



PIB6...2..., PIE6..N2..., PIC8...2..., PIE8..N2..., PIL8..N2..
Placa de cocción
Placa de cozinhar

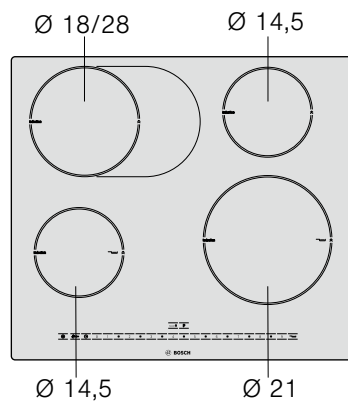


BOSCH

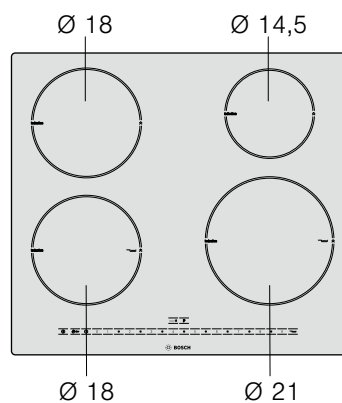
[es] Instrucciones de uso3

[pt] Instruções de serviço 19

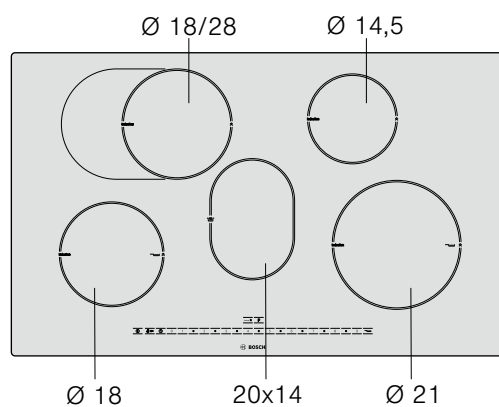
PIB6...2..



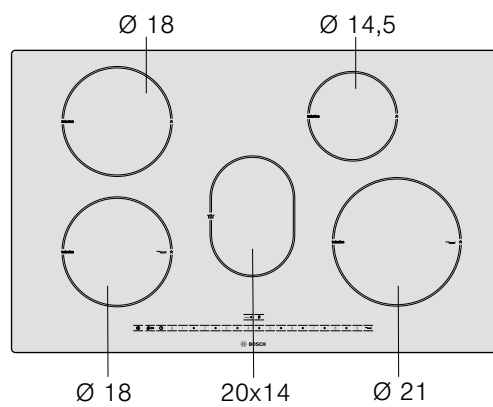
PIE6..N2..



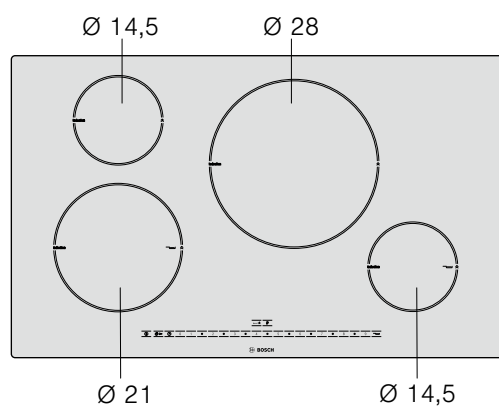
PIC8...2..



PIE8..N2..



PIL8..N2..



Consejos y advertencias de seguridad	3	Función Powerboost	13
Causas de los daños.....	6	Limitaciones de uso.....	13
Protección del medio ambiente	6	Así se activa	13
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	6	Así se desactiva.....	13
Consejos para ahorrar energía.....	6	Función programación del tiempo	14
La Cocción por Inducción	7	Apagar automáticamente una zona de cocción	14
Ventajas de la Cocción por Inducción	7	Temporizador automático	14
Recipientes apropiados.....	7	El reloj avisador	14
Familiarizarse con el aparato	8	Función protección para limpieza	14
El panel de mando	8	Limitación automática de tiempo	15
Las zonas de cocción.....	8	Ajustes básicos	15
Indicador de calor residual.....	8	Acceder a los ajustes básicos.....	16
Programar la placa de cocción	9	Cuidados y limpieza	16
Encender y apagar la placa de cocción	9	Placa de cocción.....	16
Ajustar la zona de cocción	9	Marco de la placa de cocción	16
Tabla de cocción	9	Reparar averías	17
Función freír	11	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	17
Sartenes para la función freír	11	Servicio de Asistencia Técnica	18
Los niveles de temperatura	11		
Así se programa	11		
Tabla.....	12		
Programas para freír	13		
Seguro para niños	13		
Activar y desactivar el seguro para niños.....	13		
Activar y desactivar el seguro permanente para niños.....	13		

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

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

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones incluidas en el manual de instalación.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

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

¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Peligros electromagnéticos!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos o bombas de insulina 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.

