



PIE6..N2.., PIB6..N2.., PIE8..N2.., PIC8..N2.., PIB8..2N..,
PIL8..N2..

Placa de cocción
Placa de cozinhar

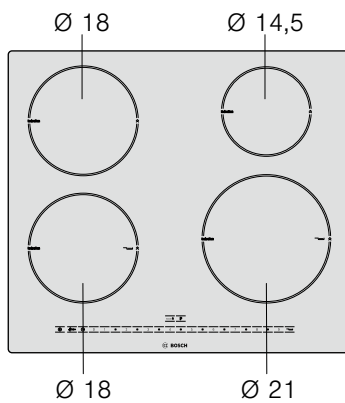


BOSCH

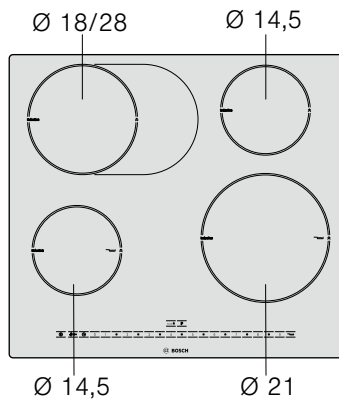
[es] Instrucciones de uso3

[pt] Instruções de serviço 15

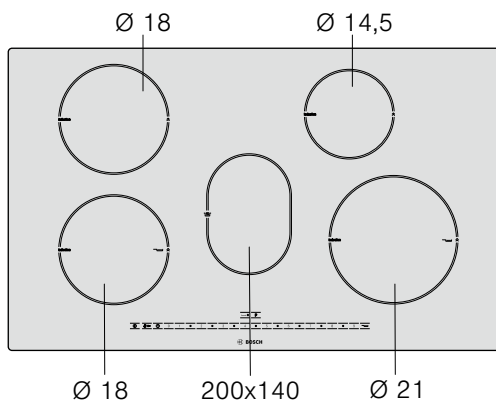
PIE6..N2..



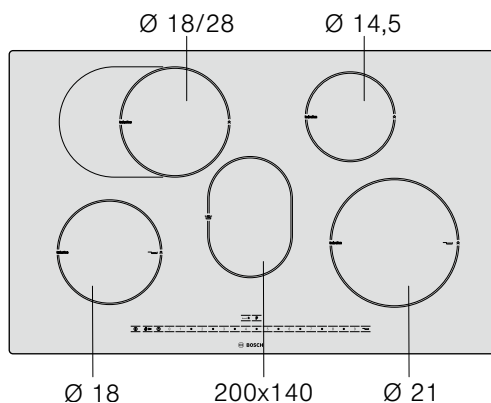
PIB6..N2..



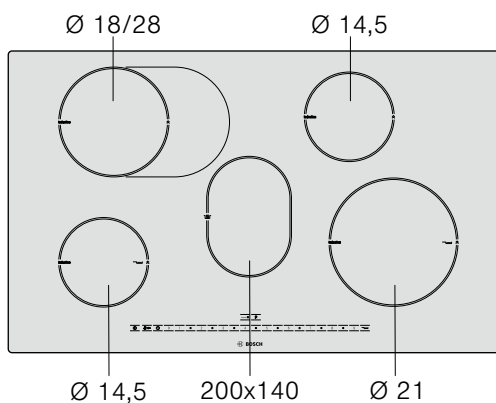
PIE8..N2..



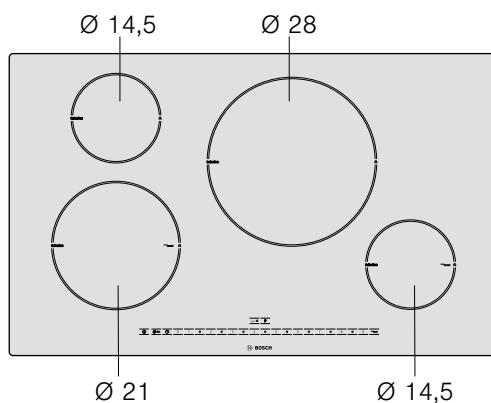
PIC8..N2..



PIB8..N2..



PIL8..N2..



Consejos y advertencias de seguridad	3
Indicaciones de seguridad	3
Causas de los daños	4
Protección del medio ambiente	5
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
Consejos para ahorrar energía	5
La Cocción por Inducción	5
Ventajas de la Cocción por Inducción	5
Recipientes apropiados	5
Familiarizarse con el aparato	6
El panel de mando	6
Las zonas de cocción	6
Indicador de calor residual	6
Programar la placa de cocción	6
Encender y apagar la placa de cocción	6
Ajustar la zona de cocción	7
Función freír	7
Sartenes para la función freír	7
Los niveles de temperatura	7
Así se programa	8
Tabla	8
Programas para freír	9
Seguro para niños	9
Activar y desactivar el seguro para niños	9
Activar y desactivar el seguro permanente para niños	9

Función Powerboost	10
Limitaciones de uso	10
Así se activa	10
Así se desactiva	10
Función programación del tiempo	10
Apagar automáticamente una zona de cocción	10
Temporizador automático	10
El reloj avisador	11
Protección de limpieza	11
Limitación automática de tiempo	11
Ajustes básicos	11
Acceder a los ajustes básicos	12
Cuidados y limpieza	12
Placa de cocción	12
Marco de la placa de cocción	13
Reparar averías	13
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	13
Servicio de Asistencia Técnica	14

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

⚠ Consejo 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 correspondiente.

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

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

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 y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar 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. Mantener alejados a los niños de la placa de cocción.

¡Peligro de incendio!

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. A consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción caliente, pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el 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

¡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.

¡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. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuados por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Atención!

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.

Apagar la placa de cocción

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.

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

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

Eliminación de residuos 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

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- 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 dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

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; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra 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 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.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes especiales para inducción

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

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 uniformemente, 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, 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 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.

