



**PID7..L2.., PID9..L2..
Placa de cocción
Placa de cozinhar**

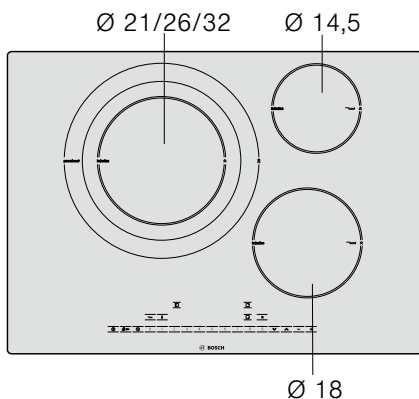


BOSCH

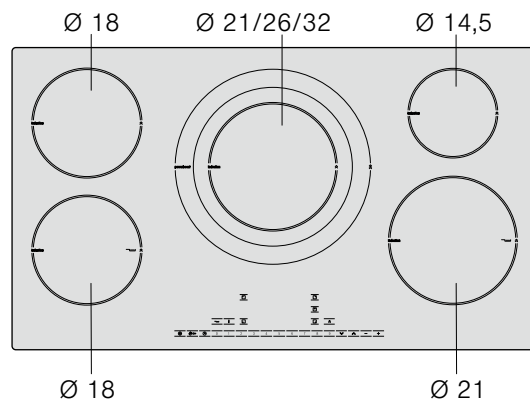
[es] Instrucciones de uso2

[pt] Instruções de serviço 19

PID7..L2..



PID9..L2..



es Índice

Consejos y advertencias de seguridad	2	Función Powerboost	13
Causas de los daños.....	5	Limitaciones de uso	13
Protección del medio ambiente.....	5	Activar	13
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.....	5	Desactivar	13
Consejos para ahorrar energía.....	5	Función programación del tiempo.....	13
La Cocción por Inducción.....	6	Así se programa	13
Ventajas de la Cocción por Inducción	6	El reloj avisador	14
Recipientes apropiados.....	6	Limitación automática de tiempo.....	14
Familiarizarse con el aparato.....	7	Protección para limpieza	14
El panel de mando	7	Ajustes.....	15
Las zonas de cocción.....	7	Modificar los ajustes	16
Indicador de calor residual.....	7	Cuidados y limpieza	16
Programar la placa de cocción.....	8	Placa de cocción.....	16
Encender y apagar la placa de cocción	8	Marco de la placa de cocción	16
Ajustar la zona de cocción	8	Reparar averías.....	17
Tabla de cocción	8	Ruido normal durante el funcionamiento del aparato.....	17
Control de temperatura del aceite.....	10	Servicio de Asistencia Técnica	18
Sartenes para el Control de temperatura del aceite	10		
Los niveles de temperatura	10		
Así se programa	10		
Tabla.....	11		
Programas para freír	12		
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 de montaje incluidas.

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

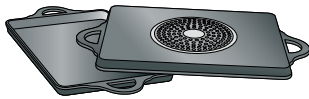
Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

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

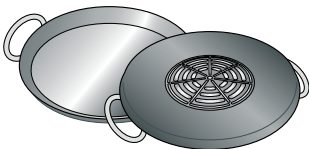
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

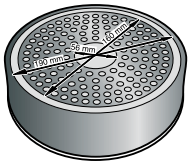
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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.

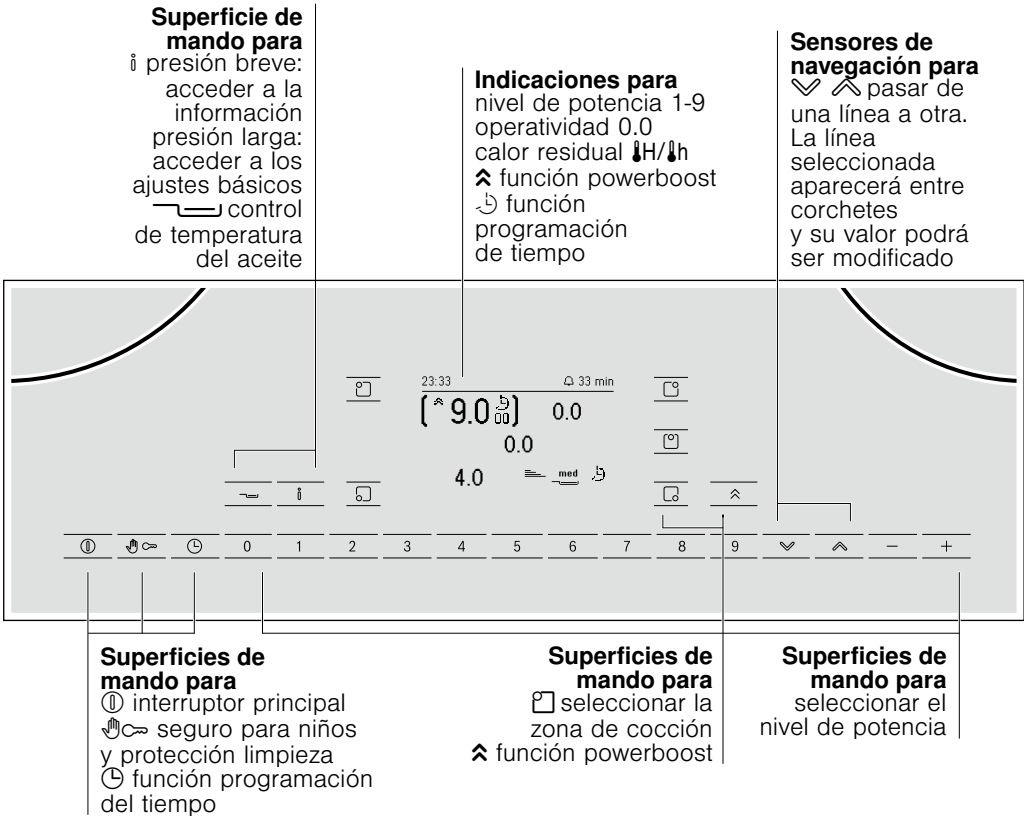
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

