desactivar el seguro para niños. . . . .	29
	<b>Causas de los daños</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Bloqueo del control para limpieza</b> . . . . .	<b>29</b>
	Vista general . . . . .	7		<b>Desconexión automática de seguridad</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Protección del medio ambiente</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Ajustes básicos</b> . . . . .	<b>30</b>
	Consejos para ahorrar energía . . . . .	8		Acceder a los ajustes básicos . . . . .	31
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente . . . . .	8		<b>Visualizar el consumo de energía</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>La cocción por inducción</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Comprobar el recipiente</b> . . . . .	<b>32</b>
	Ventajas de la Cocción por Inducción . . . . .	8		<b>Limpieza</b> . . . . .	<b>32</b>
	Recipientes . . . . .	8		Placa de cocción . . . . .	32
	<b>Presentación del aparato</b> . . . . .	<b>10</b>		Marco de la placa de cocción . . . . .	33
	El panel de mando. . . . .	10		Sensor de cocción inalámbrico . . . . .	33
	Las zonas de cocción . . . . .	11		<b>Preguntas frecuentes</b> . . . . .	<b>34</b>
	Indicador de calor residual . . . . .	11		<b>¿Qué hacer en caso de avería?</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Manejo del aparato</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> . . . . .	<b>36</b>
	Encender y apagar la placa de cocción . . . . .	12		Número de producto (E) y número de fabricación (FD). . . . .	36
	Ajustar la zona de cocción. . . . .	12		<b>Comidas normalizadas</b> . . . . .	<b>37</b>
	Consejos para cocinar . . . . .	12			
	<b>Funciones de programación del tiempo</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Programación del tiempo de cocción . . . . .	15			
	El reloj avisador . . . . .	16			
	Cronómetro de cocina . . . . .	16			
	<b>Función PowerBoost</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Activar . . . . .	16			
	Desactivar . . . . .	16			
	<b>Función ShortBoost</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Recomendaciones de uso . . . . .	17			
	Activar . . . . .	17			
	Desactivar . . . . .	17			
	<b>Función Mantener caliente</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Activar . . . . .	17			
	Desactivar . . . . .	17			
	<b>Funciones de asistencia al cocinado</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Tipos de Funciones de asistencia al cocinado . . . . .	18			
	Recipientes apropiados . . . . .	19			
	Sensores y accesorios especiales . . . . .	19			
	Funciones y niveles . . . . .	19			
	Tabla . . . . .	23			
	Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico . . . . .	27			
	Declaración de conformidad . . . . .	28			

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**

## **Uso correcto del aparato**

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para futuros compradores.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción ajustada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

## **Indicaciones de seguridad importantes**

### **Advertencia – ¡Peligro de incendio!**

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Los objetos de metal se calientan rápidamente al entrar en contacto con la placa de cocción. No depositar nunca sobre la placa de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas.
- Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

### **Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!**

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### **Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!**

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el Sensor de cocción en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

### **Advertencia – ¡Peligro de avería!**

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

** Advertencia – ¡Peligro de lesiones!**

- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse e incluso explotar si se expone a altas temperaturas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

### Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción.	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes.	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar.	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

### Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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.

La pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

## La cocción por inducción

### Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

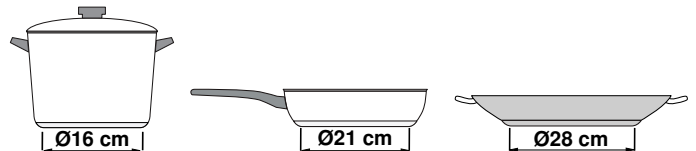
### Recipientes

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, estos pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

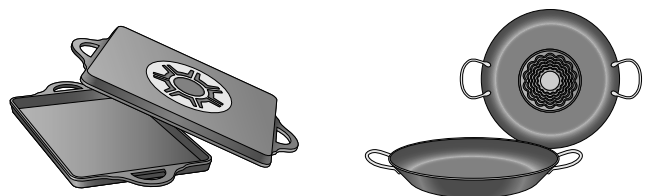
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.



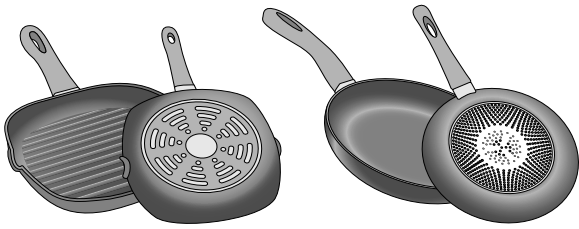
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.





- Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado por lo que podría no calentarse lo suficiente.



### Recipientes no apropiados

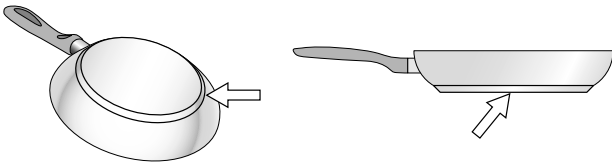
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

### Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



### Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

### Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

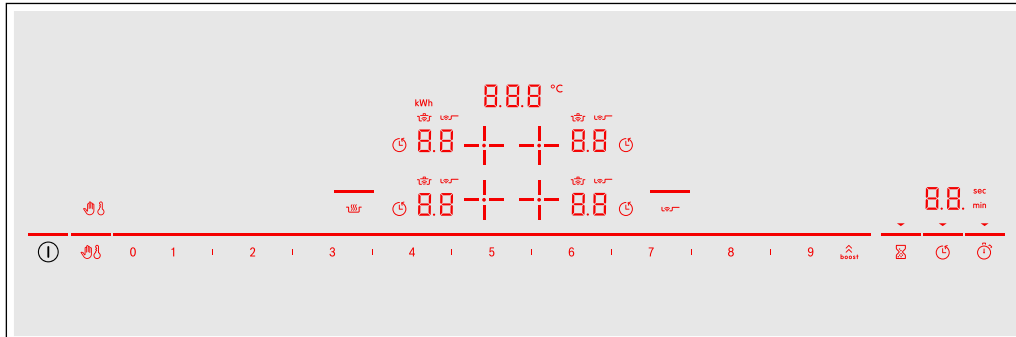
### Detección de recipiente











Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

## Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en → *Página 2*

### El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Seleccionar la zona de cocción
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de programación
	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Reloj avisador
	Programación del tiempo de cocción
	Cronómetro de cocina

Indicadores	
0.0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
00	Funciones de programación del tiempo
000°C	Temperatura Funciones de Cocción
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Programación del tiempo de cocción
min / sec	Indicadores de tiempo
b.	Función PowerBoost
Pb.	Función ShortBoost
	Función Freír
	Funciones de Cocción
kWh	Consumo de energía
Lo	Función Mantener caliente

### Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

### Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad. Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

## Las zonas de cocción

### Zonas de cocción

○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
☐	Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"

### Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.



Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.


## Manejo del aparato

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

### Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Encender: Pulsar el símbolo . Suenan una señal acústica. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina . La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: Pulsar el símbolo  hasta que todos los indicadores se apaguen. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

#### Notas


- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

### Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos de **1** a **9**.



Nivel de potencia **1** = potencia mínima

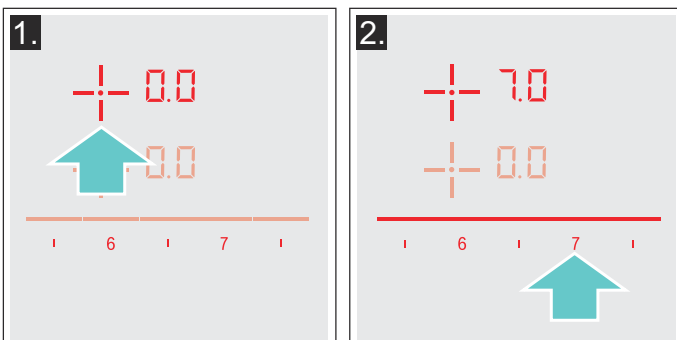
Nivel de potencia **9** = potencia máxima

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este nivel está marcado con el símbolo  en la zona de programación.

### Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción deseada. El indicador  se ilumina con mayor intensidad.
2. A continuación seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.




El nivel de potencia se ha ajustado.

### Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y a continuación seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

### Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

#### Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga. Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

### Consejos para cocinar

#### Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

**Tabla de cocción**

La tabla indica qué nivel de potencia es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
<b>Derretir</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
<b>Calentar y mantener caliente</b>		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
<b>Descongelar y calentar</b>		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 45
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas de patata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
<b>Estofar</b>		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

\*Sin tapa

\*\*Dar la vuelta con frecuencia

\*\*\*Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
<b>Asar / Freír con poco aceite*</b>		
Escalopes, al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanadas**	6-7	8-12
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada**	5-6	10-30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.5-5.5	20-30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6-7	10-20
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-15
Gambas y camarones	7-8	4-10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7-8	10-20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7-8	15-20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10
Crepes (freír una tras otra)	6.5-7.55	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5-4.5	3-6
Huevos fritos	5-6	3-6
<b>Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)</b>		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6-7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-
*Sin tapa		
**Dar la vuelta con frecuencia		
***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5		

## Funciones de programación del tiempo





Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

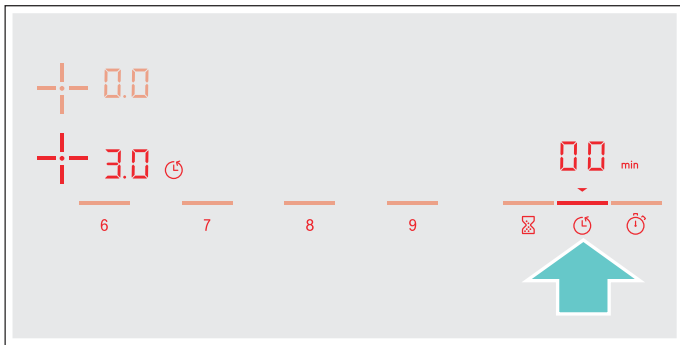
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

### Programación del tiempo de cocción

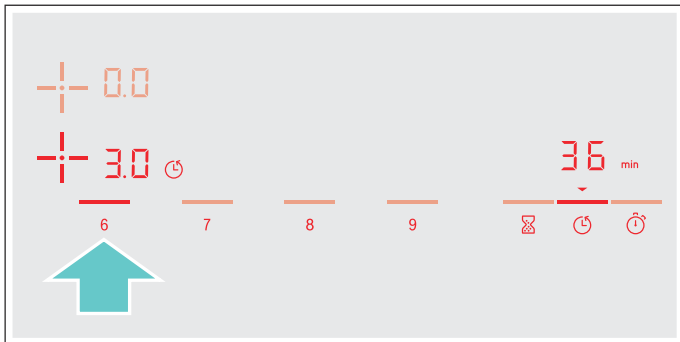
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.


#### Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se ilumina  y el indicador . En la zona de cocción se ilumina el indicador .



3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



4. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

**Nota:** Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción. Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"


#### Función Freír


Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.


#### Funciones de Cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada una de las Funciones de Cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.



#### Modificar o cancelar el tiempo



Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo .


Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

#### Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga, el indicador  parpadea y el nivel de potencia se ajusta a . Suena una señal.

En los indicadores de la función programación del tiempo parpadean  y el indicador .

Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

#### Notas





- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta **99** minutos.

## El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.


Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

### Así se programa


1. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo .

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.



### Modificar o cancelar el tiempo


Pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

### Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea  y el símbolo .




Tras pulsar el símbolo  las indicaciones se apagan.

## Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.


Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.


### Activar

Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .

El tiempo comienza a transcurrir.


### Desactivar

Pulsar el símbolo , el cronómetro se detiene. Los indicadores de la zona de programación del tiempo permanecen iluminados.

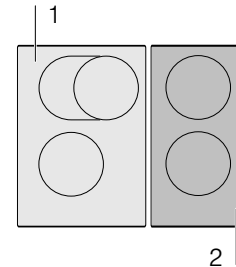
Al pulsar de nuevo el símbolo  los indicadores se apagan.

La función se ha desactivado.

## Función PowerBoost


Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia .


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



### Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.


2. Pulsar el símbolo .



El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo .

El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia .

La función se habrá desactivado.

**Nota:** En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

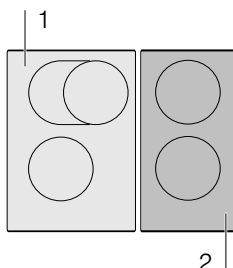


## Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se desean cocinar.


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).




### Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

### Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo  dos veces.

El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Pulsar el símbolo .
- El indicador  deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.


La función se habrá desactivado.


**Nota:** En determinadas circunstancias, la función ShortBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

## Función Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.



### Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo .

El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

### Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
  2. Pulsar el símbolo .
- El indicador  desaparece. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.
- La función se habrá desactivado.

## Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado resultan perfectas para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocinado.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia para mantener siempre la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, es el momento de añadir los alimentos. La temperatura se mantendrá automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de temperatura.

Las zonas de cocción que disponen de Función Freír están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

Las Funciones de Cocción estarán disponibles en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del Sensor de cocción inalámbrico.