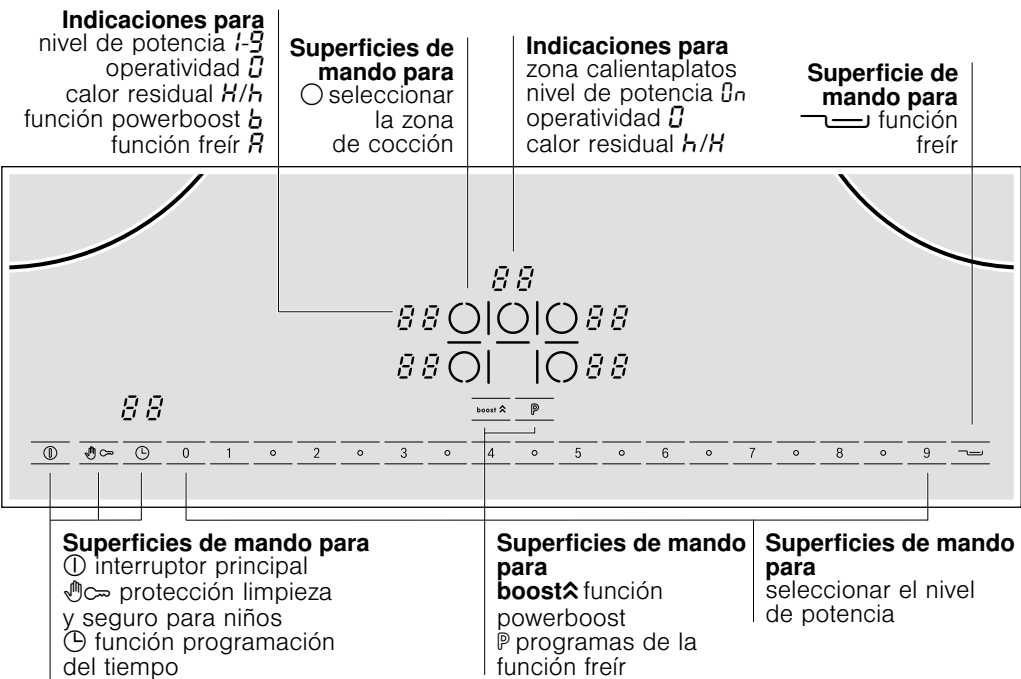
Zona de cocción doble o triple

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

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
$\odot$ 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.
$\bigcirc$ Zona calentaplatos resistiva*	Activar: pulsar el símbolo $\bigcirc$ correspondiente a la zona calentaplatos en la indicación visual aparece $\odot n$ Desactivar: volver a pulsar el símbolo $\bigcirc$ en la indicación visual aparece $\odot^*$

* El indicador de calor residual se ilumina.

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 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/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 el indicador H/H y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

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.
Para encender: pulsar el símbolo $\odot$. El indicador del interruptor principal y los indicadores de las zonas de cocción $\odot$ se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo $\odot$. El indicador del interruptor principal y los indicadores de las zonas de cocción $\odot$ se apagan. La placa de cocción está apagada. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.
Nota: La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 15 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

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

Nivel de potencia 1 = potencia mínima

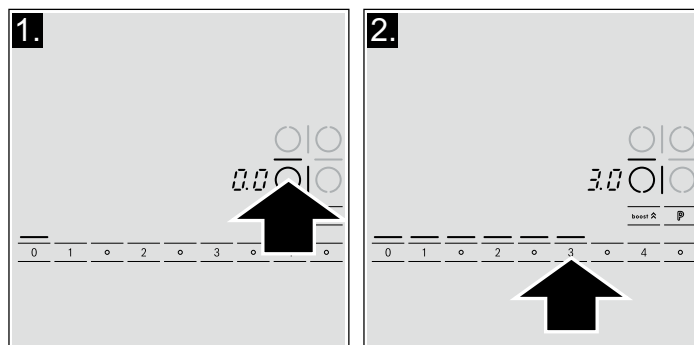
Nivel de potencia 9 = potencia máxima

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

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo $\bigcirc$ de la zona de cocción correspondiente. Aparece el indicador 0.0 .
2. A continuación pulsar el símbolo del nivel de potencia deseado.



3. Cambiar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo del nivel de potencia deseado. Para seleccionar un nivel intermedio pulsar el símbolo $\circ$ que se encuentra entre los símbolos de nivel de potencia.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo del nivel de potencia 0.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Función freír

Esta función permite freír en las zonas de cocción delanteras, regulando la temperatura de la sartén.

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo calienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.
- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función. Utilizar únicamente este tipo de sartenes. Con las demás sartenes la regulación no funcionaría. Las sartenes pueden sobrecalentarse.

Estas sartenes pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- **HEZ390210** recipiente pequeño (15 cm de diámetro).
- **HEZ390220** recipiente mediano (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21 cm)

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Los niveles de temperatura

Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
max	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.
med	media - alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
low	baja - media	p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, pescado.
min	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

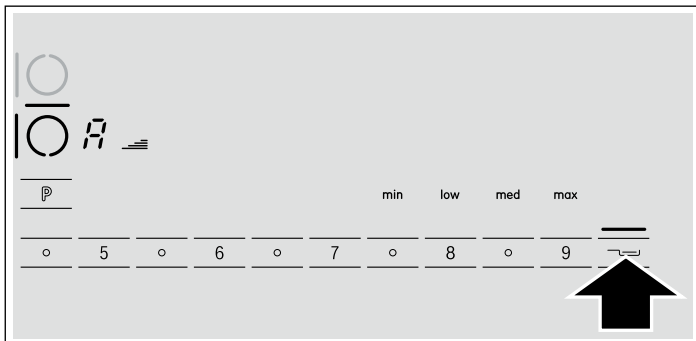
Así se programa

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

La placa de cocción debe estar encendida.

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

Los posibles niveles de temperatura se muestran sobre la superficie de mando del nivel de potencia.

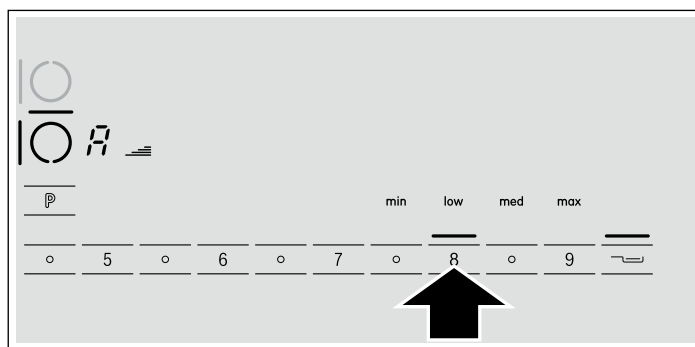


2. En los 10 siguientes segundos, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el símbolo del nivel de potencia

Tabla

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

correspondiente. (ver imagen) La función freír se habrá activado.