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

Familiarizarse con el aparato

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

El panel de mando



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
☐ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
☒ Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
☒ Zona triple	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior (☒ ó ☒) que se desea poner en funcionamiento.

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, el indicador H/h se mantendrá iluminado 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.

Encender: pulsar el símbolo . El indicador situado sobre el interruptor principal se ilumina. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: pulsar el símbolo  hasta que el indicador situado sobre el interruptor principal desaparezca. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfrien suficientemente.

Nota: La placa de cocción se desconecta de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos de **1 a 9** ó con los símbolos **+** y **-**.

Símbolo **+** = nivel de potencia 9

Símbolo **-** = nivel de potencia 4

Nivel de potencia 1 = potencia mínima

Nivel de potencia 9 = potencia máxima

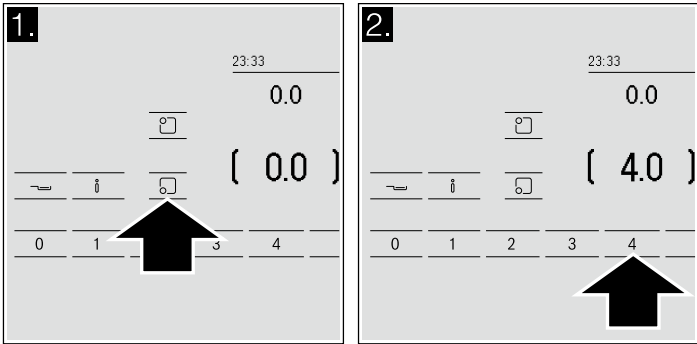
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con la indicación .5 (por ejemplo 1.5).

Seleccionar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción deseada. Si a continuación se pulsa el símbolo  , en la indicación visual aparece cómo seleccionar el nivel de potencia.

2. A continuación seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos de **1 a 9** ó con los símbolos **+** y **-**.



3. Cambiar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar con los símbolos de **1 a 9** ó con los símbolos **+** y **-**.

Al pulsar el símbolo  aparece el tiempo que lleva encendida la zona de cocción.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción. A continuación pulsar el símbolo del nivel de potencia **0** ó pulsar los símbolos **+** ó **-** hasta llegar a 0.0.

Notas

- 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.
- Si la zona de cocción está seleccionada, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual. 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	

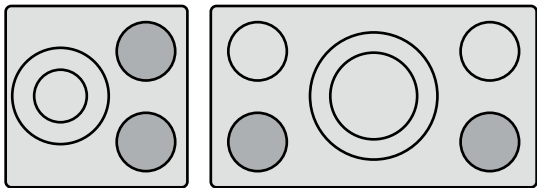
* Cocción sin tapa

** Sin tapa

Control de temperatura del aceite

Esta función permite freír, regulando automáticamente la temperatura de la sartén.

Las zonas de cocción que están dotadas de esta función son las zonas laterales derechas ó las delanteras, dependiendo del modelo, (ver imagen).



Ventajas al freír

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

Notas

- No calentar nunca aceite, mantequilla o manteca sin vigilancia.
- Situar la sartén en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base de la sartén sea correcto.

- No cubrir la sartén con tapas. De lo contrario, la regulación automática no funciona. Se puede utilizar un tamiz protector, de este modo la regulación automática sí funciona.
- Utilizar únicamente aceite apropiado para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura **min**.

Sartenes para el Control de temperatura del aceite

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.

