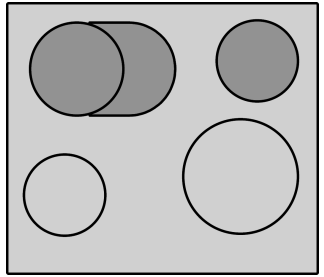
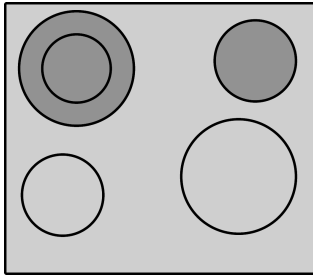
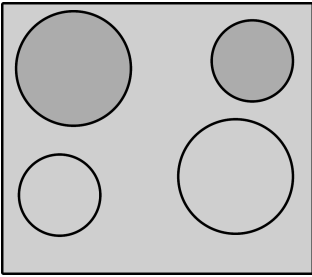


ES Instrucciones de uso  
PT Instruções de serviço

03  
30



**BOSCH**



# Contenido

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>5</b>
Indicaciones de seguridad .....	5
Causas de los daños .....	8
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>9</b>
Consejos para ahorrar energía .....	9
<b>La Cocción por Inducción</b> .....	<b>10</b>
Ventajas de la Cocción por Inducción .....	10
Recipientes apropiados .....	11
<b>Familiarizarse con el aparato</b> .....	<b>13</b>
El panel de mando .....	13
Las zonas de cocción .....	14
Indicador de calor residual .....	14
<b>Programar la placa de cocción</b> .....	<b>15</b>
Conectar y desconectar la placa de cocción .....	15
Ajustar la zona de cocción .....	15
Tabla de cocción .....	17
<b>Seguro para niños</b> .....	<b>19</b>
Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños .....	19
Conectar y desconectar el seguro permanente para niños .....	19
<b>Función Powerboost</b> .....	<b>20</b>
Limitaciones de uso de la función Powerboost .....	20
Así se activa .....	21
Así se desactiva .....	21
<b>Función programación del tiempo</b> .....	<b>21</b>
<b>Ajustes básicos</b> .....	<b>23</b>

# Contenido

---

Acceder a los ajustes básicos .....	24
<b>Cuidados y limpieza .....</b>	<b>25</b>
Placa de cocción .....	25
Marco de la placa de cocción .....	26
<b>Reparar averías .....</b>	<b>27</b>
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato .....	28
<b>Servicio de asistencia técnica .....</b>	<b>29</b>

---

# Consejos y advertencias de seguridad

**Leer estas instrucciones con atención.** Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

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.

---

## Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos.

### Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

### Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla . En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

## **Cocinar alimentos al baño María**

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.

Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

## **Placa de cocción caliente**

¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.

## **Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas**

¡Peligro de lesiones! Si hubiese algún líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse presión de vapor. A causa de ello, el recipiente puede saltar de forma repentina. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

## **Grietas en la placa de cocción**

¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

## **La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona**

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

## No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras! No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

## Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

¡Peligro de avería! 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.

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

## Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Sólo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

## Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.



Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética.

No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

---

## Causas de los daños

### **Base de los recipientes**

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

### **Recipientes calientes**

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción.

### **Sal, azúcar y arena**

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

### **Objetos duros y con punta**

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

### **Alimentos derramados**

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

### **Productos de limpieza inadecuados**

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

### **Plástico y papel**

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.



---

# Protección del medio ambiente

## Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

---

## Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimension y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.

- Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

---

## 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:

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;** al calentar directamente el recipiente.
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza;** los alimentos derramados no se requeman tanto en la placa.
- **Control de cocción 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 calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

---

## Recipientes apropiados

### Recipientes ferromagnéticos

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

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

### Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diametro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

### Comprobar los recipientes con un imán

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán. El fabricante suele indicar los recipientes que son aptos para inducción.

### Recipientes no apropiados

No utilizar nunca 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 uiformente, ahorrando tiempo y energía.

### **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, la posición 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 de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

### **Zona de cocción doble o triple**

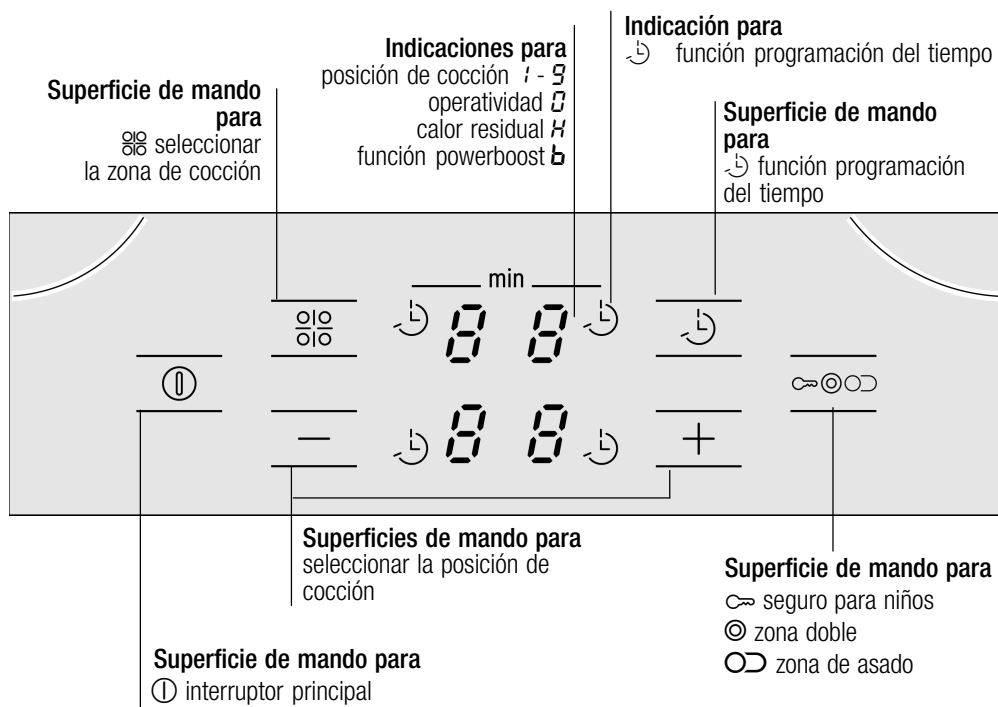
Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

# Familiarizarse con el aparato

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

En la página 2 figura una vista general de los modelos.