El símbolo de temperatura permanece encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura.

3. Añadir aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función freír

Pulsar el símbolo .

El nivel de potencia seleccionado varía en función del tipo de sartén utilizado.

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Carne	Escalope al natural o rebozado	med	6-10 min.
	Solomillo	med	6-10 min.
	Chuletas	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bistec poco hecho (3 cm. de grosor)	max	6-8 min.
	Bistec medio o bien hecho (3 cm. de grosor)	med	8-12 min.
	Pechuga (2 cm. de grosor)	low	10-20 min.
	Salchichas cocidas o frescas	low	8-20 min.
	Hamburguesas / filetes rusos	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Ragú, gyros	med	7-12 min.
	Carne picada	med	6-10 min.
	Tocino veteadado	min	5-8 min.
Pescado	Pescado frito	low	10-20 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	low / med	10-20 min.
	Camarones, gambas	med	4-8 min.
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	freír uno tras otro
	Tortillas	min	freír una tras otra
	Huevos fritos	min / med	2-6 min.
	Huevos revueltos	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Torrijas / tostadas francesas	low	freír una tras otra
Patatas	Patatas salteadas preparadas con patatas hervidas sin pelar	max	6-12 min.
	Patatas salteadas preparadas con patatas crudas*	low	15-25 min.
	Delicias de patata	max	freír una tras otra
	Patatas glaseadas	med	10-15 min.

* En una sartén fría.

		Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica
Verduras	Ajo, cebollas	min	2-10 min.
	Calabacín, berenjena	low	4-12 min.
	Pimiento, espárragos verdes	low	4-15 min.
	Setas	med	10-15 min.
	Verduras glaseadas	med	6-10 min.
Productos congelados	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Pechuga	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	“Gyros”, “Kebab”	med	10-15 min.
	Filete de pescado, al natural o empanado	low	10-20 min.
	Varitas de pescado	med	8-12 min.
	Patatas fritas	med / max	4-6 min.
	Platos y verduras a la sartén	min	8-15 min.
	Rollitos de primavera	low	10-30 min.
	Camembert / queso	low	10-15 min.
Otros	Camembert / queso	low	7-10 min.
	Platos precocinados elaborados con adición de agua, p. ej. pasta a la sartén	min	4-6 min.
	Picatostes	low	6-10 min.
	Almendras / nueces / piñones*	min	3-7 min.

* En una sartén fría.

Programas para freír

Utilizar únicamente estos programas con las sartenes recomendadas para la función freír.

Con estos programas se pueden preparar los siguientes platos:

Programa	Plato
P1	Escalope
P2	Pechuga de ave, cordon bleu
P3	Bistec poco hecho
P4	Bistec medio o bien hecho
P5	Pescado
P6	Platos y verduras a la sartén, congelados
P7	Horno - patatas fritas, congeladas
P8	Crepes
P9	Tortilla, huevos

Seleccionar el programa deseado

Seleccionar la zona de cocción.

1. Pulsar el símbolo **P**. El indicador **P** se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar el programa deseado con los símbolos de **1** a **9**.

El programa ya está seleccionado.

El símbolo de temperatura permanece iluminado hasta que se alcanza la temperatura correspondiente. Una vez alcanzada, suena una señal y el símbolo de temperatura se apaga.

Añadir aceite o manteca a la sartén y, a continuación, los alimentos. Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar el programa

Pulsar el símbolo **P**.

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: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. El símbolo  se ilumina durante 4 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo  durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

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

Activar y desactivar

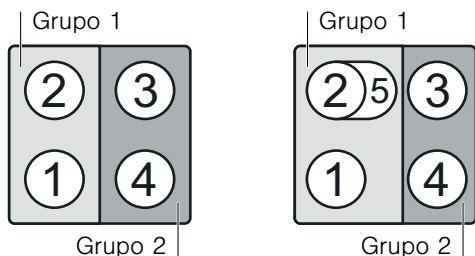
Ver apartado "Ajustes básicos".

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán 6 y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.



Así se activa

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost** . La función se habrá activado.

Así se desactiva

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **boost** . La función Powerboost 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 programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

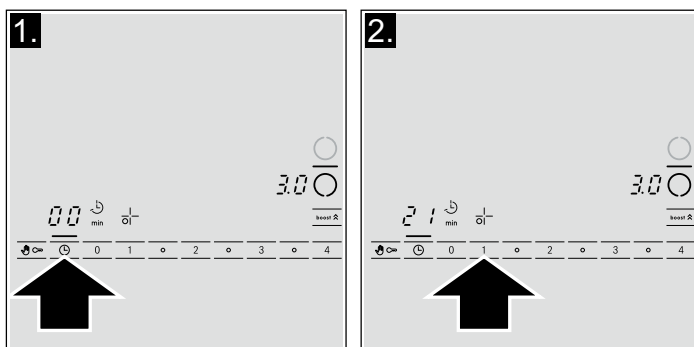
- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Apagar automáticamente una zona de cocción

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción. La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar dos veces el símbolo . En el indicador de la función programación del tiempo se ilumina 00 y .
3. En los siguientes 10 segundos, programar el tiempo deseado con los símbolos de 1 a 9.



El tiempo de cocción empieza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo la zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la zona de cocción aparece 00 y en la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00 durante 10 segundos.

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

Corregir o cancelar el tiempo

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

Aparecen los indicadores  y .

Modificar el tiempo de cocción con los símbolos de 1 a 9.

Apagar automáticamente una zona de cocción con la función freír

Al cocinar con la función freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción, en la indicación visual se muestra siempre el tiempo de esta función. Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar una zona y pulsar dos veces el símbolo .
- Si se ha programado una duración para varias zonas de cocción, se muestra siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar un tiempo de cocción para todas las zonas de cocción. Tras encender una zona de cocción transcurrirá el tiempo seleccionado. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador se encuentran en el capítulo "Ajustes básicos".

Nota: Se puede modificar la duración del tiempo de una zona de cocción o desactivar el reloj temporizador automático.