¡Peligro de avería!

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

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

¡Peligro de lesiones!

- Al cocer al baño María, la placa de cocción y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

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 una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- 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. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observar: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- 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

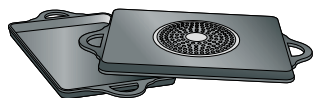
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

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

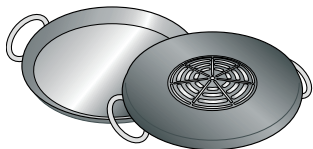
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

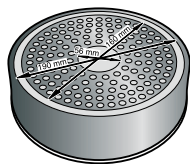
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o llegar a tener problemas de detección.



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

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.

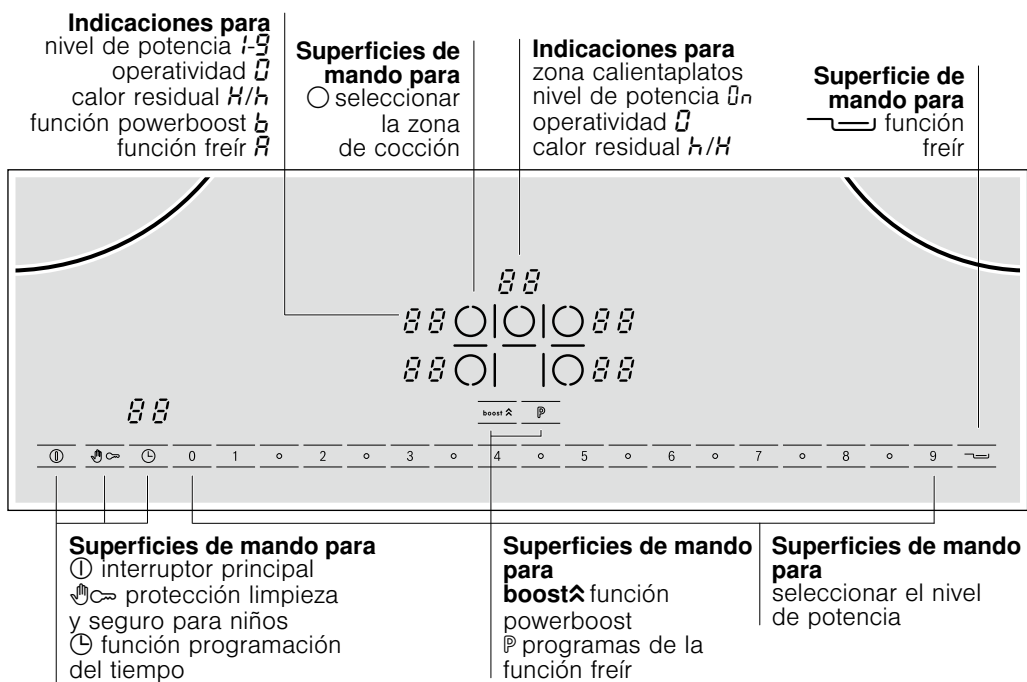
Detección de recipiente

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.

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



Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios símbolos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
$\bigcirc$ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⓪ 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 $\square n$ Desactivar: volver a pulsar el símbolo $\bigcirc$ en la indicación visual aparece $\square^*$

* 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 ①. El indicador del interruptor principal y los indicadores de las zonas de cocción 〇 se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símbolo ①. El indicador del interruptor principal y los indicadores de las zonas de cocción 〇 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

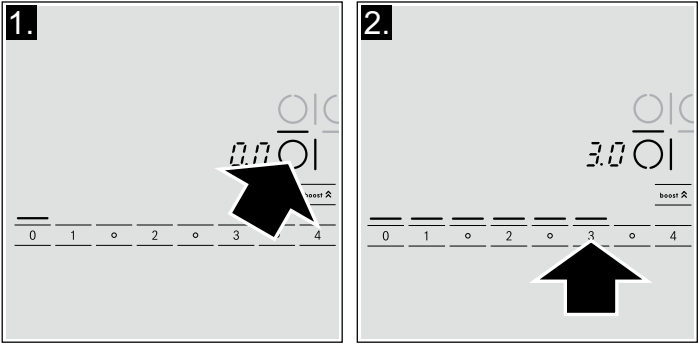
Nivel de potencia 9 = potencia máxima

Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este nivel está marcado con el símbolo 〇 en la zona de programación.

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo 〇 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 〇 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.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

Los niveles de potencia influyen en el resultado de la cocción.

Remover de vez en cuando si se calientan platos de purés, cremas y salsas espesas.

Utilizar el nivel de potencia **9** para el inicio de cocción.