## El panel de mando



## Las zonas de cocción

	Zona de cocción	Activar y desactivar
<input type="radio"/>	Zona de cocción simple por radiación	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
<input type="radio"/>	Zona de cocción simple por inducción	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
<input checked="" type="radio"/>	Zona de cocción doble por radiación*	Pulsar el símbolo ☉
<input type="radio"/>	Zona de asado por radiación*	Pulsar el símbolo ☞

\* **Activación de la zona de cocción: Se ilumina el indicador correspondiente.**

**En las zonas de cocción por inducción utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados”.**

## Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual **H** en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación **H** y la posición de cocción seleccionada.

---


# Programar la placa de cocción


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




---

## Conectar y desconectar la placa de cocción


### Conectar



Conectar y desconectar la placa de cocción con el interruptor principal .

Pulsar el símbolo .

Suena una señal acústica,  
Se ilumina el indicador  situado al lado del símbolo  y el indicador  en todas las zonas de cocción.

### Desconectar

Pulsar el símbolo .

Los indicadores  y  se apagan.  
La placa de cocción está desconectada.  
El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

### Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante un periodo de tiempo establecido.

Si la placa de cocción aún está caliente aparecerá el indicador de calor residual.

---

## Ajustar la zona de cocción



Seleccionar la posición de cocción deseada con los símbolos + y -.

Posición de cocción 1 = potencia mínima  
Posición de cocción 9 = potencia máxima

Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

### Seleccionar la posición de cocción:

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Pulsar el símbolo  varias veces hasta que el indicador  de la zona de cocción deseada se ilumine más.

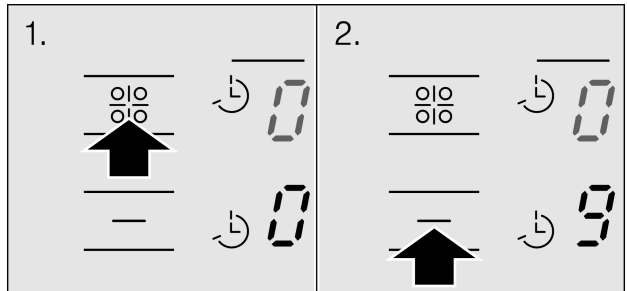
**Nota:** A cada zona de cocción se accede de forma secuencial y en sentido de las agujas del reloj.

2. En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo **+ ó -**.

Aparece el ajuste básico:

Símbolo **+** = posición de cocción 1

Símbolo **-** = posición de cocción 9




3. Cambiar la posición de cocción: Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **+ ó -** hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

#### Advertencia:

Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea.

Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

### Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **+ ó -** hasta que aparezca .

La zona de cocción se desconecta y aparece el indicador de calor residual.



## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

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

	Nivel de cocción lenta	Duración de cocción lenta en minutos
<b>Asar</b>		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Gambas y camarones	7-8	4-10 min
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min
Crepes	6-7	freír uno tras otro
Tortilla	3.-4.	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min
<b>Freír</b> (150 g - 200 g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	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, p.ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	
* Cocción lenta sin tapa		
** Sin tapa		

---

# Seguro para niños




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

---



## Conectar y desconectar el seguro excepcional para niños

### Conexión


La placa de cocción se puede bloquear de forma excepcional, por ejemplo, si hay niños pequeños de visita.

La placa de cocción debe estar apagada.  
Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal acústica y el indicador  se ilumine.  
La placa de cocción queda bloqueada.  
Transcurrido un tiempo el indicador  se apaga.

### Desconexión

Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal acústica y el indicador  se apague.  
El seguro excepcional para niños se desactiva.  
Ahora ya se puede conectar la placa de cocción.

### ¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido;  
al agua derramada durante la limpieza,  
alimentos que han rebosado  
presencia de objetos sobre el símbolo .

---

## Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

### Conectar y desconectar el seguro permanente para niños

Con esta función el seguro para niños está activado de manera permanente.

Ver apartado "Ajustes básicos".

## Conectar la placa de cocción

Pulsar el símbolo  $\infty$  hasta que suene una señal acústica y se apague el indicador ●.  
El seguro permanente para niños queda desactivado.  
Ahora la placa de cocción ya se puede poner en funcionamiento.

---

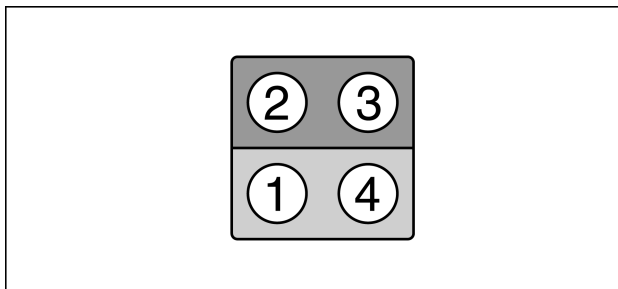
# Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia máximo (9).  
Esta función permite aumentar el nivel de potencia máximo de la zona de cocción en la que es utilizada.