Tocar varias veces el símbolo  hasta que el indicador deseado  se ilumine. Modificar la duración del ciclo de cocción con los símbolos de 1 a 9 ó desactivar con el símbolo 0.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. No depende de los otros ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Así se programa

1. Pulsar el símbolo . El indicador se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se ilumina .
2. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos de **1** a **9**.
Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo se iluminan y . Tras pulsar el símbolo las indicaciones se apagan.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo , el indicador se ilumina.
Modificar el tiempo con los símbolos de **1** a **9** o pulsar **0** para cancelar el tiempo.

Protección de 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 una función de protección de limpieza.
Pulsar el símbolo . El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.
Transcurrido el tiempo suena una señal de aviso y unos segundos después la función se apaga. El bloqueo del panel de mando se ha desactivado.
Nota: La función de protección contra limpieza no incluye ni el símbolo ni al interruptor principal. La placa de cocción se puede apagar cuando se desee.

Limitación automática de tiempo

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 limitación automática de tiempo.
La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F** y **B**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.
Cuando se activa la limitación automática, 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
	Seguro permanente para niños Desactivado.* Activado.
	Señales acústicas La mayoría de las señales desactivadas. Algunas de las señales desactivadas. Todas las señales activadas.*
	Temporizador automático Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 10 segundos*. 30 segundos. 1 minuto.

*Ajuste de fábrica

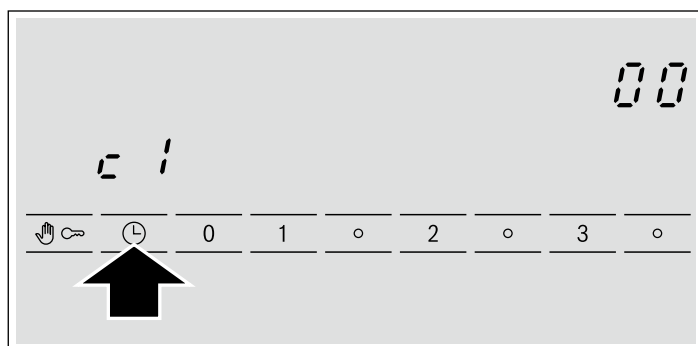
Indicador	Función
c 1	Función Power-Management 0 = Desactivada.* 1 = 1000 W. potencia mínima. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ó 9. = potencia máxima de la placa.
c 9	Tiempo de selección de la zona de cocción 0 Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.* 1 Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
c 0	Volver a los ajustes por defecto 0 Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

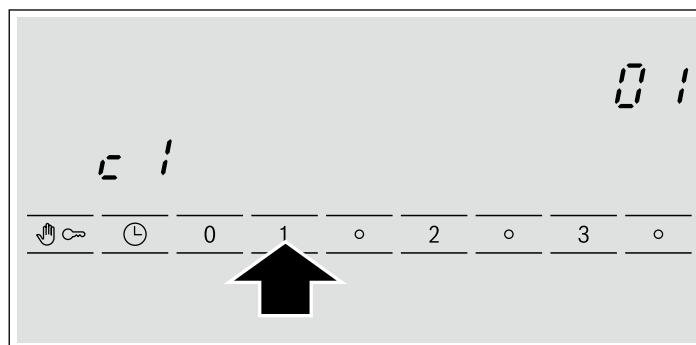
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.



A la izquierda de la pantalla se muestra **c 1** y a la derecha **00**.

3. Pulsar el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos de **0** a **9**.



5. 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.

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. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

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

No utilizar nunca:

- 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.



¡Peligro de lesiones!

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. 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.
E 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.
E_r + número / d + número / E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F0$ / $F9$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado 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.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
$U1$	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
$U2$ / $U3$	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.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

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 se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

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.

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 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Conselhos e advertências de segurança	15
Indicações de segurança.....	15
Causas dos danos.....	16
Protecção do meio ambiente	17
Eliminação de resíduos não poluente.....	17
Conselhos para poupar energia.....	17
Cozedura por indução	17
Vantagens da cozedura por indução.....	17
Recipientes apropriados.....	17
Familiarizar-se com o aparelho	18
O painel de comandos.....	18
As zonas de cozedura.....	18
Indicador de calor residual.....	18
Programar a placa de cozedura	18
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	18
Regular a zona de cozedura.....	19
Função fritar	19
Frigideiras para a função fritar.....	19
Os níveis de temperatura.....	19
Como programar.....	20
Tabela.....	20
Programas para fritar.....	21
Segurança para crianças	21
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças.....	21
Activar e desactivar a segurança permanente para crianças.....	21

Função Powerboost	22
Limitações de utilização.....	22
Como activar.....	22
Como desactivar.....	22
Função de programação do tempo	22
Desligar automaticamente uma zona de cozedura.....	22
Temporizador automático.....	22
Temporizador com alarme.....	23
Protecção de limpeza	23
Limitação automática de tempo	23
Regulações de base	23
Aceder às regulações de base.....	24
Cuidados e limpeza	24
Placa de cozedura.....	24
Friso da placa de cozedura.....	25
Reparar avarias	25
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho.....	25
Serviço de Assistência Técnica	26

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**

⚠️ **Conselhos e advertências de segurança**

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

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.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Durante o funcionamento, o aparelho deve ser vigiado.

Utilização com segurança

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.

Óleo e gordura demasiado quentes

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura demasiado quentes inflamam-se rapidamente. Não deixar sobreaquecer o óleo ou a gordura sem vigilância. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, não apagar as chamas com água. Apagar as chamas com uma tampa ou um prato. Desligar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que, por sua vez, é colocado dentro de um segundo recipiente maior com água. Desta forma, o alimento recebe o calor de forma suave e constante, sendo cozinhado através da água quente e não pelo calor da zona de cozedura directamente. Ao cozinhar alimentos em banho-maria, não deixe que as latas, frascos de vidro ou de outro material entrem em contacto directo com a base do recipiente que contém a água, evitando a ruptura do vidro da placa e do recipiente, devido a um sobreaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozedura quente

Perigo de queimaduras!

Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Manter as crianças afastadas da placa de cozedura.

Perigo de incêndio!

- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura
- Não guardar objectos inflamáveis nem aerossóis nas gavetas que estão debaixo da placa de cozedura.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões!

