



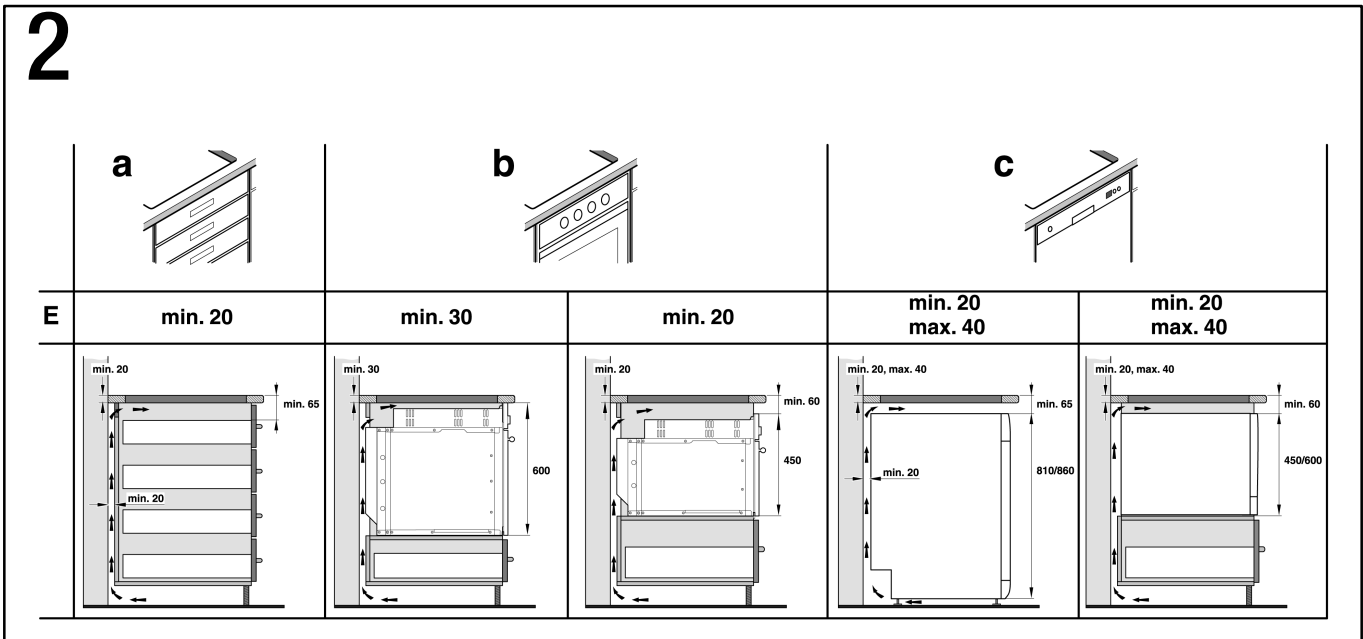
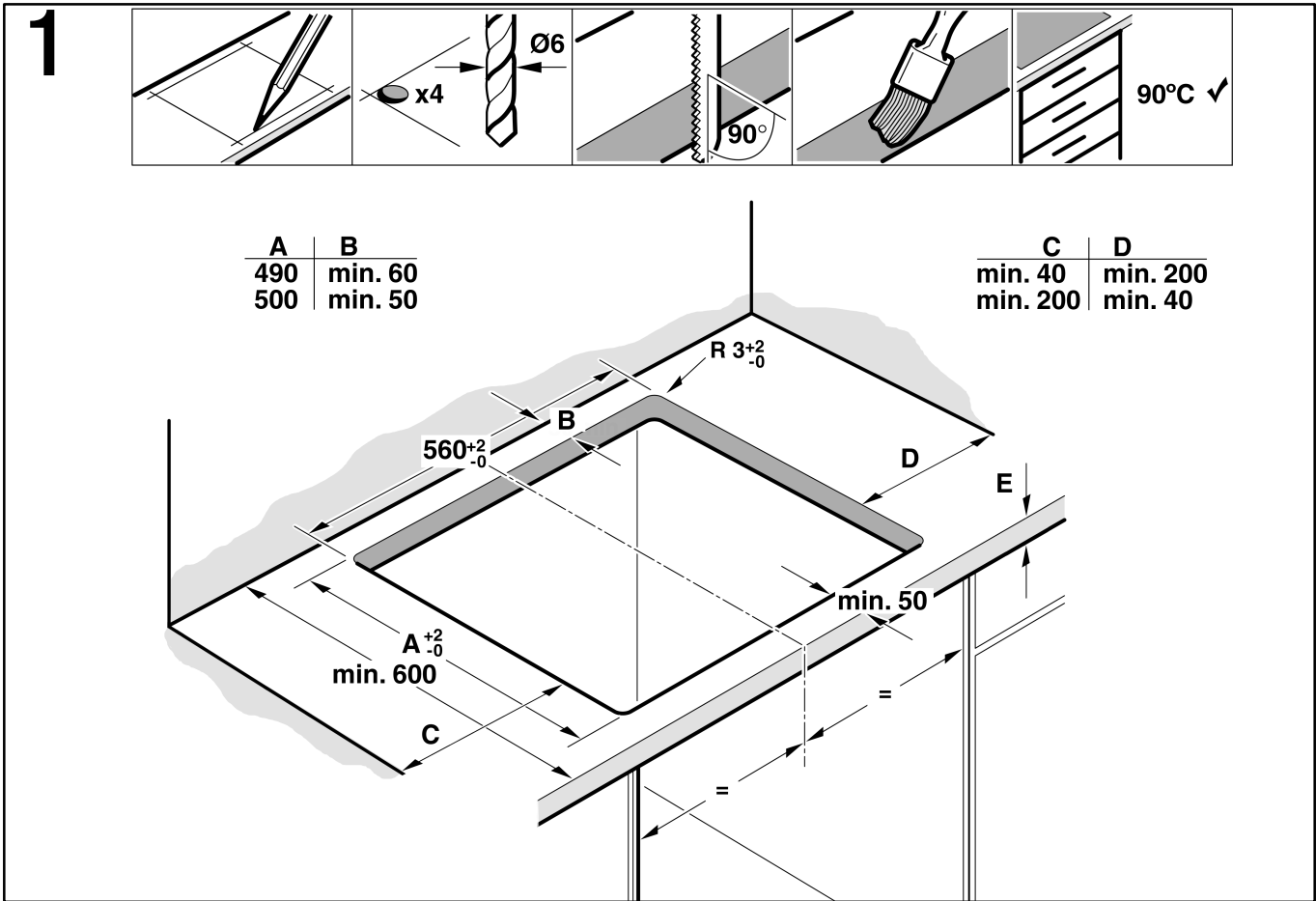
BOSCH