---

## Limitaciones de uso de la función Powerboost

Las zonas de cocción por inducción (1 y 4) disponen de esta función (ver figura).  
La función Powerboost estará disponible siempre que la otra zona de cocción por inducción no esté en funcionamiento.  
Por ejemplo, si se desea activar esta función en la zona de cocción 4, la número 1 debe estar apagada, y viceversa. Si no está apagada, en el indicador de la zona de cocción parpadearán alternadamente la letra **b** y la posición de cocción 9; a continuación, volverá a la posición de cocción 9 sin ser conectada la función.



---

## Así se activa

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Seleccionar la posición de cocción **9** y a continuación pulsar el símbolo **+**. En el indicador aparecerá la letra **b**. La función se habrá activado.

---

## Así se desactiva

Realizar los siguientes pasos:

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **-**. La **b** dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá a la posición de cocción **9**.  
La función Powerboost se habrá desactivado.



**En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desconectar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa. .**

---

## Función programación del tiempo

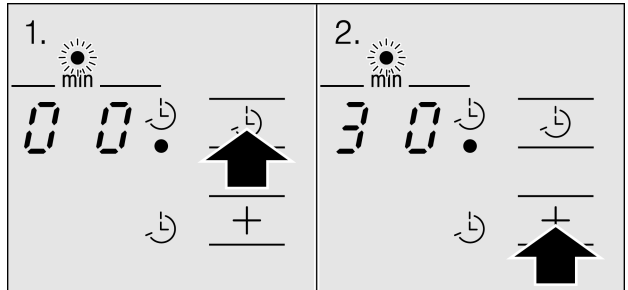
Con esta función se puede desconectar automáticamente una zona de cocción introduciendo el tiempo de duración para la zona deseada. La zona se desconecta una vez transcurrido el tiempo.

### Así se programa

La placa de cocción debe estar conectada.

1. Seleccionar la zona de cocción y la posición de cocción deseada.  
A continuación pulsar el símbolo **⌚** hasta que aparezca el indicador **00**.  
El indicador **●** se ilumina en la zona de cocción correspondiente.


2. Programar el tiempo con el símbolo + ó -.  
 Símbolo + 30 minutos  
 Símbolo - 10 minutos




Al cabo de unos segundos, el tiempo comienza a transcurrir.


### Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se desconecta.

En la zona de cocción aparece un  y suena una señal.



Al tocar el símbolo , las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

### Corregir el tiempo

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

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -.

### Desactivar la desconexión automática antes de que finalice el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . A continuación, pulsar el símbolo - hasta que aparezca .

El indicador ● de la zona de cocción correspondiente se apaga.

### Consejos y advertencias

Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

# Ajustes básicos


La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

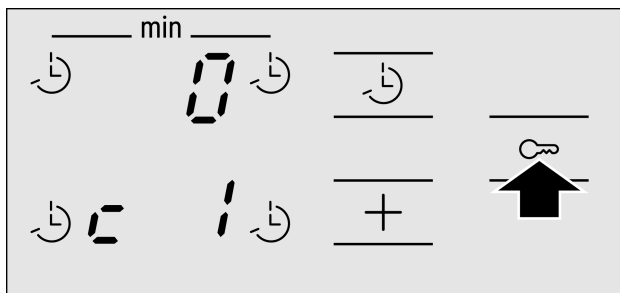
<b>c1</b>	<b>Seguro permanente para niños</b> La placa de cocción queda bloqueada automáticamente una vez apagada.	<b>0</b> seguro desactivado* <b>1</b> seguro activado
<b>c2</b>	<b>Desactivación de la señal acústica</b> Señal acústica breve que confirma se ha tocado un símbolo o señal acústica larga que avisa se ha operado el aparato de forma inadecuada.	<b>0</b> la mayoría de las señales desactivadas <b>1</b> algunas de las señales desactivadas <b>2</b> todas las señales activadas*
<b>c5</b>	<b>Limitación automática de tiempo</b> La placa de cocción se apaga automáticamente cuando está en funcionamiento durante un tiempo prolongado y no se han efectuado modificaciones. Se puede cambiar el tiempo del ajuste básico. Éste se rige en función de la posición de cocción seleccionada (de 1 a 10 horas).	<b>0</b> ajuste básico* <b>1</b> el tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad <b>2</b> el tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto
<b>c6</b>	<b>Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo</b> Señal de aviso una vez transcurrido el tiempo del reloj avisador o de la desconexión automática de una zona.	<b>1</b> 10 segundos <b>2</b> 30 segundos <b>3</b> 1 minuto

<p><b>c7</b></p>	<p><b>Función Power–Management</b>          Limitar la potencia total de la placa de cocción.          Hay 18 niveles de ajuste.          Al aumentar el nivel del ajuste, la potencia de la placa se incrementa en 500 W.</p>	<p><b>l</b> = 1000 W potencia mínima  <b>l. – 9</b> = de 1500 a 9000w  <b>9.</b> = 9500W potencia máxima</p>
<p><b>c0</b></p>	<p><b>Volver a los ajustes por defecto de la placa de cocción</b>          Eliminar todos los ajustes realizados</p>	<p><b>0</b> ajustes personales  <b>l</b> volver a los ajustes por defecto*</p>
<p>* Ajustes básicos</p>		


## Acceder a los ajustes básicos

Realizar los siguientes pasos:

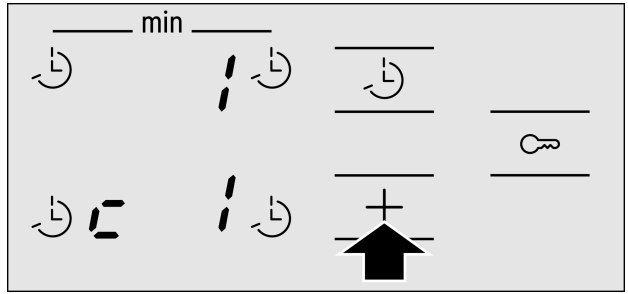
1. Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo  hasta que suene una señal de confirmación y se ilumine el indicador **c l** en las indicaciones visuales inferiores (ver imagen).