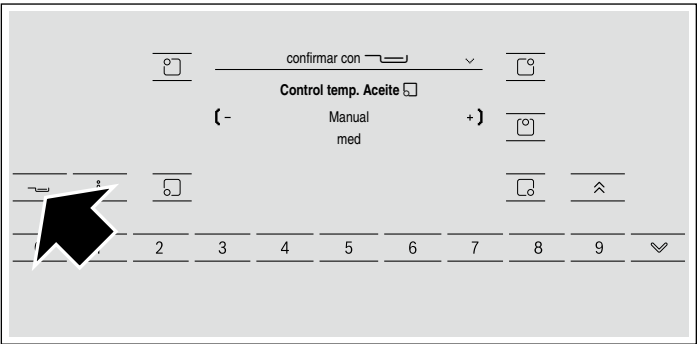
Los niveles de temperatura

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.

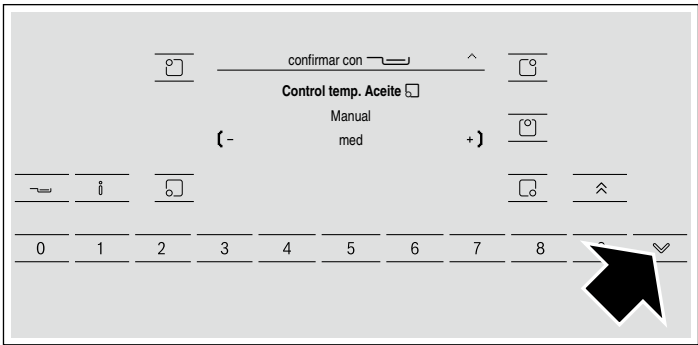
1. Seleccionar la zona de cocción deseada. En la indicación visual aparece 0.0.
2. Pulsar el símbolo .



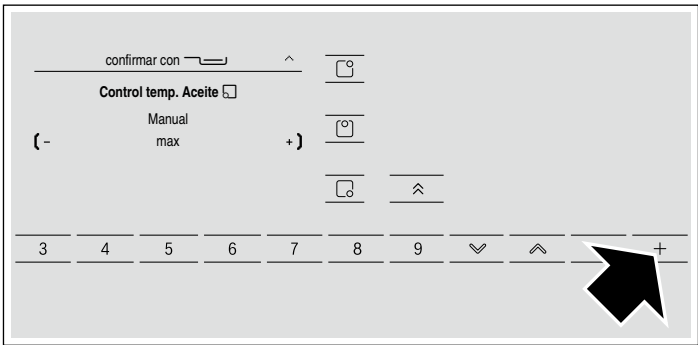
3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar la opción Manual con los símbolos + y -.

Nota: Si no se selecciona ningún ajuste, pasado un tiempo, el menú se cierra sin poner en marcha la función.

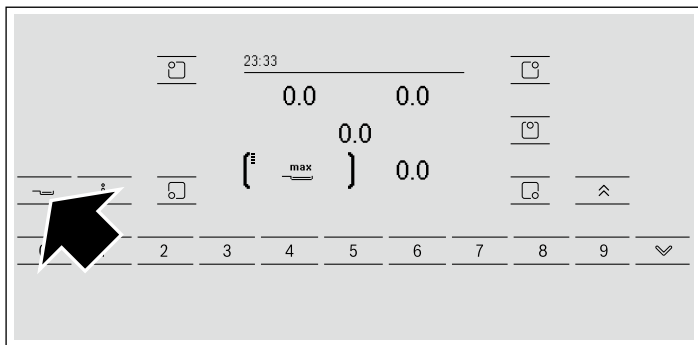
4. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación .



5. Seleccionar el nivel de temperatura deseado con los símbolos + y -.



6. Activar la función pulsando . Aparece el símbolo y el nivel de potencia seleccionado. El Control de la temperatura del aceite se habrá activado. Si se pulsa el símbolo se puede comprobar que la función se ha puesto en marcha.



El símbolo de temperatura permanecerá encendido hasta que se alcanza la temperatura de fritura. A continuación suena una señal acústica. El símbolo de la temperatura se apaga y aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

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.

7. Agregar aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

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

Modificar la temperatura seleccionada

Seleccionar la zona. A continuación modificar la temperatura pulsando los símbolos + y -. También se puede modificar la temperatura volviendo al menú de la función:

Pulsar el símbolo . A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación y seleccionar el nivel de temperatura deseado con los símbolos + y -.

Salir de la función antes de tiempo

Volver al menú de la función con el símbolo .

A continuación seleccionar la opción Salir con los símbolo + y -. También se puede salir de la función pulsando el símbolo 0 ó pulsando los símbolos + y - hasta que en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada aparezca 0.0.

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

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

* En una sartén fría.

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

* En una sartén fría.

Programas para freír

Utilizar únicamente estos programas con las sartenes recomendadas para el control de la temperatura del aceite.

Con estos programas se pueden preparar los siguientes grupos de platos:

Plato

Carne

Pescado

Platos con huevos

Patatas

Verduras

Productos ultracongelados

Otros

Seleccionar el programa deseado

Seleccionar la zona de cocción. En la indicación visual de la zona de cocción se muestra 0.0.