[es] Instrucciones de montaje.....	2
[es] Instrucciones de uso	6

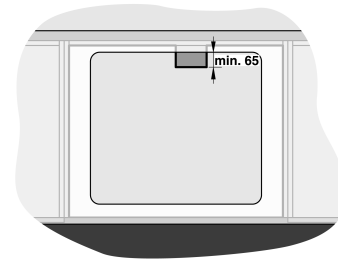
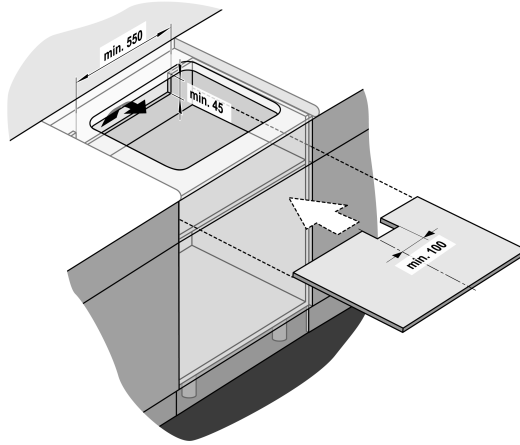
[pt] Instruções de montagem.....	2
[pt] Instruções de utilização.....	15



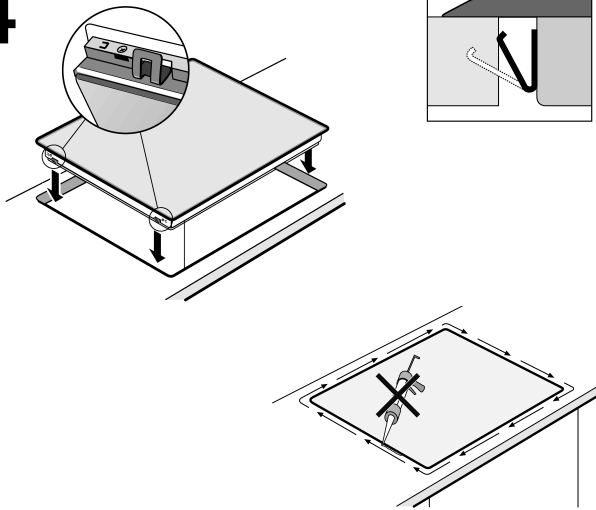
9000571576



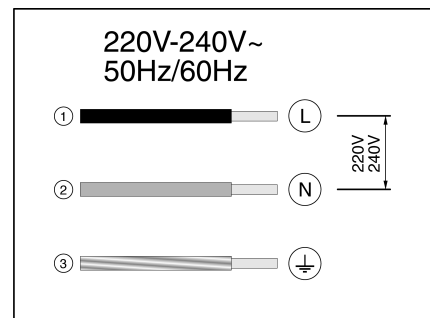
3



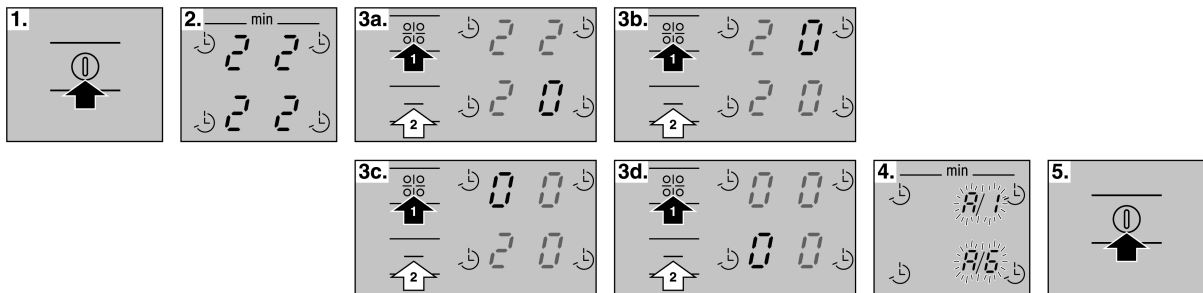
4



5



6



Observaciones importantes

- La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.
- Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.
- El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.
- El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios.
El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.
- Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.
- La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.
- Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Montaje sobre cajón (figura 2a)

- Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, si esto ocurre, se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera (figura 3) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

- La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.
- La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno (figura 2b)

- La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de:
 - 20 mm si se instala sobre un horno compacto.
 - 30 mm si se instala sobre un horno no compacto.
- Si la placa se ha instalado sobre un horno compacto, deben dejarse 60 mm de distancia entre la parte superior del horno y la parte superior de la encimera.

Montaje sobre lavavajillas (figura 2c)

- Si la placa se ha instalado sobre un lavavajillas, se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

- La encimera donde se instale la placa debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.
- La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe ser de:
 - 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
 - 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Montaje y conexión de la encimera – Figura 1/2/3/4/5

- Tensión, ver placa de características.
- Conectar exclusivamente según el esquema de conexión.

Esquema de conexión – Figura 5

1. Marrón
2. Azul
3. Amarillo y verde

Modificar la intensidad de conexión 10 / 13 / 16 / 20 Amperios – Figura 6

Antes de utilizar la placa por primera vez, se debe comprobar si la intensidad de conexión de la placa es la correcta.

Para modificar la intensidad de la placa, realizar los siguientes pasos:

- 1 – Encender la placa de cocción con el interruptor principal. No colocar ningún recipiente en las zonas de cocción
- 2 – En los siguientes 60 segundos, colocar todas las zonas de cocción en el nivel de potencia deseado según la intensidad de conexión requerida, ver tabla.

Nivel de potencia	Intensidad de conexión en amperios
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj.

4 – En la indicación visual de las zonas de cocción laterales derechas se muestra la intensidad de conexión seleccionada.

5 – Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

La intensidad de conexión seleccionada se habrá guardado correctamente.

Desmontaje de la placa de cocción

- Cortar la corriente del aparato.
- Sacar la placa de cocción empujando desde abajo.

Observações importantes

- A segurança durante a utilização só é garantida se a instalação tiver sido realizada de modo correcto, em termos técnicos, e em conformidade com estas instruções de montagem. Os danos causados por uma montagem inadequada serão da responsabilidade do instalador.
- A ligação do aparelho só pode ser efectuada por um técnico especializado e autorizado. Dever-se-á seguir as determinações da companhia de abastecimento de electricidade da zona.
- O aparelho corresponde ao tipo de protecção I e só pode ser utilizado com uma ligação à terra.
- A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode provocar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos. O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, então deverão ser incorporados meios de desconexão na instalação fixa de acordo com as regulamentações da instalação.
- A mangueira de admissão deve ser colocada de forma a não tocar partes quentes da placa vitrocerâmica ou do forno.
- Qualquer acção realizada no interior do aparelho, incluindo a troca do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.
- Só é possível instalar as placas de indução sobre gavetas, fornos com ventilação forçada da mesma marca ou máquinas de lavar loiça da mesma marca. Debaixo da placa de cozedura não se pode instalar frigoríficos, fornos sem ventilação nem máquinas de lavar roupa.

Montagem sobre a gaveta (figura 2a)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma gaveta, os objectos metálicos que se encontram na gaveta poderão atingir temperaturas elevadas devido à recirculação de ar proveniente da ventilação da placa. Se isto acontecer, recomenda-se a utilização de um suporte intermédio.