Se houver líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura, pode gerar-se pressão de vapor. Consequentemente, o recipiente pode saltar. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Fendas na placa de cozedura

Perigo de descarga eléctrica!

Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas.
Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece, mas a indicação não funciona

Perigo de queimaduras!

Desligue a zona de cozedura, se o indicador não funcionar.
Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozedura desliga-se

Perigo de incêndio!

Se a placa de cozedura se desligar automaticamente e não poder ser utilizada, pode, posteriormente, ligar-se de forma automática. Para evitar que tal aconteça, a placa deve ser desligada da rede eléctrica. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras!

Não deixe facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozedura, sob o perigo de aquecerem muito rapidamente.

Manutenção do ventilador

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.

Atenção!

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. Desligue o aparelho, caso verifique algum defeito. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações e substituições de cabos de ligação defeituosos só podem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com a formação adequada.

Atenção!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Desligar a placa de cozedura

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.

Causas dos 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

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as painéis e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.

- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia. Observar: se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Seccione um nível de potência mais baixo.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro, poderá afectar tanto a detecção do recipiente, como os resultados da cozedura.

Recipientes não apropriados

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, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

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 cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

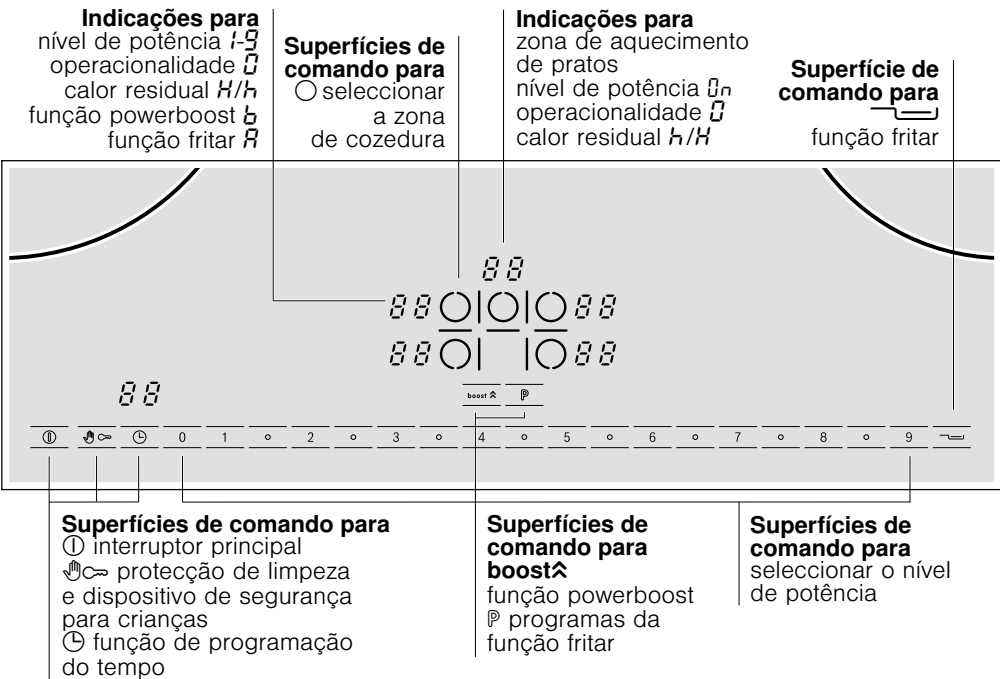
Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 2* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
☐ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
☒ Zona de assados	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
☐ Zona de aquecimento de pratos resistente*	Activar: pressionar o símbolo ☐ correspondente à zona de aquecimento de pratos, na indicação aparece 0_n Desactivar: voltar a pressionar o símbolo ☐ , na indicação aparece 0^*

* O indicador de calor residual acende-se.

Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto “Recipientes adequados”.

Indicador de calor residual

A placa de cozedura está equipada com um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador h/h ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.
Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador h/h e o nível de potência seleccionado.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.
Para ligar: pressionar o símbolo ☐ . O indicador do interruptor principal e os indicadores das zonas de cozedura ☐ acendem-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Para desligar: pressionar o símbolo ☐ . O indicador do interruptor principal e os indicadores das zonas de cozedura ☐ apagam-se. A placa de cozedura está desligada. O indicador de calor residual permanece aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.
Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura se mantiverem desligadas por um período de tempo superior a 15 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência pretendido com os símbolos de 1 a 9.

Nível de potência 1 = potência mínima

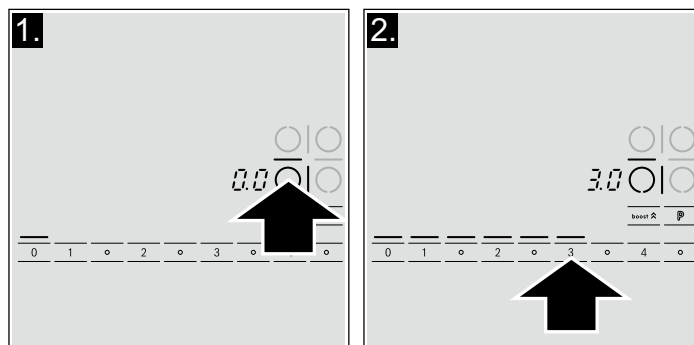
Nível de potência 9 = potência máxima

Cada nível de potência tem um nível intermédio. Este nível está assinalado com o símbolo 0 na zona de programação.

Seleccionar o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo 0 da zona de cozedura correspondente.
Aparece o indicador 0.0.
2. De seguida, pressionar o símbolo do nível de potência pretendido.



3. Alterar o nível de potência: seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar o símbolo do nível de potência pretendido. Para seleccionar um nível intermédio, pressionar o símbolo 0 que se encontra entre os símbolos nível de potência.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar o símbolo do nível de potência 0.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Função fritar

Esta função permite fritar utilizando as zonas de cozedura da frente, regulando a temperatura da frigideira.

Vantagens ao fritar

A zona de cozedura apenas aquecerá quando for necessário. Deste modo, poupa-se energia. O óleo e a gordura não sobreaquecem.

Notas

- Nunca aqueça óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozedura. Certifique-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.
- Não tape a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilize unicamente óleo apropriado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione o nível de temperatura **min**.