1. Pulsar el símbolo .
2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar la opción Recetario con los símbolos + y -.
3. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el grupo de platos deseado con los símbolos + y -.
4. A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el plato deseado con los símbolos + y -.

5. Activar la función pulsando .

El programa ya está seleccionado.

El símbolo de temperatura permanecerá encendido hasta que se alcance la temperatura de fritura. A continuación suena una señal acústica. El símbolo de temperatura se apaga y aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

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

Modificar el programa seleccionado

Seleccionar la zona de cocción. Volver al menú de la función con el símbolo . A continuación bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación  y seleccionar el plato deseado con los símbolos + y -.

Salir de la función antes de tiempo

Volver al menú de la función con el símbolo . A continuación seleccionar la opción Salir con los símbolos + y -. También se puede salir de la función pulsando el símbolo 0 ó pulsando los símbolos + y - hasta que en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada aparezca 0.0.

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".

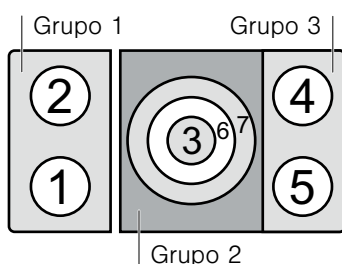
Función Powerboost

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  y 9.0 y a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.0.

En el grupo 2, la función powerboost puede ser activada al mismo tiempo en todas las zonas de cocción. (ver imagen)



Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada pulsando el símbolo  correspondiente.
2. Pulsar el símbolo . La función se habrá activado.

Desactivar

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

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.

Así se programa

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

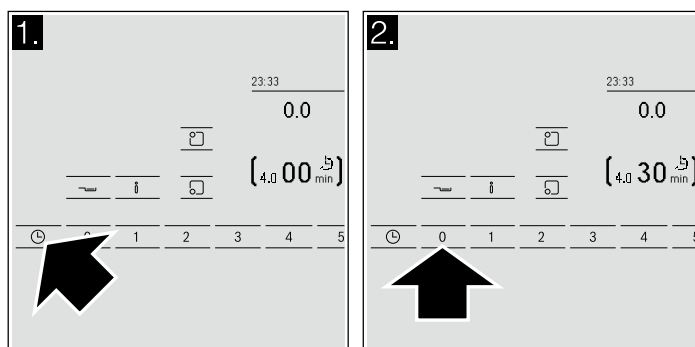
La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar dos veces el símbolo . Los indicadores 0.0, min y  se iluminan en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada. Si se pulsa el símbolo  en la indicación visual aparece cómo seleccionar la duración.

3. En los 10 segundos siguientes, programar el tiempo con los símbolos de 0 a 9 ó con los símbolos + y -. A continuación pulsar el símbolo  para activar la función.

Símbolo +: 30 minutos

Símbolo -: 10 minutos



Al cabo de unos segundos, el tiempo de cocción empieza a transcurrir.

En la indicación visual aparece el tiempo de cocción de la zona de cocción seleccionada.

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 . Modificar el tiempo con los símbolos de **0** a **9** ó con los símbolos **+** y **-**. Para cancelar el tiempo, programarla a cero con el símbolo **0** ó el símbolo **-** hasta que aparezca 00.

Cancelar el tiempo de una zona de cocción con la función Control de temperatura del aceite

Al cocinar con el Control de temperatura del aceite, el tiempo de cocción programado empieza a contar una vez se ha alcanzado la temperatura en la zona seleccionada.

Notas

- Seleccionar una zona de cocción para consultar el tiempo de cocción restante.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.
- Al pulsar el símbolo  sin haber programado un tiempo, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

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

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo . En la indicación visual de la función programación del tiempo aparecen , y 00:00.
2. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos de **0** a **9** ó con los símbolos **+** y **-**. En la indicación visual, el ajuste se va rellenando de derecha a izquierda.

Símbolo **+** : 10 minutos

Símbolo **-** : 5 minutos

Tras unos segundos el tiempo de cocción empieza a transcurrir.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal acústica. En la indicación visual de la función programación del tiempo aparece 00:00. Tras pulsar el símbolo  las indicaciones se apagan y la señal acústica finaliza.

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar el símbolo . Para modificar el tiempo pulsar los símbolos de **0** a **9** ó los símbolos **+** y **-**. Para cancelar el tiempo programarla a **0** con los símbolos de **0** a **9** ó con los símbolos **+** y **-**.

Nota: Al pulsar el símbolo  sin haber programado un tiempo, aparece un mensaje de aviso en la indicación visual.

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  .

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).

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  . En la indicación visual aparece un mensaje de aviso. El panel de mando queda bloqueado durante 20 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.

Ajustes

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden ser modificados.