Como suporte intermédio, pode utilizar um painel de madeira (figura 3) ou adquirir um acessório adequado através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

O código de referência deste acessório é o 686002.

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de 20 mm.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da gaveta deve ser de 65 mm.

Montagem sobre o forno (figura 2b)

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de:
 - 20 mm, se se instalar sobre um forno compacto.
 - 30 mm, se se instalar sobre um forno não compacto.
- Se a placa tiver sido instalada sobre um forno compacto, deve deixar-se 60 mm de distância entre a parte superior do forno e a parte superior da bancada.

Montagem sobre a máquina de lavar loiça (figura 2c)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma máquina de lavar loiça, deve-se instalar um acessório intermédio. Deve solicitar o acessório ao nosso Serviço de Assistência Técnica. O código de referência deste acessório é o 686002.
- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter uma espessura de 20 mm, no mínimo, e 40 mm, no máximo.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da máquina de lavar loiça deve ser de:
 - 60 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça compacta.
 - 65 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça não compacta.

Inserir e ligar a placa de cozinhar – Figura 1/2/3/4/5

- Relativamente à tensão, ver a placa de identificação.
- Importante: A ligação deve ser sempre realizada de acordo com o esquema de ligações.

Esquema de ligação – Figura 5

1. Castanho
2. Azul
3. Amarelo e verde

Modificar a intensidade da corrente de ligação 10 / 13 / 16 / 20 amperes – Figura 6

Antes de utilizar a placa pela primeira vez, deve-se verificar se a intensidade da corrente de ligação da placa é a correcta.

Para modificar a intensidade da placa, efectuar os passos seguintes:

- 1 – Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal. Não colocar nenhum recipiente nas zonas de cozedura
- 2 – Nos 60 segundos seguintes, colocar todas as zonas de cozedura no nível de potência desejado, segundo a intensidade da corrente de ligação requerida; ver a tabela.

Nível de potência	Intensidade da corrente de ligação em amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Desligar as zonas de cozedura, uma após a outra, começando pela zona de cozedura inferior direita, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

4 – Na indicação das zonas de cozedura laterais direitas aparece a intensidade da corrente de ligação seleccionada.

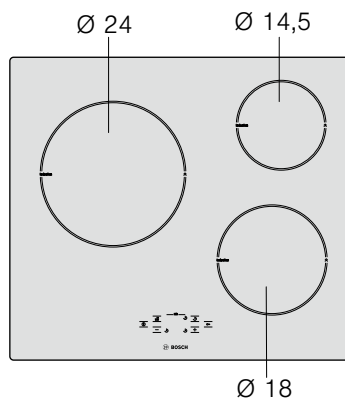
5 – Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

A intensidade da corrente de ligação seleccionada é guardada correctamente.

Desmontagem da placa de cozinhar

- Desligar o aparelho da tensão.
- Retirar a placa de cozinhar pressionando de baixo para cima.

PIM6..R1..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	6
Indicaciones de seguridad	6
Causas de los daños	7
Protección del medio ambiente	8
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía	8
La Cocción por Inducción	8
Ventajas de la Cocción por Inducción	8
Recipientes apropiados	8
Familiarizarse con el aparato	9
El panel de mando	9
Las zonas de cocción	9
Indicador de calor residual	9
Programar la placa de cocción	9
Encender y apagar la placa de cocción	9
Ajustar la zona de cocción	9
Tabla de cocción	10
Seguro para niños	11
Activar y desactivar el seguro para niños	11
Activar y desactivar el seguro permanente para niños	11

Función Powerboost	11
Activar	11
Desactivar	11
Función programación del tiempo	11
Así se programa	11
Ajustes básicos	12
Acceder a los ajustes básicos	13
Cuidados y limpieza	13
Placa de cocción	13
Marco de la placa de cocción	13
Reparar averías	13
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	14
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.