Frigideiras para a função fritar

Existem frigideiras óptimas para esta função. Utilizar unicamente este tipo de frigideiras. Com outras frigideiras a regulação não funcionaria. As frigideiras podem sobreaquecer.

Estas frigideiras podem ser adquiridas posteriormente, como acessório opcional, em lojas especializadas ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre a referência correspondente.

- **HEZ390210** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro).
- **HEZ390220** recipiente médio (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21cm)

As frigideiras são anti-aderentes. Também é possível fritar alimentos com pouco óleo.

Os níveis de temperatura

Nível de potência	Temperatura	Apropriado para
max	alta	por exemplo, bolinhos de batata, batatas salteadas e bifes mal passados.
med	média-alta	por exemplo, frituras finas como congelados, panados, escalopes, guisado, legumes.
low	baixa-média	por ex. frituras grossas como os filetes russos, salsichas, peixe
min	baixa	por exemplo, tortilhas, com manteiga, azeite ou margarina

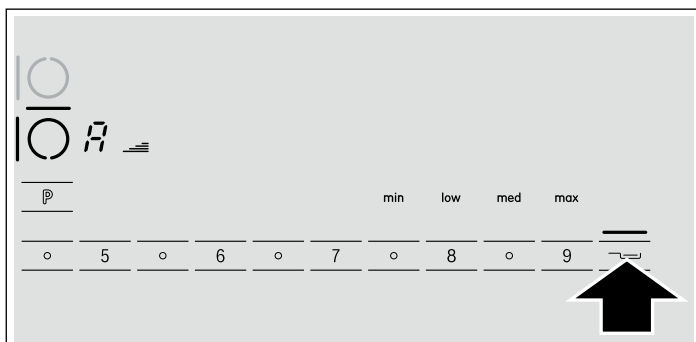
Como programar

Seleccionar o nível de temperatura adequado da tabela.
Colocar a frigideira na zona de cozedura.

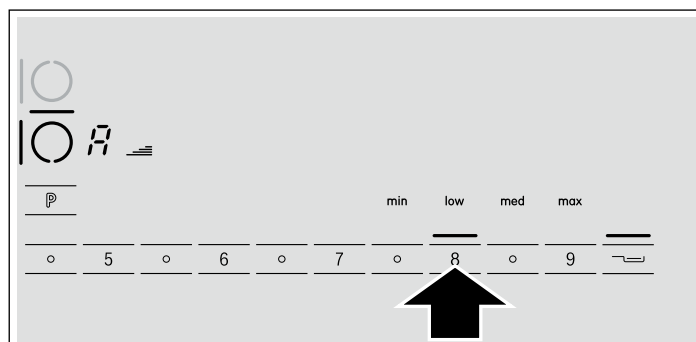
A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura. Pressionar o símbolo . Na indicação da zona de cozedura o indicador **A** acende-se.

Os possíveis níveis de temperatura são apresentados sobre a superfície de comando do nível de potência.



2. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar o nível de temperatura pretendido com o símbolo do nível de potência correspondente. (ver imagem) A função fritar é activada.



O símbolo da temperatura permanece aceso, até que a temperatura para fritar seja alcançada.

3. Deitar óleo na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos.
Como habitualmente, virar os alimentos para não se queimarem.

Desactivar a função fritar

Pressionar o símbolo .

Tabela

A tabela indica qual o nível de temperatura adequado para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

O nível de potência seleccionado varia em função do tipo de frigideira utilizada.

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro
Carne	Escalope ao natural ou panado	med	6-10 min.
	Lombo	med	6-10 min.
	Costeletas	low	10-17 min.
	Cordon bleu	low	15-20 min.
	Bife mal passado (3 cm de espessura)	max	6-8 min.
	Bife médio ou mal passado (3 cm de espessura)	med	8-12 min.
	Peito (2 cm de espessura)	low	10-20 min.
	Salsichas cozidas ou frescas	low	8-20 min.
	Hambúrgueres/filetes russos	low	6-30 min.
	Leberkäse	min	6-9 min.
	Guisado, gyros	med	7-12 min.
	Carne picada	med	6-10 min.
	Toucinho entremeado	min	5-8 min.
Peixe	Peixe frito	low	10-20 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	low / med	10-20 min.
	Camarão, gambas	med	4-8 min.
Pratos elaborados com ovo	Crepes	med	fritar um a seguir ao outro
	Tortilhas	min	fritar uma a seguir à outra
	Ovos estrelados	min / med	2-6 min.
	Ovos mexidos	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm	low	10-15 min.
	Rabanadas/torradas francesas	low	fritar uma a seguir à outra
Batatas	Batatas salteadas preparadas com batatas cozidas com pele	max	6-12 min.
	Batatas salteadas preparadas com batatas cruas*	low	15-25 min.
	Delícias de batata	max	fritar uma a seguir à outra
	Batatas glaceadas	med	10-15 min.

* Numa frigideira fria.

		Nível de temperatura	Tempo total de cozedura a partir do sinal sonoro
Legumes	Alho, cebolas	min	2-10 min.
	Curgete, beringela	low	4-12 min.
	Pimento, espargos verdes	low	4-15 min.
	Cogumelos	med	10-15 min.
	Legumes glaceados	med	6-10 min.
Produtos congelados	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon bleu	low	10-30 min.
	Peito	min	10-30 min.
	Nuggets	med	10-15 min.
	"Gyros", "Kebab"	med	10-15 min.
	Filete de peixe ao natural ou panado	low	10-20 min.
	Douradinhos de peixe	med	8-12 min.
	Batatas fritas	med / max	4-6 min.
	Pratos e legumes na frigideira	min	8-15 min.
	Crepes chineses	low	10-30 min.
	Camembert / queijo	low	10-15 min.
Outros	Camembert / queijo	low	7-10 min.
	Pratos pré-cozinhados elaborados com adição de água, por exemplo, massa na frigideira	min	4-6 min.
	Croutons	low	6-10 min.
	Amêndoas / nozes / pinhões*	min	3-7 min.

* Numa frigideira fria.

Programas para fritar

Utilize unicamente estes programas utilizando as frigideiras recomendadas para a função fritar.