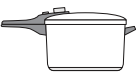



En este capítulo encontrará información sobre:

- Funciones de asistencia al cocinado
- Recipientes apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados
- Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

### Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

En la tabla se muestran los tipos de Funciones de asistencia al cocinado disponibles:

Funciones de asistencia al cocinado	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
<b>Función Freír</b>				
Asar / Freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funciones de Cocción</b>				
Calentar / Conservar caliente	1 / 70 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento	2 / 90 °C		Todas las zonas	
Hervir	3 / 100 °C		Todas las zonas	
Cocer con olla exprés	4 / 120 °C		Todas las zonas	
Freír en olla con gran cantidad de aceite*	5 / 170 °C		Todas las zonas	

\*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción inalámbrico, puede adquirirse en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

## Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que mas se adecue al diámetro de la base del recipiente que desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

Las Funciones de Cocción no están diseñadas para freír en sartenes, como es el caso de la Función Freír.

Hay disponibles sartenes óptimas para la Función Freír que pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- HEZ390210 recipiente de 15 cm de diámetro.
- HEZ390220 recipiente de 19 cm de diámetro.
- HEZ390230 recipiente de 21 cm de diámetro.
- HEZ390250 recipiente de 28 cm de diámetro.

Estas sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

### Notas

- La Función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo y modifíquelo según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las Funciones de Cocción. Encontrará información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*.

En la tabla de las Funciones de asistencia al cocinado se indican los recipientes apropiados para cada función.

## Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Su placa dispone de dos sistemas diferentes de medida de temperatura para garantizar los mejores resultados:

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para la Función Freír.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las Funciones de Cocción.

El Sensor de cocción es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia HEZ39050.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción en el apartado → *"Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"*

## Funciones y niveles

### Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

### Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La Función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

### Notas

- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén vacía o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con gran cantidad de aceite, utilizar siempre la Función de Cocción, Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5.

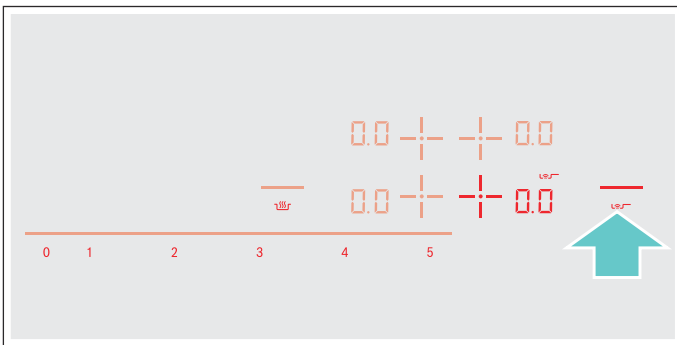
## Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para
1	muy bajo
2	bajo
3	medio - bajo
4	medio - alto
5	alto

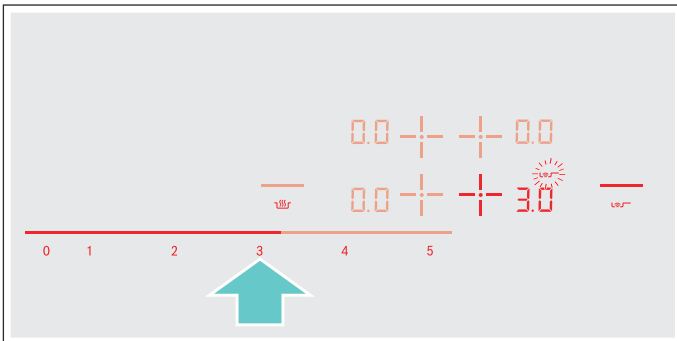
### Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.

1. Seleccionar la zona de cocción. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la zona de cocción se ilumina el indicador .



2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.



La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

**Nota:** Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

### Apagar la función Freír

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a con la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

### Funciones de Cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

### Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite no se sobrecalienta. La temperatura está controlada en todo momento. De este modo, se evita que los alimentos rebosen del recipiente al hervir y no será necesario modificar el nivel de temperatura.
- Las Funciones de Cocción avisan cuando el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir el alimento (ver excepciones en la tabla de uso para alimentos que se añaden desde el inicio).

### Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.
- Es necesario que el contenido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre la Función Freír.
- Orientar el recipiente de manera que el Sensor de cocción no esté enfrente de otro recipiente.
- El Sensor de cocción no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción. Cuando el proceso ha terminado, las funciones se pueden seleccionar para otra zona de cocción.
- Retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción puede estar muy caliente.

## Rangos y niveles de temperatura

Funciones de Cocción	Nivel de Temperatura	Rango de Temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	1 / 70°C	60 - 70°C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	2 / 90°C	80 - 90°C	P. ej. arroz, leche
Hervir	3 / 100°C	90 - 100°C	P. ej. pasta, verduras
Cocer con olla exprés	4 / 120°C	110 - 120°C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con gran cantidad de aceite	5 / 170°C	170 - 180°C	P. ej. donuts, albóndigas

### Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

- Función Calentar / Conservar caliente: Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar el nivel 1 / 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Cocer a fuego lento: Espesar alimentos, p. ej. salsas. Cocinar al nivel de temperatura recomendado. Cuando el alimento esté suficientemente espeso, dejar evaporar el agua con el nivel 2 / 90 °C  
Una vez que suena la señal acústica, mantener a este nivel el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Función Hervir: Esta función permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar el nivel 3 / 100 °C.
- Función Cocer con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar el nivel 4 / 120 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar el nivel 5 / 170 °C. Si el indicador de temperatura continúa iluminado significa que el aceite está suficientemente caliente para freír otra porción. Si el indicador parpadea, esperar hasta que suene la señal y el indicador deje de parpadear para añadir la siguiente porción.

### Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5 - 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las Funciones de Cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

### Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Para ello:

- Seleccionar el ajuste básico **4**, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- Por defecto, el valor del ajuste básico es 3. Si se encuentra a una altura entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario modificar el punto de ebullición; si no es el caso, seleccionar el valor adecuado para cada altitud según la siguiente tabla:



Altitud	Valor del ajuste <b>4</b>
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Superior a 1400 m.	9




\* Ajuste básico

**Nota:** El nivel temperatura 3 / 100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el punto de ebullición con los ajustes básicos.

### Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.

1. Seleccionar el menú **14**, ver capítulo → "Ajustes básicos"  
El indicador de la zona de cocción se ilumina.
2. Seleccionar la zona de cocción cuyo indicador se ha iluminado. Suena una señal. El indicador  se ilumina.
3. En los siguientes 30 segundos pulsar el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la indicación visual de la zona de cocción se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de Cocción y el panel de mando.



Resultado	
	Conexión correcta
	Conexión errónea debido a un error de comunicación.
	Conexión errónea debido a un error en el Sensor de cocción.

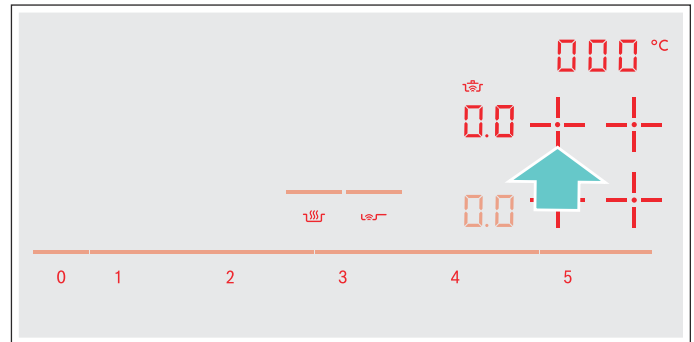
Si la conexión entre el Sensor de cocción y el panel de mando se ha establecido correctamente, las Funciones de Cocción ya estarán disponibles.

#### Notas

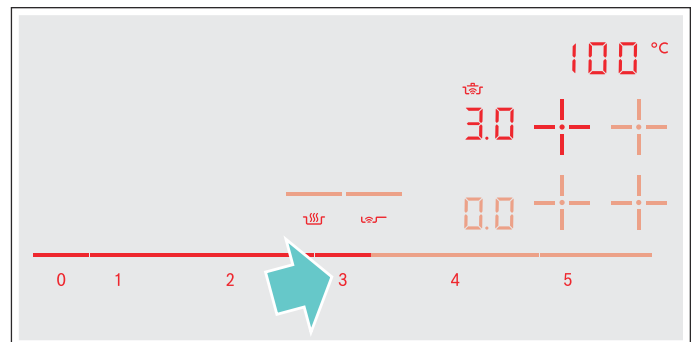
- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error en el Sensor de cocción, puede ser debido a:
  - Un problema de comunicación bluetooth.
  - El símbolo del Sensor de cocción no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
  - El Sensor de cocción se ha quedado sin batería.
- Para repetir el proceso de conexión, presionar el símbolo del Sensor de cocción durante 8 segundos y volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2. Si la conexión sigue siendo errónea, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

### Así se programa


1. Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción.
4. Pulsar el símbolo  del Sensor de cocción. En el panel de mando se ilumina el indicador .



5. Elegir el nivel de temperatura correspondiente a la Función de Cocción adecuada para el alimento que se va a cocinar.



La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  parpadea hasta que el agua o el aceite alcanzan la temperatura adecuada para añadir el alimento a cocinar. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

6. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

**Nota:** Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.

### Apagar las Funciones de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a **0.0** en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

**Tabla**

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

<b>Carne</b>	<b>Funciones de asistencia al cocinado</b>	<b>Nivel de temperatura</b>	<b>Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)</b>
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Escalope al natural o empanado	Función Freír	4	6 - 10
Solomillo	Función Freír	4	6 - 10
Chuletas*	Función Freír	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Función Freír	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	Función Freír	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	Función Freír	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	Función Freír	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	Función Freír	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, bolas de carne rellenas*	Función Freír	3	6 - 30
Leberkäse (Pastel de carne cocido)	Función Freír	2	6 - 9
Ragú, gyros	Función Freír	4	7 - 12
Carne picada	Función Freír	4	6 - 10
Bacon	Función Freír	2	5 - 8
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Salchichas	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	10 - 20
<b>Función Hervir</b>			
Albóndigas de carne	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	20 - 30
Pollo	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	60 - 90
Ternera hervida o guisada	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	60 - 90
<b>Función Cocer en olla exprés</b>			
Pollo, ternera***	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	15 - 25
<b>Función Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Alitas de pollo y albóndigas**	Funciones de Cocción	5 / 170 °C	10 - 15

\* Dar la vuelta con frecuencia.

\*\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

\*\*\* Introducir el alimento desde el inicio.

<b>Pescado</b>	<b>Funciones de asistencia al cocinado</b>	<b>Nivel de temperatura</b>	<b>Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)</b>
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Pescado frito entero, p. ej. trucha	Función Freír	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanado	Función Freír	3 - 4	10 - 20
Camarones, gambas	Función Freír	4	4 - 8
<b>Función Cocción fuego lento</b>			
Pescado rehogado, p.ej. merluza	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	15 - 20
<b>Función Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Pescado rebozado o empanado*	Funciones de Cocción	5 / 170 °C	10 - 15

\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Platos elaborados con huevo	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Crepes*	Función Freír	5	-
Tortilla francesa*	Función Freír	2	3 - 6
Huevos fritos	Función Freír	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	Función Freír	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	Función Freír	3	10 - 15
Tostadas francesas*	Función Freír	3	4 - 8
<b>Función Hervir</b>			
Huevos duros**	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	5 - 10

\* Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

\*\* Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Ajo, cebolla	Función Freír	1 - 2	2 - 10
Calabacín, berenjena	Función Freír	3	4 - 12
Pimiento, espárragos verdes	Función Freír	3	4 - 15
Verduras rehogadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	Función Freír	1	10 - 20
Setas	Función Freír	4	10 - 15
Verduras glaseadas	Función Freír	3	6 - 10
<b>Función Hervir</b>			
Verduras frescas, p. ej. brécol	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	10 - 20
Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	30 - 40
Garbanzos*	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	60 - 90
Guisantes	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	15 - 20
Potaje de lentejas*	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Función Cocer en olla exprés*</b>			
Verduras, p.ej. judías verdes	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	3 - 6
Garbanzos, alubias	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	25 - 35
Potaje de lentejas	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Función Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Verduras y setas empanadas o en masa de cerveza**	Funciones de Cocción	5 / 170 °C	4 - 8

\* Introducir el alimento desde el inicio.

\*\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).



Patatas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Patatas salteadas (preparadas con patatas hervidas con piel)	Función Freír	5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas)	Función Freír	4	15 - 25
Crepes de patata*	Función Freír	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	Función Freír	1	50 - 55
Patatas glaseadas	Función Freír	3	15 - 20
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Albóndigas de patata	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Función Hervir</b>			
Patatas**	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Función Cocer en olla exprés</b>			
Patatas**	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	10 - 20

\* Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.  
 \*\* Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Arroz	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	3 - 8
Puré de sémola	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Función Hervir</b>			
Pasta	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	7 - 10
Pasta rellena	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Función Cocer con olla exprés</b>			
Arroz**	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	5 - 8

\* Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.  
 \*\* Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Sopas instantáneas, p. ej. cremas*	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Función Hervir</b>			
Caldos caseros, p. ej. sopa de carne o verduras**	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Función Cocer en olla exprés</b>			
Caldo casero, p. ej. sopa de verduras**	Funciones de Cocción	4 / 120 °C	3 - 6

\* Remover frecuentemente.  
 \*\* Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Salsas de tomate con verduras	Función Freír	1	25 - 35
Salsa bechamel	Función Freír	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	Función Freír	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	Función Freír	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	Función Freír	1	15 - 25

Postres	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Arroz con leche*	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	40 - 50
Gachas de avena	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	10 - 15
Compota**	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	15 - 25
Pudin de chocolate***	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	3 - 5
<b>Función Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Repostería, p. ej. Berlinas, donuts y buñuelos****	Funciones de Cocción	5 / 170 °C	5 - 10

\* Remover frecuentemente.