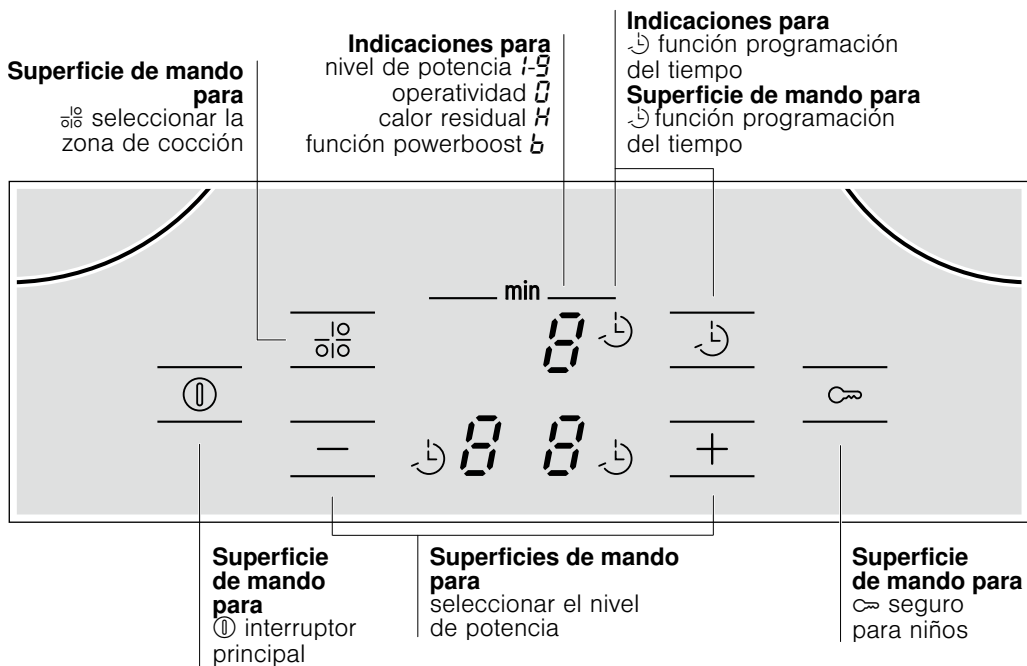
Zona de cocción doble o triple

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 6* 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
☐ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
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 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 ⏻ . Se ilumina el indicador situado al lado del interruptor principal y los indicadores $\square$ se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo ⏻ hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa de cocción se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desactivadas.

Ajustar la zona de cocción

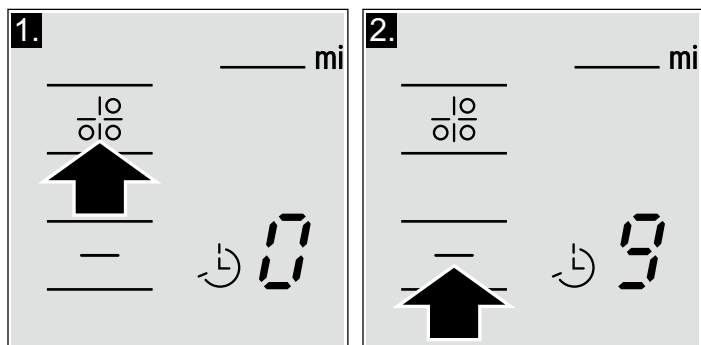
Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos $+$ y $-$.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

- La placa de cocción debe estar encendida.
1. Pulsar varias veces el símbolo $\frac{10}{10}$ hasta que se ilumine el indicador $\square$ de la zona de cocción deseada.
 2. En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo $+$ ó $-$. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo $+$ nivel de potencia 1
Símbolo $-$ nivel de potencia 9



3. Modificar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseada.

Apagar la zona de cocción

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

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

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.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.

	Nivel de potencia
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.
Gelatina	1-1.
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata	4.-5.*
Pescado	4-5*
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta	6-7*
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de potencia
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Albóndigas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5
* Cocción sin tapa	
** Sin tapa	

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 4 segundos aprox. El indicador situado al lado del símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

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

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

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 .

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida, pero no debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.

2. Seleccionar el nivel de potencia .

3. A continuación pulsar el símbolo .

En la indicación visual se ilumina el símbolo . La función powerboost se ha activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán  y ; a continuación se ajustará el nivel de potencia . La función Powerboost se desactivará.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo . El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia . 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

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

Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.

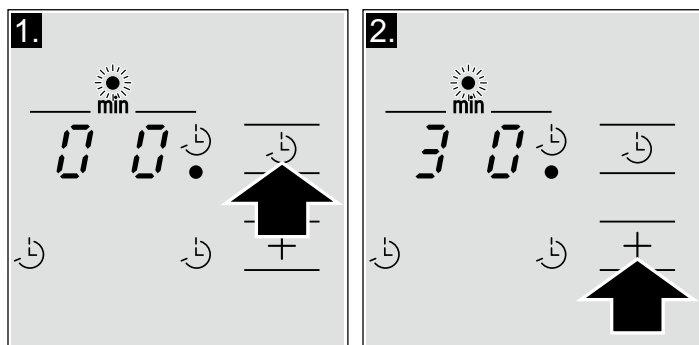
A continuación pulsar el símbolo  hasta que aparezca el indicador .

Se enciende el indicador 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 apaga, suena una señal de aviso y el indicador se ilumina. Pulsar el símbolo . Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cancelar o modificar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . Pulsar el símbolo y modificar el tiempo de cocción con los símbolos + ó -, o ajustar a 00.