Utilizando estes programas podem preparar-se os seguintes pratos:

Programa	Prato
P1	Escalope
P2	Peito de aves, cordon bleu
P3	Bife mal passado
P4	Bife médio ou bem passado
P5	Peixe
P6	Pratos e legumes na frigideira, congelados
P7	Forno - batatas fritas, congeladas
P8	Crepes
P9	Tortilha, ovos

Seleccionar o programa pretendido

Seleccionar a zona de cozedura.

1. Pressionar o símbolo **P**. O indicador **P** acende-se na indicação da zona de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar o programa pretendido com os símbolos de **1** a **9**.

O programa já está seleccionado.

O símbolo da temperatura permanece aceso, até que se alcance a temperatura correspondente. Uma vez alcançada a temperatura, o aparelho emite um sinal sonoro e o símbolo da temperatura apaga-se.

Deitar o óleo ou a banha na frigideira e, de seguida, juntar os alimentos. Como habitualmente, virar os alimentos para não se queimarem.

Desactivar o programa

Pressionar o símbolo **P**.

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O símbolo  acende-se durante 4 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio é desactivado.

Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

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

Activar e desactivar

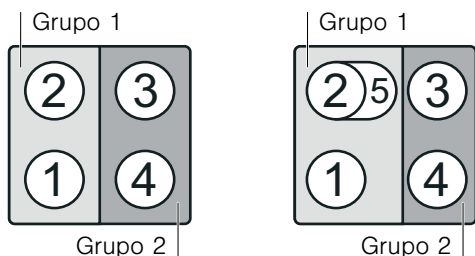
Ver o ponto "Regulações de base".

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando o nível de potência 9.

Limitações de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja a funcionar (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada piscam **b** e **9**; em seguida, o nível de potência regula-se automaticamente **9**.



Como activar

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
2. Pressionar o símbolo **boost** . A função é activada.

Como desactivar

1. Seleccionar uma zona de cozedura.
2. Pressionar o símbolo **boost** . A função Powerboost é desactivada.

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

Função de programação do tempo

Esta função pode ser utilizada de duas formas diferentes:

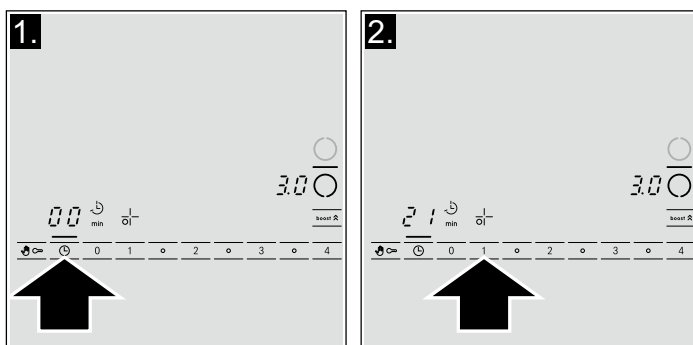
- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura

Introduzir a duração para a zona de cozedura. A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo.

Como programar

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendido.
2. Pressionar duas vezes o símbolo . No indicador da função de programação do tempo, acende-se **00** e **---**.
3. Nos 10 segundos seguintes, programar o tempo pretendido com os símbolos de **1** a **9**.



O tempo de cozedura começa a contar.

Depois de decorrido o tempo

Depois de decorrido o tempo, a zona de cozedura desliga-se. É emitido um sinal de aviso, na zona de cozedura aparece **0.0** e na indicação da função de programação do tempo aparece **00** durante 10 segundos.

Quando pressionar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro termina.

Corrigir ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar duas vezes o símbolo .

Aparecem os indicadores **---** e .

Modificar o tempo de cozedura com os símbolos de **1** a **9**.

Desligar automaticamente uma zona de cozedura, utilizando a função fritar.

Ao cozinhar utilizando a função fritar, o tempo de cozedura programado começa a contar depois de alcançada a temperatura na zona seleccionada.

Notas

- Se programou um tempo de cozedura, aparece sempre na indicação o tempo desta função. Para ver o tempo de cozedura restante de uma zona de cozedura, seleccionar uma zona e pressionar duas vezes o símbolo .
- Se programou tempos para várias zonas de cozedura, aparece sempre o tempo da zona de cozedura seleccionada.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

Temporizador automático

Com esta função pode-se seleccionar um tempo de cozedura para todas as zonas de cozedura. Depois de acender uma zona de cozedura, passa o tempo seleccionado. A zona de cozedura apaga-se automaticamente, assim que terminar o tempo de cozedura.

As instruções sobre como activar o temporizador estão no capítulo "Regulações de base".

Nota: Pode-se alterar o tempo de uma zona de cozedura ou desactivar o temporizador automático.

Tocar várias vezes no símbolo até que o indicador pretendido se acenda. Alterar a duração do ciclo de cozedura com os símbolos de **1** a **9** ou desactivar com o símbolo **0**.

Temporizador com alarme

O temporizador com alarme de cozinha permite programar um tempo até 99 minutos. Não depende das outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozedura.

Como programar

1. Pressionar o símbolo . O indicador  acende-se. Na indicação da função de programação do tempo acendem-se .

2. Ajustar o tempo desejado com os símbolos de 1 a 9.

Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

Depois de decorrido o tempo

Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal sonoro. Na indicação da função de programação do tempo acendem-se  e . Depois de pressionar o símbolo , as indicações apagam-se.

Alterar ou cancelar o tempo

Quando pressionar o símbolo , o indicador  acende-se.

Alterar o tempo com os símbolos de 1 a 9 ou pressionar 0 para cancelar o tempo.

Protecção de limpeza

Se se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozedura estiver ligada, as regulações podem ser alteradas.

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe de uma função de protecção de limpeza.

Pressionar o símbolo . O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos aproximadamente.

Agora já se pode limpar a superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

Decorrido o tempo, é emitido um sinal de aviso e, alguns segundos depois, a função é desactivada. O bloqueio do painel de comandos desactivou-se.

Nota: A função de protecção contra limpeza não inclui o símbolo  nem o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

Limitação automática de tempo

Quando a zona de cozedura estiver em funcionamento durante um período de tempo prolongado e não for realizada qualquer alteração na regulação, activa-se a limitação automática do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura, **F** e **B** piscam alternadamente.

Ao pressionar qualquer símbolo, o indicador apaga-se. Agora é possível voltar a regular a zona de cozedura.