\*\* Introducir el alimento desde el inicio.

\*\*\* Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

\*\*\*\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Productos congelados	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Escalope	Función Freír	4	15 - 20
Cordon bleu*	Función Freír	4	10 - 30
Pechuga*	Función Freír	4	10 - 30
Nuggets de pollo	Función Freír	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Función Freír	3	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanado	Función Freír	3	10 - 20
Varitas de pescado	Función Freír	4	8 - 12
Patatas fritas	Función Freír	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	Función Freír	3	6 - 10
Rollitos de primavera	Función Freír	4	10 - 30
Camembert / queso	Función Freír	3	10 - 15
<b>Función Calentar / Conservar caliente</b>			
Verduras congeladas con salsa de nata, p. ej. espinacas a la crema**	Funciones de Cocción	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Función Hervir</b>			
Verduras congeladas, p. ej. judías verdes**	Funciones de Cocción	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Función Freír con gran cantidad de aceite</b>			
Patatas fritas congeladas***	Funciones de Cocción	5 / 170 °C	4 - 8

\* Dar la vuelta con frecuencia.

\*\* Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

\*\*\* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Otros	Funciones de asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
<b>Función Freír con poco aceite</b>			
Camembert / queso	Función Freír	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	Función Freír	1	5 - 10
Picatostes	Función Freír	3	6 - 10
Almendras / nueces / piñones	Función Freír	4	3 - 15
<b>Función Calentar / Conservar caliente</b>			
Lata de conserva, p. ej. Sopa de goulasch*	Funciones de Cocción	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein (vino dulce caliente)**	Funciones de Cocción	1 / 70 °C	-
<b>Función Cocer a fuego lento</b>			
Leche**	Funciones de Cocción	2 / 90 °C	-

\* Introducir el alimento desde el inicio y remover frecuentemente.

\*\* Introducir el alimento desde el inicio.

### Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Uso del Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

La base de silicona y el Sensor de cocción pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia correspondiente:

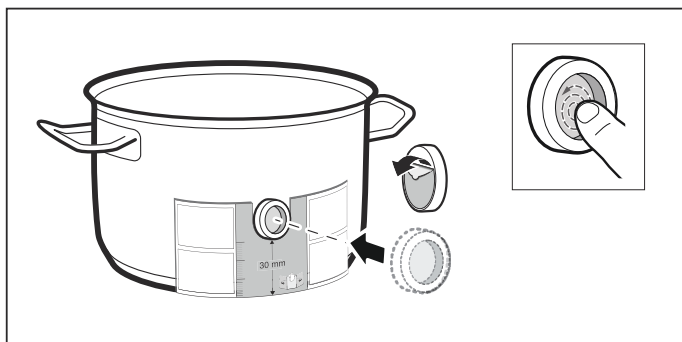
00577921	Set de 5 bases de silicona
HEZ39050	Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

#### Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente.

La primera vez que se utiliza un recipiente con las Funciones de Cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1. Limpiar y secar la superficie exterior del recipiente.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



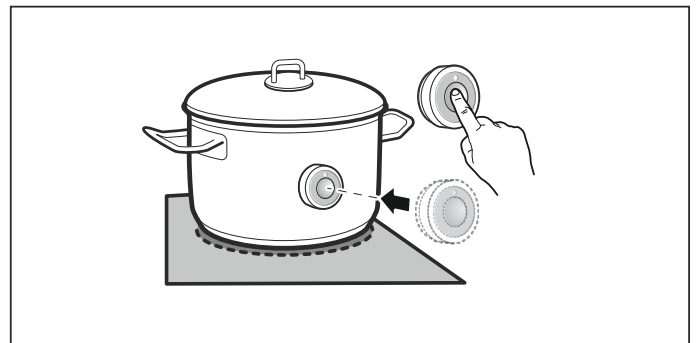
3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior. El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

#### Notas

- No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicona se despegas, utilizar una nueva base.

#### Uso del Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



#### Notas

- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

### Limpieza

El Sensor de cocción inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

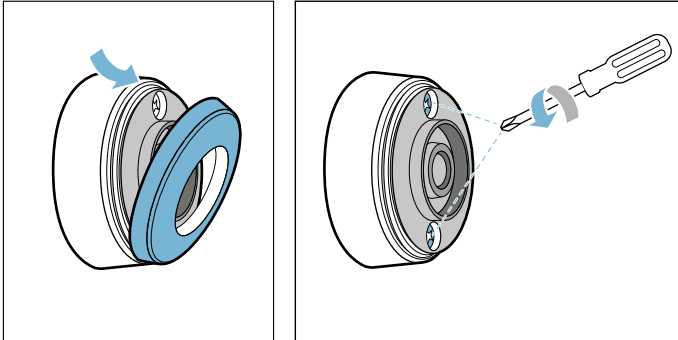
Encontrará información sobre la limpieza del Sensor de cocción en el capítulo → "Limpieza"

### Cambiar la batería

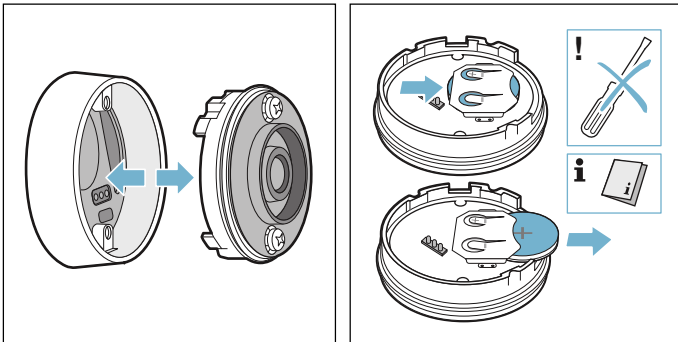
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.

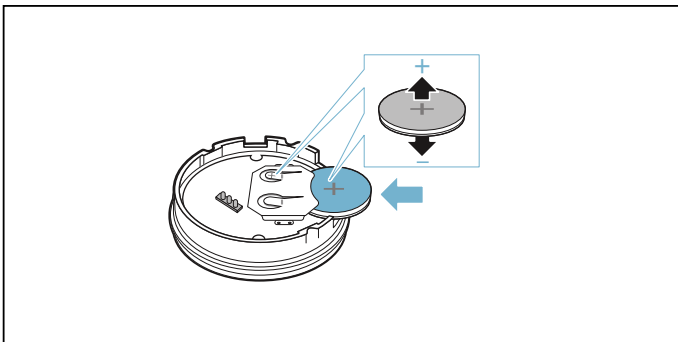


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

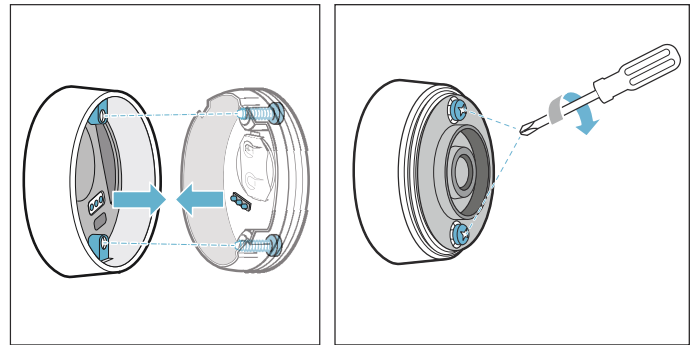


#### ¡Atención!

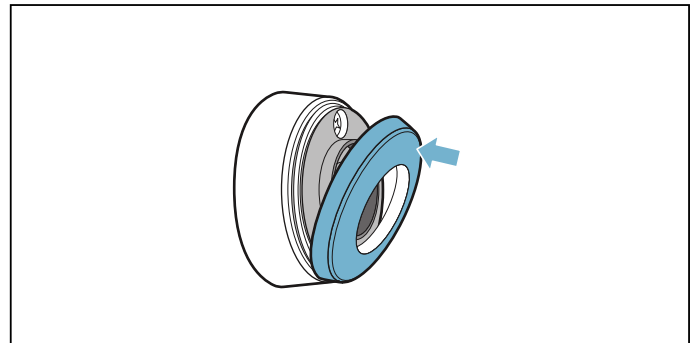
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



3. Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador.



4. Colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



**Nota:** Utilizar únicamente baterías de buena calidad, tipo CR2032, para garantizar una vida útil más prolongada.

### Declaración de conformidad

Por la presente, Robert Bosch Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 1999/5/CE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva R&TTE detallada en [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), en la página del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.

Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Robert Bosch Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.



## Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.


### Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.  
El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.  
Se ha desactivado el bloqueo.

### Seguro automático para niños


Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.


#### Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo → "Ajustes básicos"

## Bloqueo del control para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función Bloqueo del control para limpieza.

Activar: pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, pulsar el símbolo .

#### Notas

- A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

## Desconexión automática de seguridad

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la Desconexión automática de seguridad.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **FB** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la Desconexión automática de seguridad, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

## Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c 1	<b>Seguro automático para niños</b> 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	<b>Señales acústicas</b> 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	<b>Visualizar el consumo de energía</b> 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 4	<b>Ajuste según la altura con respecto al nivel del mar</b> 1-2 Reducción 3 Ajuste Básico 4-9 Ampliación
c 5	<b>Programación automática del tiempo de cocción</b> 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	<b>Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo de cocción</b> 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	<b>Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción</b> 0 Desactivada.* 1 1000 W. potencia mínima. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.
c 12	<b>Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción</b> 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado
c 14	<b>Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción</b> 0 Conexión correcta 1 Conexión errónea: debido a un error de comunicación. 2 Conexión errónea: debido a un error en el Sensor de cocción.

\* Ajustes de fábrica

Indicador	Función
	<b>Volver a los ajustes por defecto</b>
	Ajustes personales.*
	Volver a los ajustes de fábrica.

\* Ajustes de fábrica

## Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo durante 4 segundos aproximadamente. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

3. Al pulsar de nuevo el símbolo accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan y como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.



6. Pulsar el símbolo durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

## Salir de los ajustes básicos

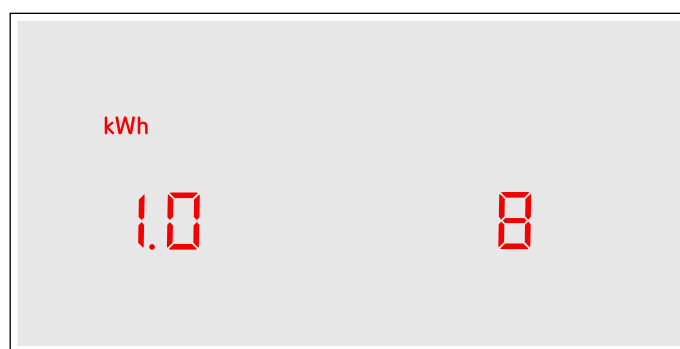
Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

## Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kwh se visualizará durante 10 segundos.

En la imagen se muestra un ejemplo con un consumo de 1.08 kwh.



Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

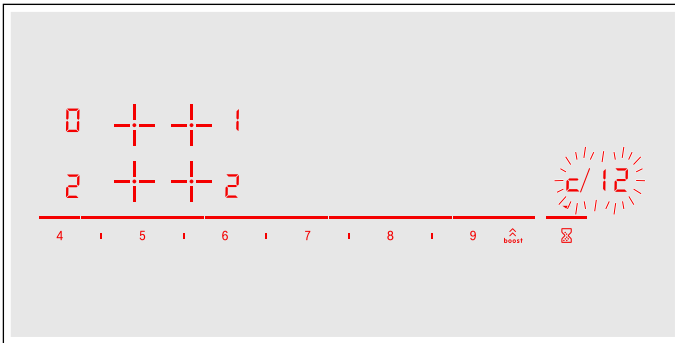
## Comprobar el recipiente

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 12**.
3. Pulsar la zona de programación. El indicador **—** parpadeará en las zonas de cocción. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
<b>0</b>	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
<b>1</b>	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
<b>2</b>	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

\* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

### Notas

- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos".
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción".

## Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

### Placa de cocción

#### Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que desaparezca el indicador de calor residual.

Limpiar la placa con una bayeta húmeda y secarla con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

Utilizar solo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

#### Posibles manchas

Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*

\* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

**Nota:** No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.



## Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.

## Sensor de cocción inalámbrico

### Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

### Base de silicona

Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

**Nota:** No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

### Ventana del Sensor de cocción

La ventana del Sensor de cocción debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpiar cristales.