Nota: Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

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 Señal de confirmación y señal de error desconectadas. Sólo señal de error conectada. Señal de error y señal de confirmación conectadas.*
	Limitación automática del tiempo. Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.* El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas. El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 10 segundos.* 30 segundos. 1 minuto.
	Función Power-Management = Desactivada.* = 1000 W. potencia mínima. = 1500 W. = 2000 W. ... ó = potencia máxima de la placa.**
	Volver a los ajustes por defecto Ajustes personales.* Volver a los ajustes de fábrica.

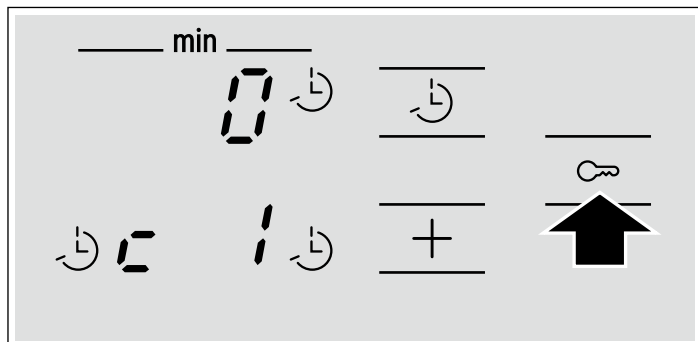
*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

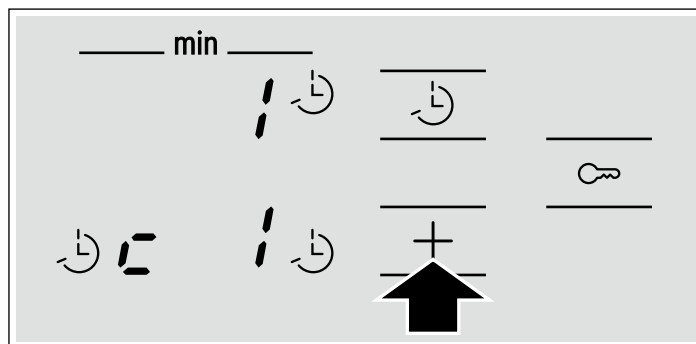
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos.



En las indicaciones visuales inferiores aparece  /

3. Pulsar el símbolo  varias veces hasta que aparezca el indicador del ajuste deseado.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -. El ajuste aparece en la indicación visual superior derecha.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos. Los ajustes se han guardado correctamente.

Salir

Para 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

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.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Avería	Medida
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.*
$FQ/F9$	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.	
$F8$	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 encender la placa 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.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento 3 ó más zonas de cocción y desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

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	Activar e desactivar a segurança permanente para crianças	20
Indicações de segurança.....	15	Função Powerboost.....	20
Causas dos danos	16	Activar	20
Protecção do meio ambiente.....	17	Desactivar	20
Eliminação de resíduos não poluente	17	Função de programação do tempo.....	20
Conselhos para poupar energia.....	17	Como programar	20
Cozedura por indução.....	17	Regulações de base	21
Vantagens da cozedura por indução	17	Aceder às regulações de base	21
Recipientes apropriados	17	Cuidados e limpeza	22
Familiarizar-se com o aparelho	18	Placa de cozedura	22
O painel de comandos.....	18	Friso da placa de cozedura.....	22
As zonas de cozedura.....	18	Reparar avarias	22
Indicador de calor residual.....	18	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	23
Programar a placa de cozedura	18	Serviço de Assistência Técnica	23
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	18		
Regular a zona de cozedura.....	18		
Tabela de cozedura.....	19		
Segurança para crianças	20		
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	20		

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 panelas 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.
- Seleccione 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.