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.5	-
Gelatina	1-1.5	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2	-
Leche**	1.5-2.5	-
Salchichas calentadas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2.5-3.5	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.5-3.5	20-30 min.

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

	Nivel de potencia	Duración de cocción en minutos
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata	4.5-5.5*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	2-3	25-35 min.
Patatas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Verduras	2.5-3.5	10-20 min.
Verduras, ultracongeladas	3.5-4.5	7-20 min.
Cocido con olla exprés	4.5-5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.5-4.5	50-60 min.
Asar / Freír con poco aceite**		
Filetes, al natural o empanados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Chuletas, al natural o empanadas	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6	10-20 min.
Pechuga, ultracongelada	5-6	10-30 min.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filete de pescado empanado	6-7	8-20 min.
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Gambas y camarones	7-8	4-10 min.
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	freír una tras otra
Tortilla	3.5-4.5	freír una tras otra
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)		
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	freír una porción tras otra
Croquetas ultracongeladas	7-8	
Albóndigas	7-8	
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	
Pescado empanado o en masa de cerveza	6-7	
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7	
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

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**.

Los niveles de temperatura

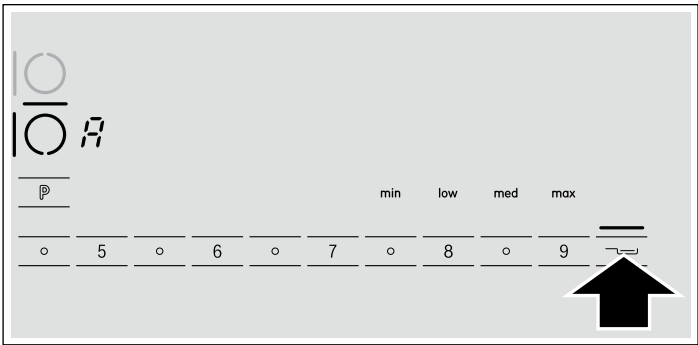
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
max	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hecho.
med	media - alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
low	baja - media	p. ej. frituras gruesas como filetes rusos y salchichas, pescado.
min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



Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimas para esta función, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

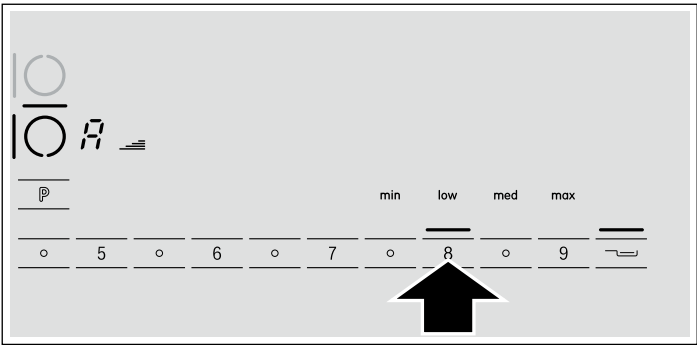
- **HEZ390210** recipiente pequeño (15 cm de diámetro).
- **HEZ390220** recipiente mediano (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21cm)

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

Los niveles de temperatura que se muestran a continuación han sido especialmente ajustados para este tipo de recipientes.

Nota: Si utiliza otro tipo de sartenes pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo, modificándolo según sea necesario. Éstas sartenes pueden sobrecalentarse.

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

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.

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.
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

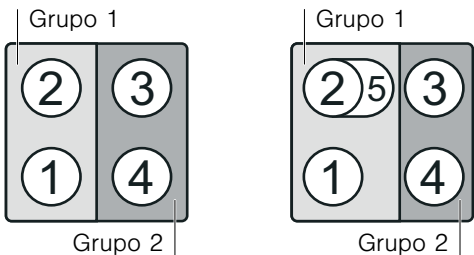
Ver apartado "Ajustes básicos".

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua 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 **5** 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:

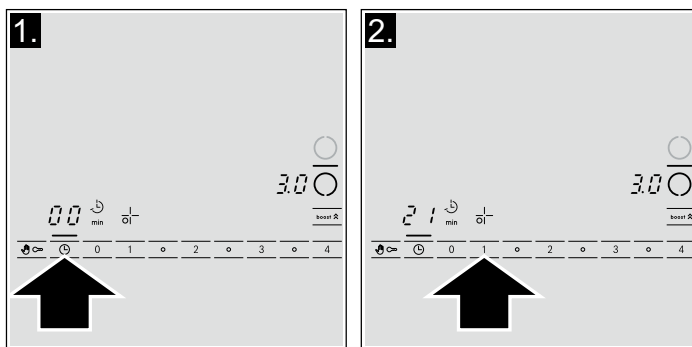
- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

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 0.0 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.

Modificar 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 o pulsar 0 para cancelar el tiempo.