### Notas

- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

## Preguntas frecuentes

### Uso

#### ¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → "*Seguro para niños*"

#### ¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo → "*Ajustes básicos*"

### Ruidos

#### ¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

#### Posibles ruidos:

##### Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

##### Un silbido bajo:

Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

##### Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

##### Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

##### Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

### Recipientes

#### ¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

#### ¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

#### ¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "*La cocción por inducción*"

### Limpieza

#### ¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Encontrará más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → "*Limpieza*"

## ¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
<b>F2/E8207</b> <b>F4/E8208</b>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.
<b>F5</b> + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
<b>F5</b> y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
<b>F1/F6</b>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.
<b>F8</b>	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → " <i>Desconexión automática de seguridad</i> "
<b>E8202</b>	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
<b>E8203</b>	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zona de cocción.	Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
<b>E8204</b>	El Sensor de cocción se está quedando sin batería.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → " <i>Cambiar la batería</i> "
<b>E8205</b>	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Apagar la función y volver a activarla.
<b>E8206</b>	El Sensor de cocción está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor de cocción no se ilumina	El Sensor de cocción no reacciona, el indicador no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → " <i>Cambiar la batería</i> " Si sigue sin reaccionar, presionar el botón del Sensor de cocción durante 8 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces	El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → " <i>Cambiar la batería</i> "

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
El indicador del Sensor parpadea tres veces	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Presionar el botón del Sensor de cocción durante 8 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<b>U400</b>	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
<b>dE</b>	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

### Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.



## Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

### Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato.

La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en:

- La tarjeta del aparato.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo → "Ajustes básicos"

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

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 profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

## Comidas normalizadas

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HEZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
<b>Derretir chocolate</b> Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
<b>Calentar y mantener caliente potaje de lentejas</b> Potaje de lentejas* Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Potaje de lentejas en conserva P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco. Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
<b>Preparar salsa bechamel</b> Temperatura de la leche: 7°C Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal						
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.	Cazo Ø 16 cm	2	6:00 aprox.	No	-	-
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.		7	6:30 aprox.	No	-	-
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.		-	-	-	2	No

\*Receta según DIN 44550

\*\*Receta según DIN EN 60350-2

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción		
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa	
<b>Cocer arroz con leche</b>							
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.							
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si	
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si	
Arroz con leche, cocción sin tapa Temperatura de la leche: 7°C Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.							
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3	No	
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	2.5	No	
<b>Cocer arroz*</b>							
Temperatura del agua: 20°C							
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si	
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.5	Si	
<b>Freír lomo de cerdo</b>							
Temperatura inicial del lomo: 7°C							
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No	
<b>Preparar crepes**</b>							
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No	
<b>Freír patatas ultracongeladas</b>							
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No	
*Receta según DIN 44550							
**Receta según DIN EN 60350-2							

# Índice

	<b>Utilização adequada</b> . . . . .	<b>40</b>		<b>Fecho de segurança para crianças</b> . . . . .	<b>65</b>
	<b>Instruções de segurança importantes</b> . . . . .	<b>41</b>		Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças . . . . .	65
	<b>Causas de danos</b> . . . . .	<b>43</b>		Dispositivo de segurança automático para crianças . . . . .	65
	Visão geral . . . . .	43		<b>Proteção contra anulação acidental</b> . . . . .	<b>66</b>
	<b>Protecção do meio ambiente</b> . . . . .	<b>44</b>		<b>Corte automático de segurança</b> . . . . .	<b>66</b>
	Conselhos para poupar energia . . . . .	44		<b>Regulações base</b> . . . . .	<b>67</b>
	Eliminação ecológica . . . . .	44		Aceda assim às regulações base: . . . . .	68
	<b>Cozedura por indução</b> . . . . .	<b>44</b>		<b>Indicação do consumo de energia</b> . . . . .	<b>69</b>
	Vantagens de cozinhar por indução . . . . .	44		<b>Teste de loiça</b> . . . . .	<b>69</b>
	Recipientes . . . . .	44		<b>Limpeza</b> . . . . .	<b>70</b>
	<b>Conhecer o aparelho</b> . . . . .	<b>46</b>		Placa de cozedura . . . . .	70
	O painel de comandos . . . . .	46		Aro da placa de cozinhar . . . . .	70
	As zonas de cozinhar . . . . .	47		Sensor de temperatura sem fios . . . . .	70
	Indicação de calor residual . . . . .	47		<b>Perguntas frequentes e respostas (FAQ)</b> . . . . .	<b>71</b>
	<b>Utilizar o aparelho</b> . . . . .	<b>48</b>		<b>Defeito: O que fazer?</b> . . . . .	<b>72</b>
	Ligar e desligar a placa de cozinhar . . . . .	48		<b>Serviços Técnicos</b> . . . . .	<b>74</b>
	Regular uma zona de cozinhar . . . . .	48		Número E e número FD . . . . .	74
	Recomendações para cozinhar . . . . .	48		<b>Refeições de teste</b> . . . . .	<b>75</b>
	<b>Funções de tempo</b> . . . . .	<b>51</b>			
	Programação do tempo de cozedura . . . . .	51			
	O temporizador . . . . .	52			
	Função de cronómetro . . . . .	52			
	<b>Função PowerBoost</b> . . . . .	<b>52</b>			
	Ativar . . . . .	52			
	Desativar . . . . .	52			
	<b>Função ShortBoost</b> . . . . .	<b>53</b>			
	Recomendações de utilização . . . . .	53			
	Ativar . . . . .	53			
	Desativar . . . . .	53			
	<b>Função Manter quente</b> . . . . .	<b>53</b>			
	Ativar . . . . .	53			
	Desativar . . . . .	53			
	<b>Funções de assistência para cozinhar</b> . . . . .	<b>54</b>			
	Tipos de funções do assistente de cozinha . . . . .	54			
	Recipientes para cozinhar adequados . . . . .	55			
	Sensores e acessórios especiais . . . . .	55			
	Funções e potências de cozedura . . . . .	55			
	Pratos recomendados . . . . .	59			
	Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios . . . . .	63			
	Declaração de conformidade . . . . .	65			

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**

## Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Guarde as instruções de utilização e de montagem bem como o cartão de identificação do aparelho para futura consulta ou para um proprietário posterior.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Este aparelho tem de ser instalado segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

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

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

É necessário supervisionar o processo de cozedura. Um processo de cozedura curto tem de ser supervisionado continuamente.

Se utilizar as funções para cozinhar, é necessário que a zona de cozinhar regulada coincida com a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.



## Instruções de segurança importantes

### Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Aviso – Perigo de queimaduras!

- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- A zona de cozinhar aquece, mas a indicação não está a funcionar. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Os objectos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar. Nunca deposite objectos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.
- Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

### Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- Se a vitrocerâmica estiver estalada ou apresentar falhas pode dar origem a choques eléctricos. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

### Aviso – Perigo devido a magnetismo!

O sensor de temperatura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, por ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem, por isso, transportar o sensor de temperatura nos bolsos do seu vestuário e manter uma distância mínima de 10 cm do seu pacemaker ou de um aparelho médico semelhante.

### Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração. Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

** Aviso – Perigo de ferimentos!**

- A pilha no sensor de temperatura sem fios pode ser danificada ou rebentar, se ficar demasiado quente. Retire o sensor após a cozedura da placa de cozinhar e não guarde perto de fontes de calor.
- O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for removido da panela. Para removê-lo, use uma luva de cozinha ou um pano de cozinha.
- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.
- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

## Causas de danos

### Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

### Visão geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
Riscos	Sal, açúcar e areia.	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
	Fundos dos recipientes ásperos riscam a placa de cozinhar.	Verifique os recipientes para cozinhar.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
	Fricção dos tachos.	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

## Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

### Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.
- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

### 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.

O sensor de temperatura sem fios está equipado com uma pilha. Elimine a pilha gasta de forma ambientalmente correta.

## Cozedura por indução

### Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere consideravelmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente, o que proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Fácil de limpar e de manter. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- Controlo do calor e segurança; a placa de cozinhar aumenta ou reduz a transmissão de calor imediatamente após cada operação. A zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a alimentação de calor, quando o recipiente é retirado da placa de cozinhar, sem que tenha sido desligada previamente.

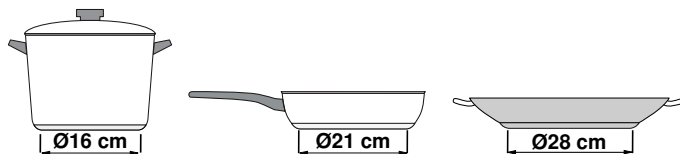
### Recipientes

Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

- Recipientes em aço esmaltado
- Recipientes em ferro fundido
- Recipientes especiais em aço inoxidável adequados para indução.

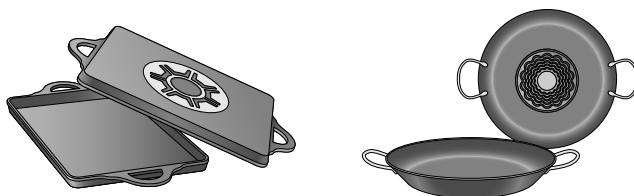
Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste de loiça".

Para um bom resultado de cozedura, a parte ferromagnética da base do tacho deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente não for reconhecido numa das zonas de cozinhar, tente novamente numa zona de cozinhar com um diâmetro mais pequeno.

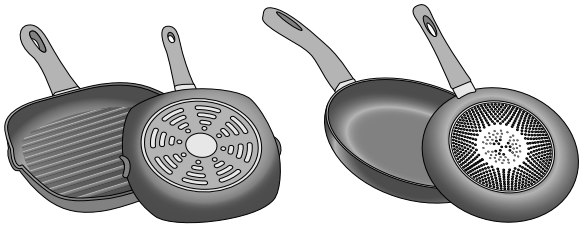


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas aquece a superfície ferromagnética. Desta forma, o calor poderá não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



- Se o material da base do recipiente incluir partes de alumínio, entre outros, a superfície ferromagnética também é reduzida. É possível que o recipiente não aqueça devidamente ou que não seja reconhecido.



### Recipientes não apropriados

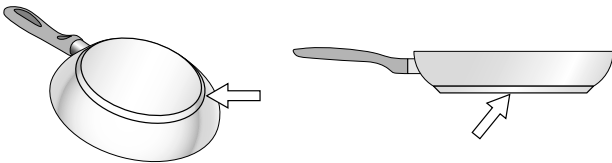
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

### Propriedades da base do recipiente

A qualidade da base do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Utilize panelas e tachos em materiais que distribuem uniformemente o calor no recipiente, p. ex., panelas com "base sanduíche" em aço inoxidável, para poupar tempo e energia.

Utilize recipientes com base plana, bases irregulares afetam a transmissão do calor.



### Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

### Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

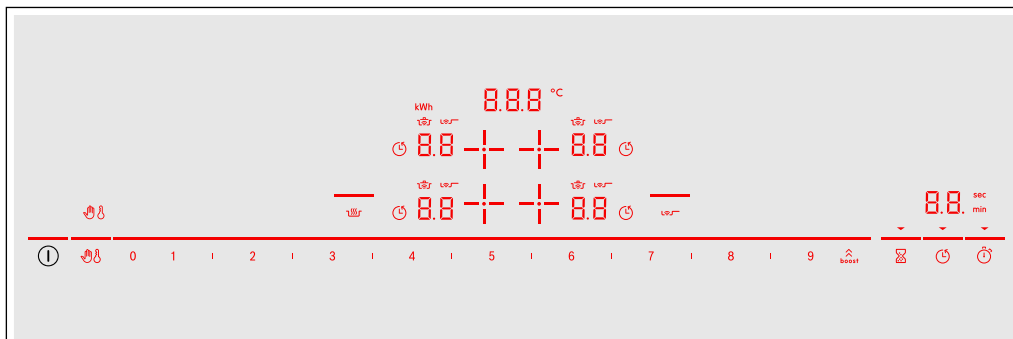
### Deteção de recipiente











Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.

## Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → *Página 2*

### O painel de comandos



Zonas de comandos	
	Interruptor principal
	Selecionar a zona de cozinhar
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de regulação
	Funções PowerBoost e ShortBoost
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Alarme de cozinha
	Regulação do tempo de cozedura
	Função de cronómetro

Indicações	
0.0	Estado operacional
1.9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
00	Função do temporizador
000°C	Temperatura funções para cozinhar
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Regulação do tempo de cozedura
min / sec	Indicações do temporizador
b.	Função PowerBoost
Pb.	Função ShortBoost
	Sensor de fritura
	Funções para cozinhar
kWh	Consumo de energia
Lo	Função Manter quente

### Zonas de comandos

Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis neste momento.

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

### Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a disponibilidade. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem-se com uma cor mais clara.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.

## As zonas de cozinhar

### Zonas de cozinhar

○	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes com o tamanho adequado.
☐	Zona para assar	A zona de cozinhar ativa-se automaticamente quando é utilizado um recipiente para cozinhar, cujo fundo corresponda ao tamanho da zona exterior.

Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → "Cozedura por indução"

### Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica que uma das zonas de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dependendo da intensidade do calor residual, é indicado o seguinte:

- Indicação **H**: temperatura elevada
- Indicação **h**: temperatura baixa

Se retirar o recipiente da zona de cozinhar, durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente.



Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.


## Utilizar o aparelho

Neste capítulo pode ler como regular uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar as potências e os tempos de cozedura para diversos pratos.

### Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo . Soa um sinal sonoro. Os símbolos pertencentes às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. Junto às zonas de cozinhar acende-se o símbolo . A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: toque no símbolo , até as indicações se apagarem. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

#### Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

### Regular uma zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada com os símbolos **1** até **9**.



Potência de cozedura **1** = potência mais baixa.