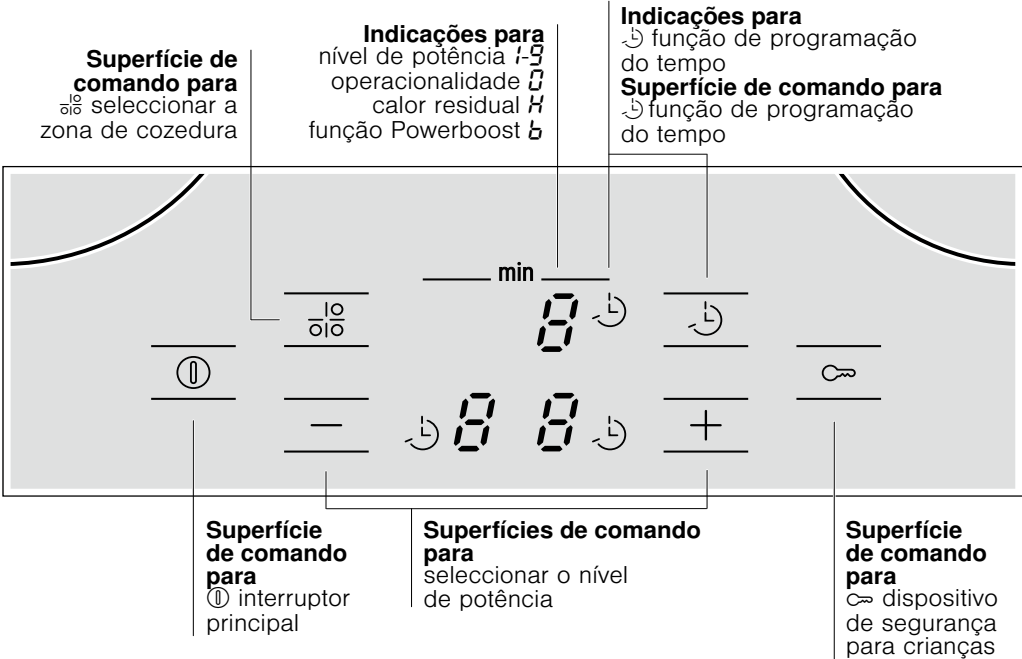
Zona de cozedura dupla ou tripla

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 6* 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
O Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto “Recipientes adequados”.	

Indicador de calor residual

A placa de cozedura conta com um indicador de calor residual *H* em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evite tocar na zona de cozedura que apresenta esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador *H* ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente a indicação *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 I . Acende-se o indicador situado ao lado do interruptor principal, bem como os indicadores $\frac{100}{100}$. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Para desligar: pressionar o símbolo I até que os indicadores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. 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 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência desejado com os símbolos $+$ e $-$.

Nível de potência 1 = potência mínima.

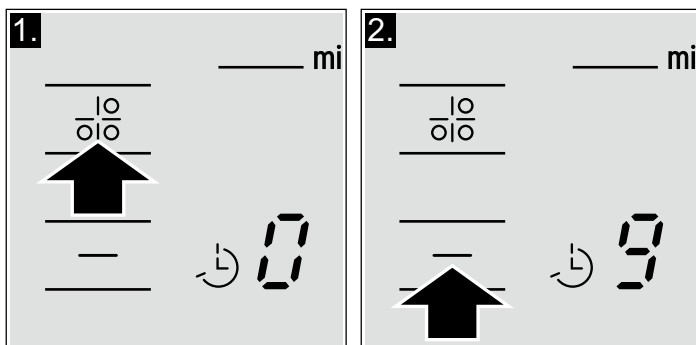
Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Regular o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

- Pressionar várias vezes o símbolo $\frac{100}{100}$ até que se acenda o indicador $\frac{100}{100}$ da zona de cozedura pretendida.
- Nos 5 segundos seguintes, pressionar o símbolo $+$ ou $-$. A regulação de base é apresentada:
Símbolo $+$ nível de potência 1
Símbolo $-$ nível de potência 9



3. Alterar o nível de potência: seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo + ou -, até que o nível de potência pretendido seja apresentado.

Desligar a zona de cozedura

Selecione a zona de cozedura e, em seguida, pressione o símbolo + ou - até que apareça 0.

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

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.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

	Nível de potência
Derreter	
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.
Gelatina	1-1.
Aquecer e manter quente	
Caldo de legumes (por ex. lentilhas)	1-2
Leite**	1.-2.
Salsichas aquecidas em água**	3-4
Descongelar e aquecer	
Espinafres ultracongelados	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando	
Almôndegas de batata	4.-5.*
Peixe	4-5*
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2
Molhos batidos, por ex. molho bernaiese, molho holandês	3-4
Ferver, cozer a vapor, refogar	
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3
Arroz doce	1.-2.
Batatas	4-5
Massa	6-7*
Cozido, sopas	3.-4.
Legumes	2.-3.
Legumes, ultracongelados	3.-4.
Cozido em panela de pressão	4.-5.
Estufar	
Rolo de carne	4-5
Estufado	4-5
Gulasch	3.-4.
Assar**	
Filetes, costeletas (ao natural ou panados)	6-7
Bife (3 cm de espessura)	7-8
Peito (2 cm de espessura)	5-6
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6
Peixe e filetes de peixe panados	6-7
Gambas e camarões	7-8
Pratos ultracongelados, por ex. salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilha	3.-4.

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

	Nível de potência
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)	
Produtos ultracongelados, por ex. batatas fritas, nuggets de frango	8-9
Croquetes ultracongelados	7-8
Almôndegas	7-8
Carne, por ex. peças de frango	6-7
Peixe, legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex., cogumelos frescos	6-7
Doçaria, por ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5

* Cozedura sem tampa
 ** Sem tampa

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 cerca de 4 segundos. O indicador situado ao lado do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

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

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

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 .

Todas as zonas de cozedura disponibilizam esta função.