Indicador	Función
Idioma	Inglés.*
	Alemán
	Francés
	Holandés
	Italiano
	Portugués
	Español
	Danés
	Sueco
	Noruego
	Finés
	Ruso
	Polaco
	Turco
	Griego
Niveles de potencia	9
	17*
Señal acústica	Encendida*
	Apagada
Limitación de potencia	de 1000 W a 9500 W.
	Al aumentar el ajuste, la potencia de la placa incrementa en 500 W.
Seguro para niños	Manual*
	Automático
	Apagado.
Brillo	Se puede ajustar el brillo de la indicación visual.
Reloj	Se puede ajustar la hora
Reloj avisador	Encendido*: Para activar el reloj avisador pulsar una vez el sensor  .
	Para activar la desconexión automática de una zona de cocción, pulsar dos veces el símbolo  .
	Apagado: La desconexión automática de una zona de cocción se activará pulsando una vez el sensor  .
Señal del tiempo transcurrido	Duración de la señal acústica de la función programación del tiempo:
	10 seg*
	30 seg
	60 seg
Ajustes por defecto	Sí
	No*

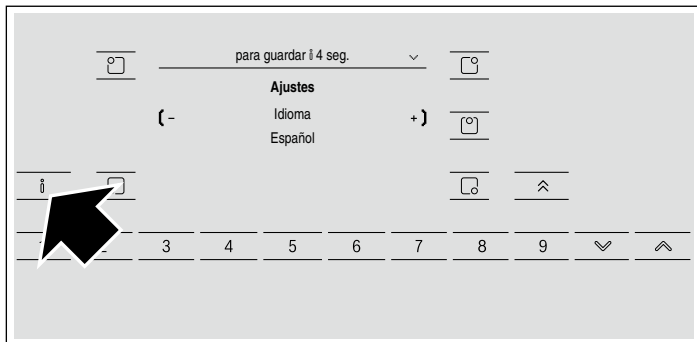
*Ajustes básicos

Para guardar algunos ajustes hace falta esperar un tiempo. En la indicación visual aparecerá el símbolo .

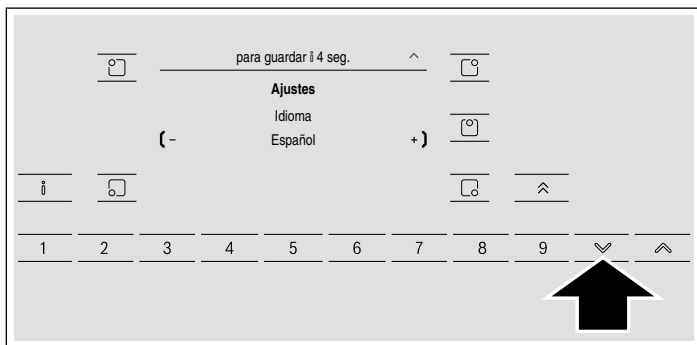
Modificar los ajustes

La placa de cocción debe estar apagada.

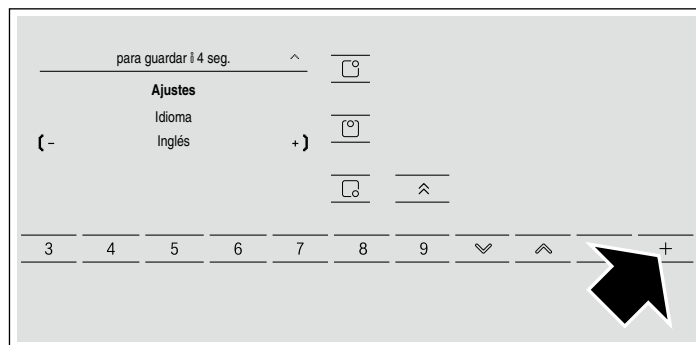
1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los 10 segundos siguientes, pulsar el símbolo  durante 4 segundos.
En la indicación visual aparece el primer ajuste entre corchetes.



3. Pulsar los símbolos + y - hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. Bajar a la siguiente línea con el sensor de navegación .



5. Seleccionar el valor deseado con los símbolos + y -.



6. Volver a tocar el símbolo  durante 4 segundos.
Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de la función sin guardar los ajustes

Para salir de los ajustes, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y volver a seleccionar los ajustes deseados.

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.
Data memory error — See user manual	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	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	21	Limites de utilização.....	29
Protecção do meio ambiente	22	Activar	29
Eliminação de resíduos não poluente	22	Desactivar	29
Conselhos para poupar energia.....	22	Função de programação do tempo	30
Cozedura por indução	22	Como programar	30
Vantagens da cozedura por indução	22	Temporizador com alarme.....	30
Recipientes apropriados	22	Limite automático do tempo	30
Familiarizar-se com o aparelho	23	Protecção para limpeza	31
O painel de comandos	23	Regulações	31
As zonas de cozedura.....	24	Alterar as regulações.....	32
Indicador de calor residual.....	24	Cuidados e limpeza	32
Programar a placa de cozedura	24	Placa de cozedura	32
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	24	Friso da placa de cozedura.....	32
Regular a zona de cozedura.....	24	Reparar avarias	33
Tabela de cozedura	25	Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	33
Controlo da temperatura do óleo	26	Serviço de Assistência Técnica	34
Frigideiras adequadas para o Controlo da temperatura do óleo.....	26		
Os níveis de temperatura.....	26		
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 segundo as instruções de montagem incluídas.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. 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 detectado 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.