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 o cancelar el tiempo de cocción de una zona:

Pulsar varias veces el símbolo ☹ hasta que se ilumine el indicador ☹ de la zona de cocción deseada. Modificar el tiempo 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 00.
 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 00 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.

Función protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función protección para limpieza. Pulsar el símbolo ☹. Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Nota: El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción 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 **F8** y el indicador de calor residual **h/H**.

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

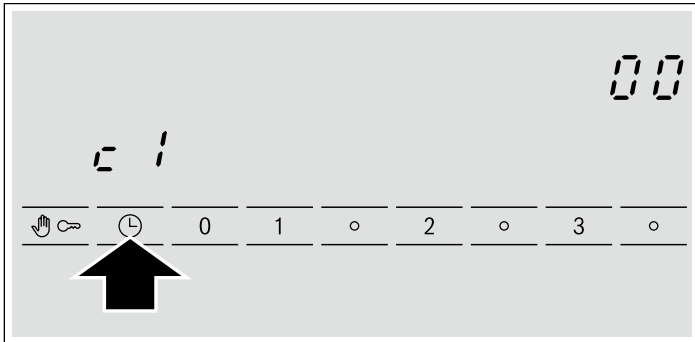
El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c 1	Seguro permanente para niños  Desactivado.* 1 Activado.
c 2	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Sólo señal de confirmación desactivada. 2 Todas las señales activadas.*
c 5	Temporizador automático  Apagado.* 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 1 10 segundos*. 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management  = 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  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  Ajustes personales.* 1 Volver a los ajustes de fábrica.
*Ajuste de fábrica	

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

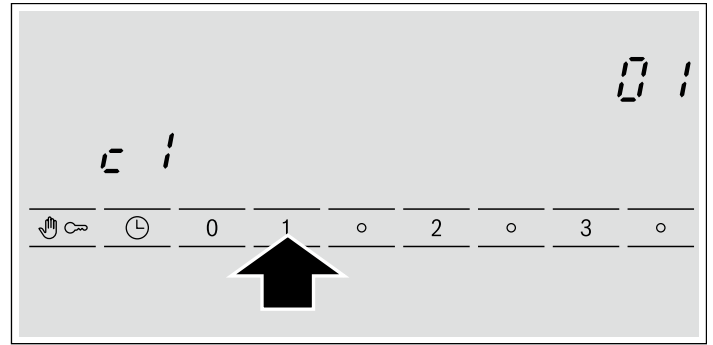
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.



A la izquierda de la pantalla se muestra **c i** 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.

Indicações de segurança	19	Função Powerboost	29
Causas dos danos	22	Limitações de utilização	29
Protecção do meio ambiente	22	Como activar	29
Eliminação de resíduos não poluente	22	Como desactivar.....	29
Conselhos para poupar energia.....	22	Função de programação do tempo	30
Cozedura por indução	23	Desligar automaticamente uma zona de cozedura	30
Vantagens da cozedura por indução	23	Temporizador automático	30
Recipientes apropriados	23	Temporizador com alarme.....	30
Familiarizar-se com o aparelho	24	Função de protecção para limpeza	31
O painel de comandos.....	24	Limite automático do tempo	31
As zonas de cozedura.....	24	Regulações de base	31
Indicador de calor residual.....	24	Aceder às regulações de base	32
Programar a placa de cozedura	25	Cuidados e limpeza	32
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	25	Placa de cozedura	32
Regular a zona de cozedura.....	25	Friso da placa de cozedura.....	32
Tabela de cozedura	25	Reparar avarias	33
Função fritar	27	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	33
Frigideiras para a função fritar	27	Serviço de Assistência Técnica	34
Os níveis de temperatura.....	27		
Como programar	27		
Tabela	28		
Programas para fritar.....	29		
Segurança para crianças	29		
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças.....	29		
Activar e desactivar a segurança permanente para crianças.....	29		

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**

⚠ Indicações de segurança

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

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

Este aparelho tem de ser instalado seguindo as instruções incluídas no manual de instalação.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

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

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

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

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

Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.

- O aparelho atinge temperaturas altas. Não guarde objectos inflamáveis ou latas de spray em gavetas directamente por baixo da placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente. Desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de choque eléctrico!

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

Perigos electromagnéticos!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Contudo, todos os portadores de pacemakers ou bombas de insulina 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.

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

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

Perigo de ferimentos!

- Ao cozinhar em banho-maria a placa de cozinhar e o recipiente podem quebrar devido a sobreaquecimento. O recipiente em banho-maria não pode tocar directamente no fundo do tacho cheio de água. Utilize apenas recipientes resistentes ao calor.

- Os recipientes de cozinhar podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base do recipiente e a zona de cozinhar. Mantenha a zona de cozinhar e a base do recipiente sempre secas.