### Seleccionar el ajuste deseado

3. Pulsar el símbolo  hasta que en la indicación visual inferior derecha aparezca la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y –.  
 El nuevo ajuste aparecerá en la indicación visual superior derecha.





5. Volver a pulsar el símbolo , durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

## Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

### Placa de cocción

#### Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen.

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

No utilizar nunca:

- Lavavajillas
- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

## Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

## Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

---

## Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

# Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>E</i> parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>E<sub>r</sub></i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>P</i> + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>FQ/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.

<b>Indicador</b>	<b>Avería</b>	<b>Medida</b>
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado 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. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F8</i> parpadean alternadamente	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a conectar la placa de cocción.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo.

**No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.**

## **Ruido normal durante el funcionamiento del aparato**

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

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

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

### **Un silbido bajo**

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

## **Crepitar**

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

## **Unos silbidos elevados**

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

## **Ruido del ventilador**

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

---

# **Servicio de asistencia técnica**

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

# Índice

<b>Instruções de segurança</b> .....	<b>32</b>
Indicações de segurança .....	32
Causas dos danos .....	35
<b>Protecção do meio ambiente</b> .....	<b>36</b>
Conselhos para poupar energia .....	36
<b>A cozedura por indução</b> .....	<b>37</b>
Vantagens da cozedura por indução .....	37
Utensílios adequados .....	38
<b>Familiarizar-se com o aparelho</b> .....	<b>40</b>
O painel de comandos .....	40
As zonas de cozedura .....	41
Indicador de calor residual .....	41
<b>Programar a placa vitrocerâmica</b> .....	<b>42</b>
Ligar e desligar a placa vitrocerâmica .....	42
Ajustar a zona de cozedura .....	42
Tabela de cozedura .....	44
<b>Segurança para crianças</b> .....	<b>46</b>
Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças .....	46
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças .....	46
<b>Função powerboost</b> .....	<b>47</b>
Limitações à utilização da função powerboost ....	47
Como se activa .....	48
Como se desactiva .....	48
<b>Função de programação do tempo</b> .....	<b>48</b>
<b>Regulações base</b> .....	<b>50</b>

# Índice

---

Aceder às regulações base .....	51
<b>Cuidados e limpeza .....</b>	<b>52</b>
Placa vitrocerâmica .....	52
Friso da placa vitrocerâmica .....	53
<b>Reparar avarias .....</b>	<b>54</b>
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho .....	55
<b>Serviço de Assistência Técnica .....</b>	<b>56</b>

---

# Instruções de segurança

**Ler atentamente estas instruções.** Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não conectar 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.

---

## Indicações de segurança

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa vitrocerâmica unicamente para a elaboração de alimentos.

### Comando seguro

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

### Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio!

Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água.

Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.



## **Cozinhar alimentos em banho-maria**

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que por sua vez se submerge noutro recipiente maior que contém água. Assim, o alimento recebe um calor suave e constante, cozinhando-se através da água quente e não através do calor directo da zona de cozedura.

Sempre que se cozinhar alimentos em banho-maria deve-se evitar que as vasilhas, os boiões de vidro ou outro material, se apoiem directamente sobre a base do recipiente que contém a água para evitar a ruptura do vidro da placa e do recipiente devido a um aquecimento da zona de cozedura.

## **Placa vitrocerâmica quente**

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes.

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho. O indicador de calor residual avisa se as zonas de cozedura estão quentes.

Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa vitrocerâmica.

Perigo de incêndio! Se por debaixo da placa vitrocerâmica houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

## **Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas**

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

## **Gretas na placa vitrocerâmica**

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa vitrocerâmica estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

## **A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona**

Perigo de queimaduras! Desconectar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

### **Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução**

Perigo de queimaduras! Não deixar facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa vitrocerâmica já que poderão ficar quentes muito depressa.

### **Cuidados com o ventilador**

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior.  
Perigo de avaria! Caso exista uma gaveta por debaixo da placa vitrocerâmica, jamais deverá utilizá-la para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento da placa.  
Atenção! Deve-se deixar, entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador, uma distância mínima de 2 cm.

### **Reparações inadequadas**

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica devidamente instruído.

### **Cabo de conexão**

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de conexão dos aparelhos eléctricos não devem tocar as zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa vitrocerâmica.



Este aparelho cumpre as normas de segurança e compatibilidade electromagnética.  
No entanto, as pessoas com implantação de **marca-passos** não devem aproximar-se nem utilizar este aparelho. Não é possível garantir que todos os marca-passos existentes no mercado cumprem devidamente a norma vigente de compatibilidade electromagnética e que, portanto, não se produzam interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento dos mesmos. Também é possível que pessoas que utilizem outros tipos de dispositivos, como podem ser os aparelhos para surdos, possam sentir moléstias.

---

## Causas dos danos

### **Base dos utensílios**

As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa vitrocerâmica.

Evitar deixar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem surgir danos.

### **Recipientes quentes**

Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, sobre a zona dos indicadores e o friso da placa.

### **Sal, açúcar e areia**

O sal, o açúcar, ou os grãos de areia, podem riscar a placa vitrocerâmica.

Nunca utilizar a placa como superfície de trabalho ou de apoio.

### **Objectos duros e afiados**

Os objectos duros ou afiados podem causar danos se caírem sobre a placa vitrocerâmica.

### **Alimentos derramados**

O açúcar e outros produtos parecidos com o açúcar podem danificar a placa vitrocerâmica. Retirar imediatamente tais produtos com um raspador para vidros.

### **Produtos de limpeza inadequados**

As descolorações metálicas surgem devido ao uso de produtos de limpeza inadequados e ao desgaste pelo roçar dos recipientes.