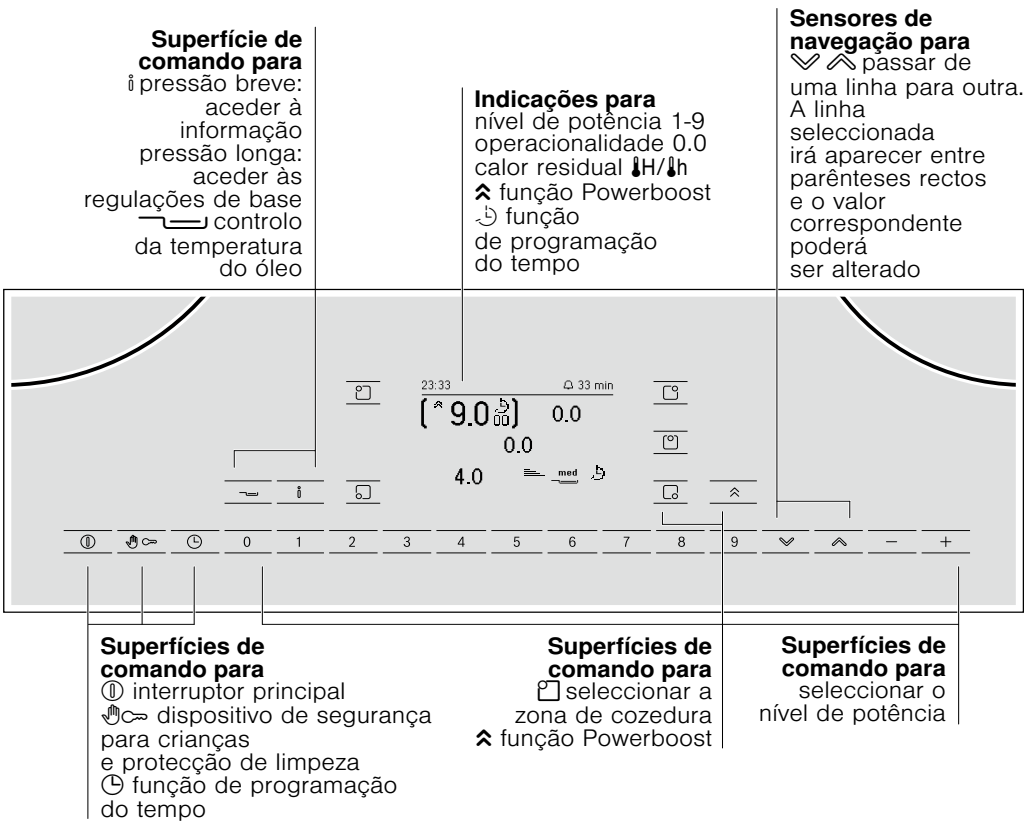
Detecção automática em zonas de cozedura duplas ou triplas

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

Familiarizar-se com o aparelho

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

O painel de comandos



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 dupla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
☒ Zona tripla	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho da zona exterior (☒ ou ☒) que pretende colocar em funcionamento.

Utilize apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto "Recipientes adequados".

Indicador de calor residual

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

Embora a placa esteja desligada, o indicador mantém-se aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Se retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, vão aparecer alternadamente o indicador 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.

Ligar: pressione o símbolo . O indicador situado sobre o interruptor principal acende-se. A placa de cozedura está pronta para entrar em funcionamento.

Desligar: pressione o símbolo até que o indicador situado sobre o interruptor principal desapareça. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual vai permanecer 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 pretendido utilizando os símbolos de **1 a 9** ou os símbolos **+** e **-**.

Símbolo **+** = nível de potência 9

Símbolo **-** = nível de potência 4

Nível de potência 1 = potência mínima

Nível de potência 9 = potência máxima

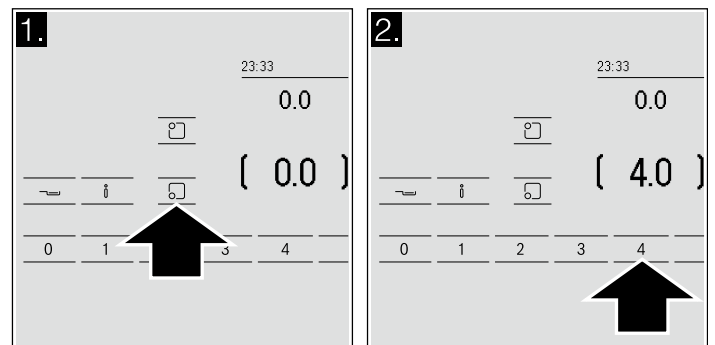
Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Está assinalada com a indicação .5 (por exemplo 1.5).