Activar

A placa de cozedura deve estar ligada, mas não deve haver nenhuma zona de cozedura em funcionamento.

1. Seleccionar a zona de cozedura desejada.

2. Seleccionar o nível de potência .

3. Em seguida, pressionar o símbolo +.

Na indicação, o símbolo  acende-se. A função Powerboost foi activada.

Nota: Se alguma zona de cozedura se ligar quando a função Powerboost estiver activada,  e  piscam na indicação da zona de cozedura; em seguida, regula-se o nível de potência . A função Powerboost desactiva-se.

Desactivar

Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo -. O indicador  deixa de se visualizar e a zona de cozedura volta ao nível de potência . 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

Com esta função é possível desligar automaticamente uma zona de cozedura, introduzindo o tempo de cozedura para a zona pretendida. A zona desliga-se depois de terminado o tempo.

Como programar

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendido.

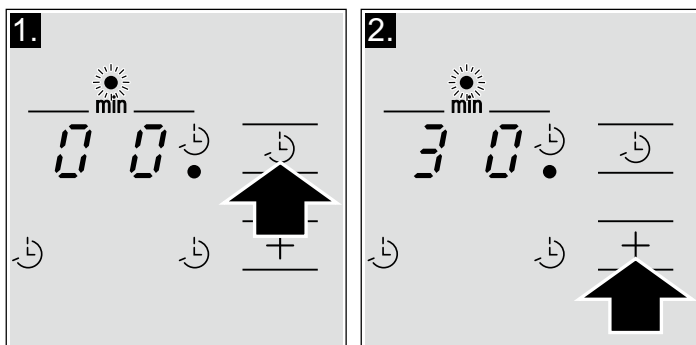
Em seguida, pressionar o símbolo  até que apareça o indicador .

O indicador acende-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 decorrer.

Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se, é emitido um sinal de aviso e o indicador acende-se. Pressionar o símbolo . Os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Cancelar ou alterar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura com o símbolo . Pressionar o símbolo e alterar o tempo de cozedura com os símbolos + ou -, ou regular para .

Nota: Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

Regulações de base

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

Indicador	Função
	Dispositivo de segurança para crianças permanente Desactivado.* Activado.
	Sinais sonoros Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados. Apenas o sinal de erro activado. Sinal de erro e sinal de confirmação desactivados.*
	Limite automático do tempo. Regulação de base: desligar após 1-10 horas.* O tempo da regulação de base é reduzido a metade: desligar após 0,5 - 5 horas. O tempo da regulação de base é reduzido a um quarto: desligar após 0,25 - 2,5 horas.
	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo 10 segundos.* 30 segundos. 1 minuto.
	Função Power-Management = Desactivada.* = 1000 W potência mínima. = 1500 W. = 2000 W. ... ou = potência máxima da placa.**
	Voltar às regulações predefinidas Regulações personalizadas.* Voltar às regulações de fábrica.

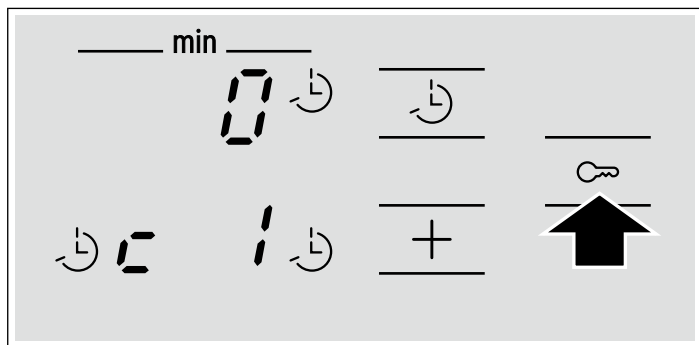
*Regulação de fábrica

**A potência máxima da placa depende da configuração da intensidade da corrente de ligação realizada na instalação. Para não ultrapassar o valor máximo, a placa inclui uma série de componentes que gerem automaticamente a potência, distribuindo-a pelas zonas de cozedura ligadas, dependendo das necessidades.

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, manter o símbolo pressionado durante 4 segundos.



Nas indicações inferiores aparece ϵ !

5. Voltar a pressionar o símbolo  durante 4 segundos. As regulações foram guardadas correctamente.

Indicador	Avaria	Medida
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.
E + número / d + número / E + número /	Avaria no sistema electrónico.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
F0/F9	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
F8	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo. Pressione qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.
U1	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
U2/U3	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a placa.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes 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 de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Sons compassados, semelhantes ao ritmo marcado pelos ponteiros de um relógio

Este ruído só se ouve quando estiverem a funcionar 3 ou mais zonas de cozedura e deixa de se ouvir ou diminui quando se desligar uma zona de cozedura.

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
DEUTSCHLAND