### **Plástico e papel**

O papel de alumínio e os recipientes de plástico podem derreter-se sobre a zona de cozedura quente.

---

# Protecção do meio ambiente

## Eliminação de resíduos não poluente



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de forma não poluente.

Este aparelho está conforme a Directiva de Resíduos de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define o quadro relativo à reciclagem e à reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

---

## Conselhos para poupar energia

- Utilizar recipientes com base grossa e plana. As bases curvas aumentam o consumo de energia. Colocar uma régua na base do recipiente. Se não houver nenhum espaço vazio entre a régua e a base é porque esta é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Verificar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, em geral, superior ao diâmetro da base. No caso do diâmetro do recipiente não coincidir com o da zona de cozedura será preferível que seja superior ao tamanho desta, caso contrário perde-se metade da energia.
- Seleccionar recipientes com um tamanho adequado à quantidade de alimentos que se vão preparar. Um recipiente de grande dimensão, e meio cheio, consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa sobre os recipientes correspondentes. Ao cozinhar sem tampa, o consumo de energia multiplica-se por quatro.
- Cozer com pouca água. Desta forma poupa-se energia e, além disso, mantêm-se as vitaminas e os minerais dos legumes.

- Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente.

Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando uma fase de cozedura adequada e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

---

## A cozedura por indução

---

### Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução pressupõe uma mudança radical à forma tradicional de aquecimento: o calor gera-se directamente no recipiente. Por este motivo, apresenta uma série de vantagens:

- **Grande rapidez ao cozinhar ou fritar alimentos;** ao aquecer directamente o recipiente.
- **Consome menos energia**
- **Maior comodidade e limpeza;** os alimentos derramados não se queimam tanto na placa.
- **Controlo de cozedura e segurança;** A placa fornece ou interrompe o fluxo de energia eléctrica imediatamente ao actuar sobre o botão de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor se se retirar o recipiente sem se ter desligado previamente a zona de cozedura.

---

# Utensílios adequados

## Recipientes ferromagnéticos

**Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os recipientes ferromagnéticos**, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- recipiente especial para indução de aço inoxidável.

## Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes especiais para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro poderia intervir tanto na detecção do recipiente como nos resultados da cozedura.

## Verificar os recipientes com um íman

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se são atraídos por um íman. O fabricante sabe indicar quais os recipientes que são aptos para indução.

## Recipientes não adequados

Nunca utilizar recipientes de:

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

## Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura.

Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, como os recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

**Ausência de recipiente ou tamanho não adequado**

Quando não se põe um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou este não é do material ou do tamanho adequado, piscará a fase de cozedura que se visualiza no indicador da zona de cozedura.

Colocar o recipiente adequado para que a indicação deixe de piscar. Se demorar mais de 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

**Recipientes vazios ou com uma base fina**

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com uma base fina. A placa vitrocerâmica está equipada com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, a base do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer, a zona de cozedura não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**Detecção de recipiente**

Cada zona de cozedura possui um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que se está a utilizar. Por este motivo, deve-se utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do seu recipiente.

**Zona de cozedura dupla ou tripla**

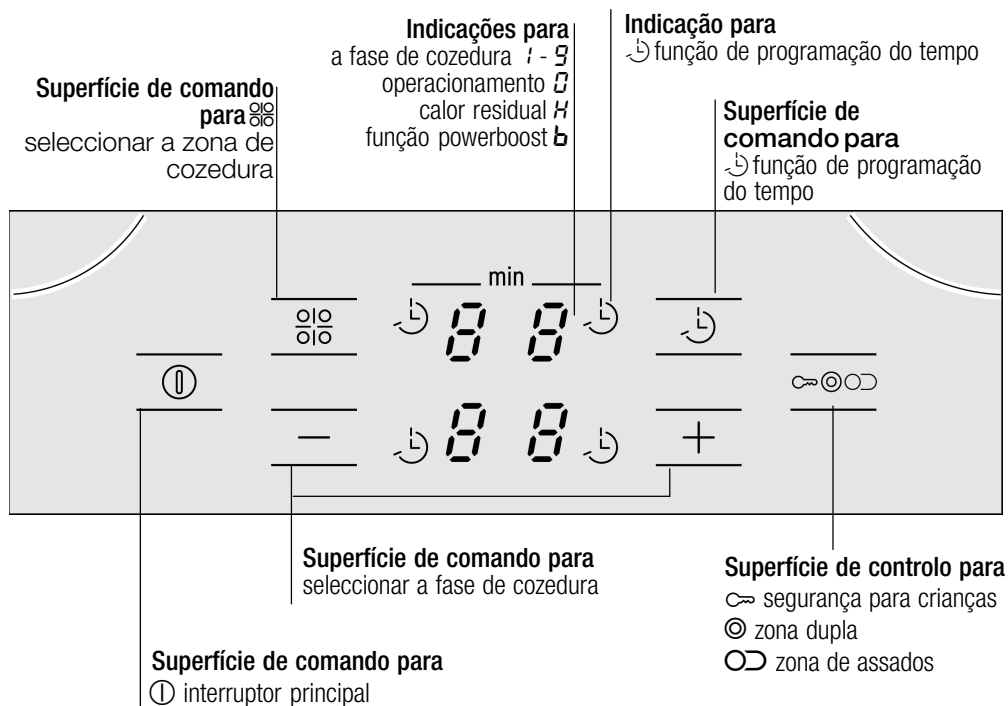
Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona se adaptará automaticamente, activando-se somente a zona simples ou a sua totalidade fornecendo a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

# Familiarizar-se com o aparelho

As instruções de utilização são válidas para diferentes placas vitrocerâmicas.

Na página 2 é mostrada uma visão geral dos modelos.