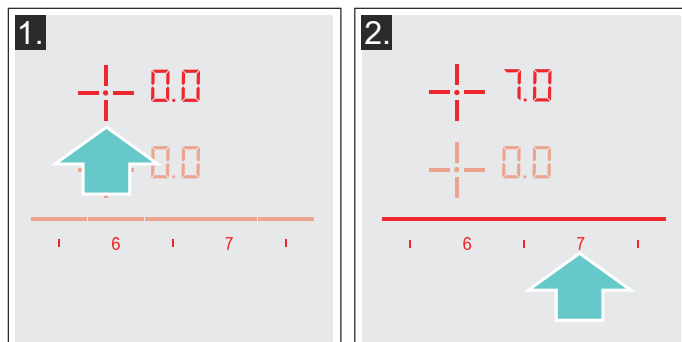
Potência de cozedura **9** = potência mais elevada.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Esta potência de cozedura está identificada pelo símbolo **I** na zona de regulação.

#### Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo  da zona de cozinhar desejada. A indicação  acende-se com uma cor mais clara.
2. Em seguida, selecione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.




A potência de cozedura está regulada.

### Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, ajuste a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

### Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em  na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

#### Conselhos

- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.
- Se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura antes de ligar a placa, este será detectado nos 20 segundos seguintes, depois de pressionar o interruptor principal e a zona de cozedura será seleccionada automaticamente. Uma vez detectado, seleccionar o nível de potência nos 20 segundos seguintes; se não o fizer, a zona de cozedura desliga-se. Mesmo que coloque mais do que um recipiente, só será detectado um deles quando ligar a placa de cozedura.

### Recomendações para cozinhar

#### Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"



**Tabela de cozedura**

A tabela indica a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 45
<b>Escaldar, cozer em lume brando</b>		
Bolinhos de batata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
<b>Cozer, cozinhar a vapor, estufar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
<b>Estufar</b>		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60

\* Sem tampa

\*\* Virar várias vezes

\*\*\* Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
<b>Estufar / assar com pouco óleo*</b>		
Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas**	6-7	8-12
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5-6	10-20
Peito de ave, ultracongelado**	5-6	10-30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5-5.5	20-30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6-7	10-20
Peixe e filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe e filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-15
Gambas, camarão	7-8	4-10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7-8	10-20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7-8	15-20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6-7	6-10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5-7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5-4.5	3-6
Ovos estrelados	5-6	3-6
<b>Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)</b>		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6-7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6-7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-
* Sem tampa		
** Virar várias vezes		
*** Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5		

## Funções de tempo




A sua placa de cozinhar dispõe de três funções de temporização:

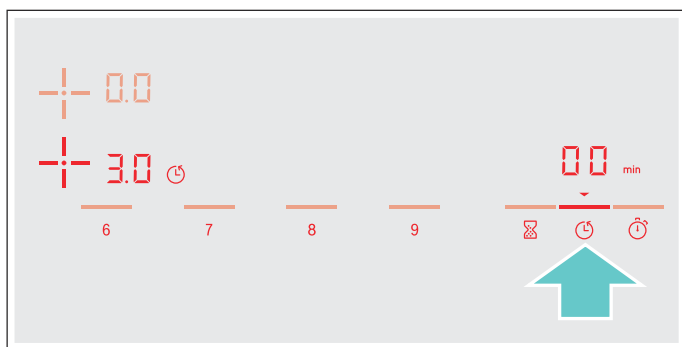
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

### Programação do tempo de cozedura

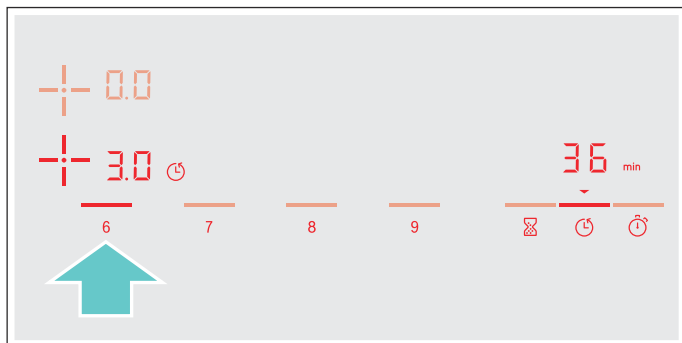
A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.


#### Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼. Acende-se  no visor da zona de cozinhar.



3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



4. Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

**Conselho:** O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo → "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura


### Sensor de fritura


Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e o sensor de fritura estiver ativado, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado for atingido.


### Funções para cozinhar

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e uma das funções para cozinhar estiver ativa, o tempo de cozedura definido só começa quando a temperatura da zona selecionada for atingida.



### Alterar ou apagar o tempo


Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo .


Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

### Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a potência de cozedura é regulada para . Ouve-se um sinal sonoro.

Na indicação do temporizador piscam  e a indicação ▼.

Ao tocar no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

### Conselhos




- Para regular um tempo de cozedura inferior a 10 minutos, toque sempre em **0**, antes de selecionar o valor desejado.
- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador a indicação do tempo da zona de cozinhar selecionada.
- Para consultar o tempo de cozedura restante, selecione a zona de cozinhar correspondente.
- Pode regular um tempo de cozedura de até **99** minutos.

## O temporizador


O temporizador permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos.


Funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.


### Como regular

1. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.
2. Selecione o tempo desejado na zona de regulação e toque no símbolo  para confirmar. Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


### Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo .

Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

### Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador piscam  e o símbolo ▼.



Depois de tocar no símbolo , as indicações apagam-se.

## Função de cronómetro

A função de cronómetro mostra o tempo que passou desde a ativação.


Ela funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.


### Ativar

Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.

Começa a contagem decrescente do tempo.


### Desativar

Ao tocar no símbolo , interrompe o funcionamento do cronómetro. As indicações do temporizador continuam acesas.

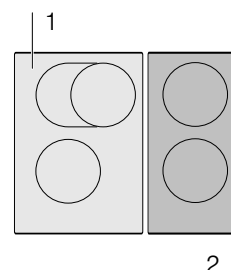
Se tocar novamente no símbolo , as indicações apagam-se.

A função está desativada.



## Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura .




Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação  acende-se. A função está ativada.

### Desativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação  apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura . A função está desativada.

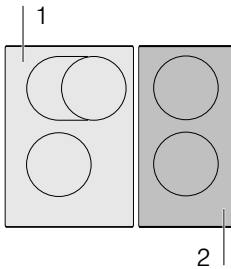
**Conselho:** Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

## Função ShortBoost

A função ShortBoost permite aquecer o recipiente para cozinhar mais depressa do que com a potência de cozedura **9**.

Após a desativação da função, selecione a potência de cozedura adequada para os seus alimentos.


Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).




### Recomendações de utilização

- Utilize sempre um recipiente para cozinhar que não tenha sido aquecido previamente.
- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize recipientes com fundo fino.
- Nunca aqueça sem vigilância um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha.
- Não coloque a tampa sobre o recipiente para cozinhar.
- Coloque o recipiente para cozinhar ao centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho da zona de cozinhar.
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

### Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
  2. Toque duas vezes no símbolo .
- A indicação **Pb.** acende-se.  
A função está ativada.

### Desativar



1. Selecione a zona de cozinhar.
  2. Toque no símbolo .
- A indicação **Pb.** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura **9**.  
A função está desativada.

**Conselho:** Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função ShortBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.



## Função Manter quente

Esta função é apropriada para derreter chocolate ou manteiga e para manter as refeições quentes.

### Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida.
  2. Nos 10 segundos seguintes toque no símbolo .
- A indicação  acende-se.  
A função está ativada.

### Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
  2. Toque no símbolo .
- A indicação  apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual.  
A função está desativada.

## Funções de assistência para cozinhar

Com as funções de assistência para cozinhar, cozinhar é muito mais fácil e você consegue sempre os melhores resultados. Os níveis de temperatura recomendados são adequados para cada tipo de cozedura.

Permitem processos de cozedura sem aquecer demasiado e prometem resultados perfeitos.

Os sensores medem a temperatura da panela ou da frigideira durante todo o processo de cozedura. Assim, a potência é regulada continuamente e a temperatura correta é mantida constante.

Quando for atingida a temperatura selecionada, os alimentos podem ser adicionados. Os alimentos não são demasiado aquecidos, nada vem por fora.

As zonas de cozinhar com um sensor de fritura estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

As funções para cozinhar estão disponíveis em todas as zonas de cozinhar, desde que exista um sensor de temperatura sem fios.










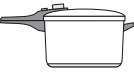

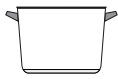

Neste capítulo irá obter informações sobre

- Tipos de funções do assistente de cozinha
- Recipientes para cozinhar adequados
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e potências de cozedura
- Pratos recomendados
- Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

### Tipos de funções do assistente de cozinha

Com as funções de assistência para cozinhar é possível selecionar o melhor tipo de preparação para qualquer prato.

A tabela mostra as diferentes regulações disponíveis para as funções de assistência para cozinhar:

Funções de assistência para cozinhar	Níveis de temperatura	Recipientes para cozinhar	Disponibilidade	Ativar
<b>Sensor de fritura</b>				
Estufar /fritar com pouca gordura	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Funções para cozinhar</b>				
Aquecer / manter quente	1 / 70 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar lentamente	2 / 90 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozer	3 / 100 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar em panela de pressão	4 / 120 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Fritar com muito óleo na panela*	5 / 170 °C		Todas as zonas de cozinhar	

\*Pré-aquecer com tampa e fritar sem tampa.

Se a placa de cozinhar não tiver um sensor de temperatura sem fios, este acessório pode ser adquirido posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica.

## Recipientes para cozinhar adequados

Selecione a zona de cozinhar que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente e coloque o recipiente para cozinhar ao centro desta zona de cozinhar.

As funções para cozinhar não são adequadas para cozinhar numa frigideira, tal como é possível com um sensor de fritura.

Existem frigideiras que são adequadas para o sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica. Indique sempre os respetivos números de referência:

- Frigideira HEZ390210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390230 com 21 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390250 com 28 cm de diâmetro.

Estas frigideiras são antiaderentes, o que permite fritar com pouco óleo.

### Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo e tamanho de frigideiras.
- Outras frigideiras podem sobreaquecer e a temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, primeiro, o nível de temperatura mínimo e altere-o, se necessário.

Qualquer recipiente, que possa ser usado para indução, é adequado para as funções para cozinhar. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → "Cozedura por indução".

Na tabela das funções de assistência para cozinhar encontra o recipiente adequado para cada função.

## Sensores e acessórios especiais

Os sensores medem a temperatura do recipiente de cozinhar durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com muita precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

A sua placa de cozinhar possui dois sistemas diferentes para a medição da temperatura, para poder obter os melhores resultados:

- Sensores de temperatura, que se encontram no interior da placa de cozinhar e controlam a temperatura do fundo do recipiente. Adequado para o sensor de fritura.
- Sensor de temperatura sem fios, que transmite informações sobre a temperatura ao painel de comandos. Adequado para as funções de cozinhar.

O sensor de temperatura é indispensável para a utilização das funções para cozinhar.

Se a sua placa de cozinhar não possuir um sensor de temperatura sem fios, poderá adquiri-lo posteriormente no comércio especializado ou junto da nossa Assistência Técnica com indicação do número de referência HZ39050.

Encontra informações sobre o sensor de temperatura sem fios na secção → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"

## Funções e potências de cozedura

### Sensor de fritura

Com o sensor de fritura pode preparar os alimentos na frigideira com pouco óleo.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

### Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Isso ajuda a poupar energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado.
- Quando a frigideira vazia tiver atingido a temperatura ideal para adicionar o óleo e os alimentos, soa um sinal.

### Conselhos



- Não colocar a tampa na frigideira, caso contrário, o regulador não funciona. Mas pode utilizar uma tampa anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra extraído a frio ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça uma frigideira sem vigilância, quer tenha ou não alimentos.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de temperatura não será ativado corretamente.
- Para fritar com muito óleo numa panela, use sempre as funções para cozinhar. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", potência de cozedura 5.

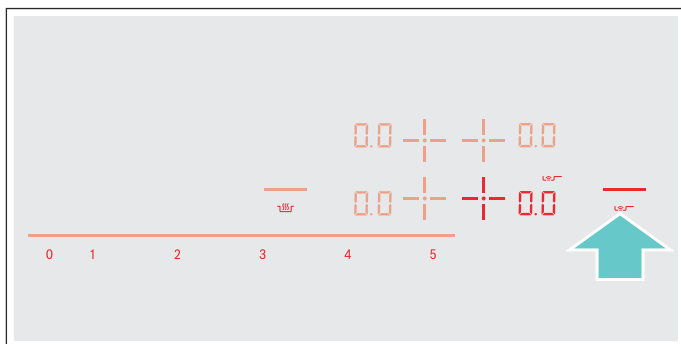
## Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para
1	muito baixa
2	baixa
3	média - baixa
4	média - elevada
5	elevada

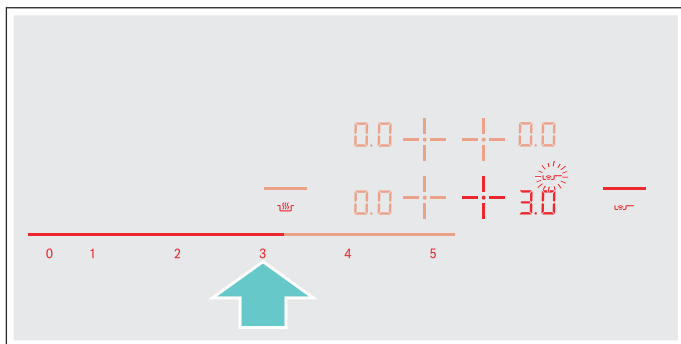
### Como regular

A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado. Coloque a frigideira vazia na zona de cozinhar.


1. Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



2. Nos 10 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura desejado na zona de regulação.



A função está ativada.

O símbolo de temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Soa um sinal e o símbolo de temperatura apaga-se.

3. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

**Conselho:** Vire os alimentos, para que não queimem.

### Desativar o sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em 0.0 na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

### Funções para cozinhar

Com estas funções pode aquecer, cozer, cozinhar com a panela de pressão ou fritar alimentos numa panela com bastante óleo e temperatura controlada.

Estas funções estão disponíveis para todas as zonas de cozinhar.

### Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário, o que permite poupar energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado. A temperatura é controlada de forma contínua, evitando-se assim um extravasamento dos alimentos. A temperatura não tem de ser regulada.
- Um sinal indica que a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para colocar os alimentos. Se um alimento tiver de ser adicionado logo no início, consulte a tabela.

### Conselhos

- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize tachos e frigideiras com fundo fino ou deformado.
- Encha a panela de modo a que o nível do conteúdo esteja acima da parte exterior da embalagem de silicone na panela.
- Para fritar com pouco óleo, utilize o sensor de fritura.
- Coloque a panela de forma a que o sensor de temperatura não esteja virado para outra panela.
- Não remova o sensor de temperatura durante o processo de cozedura. Uma vez concluído o processo de cozedura, é possível selecionar as funções para outra zona de cozinhar.
- Retire o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Tome cuidado, pois o sensor de temperatura pode estar muito quente.



**Gamas e níveis de temperaturas**

Funções para cozinhar	Nível de temperatura	Intervalo de temperaturas	Adequado para
Aquecer, manter quente	1/70 °C	60 - 70 °C	por ex. sopas, ponche
Cozinhar lentamente	2/90 °C	80 - 90 °C	por ex. arroz, leite
Cozer	3/100 °C	90 - 100 °C	por ex. massas, legumes
Cozinhar em panela de pressão	4/120 °C	110 - 120 °C	por ex. frango, guisado.
Fritar com muito óleo na panela	5/170 °C	170 - 180 °C	por ex. donuts, almôndegas

**Dicas para usar as funções para cozinhar**

- Função Aquecer/manter quente: Porções de produtos ultracongelados, por ex. espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Adicione a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e selecione o nível 1/70 °C. Mexa de vez em quando.
- Função Cozinhar lentamente: engrossar alimentos, por ex. molhos. Coza previamente os alimentos de acordo com a temperatura sugerida. Depois de os alimentos engrossarem, deixe-os apurar no nível 2/90 °C-  
Quando soa o sinal, manter estes alimentos quentes neste nível durante o tempo necessário.
- Função Cozer: Aquecer água com a tampa colocada. Não deita por fora. Selecione o nível de temperatura 3/100 °C.
- Função Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, deixe cozer durante o tempo recomendado. Selecione o nível de temperatura 4/120 °C.
- Função Fritar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Selecione o nível de temperatura 5/170 °C.  
Se a indicação da temperatura continuar acesa, isso quer dizer que o óleo atingiu a temperatura suficiente para fritar a próxima porção. Se a indicação piscar, espere antes de colocar a próxima porção, até soar o sinal e a indicação parar de piscar.

**Conselhos**

- Cozinhe sempre com o recipiente tapado. Exceção: “Fritar com muito óleo na panela”, nível de temperatura 5/170 °C.
- Se soar um sinal acústico, certifique-se de que a panela tem a tampa colocada.
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Não misture diferentes óleos de fritura, por ex. óleo com banha. As misturas de gorduras podem entrar em efervescência.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, por ex. ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

**Regular o ponto de ebulição**

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima o nível do mar da localidade onde reside. Se água ferver demasiado depressa ou demasiado devagar, é possível regular o ponto de ebulição. Para isso, deve proceder-se da seguinte forma:

- Selecione Regulações base **4**, consulte o capítulo → “Regulações base”
- As regulações base estão definidas por norma em 3. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário ajustar o ponto de ebulição; caso contrário selecione o ajuste que é indicado na seguinte tabela relativo à altura correspondente:

Nível	Valor de regulação <b>4</b>
0 - 100 m.	<b>1</b>
100 - 200 m.	<b>2</b>
200 - 400 m.	<b>3*</b>
400 - 600 m.	<b>4</b>
600 - 800 m.	<b>5</b>
800 - 1000 m.	<b>6</b>
1000 - 1200 m.	<b>7</b>
1200 - 1400 m.	<b>8</b>
Acima de 1400 m.	<b>9</b>

\* Regulação base

**Conselho:** O nível de temperatura 3/100 °C é suficiente para uma cozedura eficiente, mesmo quando a água não ferve muito depressa. Se, no entanto, o resultado de cozedura não for satisfatório, pode alterar a regulação do ponto de ebulição.

### Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de temperatura sem fios e o painel de comandos.

1. Selecione o menu **14**, consulte o capítulo → "Regulações base"  
O visor da zona de cozinhar acende-se.
2. Selecione a zona de cozinhar, cujo visor se acende. Ouve-se um sinal. A indicação **14** acende-se.
3. Pressione durante 30 segundos o símbolo **14** no sensor de temperatura sem fios.  
Após alguns segundos, surge no visor da zona de cozinhar o resultado da ligação do sensor de temperatura ao painel de comandos.

Resultado	
<b>0</b>	Ligação sem falhas
<b>1</b>	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
<b>2</b>	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de temperatura.

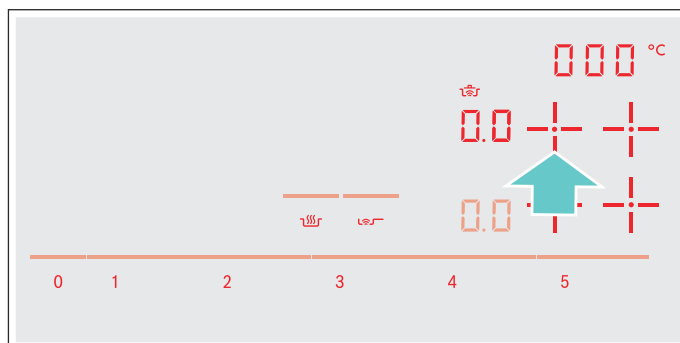
Assim que o sensor de temperatura estiver corretamente ligado ao painel de comandos, as funções para cozinhar ficam disponíveis.

### Conselhos

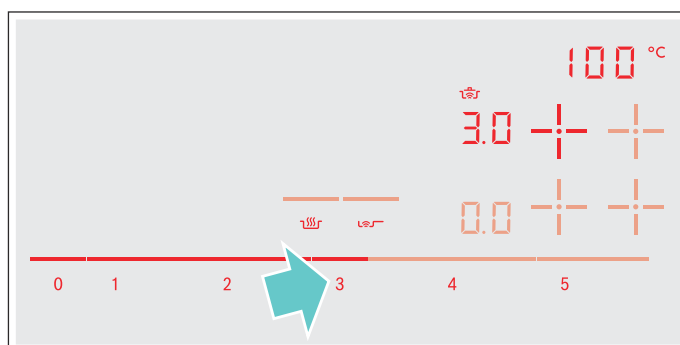
- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de temperatura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
  - Erro de comunicação do Bluetooth.
  - O símbolo no sensor de temperatura não foi premido num espaço de 30 segundos após a seleção da zona de cozinhar.
  - A pilha do sensor de temperatura está gasta.
- Para repetir a ligação, prima o símbolo no sensor de temperatura durante 8 segundos e execute novamente a ligação a partir do ponto 2. Se não for estabelecida nenhuma ligação, informe a assistência técnica.

### Como regular

1. Fixe o sensor de temperatura na panela, consulte o capítulo → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"
2. Coloque uma panela com líquido suficiente na zona de cozinhar pretendida e tape sempre com a tampa.
3. Selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.
4. Toque no símbolo **14** do sensor de temperatura. No painel de comandos acende-se a indicação **14**.



5. A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado.



A função está ativada.

O símbolo da temperatura **14** pisca, até a água ou o óleo ter atingido a temperatura adequada, para receber os alimentos. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

6. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.

**Conselho:** No caso da função "Fritar com muito óleo na panela", não tape a panela.

### Desligar funções para cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em **0.0** na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

## Pratos recomendados

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos organizados de acordo com os alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função fritar com pouco óleo</b>			
Escalopes, simples ou panados	Sensor de fritura	4	6 - 10
Filete	Sensor de fritura	4	6 - 10
Costeleta*	Sensor de fritura	3	10 - 15
Cordon bleu, escalopes de Viena*	Sensor de fritura	4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura)	Sensor de fritura	5	6 - 8
Bife, no ponto ou bem passado (3 cm de espessura)	Sensor de fritura	4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)*	Sensor de fritura	3	10 - 20
Salsichas, cruas ou cozidas*	Sensor de fritura	3	8 - 20
Hambúrguer, almôndegas, rolo de carne recheado para assar*	Sensor de fritura	3	6 - 30
"Leberkåse" (massa de carnes frias)	Sensor de fritura	2	6 - 9
Ensopados, "Gyros"	Sensor de fritura	4	7 - 12
Carne picada	Sensor de fritura	4	6 - 10
Toucinho	Sensor de fritura	2	5 - 8
<b>Função Cozinhar lentamente</b>			
Salsichas	Funções para cozinhar	2/90 °C	10 - 20
<b>Função Cozer</b>			
Almôndegas	Funções para cozinhar	3/100 °C	20 - 30
Canja de galinha	Funções para cozinhar	3/100 °C	60 - 90
Rabo de boi	Funções para cozinhar	3/100 °C	60 - 90
<b>Função Cozer na panela de pressão</b>			
Frango, vitela***	Funções para cozinhar	4/120 °C	15 - 25
<b>Função Fritar com muito óleo</b>			
Frango em pedaços, almôndegas**	Funções para cozinhar	5/170 °C	10 - 15

\* Virar várias vezes.

\*\* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

\*\*\* Inserir os alimentos logo no início.

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função fritar com pouco óleo</b>			
Peixe, assado, inteiro, p. ex., truta	Sensor de fritura	3	10 - 20
Filete de peixe, simples ou panado	Sensor de fritura	3 - 4	10 - 20
Gambas, camarão	Sensor de fritura	4	4 - 8
<b>Função Cozinhar lentamente</b>			
Peixe, estufado, por ex. pescada	Funções para cozinhar	2/90 °C	15 - 20
<b>Função Fritar com muito óleo</b>			
Peixe, em massa de cerveja ou panado	Funções para cozinhar	5/170 °C	10 - 15

\* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo para cada porção).

Pratos de ovos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função fritar com pouco óleo</b>			
Crepes*	Sensor de fritura	5	-
Omeleta*	Sensor de fritura	2	3 - 6
Ovos estrelados	Sensor de fritura	2 - 4	2 - 6
Ovos mexidos	Sensor de fritura	2	4 - 9
"Kaiserschmarrn" (panquecas aos pedaços com passas e açúcar)	Sensor de fritura	3	10 - 15
French Toast (rabanada)*	Sensor de fritura	3	4 - 8
<b>Função Cozer</b>			
Ovos bem cozidos**	Funções para cozinhar	3/100 °C	5 - 10

\* Tempo total para cada porção. Fritar uma após a outra.

\*\* Inserir os alimentos logo no início.

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Fritar com pouco óleo</b>			
Alho, cebolas	Sensor de fritura	1 - 2	2 - 10
Curgetes, beringelas	Sensor de fritura	3	4 - 12
Pimentos, espargos verdes	Sensor de fritura	3	4 - 15
Legumes cozidos a vapor em óleo, p. ex., curgetes, pimentos verdes	Sensor de fritura	1	10 - 20
Cogumelos	Sensor de fritura	4	10 - 15
Legumes caramelizados	Sensor de fritura	3	6 - 10
<b>Função Cozer</b>			
Legumes, frescos, p. ex., brócolos	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	10 - 20
Legumes, frescos, p. ex., couve-de-bruxelas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 40
Grão-de-bico*	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Ervilhas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 20
Guisado de lentilhas*	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	45 - 60
<b>Função Cozer na panela de pressão*</b>			
Legumes, p. ex., feijões verdes	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	3 - 6
Grão-de-bico, feijões	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	25 - 35
Guisado de lentilhas	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 20
<b>Função Fritar com muito óleo</b>			
Legumes e cogumelos panados ou em massa de cerveja**	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8

\* Inserir os alimentos logo no início.

\*\* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem a tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo de duração por porção).