Causas 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 uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.
- 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. Caso contrário, pode causar um desperdício de energia. Verificar: o fabricante costuma indicar o diâmetro superior do recipiente. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base 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.
- Seleccionar 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

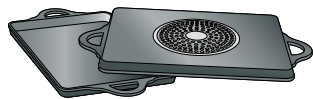
Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

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

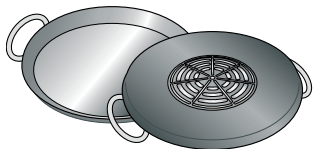
Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Outros recipientes adequados para a indução

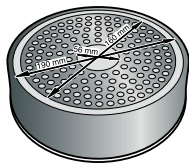
Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.



Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, só aquece a zona ferromagnética pelo que a distribuição de calor pode não ser homogénea.



Os recipientes com zonas de alumínio inseridas na base reduzem a área ferromagnética, pelo que o calor fornecido pode ser menor ou podem surgir problemas de detecção.



Para obter bons resultados de cozedura, recomenda-se que o diâmetro da área ferromagnética do recipiente seja adaptado ao tamanho da zona de cozedura. Se o recipiente não for detetado numa zona de cozedura, experimente-o na zona de diâmetro imediatamente inferior.

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.

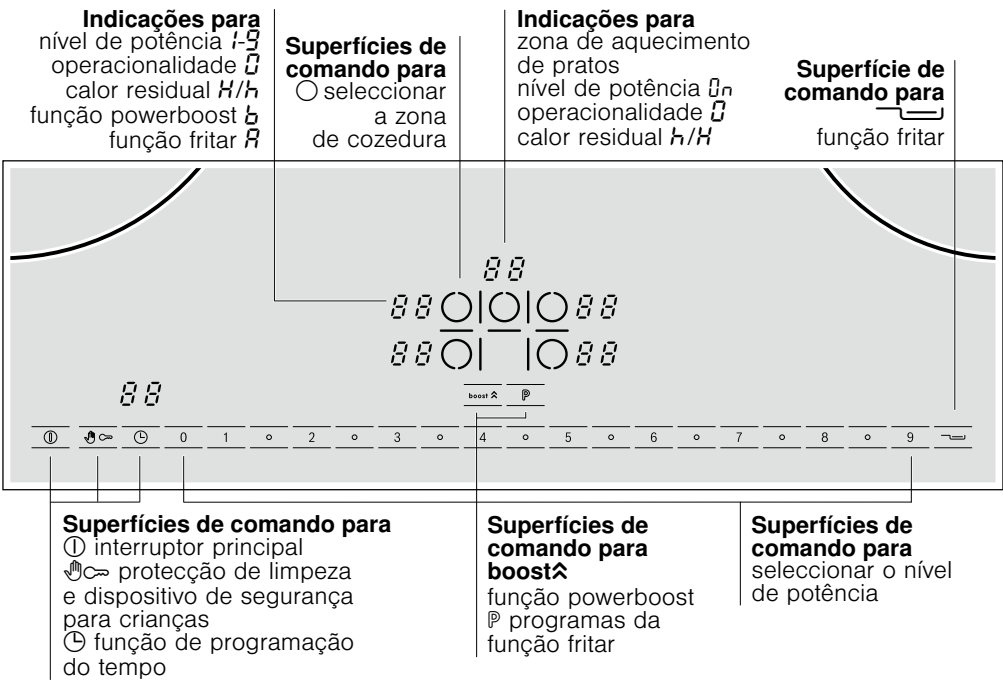
Detecção de recipiente

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.

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



Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Notas

- As regulações não são alteradas quando pressionar vários símbolos simultaneamente. Tal permite limpar a zona de programação, caso sejam derramados alimentos.
- Mantenha as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

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 U_n Desactivar: voltar a pressionar o símbolo . Na indicação aparece U^*

* O indicador de calor residual acende-se.

Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver 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.

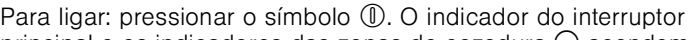
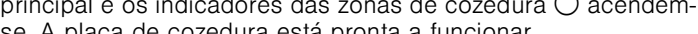
Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador H/H e o nível de potência seleccionado.

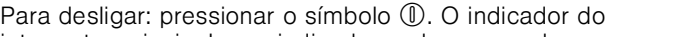
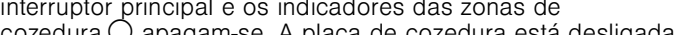
Programar a placa de cozedura

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.

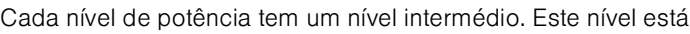
Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura se mantiverem desligadas por um período de tempo superior a 15 segundos.