## O painel de comandos





## As zonas de cozedura

	Zona de cozedura	Activar e desactivar
○	Zona de cozedura simples por radiação	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
○	Zona de cozedura simples por indução	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
◎	Zona de cozedura dupla por radiação*	Premir o símbolo ◎
◌	Zona de assados por radiação*	Premir o símbolo ◌

\* **Activação da zona de cozedura: O indicador correspondente ilumina-se.**

**Nas zonas de cozedura por indução, utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, consultar o ponto “Recipientes adequados”.**

## Indicador de calor residual

A placa vitrocerâmica dispõe de um indicador de calor residual **H** em cada zona de cozedura que mostra quais as zonas que ainda estão quentes. Evitar tocar a zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o **H** manter-se-á iluminado enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente, antes de ter desligado a zona de cozedura, aparecerá alternadamente a indicação **H** e a fase de cozedura seleccionada.

---

# Programar a placa vitrocerâmica

Neste capítulo é mostrada a forma de ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as posições e os tempos de cozedura para diversos pratos.

---

## Ligar e desligar a placa vitrocerâmica

### Ligar

Ligar e desligar a placa vitrocerâmica com o interruptor principal ①.

Premir o símbolo ①.  
Emite-se um sinal acústico,  
Ilumina-se o indicador ● situado ao lado do símbolo ① e o indicador ② em todas as zonas de cozedura.

### Desligar

Premir o símbolo ①.  
Os indicadores ② e ● desligam-se.  
A placa vitrocerâmica está desligada.  
O indicador de calor residual permanece iluminado até as zonas de cozedura se arrefecerem o suficiente.

### Indicações

A placa vitrocerâmica desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozedura estiverem desligadas durante um determinado período de tempo.

Se a placa vitrocerâmica ainda estiver quente, o indicador de calor residual surgirá.

---

## Ajustar a zona de cozedura



Seleccionar a fase de cozedura desejada através dos símbolos + e -.

Fase de cozedura 1 = potência mínima  
Fase de cozedura 9 = potência máxima

Cada fase de cozedura dispõe de uma fase intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

### Seleccionar a fase de cozedura:

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

1. Premir o símbolo  várias vezes até que o indicador  da zona de cozedura desejada se ilumine mais.

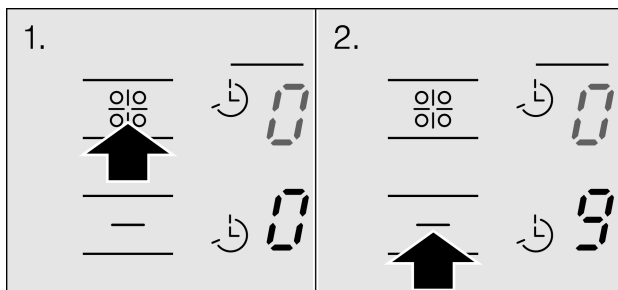
**Nota:** A cada zona de cozedura se acede de forma sequencial e no sentido dos ponteiros do relógio.

2. Nos 5 segundos seguintes, premir o símbolo + ou -.

Aparece a regulação base:

Símbolo + = fase de cozedura 1

Símbolo - = fase de cozedura 9




3. Alterar a fase de cozedura: Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo + ou - até que apareça a fase de cozedura desejada.

### Advertência:

Se não se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, a fase de cozedura seleccionada pisca.

Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo + ou - até aparecer um .

A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

### Desligar a zona de cozedura

## Tabela de cozedura

Na tabela seguinte apresentam-se alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações.

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2	-
Gelatina	1-2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Potagem (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.-2.	-
Salchichas aquecidas em água**	3-4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
Espinafres ultracongelados	2.-3.	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.-3.	20-30 min.
<b>Cozer a fogo lento, ferver a fogo lento</b>		
Almôndegas de batata	4.-5.*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, p. ex. bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, p. ex. molho bernese, molho holandês	3-4	8-12 min.
<b>Ferver, cozer a vapor, refogar</b>		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3	15-30 min.
Arroz com leite	2-3	25-35 min.
Batatas sem ser descascadas	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.-5.	-
<b>Estufar</b>		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.

	Nível lento de cozedura	Duração de cozedura lenta em minutos
<b>Assar</b>		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costoletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de grossura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de grossura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filete de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filete de peixe panado	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, p. ex. palitos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um de cada vez
Tortilla	3.-4.	fritar uma de cada vez
Ovos fritos	5-6	3-6 min.
<b>Fritar</b> (150 g - 200 g por porção em 1-2 l de azeite)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção de cada vez
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, p. ex., pedaços de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Verduras, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, p.ex., cogumelos	6-7	
Pastelaria, p. ex. filhoses, fruta em massa de cerveja	4-5	
* Cozedura lenta sem tampa		
** Sem tampa		

---

# Segurança para crianças




A placa vitrocerâmica pode ser protegida contra uma conexão involuntária para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura.

---



## Ligar e desligar a segurança excepcional para crianças

### Ligação


A placa vitrocerâmica pode ser bloqueada de forma excepcional, por exemplo, se houverem crianças pequenas de visita.

A placa vitrocerâmica deve estar desligada. Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se ilumine. A placa vitrocerâmica está bloqueada. Passado um determinado período de tempo o indicador  desliga-se.

### Desligar

Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se apague. A segurança excepcional para crianças desactiva-se. Agora já se pode ligar a placa vitrocerâmica.

### Atenção!

A segurança para crianças pode activar-se ou desactivar-se por equívoco devido: a água derramada durante a limpeza, a alimentos que tenham transbordado à presença de objectos sobre o símbolo .

---

## Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

### Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Com esta função a segurança para crianças está activada de forma permanente.

Ver o ponto “Regulações base”.

## Ligar a placa

Premir o símbolo  $\infty$  até que se emita um sinal acústico e o indicador ● se apague. A segurança permanente para crianças fica desactivada. Agora a placa vitrocerâmica já se pode colocar em funcionamento.