Seleccionar o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo da zona de cozedura pretendida. Se, em seguida, pressionar o símbolo , na indicação aparece como seleccionado o nível de potência.

2. Em seguida, seleccionar o nível de potência pretendido utilizando os símbolos de **1 a 9** ou os símbolos **+** e **-**.



3. Alterar o nível de potência: seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar utilizando os símbolos de **1 a 9** ou os símbolos **+** e **-**.

Se pressionar o símbolo , aparece há quanto tempo a zona de cozedura está ligada.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura. Em seguida, pressionar o símbolo do nível de potência **0** ou pressionar os símbolos **+** ou **-** até chegar a 0.0.

Notas

- 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.
- Se a zona de cozedura estiver seleccionada, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação. 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 bernaïse, molho holandês	3-4	8-12 min.
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.

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

	Nível de potência	Duração da cozedura em minutos
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	

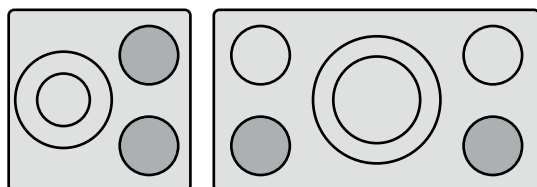
* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

Controlo da temperatura do óleo

Esta função permite fritar, regulando automaticamente a temperatura da frigideira.

As zonas de cozedura que possuem esta função são as zonas laterais direitas ou dianteiras, conforme o modelo (ver imagem).



Vantagens ao fritar

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

Notas

- Nunca aqueça óleo, manteiga ou banha sem vigilância.
- Coloque a frigideira no centro da zona de cozedura. Certifique-se de que o diâmetro da base da frigideira é o correcto.

- Não tape a frigideira com tampas. Caso contrário, a regulação automática não funciona. Pode utilizar-se um anti-salpicos. Deste modo, a regulação automática já funciona.
- Utilize unicamente óleo apropriado para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite ou banha de porco, seleccione o nível de temperatura **min**.

Frigideiras adequadas para o Controlo da temperatura do óleo

No mercado, existem óptimas frigideiras para esta função que podem ser adquiridas posteriormente, 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 antiaderentes. 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.

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

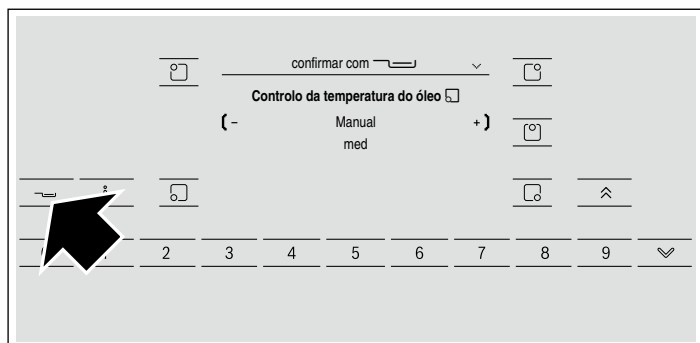
Como programar

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 pretendida. Na indicação aparece 0.0.

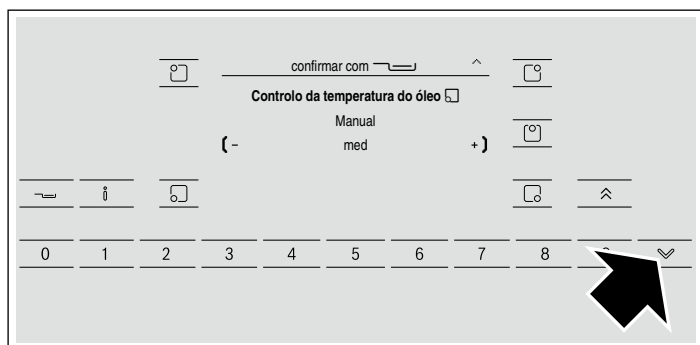
2. Pressionar o símbolo .



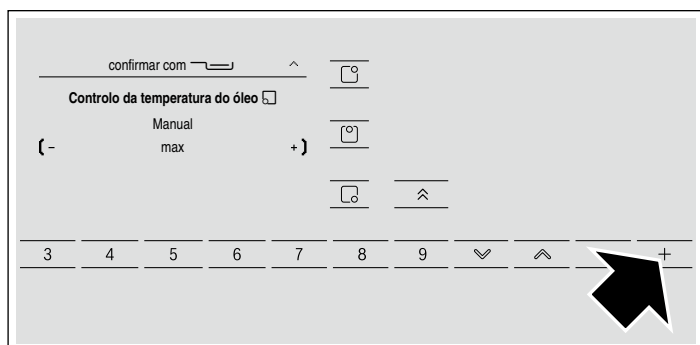
3. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar a opção Manual utilizando os símbolos + e -.