Regular a zona de cozedura

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

Nível de potência 1 = potência mínima

Nível de potência 9 = potência máxima

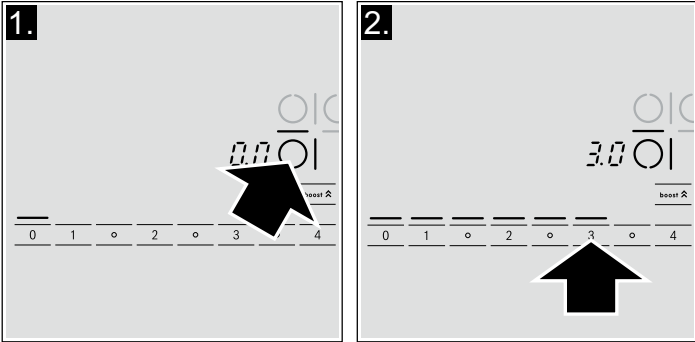
Cada nível de potência tem um nível intermédio. Este nível está assinalado com o símbolo  na zona de programação.

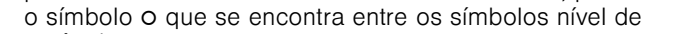
Seleccionar o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo  da zona de cozedura correspondente.
Aparece o indicador .

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  que se encontra entre os símbolos nível de potência.

Desligar a zona de cozedura

Selecção 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.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos. Os tempos de cozedura dependem do nível de potência, tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por este motivo, existem variações. Os níveis de potência influenciam o resultado da cozedura. Remover de vez em quando, se aquecer pratos de purés, cremes e molhos espessos. Utilizar o nível de potência **9** no início da cozedura.

	Nível de potência	Duração da cozedura em minutos
Derreter		
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.5	-
Gelatina	1-1.5	-
Aquecer e manter quente		
Caldo de legumes (por exemplo, lentilhas)	1-2	-
Leite**	1.5-2.5	-
Salsichas aquecidas em água**	3-4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres ultracongelados	2.5-3.5	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	2.5-3.5	20-30 min.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando		
Almôndegas de batata	4.5-5.5*	20-30 min.
Peixe	4-5*	10-15 min.
Molhos brancos, por exemplo, bechamel	1-2	3-6 min.
Molhos batidos, por exemplo, molho bernaiese, molho holandês	3-4	8-12 min.

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

	Nível de potência	Duração da cozedura em minutos
Ferver, cozer a vapor, refogar		
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3	15-30 min.
Arroz-doce	2-3	25-35 min.
Batatas com casca	4-5	25-30 min.
Batatas descascadas com sal	4-5	15-25 min.
Massa	6-7*	6-10 min.
Cozido, sopas	3.5-4.5	15-60 min.
Legumes	2.5-3.5	10-20 min.
Legumes, ultracongelados	3.5-4.5	7-20 min.
Cozido em panela de pressão	4.5-5.5	-
Estufar		
Rolo de carne	4-5	50-60 min.
Estufado	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.5-4.5	50-60 min.
Assar/Fritar com pouco óleo**		
Filetes, ao natural ou panados	6-7	6-10 min.
Filetes ultracongelados	6-7	8-12 min.
Costeletas, ao natural ou panadas	6-7	8-12 min.
Bife (3 cm de espessura)	7-8	8-12 min.
Peito (2 cm de espessura)	5-6	10-20 min.
Peito, ultracongelado	5-6	10-30 min.
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6	8-20 min.
Peixe e filetes de peixe panados	6-7	8-20 min.
Peixe panado ultracongelado, por exemplo, douradinhos de peixe	6-7	8-12 min.
Gambas e camarões	7-8	4-10 min.
Pratos ultracongelados, por exemplo, salteados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	fritar um a seguir ao outro
Tortilha	3.5-4.5	fritar uma a seguir à outra
Ovos estrelados	5-6	3-6 min.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)		
Produtos ultracongelados, por exemplo, batatas fritas, nuggets de frango	8-9	fritar uma porção a seguir à outra
Croquetes ultracongelados	7-8	
Almôndegas	7-8	
Carne, por exemplo, peças de frango	6-7	
Peixe panado ou em massa de cerveja	6-7	
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por exemplo, cogumelos frescos	6-7	
Doçaria, por exemplo, filhós, fruta em massa de cerveja	4-5	

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

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**.

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

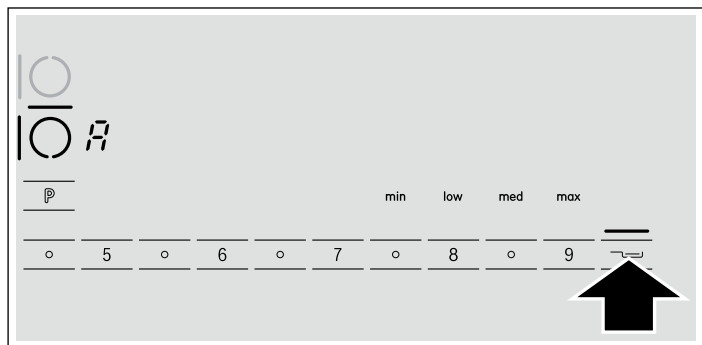
Como programar

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.