Quando se activa o limite automático, este rege-se pelo nível de potência seleccionado (de 1 a 10 horas).

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades particulares de cada utilizador.

Indicador	Função
	Dispositivo de segurança para crianças permanente  Desactivado.*  Activado.
	Sinais sonoros  Maioria dos sinais desactivados.  Alguns sinais desactivados.  Todos os sinais activados.*
	Temporizador automático  Desligado.*  Tempo de desconexão automática.
	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo  10 segundos*.  30 segundos.  1 minuto.

*Regulação de fábrica

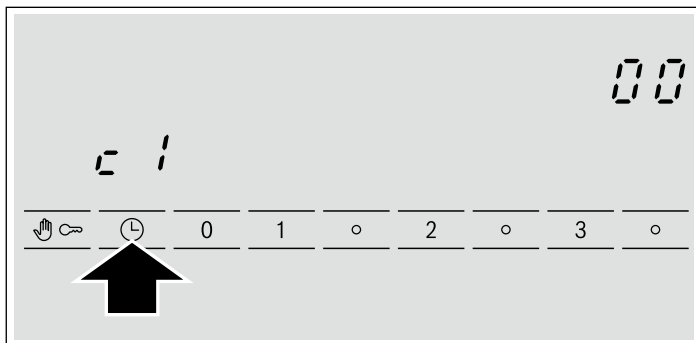
Indicador	Função
c 7	Função Power-Management 0 = Desactivada.* 1 = 1000 W. potência mínima. 1. = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 ou 9. = potência máxima da placa.
c 9	Tempo de selecção da zona de cozedura 0 Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.* 1 Limitado: a zona de cozedura permanece seleccionada apenas durante 10 segundos.
c 0	Voltar às regulações predefinidas 0 Regulações pessoais.* 1 Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Aceder às regulações de base

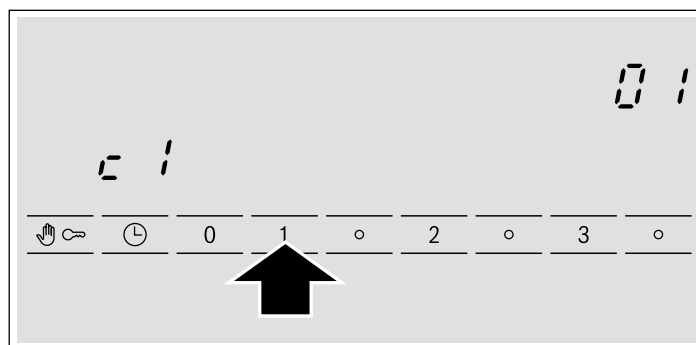
A placa de cozedura deve estar desligada.

1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo  durante 4 segundos.



Do lado esquerdo do ecrã aparece **c 1** e do lado direito, **00**.

3. Pressionar o símbolo  até que apareça o indicador da função pretendida.
4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida com os símbolos de **0** a **9**.



5. Pressionar o símbolo  mais de 4 segundos. As regulações são correctamente guardadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
 2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.
- Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

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

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

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

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido. O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações. Avaria no sistema electrónico.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica. Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações. Se, através das verificações anteriores, a avaria não for solucionada, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Secar a zona do painel de comandos ou retirar o objecto.
E + número / d + número / e + número	Avaria no sistema electrónico.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar uns 30 segundos e voltar a ligar.*
F0 / F9	Produziu-se um erro interno no funcionamento.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar uns 30 segundos e voltar a ligar.*
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pres- sionar, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
U1	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Entrar em contacto com o distribuidor de energia eléctrica.
U2 / U3	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a ban- cada.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e vol- tar a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

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 fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois da placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de 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 com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

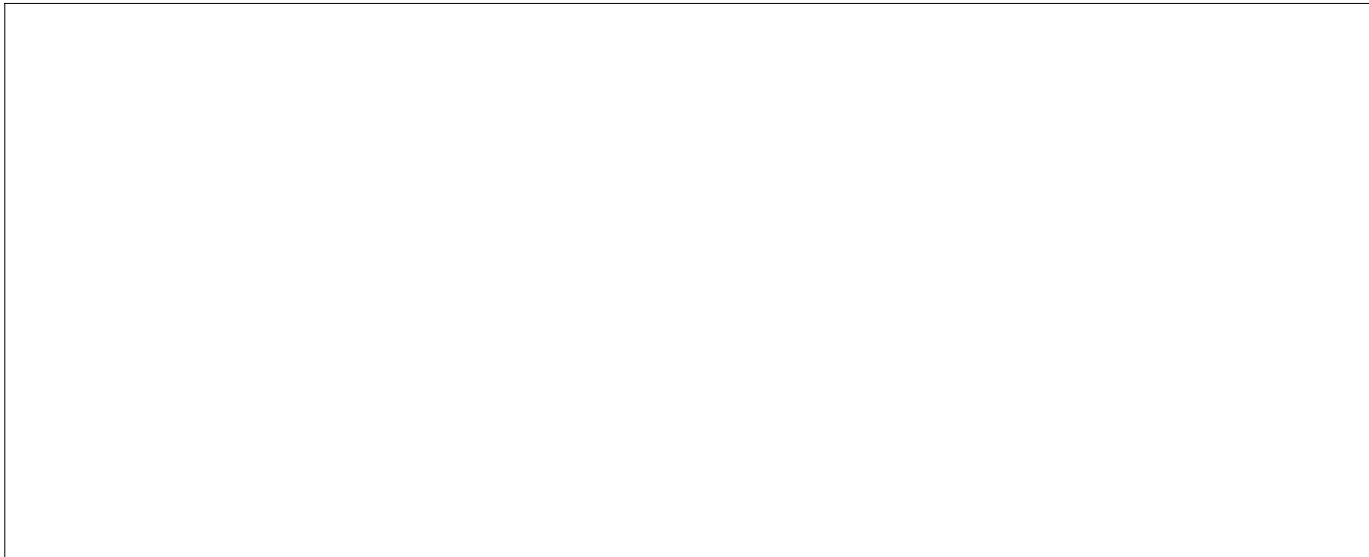
Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR 0800 704 5446

BR Sao Paulo 11 2126-1950

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000308137

00
910513