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Fritar com pouco óleo</b>			
Batatas douradas (a partir de batatas cozinhadas com casca)	Sensor de fritura	5	6 - 12
Batatas douradas (a partir de batatas cruas)	Sensor de fritura	4	15 - 25
Reibekuchen (prato típico alemão com batata)*	Sensor de fritura	5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças	Sensor de fritura	1	50 - 55
Batatas caramelizadas	Sensor de fritura	3	15 - 20
<b>Função Escalfar</b>			
Bolinhos de batata	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	30 - 40
<b>Função Cozer</b>			
Batatas**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	30 - 45
<b>Função Cozer na panela de pressão</b>			
Batatas**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	10 - 20

\* Tempo total para cada porção. Fritar uma após a outra.  
\*\* Inserir os alimentos logo no início.

Massas e cereais	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Escalfar</b>			
Arroz	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	3 - 8
Papa de sêmola	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	5 - 10
<b>Função Cozer</b>			
Massas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	7 - 10
Massas recheadas	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	6 - 15
<b>Função Cozer na panela de pressão</b>			
Arroz**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	5 - 8

\* Pré-aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.  
\*\* Inserir os alimentos logo no início.

Sopas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Escalfar</b>			
Sopas instantâneas, p. ex., sopas cremosas*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 15
<b>Função Cozer</b>			
Caldos caseiros, p. ex., sopas de carne ou de legumes**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas, p. ex., sopa de massa	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	5 - 10
<b>Função Cozer na panela de pressão</b>			
Caldos caseiros, p. ex., sopa de legumes**	Funções para cozinhar	4 / 120 °C	3 - 6

\* Mexer frequentemente.  
\*\* Inserir os alimentos logo no início.

Molhos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função fritar com pouco óleo</b>			
Molho de tomate com legumes	Sensor de fritura	1	25 - 35
Molho Béchamel	Sensor de fritura	1	10 - 20
Molho de queijo, por ex. molho gorgonzola	Sensor de fritura	1	10 - 20
Redução de molhos, por ex. molho de tomate, molho de bolonhesa	Sensor de fritura	1	25 - 35
Molhos doces, por ex. molho de laranja	Sensor de fritura	1	15 - 25

Sobremesas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Escalfar</b>			
Arroz doce*	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	40 - 50
Papas de aveia	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	10 - 15
Compota**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 25
Pudim de chocolate***	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	3 - 5

<b>Função Fritar com muito óleo</b>			
Padaria fina, p. ex., bolas de Berlim, donuts e bolos fritos****	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	5 - 10

\* Mexer frequentemente.

\*\* Inserir os alimentos logo no início.

\*\*\* Pré-aquecer com tampa, cozinhar sem tampa e mexendo permanentemente.

\*\*\*\* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar sem a tampa uma porção após a outra (a tabela mostra o tempo de duração por porção).

Produtos ultracongelados	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Fritar com pouco óleo</b>			
Escalopes	Sensor de fritura	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sensor de fritura	4	10 - 30
Peito de aves*	Sensor de fritura	4	10 - 30
Panados de frango	Sensor de fritura	4	10 - 15
"Gyros", "Kebab"	Sensor de fritura	3	5 - 10
Filete de peixe, simples ou panado	Sensor de fritura	3	10 - 20
Barrinhas de peixe	Sensor de fritura	4	8 - 12
Batatas assadas	Sensor de fritura	5	4 - 6
Pratos salteados, p. ex., legumes salteados com frango	Sensor de fritura	3	6 - 10
Crepes primavera	Sensor de fritura	4	10 - 30
Camembert / queijo	Sensor de fritura	3	10 - 15
<b>Função Aquecer/manter quente</b>			
Legumes ultracongelados com molho de natas, p. ex., creme de espinafres**	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	15 - 20
<b>Função Cozer</b>			
Legumes congelados, p. ex., feijões verdes**	Funções para cozinhar	3 / 100 °C	15 - 30
<b>Função Fritar com muito óleo</b>			
Batatas fritas congeladas***	Funções para cozinhar	5 / 170 °C	4 - 8

\* Virar várias vezes.

\*\* Adicione líquido de acordo com as indicações do fabricante.

\*\*\* Aquecer o óleo com a tampa colocada. Fritar em doses sem tampa (duração por porção, ver tabela).

Outras	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
<b>Função Fritar com pouco óleo</b>			
Camembert / queijo	Sensor de fritura	3	7 - 10
Produtos secos pré-cozidos com adição de água, p. ex., massas alimentícias	Sensor de fritura	1	5 - 10
Croutons	Sensor de fritura	3	6 - 10
Amêndoas / nozes / pinhões	Sensor de fritura	4	3 - 15
<b>Função Aquecer/manter quente</b>			
Conservas, p. ex., sopa de gulasch*	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	10 - 20
Glühwein (vinho quente)**	Funções para cozinhar	1 / 70 °C	-
<b>Função Escalfar</b>			
Leite**	Funções para cozinhar	2 / 90 °C	-

\* Inserir os alimentos logo no início e mexer frequentemente.  
\*\* Inserir os alimentos logo no início.

## Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção irá obter informações sobre:

- Colagem de adesivos de silicone
- Utilização do sensor de temperatura sem fios
- Limpeza
- Substituição da pilha

Os acessórios opcionais, como o adesivo de silicone e o sensor de temperatura, podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado ou na nossa Assistência Técnica, devendo indicar o respetivo número de referência:

00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HEZ39050	Sensor de temperatura e conjunto com 5 adesivos de silicone

### Colar adesivos de silicone

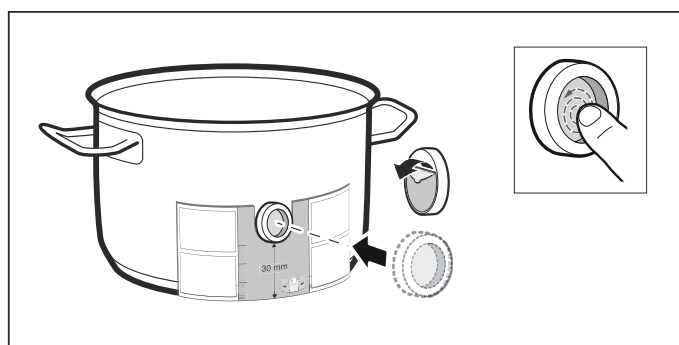
O adesivo de silicone fixa o sensor de temperatura ao recipiente para cozinhar.

Se uma panela for usada pela primeira vez com funções para cozinhar, é necessário colocar um adesivo de silicone.

Proceda do seguinte modo:

1. O ponto de colagem na panela não deve ter gordura. Limpe a panela, seque-a bem e esfregue o ponto de colagem com, por ex. álcool.

2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone na altura correspondente na panela com a ajuda do molde fornecido.



3. Pressione o adesivo de silicone, mesmo a parte de dentro.

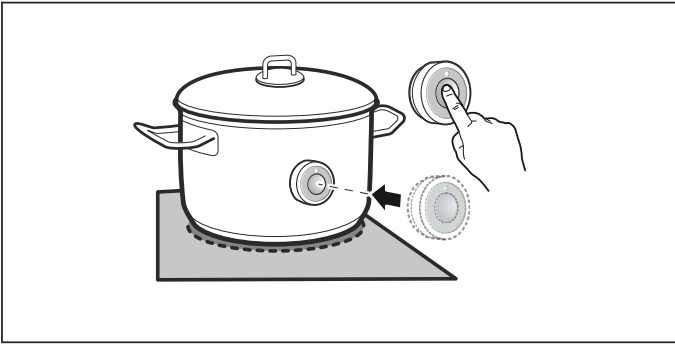
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe o recipiente para cozinhar.

### Conselhos

- Não deixe a loiça com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.
- Se o adesivo de silicone se soltar, é necessário usar um novo.

### Utilização do sensor de temperatura sem fios

Coloque o sensor de temperatura na embalagem de silicone de tal modo, que ele se ajuste na perfeição.



### Conselhos

- Certifique-se de que a embalagem de silicone está totalmente seca, antes de colocar o sensor de temperatura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma a que o sensor de temperatura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- O sensor de temperatura não pode ser virado para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.
- Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro e afastado de fontes de calor.

### Limpeza

O sensor de temperatura sem fios não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

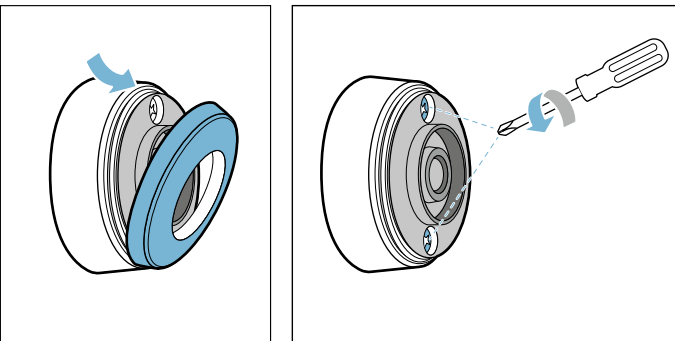
Consulte informações sobre a limpeza do sensor de temperatura no capítulo → "Limpeza"

### Substituição da pilha

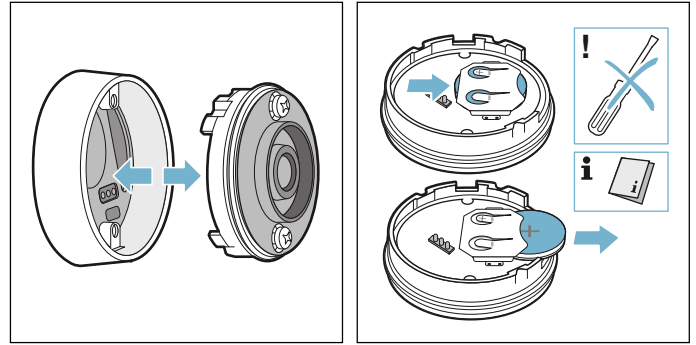
Se o símbolo no sensor de temperatura sem fios tiver sido pressionado e o LED não acender, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

1. Remova a cobertura de silicone da parte inferior da caixa. Desaparafuse os parafusos com uma chave de parafusos.

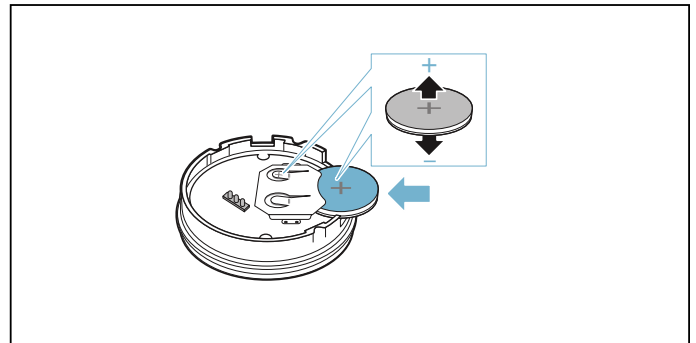


2. Retire a parte inferior da caixa. Retire a pilha gasta. Coloque a pilha nova. Preste atenção à polaridade.

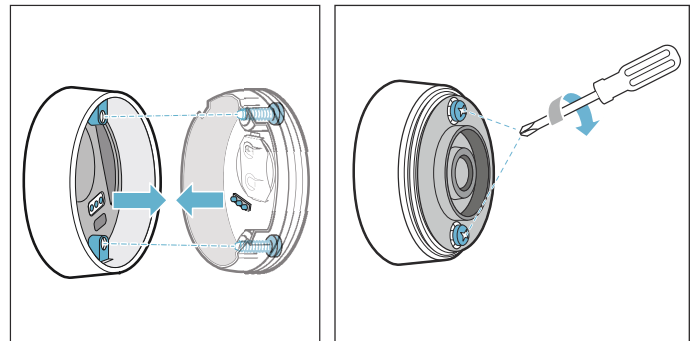


### Atenção!

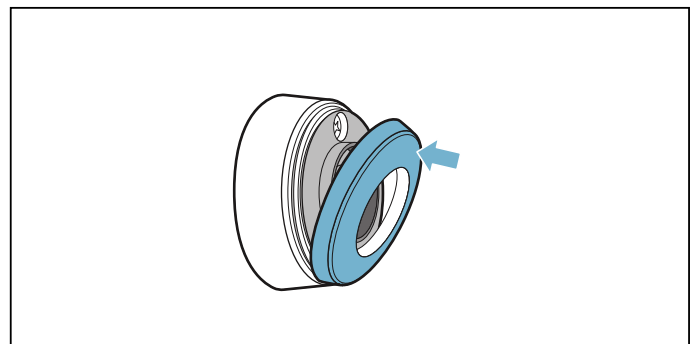
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não toque nos contactos.



3. Encaixe a parte superior com a parte inferior da caixa. Preste atenção ao alinhamento correto dos pinos de contacto.



4. Coloque novamente a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de temperatura.



**Conselho:** Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032. Apresentam uma maior durabilidade.



## Declaração de conformidade

A Robert Bosch Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de temperatura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da Diretiva 1999/5/CE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade R&TTE detalhada na Internet, em [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com), nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.

Os logótipos e a marca Bluetooth® são marcas registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização destas marcas pela Robert Bosch Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são propriedade das empresas correspondentes.



## Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.


### Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desativado.

### Dispositivo de segurança automático para crianças

Com esta função, o dispositivo de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.


#### Ligar e desligar


O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo → "Regulações base"



## Proteção contra anulação acidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar tem uma função que bloqueia o painel de comandos durante a limpeza.