Frigideiras para a função fritar

No mercado, existem ótimas frigideiras para esta função que podem adquirir-se mais tarde, como acessório opcional, em lojas especializadas ou no nosso Serviço de Assistência Técnica. Indicar sempre a referência correspondente.

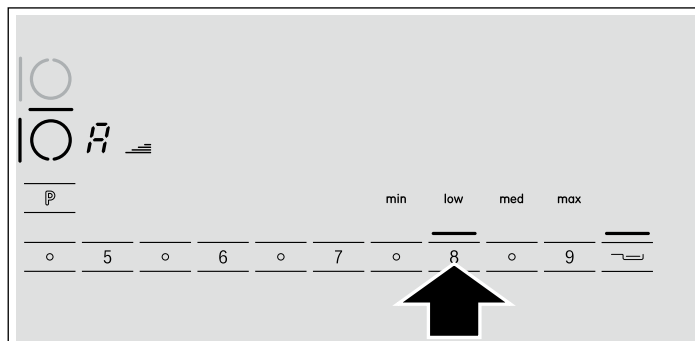
- **HEZ390210** recipiente pequeno (15 cm de diâmetro).
- **HEZ390220** recipiente médio (19 cm)
- **HEZ390230** recipiente grande (21 cm)

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

Os níveis de temperatura apresentados em seguida foram especialmente regulados para este tipo de recipientes.

Nota: Se utilizar outro tipo de frigideiras, comece por experimentar com o nível de temperatura mais baixo, aumentando conforme seja necessário. Estas frigideiras podem sobreaquecer.

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.
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

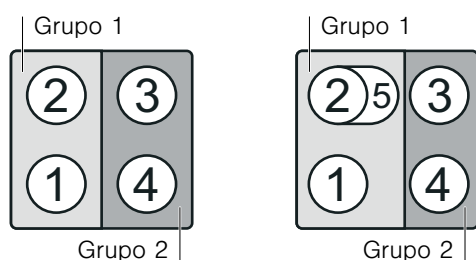
Ver o ponto "Regulações de base".

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar 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 **5** 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:

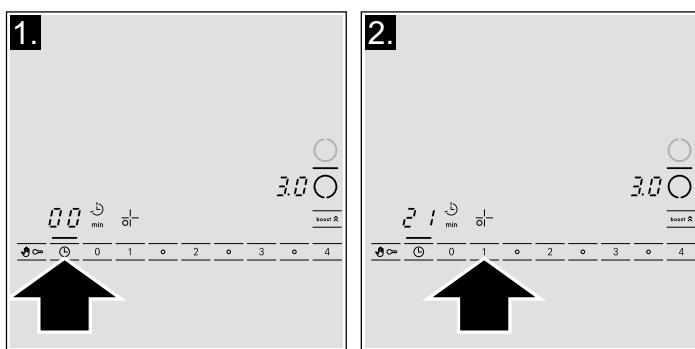
- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

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 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 e na indicação da função de programação do tempo aparece durante 10 segundos.

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

Alterar ou cancelar o tempo

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

Aparecem os indicadores e .

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

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 alterar ou cancelar o tempo de cozedura de uma zona:

Pressionar várias vezes o símbolo , até que se acenda o indicador da zona de cozedura pretendida. Alterar o tempo de cozedura utilizando os símbolos de **1** a **9** ou utilizar o símbolo **0** para desactivar.

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 acende-se .
2. Regular o tempo pretendido utilizando 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.

Função de protecção para limpeza

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

Para evitar essa situação, a placa de cozedura dispõe da função de protecção para limpeza. Pressionar o símbolo . O aparelho emite um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Agora já se pode limpar a superfície do painel de comandos sem haver o risco de alterar as regulações.

Nota: Este bloqueio não afecta o interruptor principal. A placa de cozedura pode desligar-se sempre que pretender.

Limite automático do 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 o limite automático do tempo.

A zona de cozedura deixa de aquecer. Na indicação da zona de cozedura, piscam alternadamente **FB** e o indicador de calor residual **h/H**.

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
 I	Dispositivo de segurança para crianças permanente  Desactivado.*  Activado.
 2	Sinais sonoros  Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados.  Apenas sinal de confirmação desactivado.  Todos os sinais activados.*
 5	Temporizador automático  Desligado.*  Tempo de desconexão automática.
 6	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo  10 segundos*.  30 segundos.  1 minuto.
 7	Função Power-Management  Desactivada.*  = 1000 W potência mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.