---

# Função powerboost

Esta função permite aquecer os alimentos ainda mais depressa do que na potência máxima do aparelho (9). A função powerboost aumenta temporariamente a potência máxima.

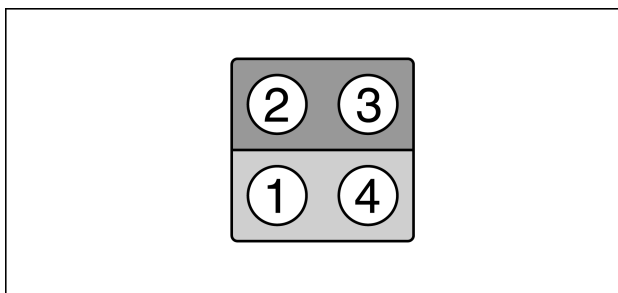
---

## Limitações à utilização da função powerboost

As zonas de cocção por indução (1 e 4) incorporam esta função (ver desenho).

A função powerboost só está disponível se a outra zona de cozinhar por indução não estiver a ser utilizada

Exemplo: Se desejar utilizar a função na zona de cozinhar 4, a zona de cozinhar 1 tem de estar desligada e vice-versa. Se a zona de cozinhar não estiver desligada, piscam alternadamente a letra **b** e o nível de potência **9** na indicação; em seguida é novamente ligada a potência máxima **9**.



---

## Como se activa

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
2. Seleccionar a fase de cozedura **9** e, de seguida, premir o símbolo **+**. No indicador aparecerá a letra **b**. A função é activada.

---

## Como se desactiva

Efectuar os passos seguintes:

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
2. Premir o símbolo **-**. A letra **b** deixará de se visualizar e a zona de cozedura voltará à fase de cozedura **9**.  
A função Powerboost está desactivada.



**Em certas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.**

---




## Função de programação do tempo

Com esta função pode-se desligar automaticamente uma zona de cozedura introduzindo-se o tempo de duração para a zona desejada.

A zona desliga-se uma vez passado o tempo.

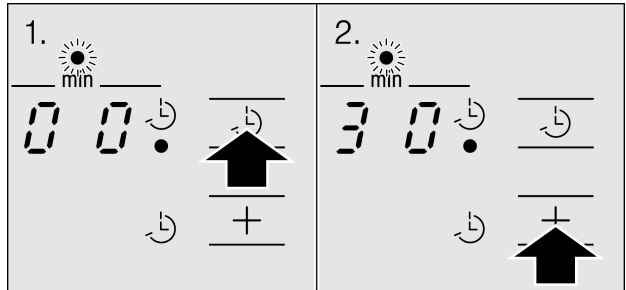
### Como programar?

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e a fase de cozedura desejada.  
De seguida, premir o símbolo  até aparecer o indicador .  
O indicador  ilumina-se na zona de cozedura correspondente.





2. Programar o tempo com o símbolo + ou –.  
 Símbolo + 30 minutos  
 Símbolo – 10 minutos




Após alguns segundos, o tempo começa a transcorrer.



**Uma vez transcorrido o tempo**

A zona de cozedura desliga-se. Na zona de cozedura surge  e emite-se um sinal. Ao tocar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal acústico desliga-se.

**Corrigir o tempo**

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo . Modificar o tempo de cozedura com os símbolos + ou –.

**Desactivar a desconexão automática antes que o tempo termine**












Seleccionar a zona de cozedura e premir o símbolo . De seguida, premir o símbolo – até aparecer . O indicador ● da zona de cozedura correspondente desliga-se.




**Conselhos e advertências**

Pode-se programar um tempo de cozedura até 99 minutos. Depois de um corte de energia eléctrica, a função de programação do tempo deixa de estar activada.

# Regulações base



A placa vitrocerâmica possui diferentes regulações base. É possível modificar algumas destas regulações.

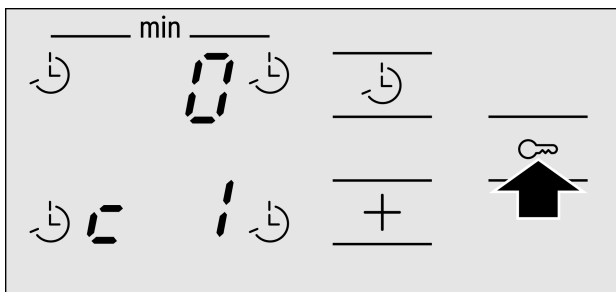
<b>c1</b>	<b>Segurança permanente para crianças</b> A placa vitrocerâmica fica automaticamente bloqueada uma vez desligada.	 segurança desactivada*  segurança activada
<b>c2</b>	<b>Desactivação do sinal acústico</b> Sinal acústico breve que confirma se tocou num símbolo ou sinal acústico longo que avisa se colocou o aparelho em funcionamento de forma incorrecta.	 a maioria dos sinais desactivados  alguns dos sinais desactivados  todos os sinais activados*
<b>c5</b>	<b>Limitação automática do tempo</b> A placa vitrocerâmica desliga-se automaticamente sempre que estiver em funcionamento durante um tempo prolongado e não se fizerem quaisquer modificações. Pode-se alterar o tempo de regulação base. Este rege-se em função da fase de cozedura seleccionada (de 1 a 10 horas).	 regulação base*  o tempo da regulação base fica reduzido a metade  o tempo de regulação base fica reduzido a um quarto
<b>c6</b>	<b>Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo</b> Sinal de aviso uma vez passado o tempo do relógio temporizador ou da desconexão automática de uma zona.	 10 segundos  30 segundos  1 minuto