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

Desativar: O painel de comandos desbloqueia após 35 segundos. Para desativar a função antecipadamente, toque no símbolo .





### Conselhos

- 30 segundos após a ativação, é emitido um sinal. Este indica que a função está a terminar.
- O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer momento.



## Corte automático de segurança

Quando uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante mais tempo e não for realizada nenhuma alteração na regulação, é ativada a desativação de segurança automática.

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente ,  e a indicação de calor residual  ou .

O visor desliga-se se tocar num símbolo qualquer. A zona de cozinhar pode agora ser regulada novamente.

O momento da desativação de segurança automática depende da potência de cozedura regulada (após 1 a 10 horas).

## Regulações base

O aparelho oferece várias regulações base. Estas podem ser adaptadas às suas próprias necessidades.

Indicação	Função
<b>c 1</b>	<b>Fecho de segurança para crianças automático</b> <b>0</b> Manual*. <b>1</b> Automático. <b>2</b> Função desativada.
<b>c 2</b>	<b>Sinais sonoros</b> <b>0</b> Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. <b>1</b> Apenas o sinal de falha está ativado. <b>2</b> Apenas o sinal de confirmação está ativado. <b>3</b> Todos os sinais sonoros estão ativados.*
<b>c 3</b>	<b>Visualizar o consumo de energia</b> <b>0</b> Desligado.* <b>1</b> Ligado.
<b>c 4</b>	<b>Regulação conforme a altura acima do nível do mar:</b> <b>1-2</b> Redução <b>3</b> Regulação base <b>4-9</b> Aumento
<b>c 5</b>	<b>Programação automática do tempo de cozedura</b> <b>00</b> Desligado.* <b>0 1-99</b> Tempo até desligar automaticamente.
<b>c 6</b>	<b>Tempo de duração do sinal sonoro de fim do tempo de cozedura</b> <b>1</b> 10 segundos.* <b>2</b> 30 segundos. <b>3</b> 1 minuto.
<b>c 7</b>	<b>Função de gestão da potência. Limitar a potência total da placa de cozinhar</b> <b>0</b> Desligado.* <b>1</b> 1000 W de potência mínima. <b>1.</b> 1500 W <b>2</b> 2000 W ... <b>9</b> ou <b>9.</b> Potência máxima da placa de cozinhar.
<b>c 12</b>	<b>Verificar recipientes para cozinhar, resultado do processo de cozedura</b> <b>0</b> Não adequado <b>1</b> Não ideal <b>2</b> Adequado
<b>c 14</b>	<b>Ligar o sensor da temperatura sem fios à placa de cozinhar</b> <b>0</b> Ligação sem falhas <b>1</b> Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão. <b>2</b> Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de cozedura.


\* Regulações de fábrica

Indicação	Função
	<b>Repór as regulações de fábrica</b>
	Regulações individuais.*
	Repór as regulações de fábrica.




\* Regulações de fábrica

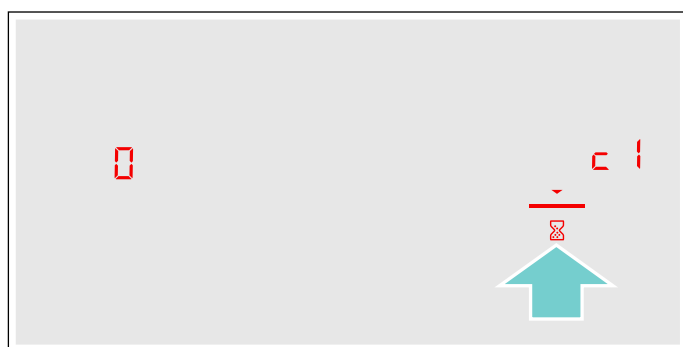
### Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

1. Ligue a placa de cozinhar.
2. Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.  
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.


Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de série	Fd
Número de série 1	95.
Número de série 2	05

3. Se voltar a tocar no símbolo , acede às regulações base.  
Nos visores acendem os símbolos  e  como pré-regulação.



4. Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função desejada.
5. Em seguida, selecione a regulação desejada na zona de regulação.



6. Toque no símbolo  durante, no mínimo, 4 segundos.

As regulações foram memorizadas.

### Sair das regulações de base

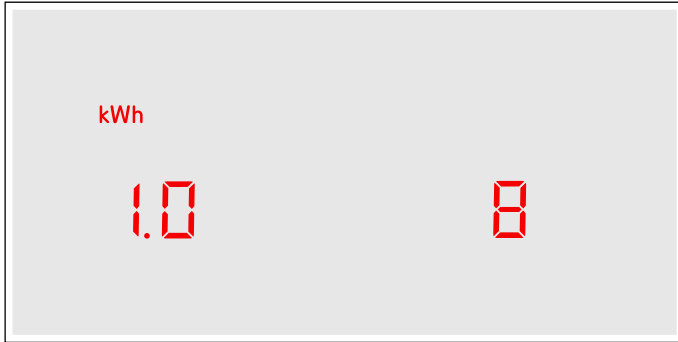
Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

## Indicação do consumo de energia

Esta função mostra o consumo de energia total do último processo de cozedura desta placa de cozinhar.

Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora.

A figura mostra um exemplo com um consumo de **1.08** kWh.



Para saber como ativar esta função consulte o capítulo → "Regulações base"

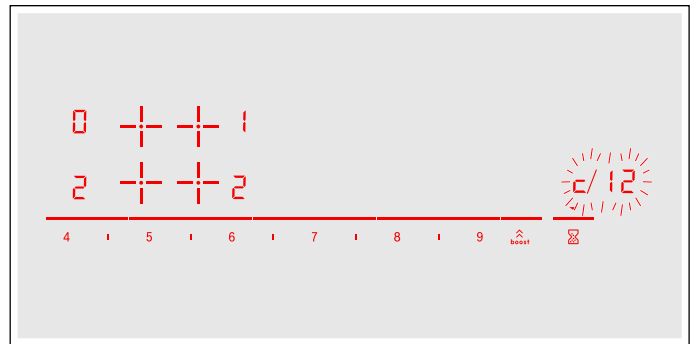
## Teste de loiça

Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

O resultado é um valor de referência e depende das características do recipiente para cozinhar e da zona de cozinhar utilizada.

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e selecione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca **—**. A função está ativada.

Após 10 segundos surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
<b>0</b>	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
<b>!</b>	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
<b>2</b>	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

\* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

### Conselhos

- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução".

## Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrônica.

### Placa de cozedura

#### Limpeza

Depois de cozinhar, limpe sempre a placa de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar.

Limpe a placa de cozinhar com um pano multiuso húmido e seque-a com um pano, para impedir que se formem manchas de calcário.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo. Observe as indicações do fabricante na embalagem do produto.

Nunca utilize:

- Detergente da louça não diluído
- Produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, tais como spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas abrasivas
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para placas vitrocerâmicas, disponível no comércio da especialidade. Respeite as instruções do fabricante.

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas através da nossa Assistência Técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de placas de vitrocerâmica.

Manchas possíveis	
Resíduos de calcário e água	Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.*
Açúcar, amido de arroz ou plástico	Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*

\* A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano.

**Conselho:** Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Remova, por completo, os resíduos do produto de limpeza utilizado.

### Aro da placa de cozinhar

Para evitar danos no aro da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos multiuso novos, antes de os utilizar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize raspadores para placas vitrocerâmicas ou objetos cortantes.

### Sensor de temperatura sem fios

#### Sensor de temperatura

Limpe o sensor de temperatura com um pano húmido. Nunca lave na máquina de lavar loiça. Não mergulhe em água nem limpe sob água corrente.

Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro, por exemplo, na embalagem e afastado de fontes de calor.

#### Adesivo de silicone

Deve ser limpo e seco antes de ser colocado no sensor de temperatura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

**Conselho:** Não deixe a loiça com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

#### Janela do sensor de temperatura

A janela do sensor deve ser mantida limpa e seca. Proceda do seguinte modo:

- Remova regularmente a sujidade e os salpicos de gordura.
- Para limpar, utilize um pano macio ou cotonete e limpa-vidros.

#### Conselhos

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

## Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

### Utilização

#### Porque não consigo ligar a placa de cozinhar e porque acende o símbolo do fecho de segurança para crianças?

O fecho de segurança para crianças está ativado.

Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "*Fecho de segurança para crianças*"

#### Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

Remova líquidos ou restos de alimentos do painel de comandos. Remova todos os objetos que se encontram no painel de comandos.

As instruções para desativar o sinal sonoro encontram-se no capítulo → "*Regulações base*"

### Ruídos

#### Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução e não indicam qualquer defeito.

#### Ruídos possíveis:

##### Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com potência de cozedura elevada. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura.

##### Assobio profundo:

Ocorre quando o recipiente para cozinhar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar.

##### Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos.

##### Apitos altos:

Podem ocorrer quando são usadas duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo e com potência de cozedura elevada. Os apitos desaparecem ou tornam-se mais fracos se reduzir a potência de cozedura.

##### Ruído do ventilador:

A placa de cozinhar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

### Recipientes para cozinhar

#### Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a placa de indução no capítulo → "*Cozedura por indução*"

#### Porque razão é que o disco não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

O disco, por cima do qual está pousado o recipiente, não está ligado.

Certifique-se de que o disco, por cima do qual está pousado o recipiente, está ligado.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução.

Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "*Cozedura por indução*"

## Recipientes para cozinhar

### Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está ajustada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução. Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

## Limpeza

### Como se limpa a placa de cozinhar?

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos. Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "Limpeza"

## ? Defeito: O que fazer?

Geralmente, as avarias costumam ser pequenos problemas fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Indicação	Causa possível	Ajuda
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica.  O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações.  Avaria do sistema eletrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica.  Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações.  Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar	Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos com a mão para confirmar a avaria.
<b>F2/E8207</b>	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar.	Aguarde que o sistema eletrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
<b>F4/E8208</b>	O sistema eletrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	
<b>F5</b> + potência de cozedura e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o tacho. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
<b>F5</b> e sinal sonoro	Um tacho quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o tacho. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar quando a indicação de falha se apagar.
<b>F1/F6</b>	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligada.	Aguarde até o sistema eletrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
<b>F8</b>	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
<b>E8202</b>	O sensor de temperatura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.
<b>E8203</b>	O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
<b>E8204</b>	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha"

Não coloque panelas quentes sobre o painel de comandos.



Indicação	Causa possível	Ajuda
<b>E8205</b>	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Desligue a função e, em seguida, volte a ligá-la.
<b>E8206</b>	O sensor de temperatura está avariado/com defeito.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O indicador do sensor de temperatura não acende	O sensor de temperatura não reage e o indicador não acende.	Substituição da pilha 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> " Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de temperatura premido durante 8 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
A indicação no sensor de temperatura pisca duas vezes.	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → " <i>Substituição da pilha</i> "
A indicação no sensor de temperatura pisca três vezes.	O sensor de temperatura deixou de ter ligação.	Mantenha o símbolo no sensor de temperatura premido durante 8 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de energia.
<b>U400</b>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.
<b>dE</b>	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração foi desativado.

Não coloque painelas quentes sobre o painel de comandos.

### Conselhos

- Quando surge na indicação **E**, tem de manter premido o sensor da zona de cozinhar correspondente, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa e cozinhar da energia, aguarde 30 segundos e feche-a novamente em seguida. Se a indicação surgir novamente, contacte o Serviço de Assistência Técnica e refira o código de avaria.

## Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

### Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se:

- no cartão de identificação do aparelho.
- na parte inferior da placa de cozinhar.

A referência E encontra-se também na superfície de vidro da placa de cozinhar. Pode verificar o índice da Assistência Técnica (KI) e a referência FD, acedendo às regulações base. Para isso, consulte o capítulo → "Regulações base".

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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** 21 4250 730

PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

## Refeições de teste

Esta tabela foi elaborada para institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos.

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HEZ 390042), com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer	Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
<b>Derreter chocolate</b> Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	não
<b>Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas</b>						
Guisado de lentilhas* Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 450 g	Panela Ø 16 cm	9	1:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Quantidade: 800 g	Panela Ø 22 cm	9	2:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Guisado de lentilhas de conserva P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco. Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 500 g	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
Quantidade: 1 kg	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
<b>Preparar molho Béchamel</b>						
Temperatura do leite: 7 °C Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal						
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.	Tacho com cabo Ø 16 cm	2	aprox. 6:00	não	-	-
2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.		7	aprox. 6:30	não	-	-
3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.		-	-	-	2	não

\*Receita de acordo com a norma DIN 44550

\*\*Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar	
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
<b>Cozer arroz doce</b>						
Arroz doce, cozido com tampa Temperatura do leite: 7 °C Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite. Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim
Arroz doce, cozido sem tampa Temperatura do leite: 7 °C Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.						
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3	não
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	2.5	não
<b>Cozer arroz*</b>						
Temperatura da água: 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 2:30	sim	2	sim
Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30	sim	2.5	sim
<b>Assar lombo de porco</b>						
Temperatura inicial do lombo: 7 °C						
Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
<b>Preparar crepes**</b>						
Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não
<b>Fritar batatas fritas ultracongeladas</b>						
Quantidade: 1,8 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não

\*Receita de acordo com a norma DIN 44550

\*\*Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001063486  
950519(00)