*Regulação de fábrica

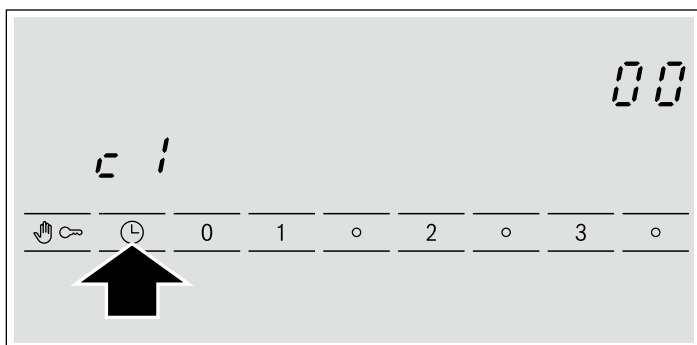
Indicador	Função
	Tempo de selecção da zona de cozedura  Ilimitado: permanece seleccionada a última zona de cozedura programada.*  Limitado: a zona de cozedura permanece seleccionada apenas durante 10 segundos.
	Voltar às regulações predefinidas  Regulações personalizadas.*  Voltar às regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica

Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

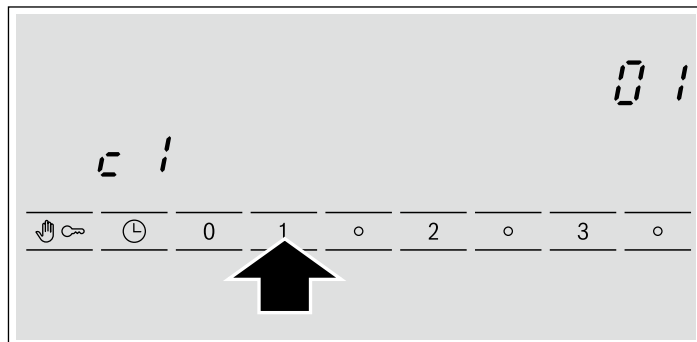
1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo  durante 4 segundos.



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

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_r + 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.*
$FQ / F9$	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. Presionar, 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 bancada.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar 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.

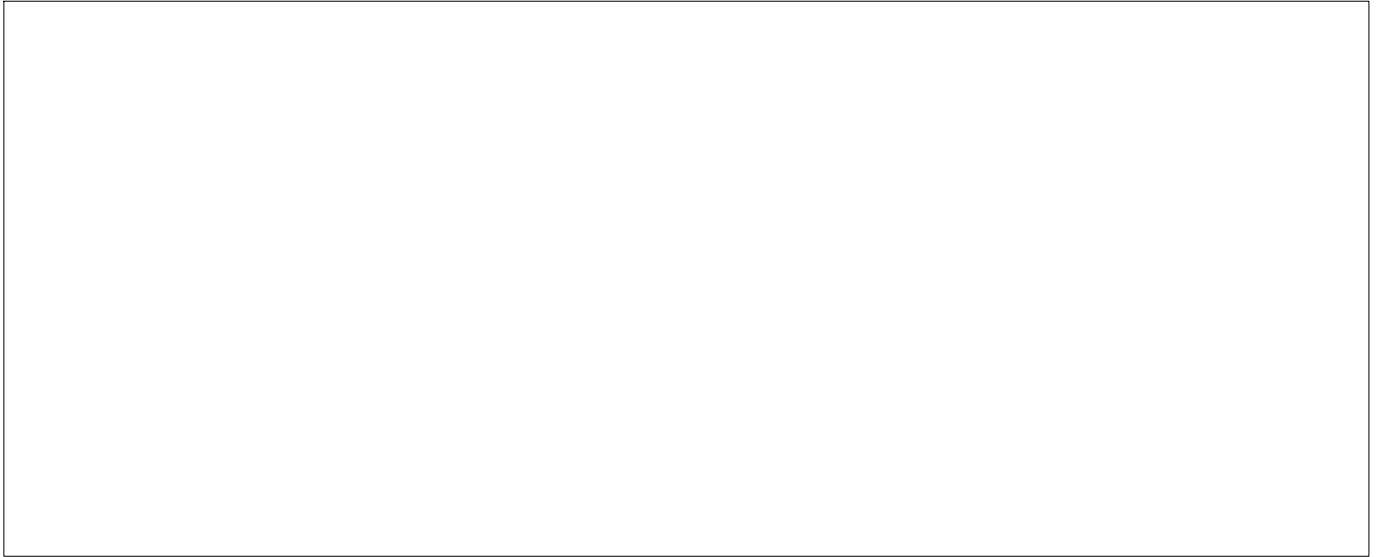
Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

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



9000691855

01
911223