	<b>Função Power-Management</b> Limitar a potência total da placa vitrocerâmica. Existem 18 níveis de regulação. Ao aumentar o nível de regulação, a potência da placa aumenta em 500 W.	<i>l</i> = 1000 W potência mínima <i>l</i> - <b>9</b> = de 1500 a 9000 W <b>9</b> = 9500 W potência máxima
	<b>Regressar às regulações por defeito da placa vitrocerâmica</b> Eliminar todas as regulações realizadas	 regulações pessoais <i>l</i> regressar às regulações por defeito*
Regulações base		


## Aceder às regulações base

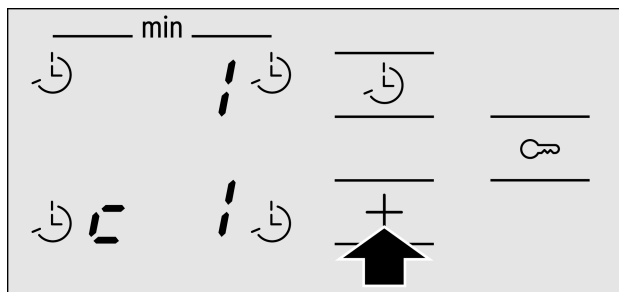
Efectuar os passos seguintes:


1. Ligar a placa vitrocerâmica com o interruptor principal.
2. Durante os 10 segundos seguintes, premir o símbolo  até soar um sinal de confirmação e se iluminar o indicador  *l* nas indicações inferiores (ver imagem).



## Seleccionar a regulação desejada

3. Premir o símbolo  até que na indicação inferior direita apareça a função desejada.
4. De seguida, seleccionar a regulação desejada com os símbolos + e -.  
A nova regulação aparecerá na indicação superior direita.



5. Tornar a premir o símbolo , durante mais de 4 segundos, até que soe um sinal de confirmação. As regulações foram correctamente guardadas.

## Cuidados e limpeza

Os conselhos e as advertências que são mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção óptimas da placa vitrocerâmica

### Placa vitrocerâmica

#### Limpeza

Limpar a placa depois de cada cozedura. Deste modo se evita que se queimem os restos que aderiram à placa.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas vitrocerâmicas. Observar as indicações que a embalagem do produto ostenta.

Nunca utilizar:

- Máquina de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que risquem
- Aparelhos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

## Raspador para vidros

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a segurança do raspador
2. Limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a cobertura do raspador já que a superfície poderá ficar riscada.



A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

## Manutenção

Aplicar um aditivo para a conservação e a protecção da placa vitrocerâmica. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

---

## Friso da placa vitrocerâmica

Para evitar danos no friso da placa vitrocerâmica, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar somente água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar meios afiados nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidros

# Reparar avarias

Normalmente as avarias devem-se a pequenos detalhes. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem-se ter em conta os seguintes conselhos e advertências.

<b>Indicador</b>	<b>Avaria</b>	<b>Medida</b>
nenhum	<p>O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.</p> <p>A conexão do aparelho não foi efectuada conforme o plano de conexões.</p> <p>Avaria no sistema electrónico.</p>	<p>Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.</p> <p>Verificar se o aparelho foi conectado conforme o plano de conexões.</p> <p>Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, avisar o Serviço de Assistência Técnica.</p>
<i>E</i> pisca	<p>O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo</p>	<p>Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.</p>
<i>E<sub>r</sub></i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>E</i> + número/	<p>Avaria no sistema electrónico</p>	<p>Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar.</p> <p>Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.</p>
<i>F0/F9</i>	<p>Produziu-se um erro interno no funcionamento</p>	<p>Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar.</p> <p>Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.</p>
<i>F2</i>	<p>O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente</p>	<p>Esperar que o sistema electrónico se tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica.</p> <p>Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.</p>

<b>Indicador</b>	<b>Avaria</b>	<b>Medida</b>
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F e B</i> piscam alternadamente	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo ininterruptamente com uma potência elevada.	Activou-se a limitação de tempo automática. Premir qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já se pode voltar a ligar a placa vitrocerâmica.
<i>UI</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento	Contacte a sua companhia de fornecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a placa.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.

**Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.**

## **Ruído normal durante o funcionamento do aparelho**

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que provocam a geração de calor directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da construção do recipiente, podem originar certos ruídos ou vibrações como os que se descrevem a seguir:

### **Um zumbido profundo como num transformador**

Este ruído produz-se ao cozinhar com um nível de potência elevado. A causa do mesmo é a quantidade de energia que se transmite da placa vitrocerâmica para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se se diminuir o nível de potência.

### **Um assobio fraco**

Tal ruído produz-se quando o recipiente se encontra vazio. Este ruído desaparece quando se introduz água ou alimentos no recipiente.

## **Crepitar**

Este ruído acontece com recipientes compostos de diferentes materiais sobrepostos. O ruído é originado devido às vibrações que se produzem nas superfícies de união das diversas sobreposições de materiais. Este ruído provém do recipiente. A quantidade e a forma de cozinhar os alimentos podem variar.

## **Uns assobios elevados**

Os ruídos produzem-se sobretudo com recipientes compostos de diferentes sobreposições de materiais, assim que estes se utilizam com a potência máxima de aquecimento e, ao mesmo tempo, em duas zonas de cozedura. Estes assobios desaparecem ou tornam-se mais fracos assim que se diminuir a potência.

## **Ruído do ventilador**

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa vitrocerâmica deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa vitrocerâmica está equipada com um ventilador que, depois de cada temperatura detectada mediante níveis de potência diferentes, se coloca em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de se ter desligado a placa vitrocerâmica, se a temperatura detectada for todavia demasiado elevada.

Os ruídos que foram descritos são considerados normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

---

# **Serviço de Assistência Técnica**

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças sobresselentes e efectuar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços. Os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão indicados na documentação adjunta.

Sempre que contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica deverá indicar o número do produto (E-Nr.) e de produção (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos através da etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa vitrocerâmica e no conjunto da documentação.



DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.boschappliances.com>

9000308116(1W090Z)00 8801