Nota: Se nenhuma regulação for seleccionada, passado algum tempo, o menu fecha-se e a função não é activada.

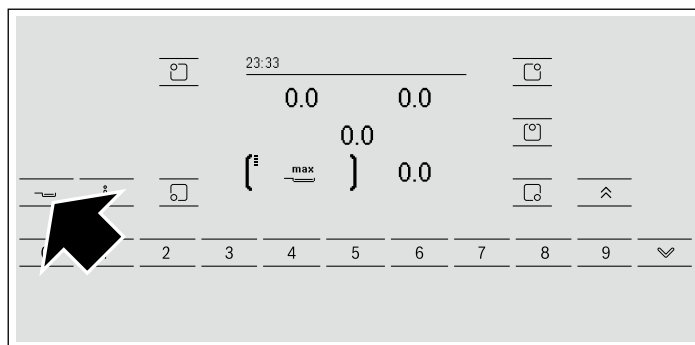
4. Passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação .



5. Seleccionar o nível de temperatura pretendido utilizando os símbolos + e -.



6. Activar a função pressionando . O símbolo  e o nível de potência seleccionado são apresentados.
O Controlo da temperatura do óleo é activado.
Se pressionar o símbolo  é possível confirmar-se que a função foi activada.



O símbolo da temperatura permanece aceso até que a temperatura para fritar seja alcançada. Em seguida, é emitido um sinal sonoro. O símbolo da temperatura apaga-se e é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

7. Deitar óleo na frigideira e, em seguida, juntar os alimentos.

Como habitualmente, virar os alimentos para não se queimarem.

Alterar a temperatura seleccionada

Seleccionar a zona. Em seguida, alterar a temperatura pressionando os símbolos + e -. Também é possível alterar a temperatura, voltando ao menu da função:

Pressionar o símbolo . Em seguida, passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação  e seleccionar o nível de temperatura pretendido utilizando os símbolos + e -.

Sair da função antes do tempo

Voltar ao menu da função utilizando o símbolo .

Em seguida, seleccionar a opção Sair utilizando os símbolos + e -. Também é possível sair da função pressionando o símbolo **0** ou os símbolos + e -, até que na indicação da zona de cozedura seleccionada apareça 0.0.

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

Só deve utilizar estes programas com as frigideiras recomendadas para o controlo da temperatura do óleo.

Utilizando estes programas podem preparar-se os seguintes grupos de pratos:

Prato
Carne
Peixe
Pratos com ovos
Batatas
Hortalças
Produtos ultracongelados
Outros

Seleccionar o programa pretendido

Seleccionar a zona de cozedura. Na indicação da zona de cozedura é apresentado 0.0.

1. Pressionar o símbolo .
2. Nos 10 segundos seguintes, seleccionar a opção Programas utilizando os símbolos + e -.
3. Passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação  e seleccionar o grupo de pratos pretendido utilizando os símbolos + e -.

4. Em seguida, passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação  e seleccionar o prato pretendido utilizando os símbolos + e -.

5. Activar a função pressionando .

O programa já está seleccionado.

O símbolo da temperatura permanece aceso até que a temperatura para fritar seja alcançada. Em seguida, é emitido um sinal sonoro. O símbolo da temperatura apaga-se e é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

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

Alterar o programa seleccionado

Seleccionar a zona de cozedura. Voltar ao menu da função utilizando o símbolo . Em seguida, passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação  e seleccionar o prato pretendido utilizando os símbolos + e -.

Sair da função antes do tempo

Voltar ao menu da função utilizando o símbolo .

Em seguida, seleccionar a opção Sair utilizando os símbolos + e -. Também é possível sair da função pressionando o símbolo 0 ou os símbolos + e -, até que na indicação da zona de cozedura seleccionada apareça 0.0.

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".

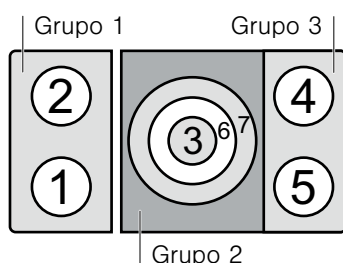
Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que se utilizar o nível de potência 9.

Limites de utilização

Esta função está disponível em todas as zonas de cozedura, sempre que a outra zona do mesmo grupo não esteja em funcionamento (ver imagem). Caso contrário, na indicação da zona de cozedura seleccionada, os símbolos  e 9.0 piscam e, em seguida, é automaticamente regulado o nível de potência 9.0.

No grupo 2, a função Powerboost pode ser activada ao mesmo tempo em todas as zonas de cozedura. (Ver imagem.)



Activar

1. Seleccionar a zona de cozedura pretendida pressionando o símbolo  correspondente.
2. Pressionar o símbolo . A função é activada.

Desactivar

Seleccionar a zona de cozedura pressionando o símbolo  correspondente e, em seguida, pressionar o símbolo .

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:

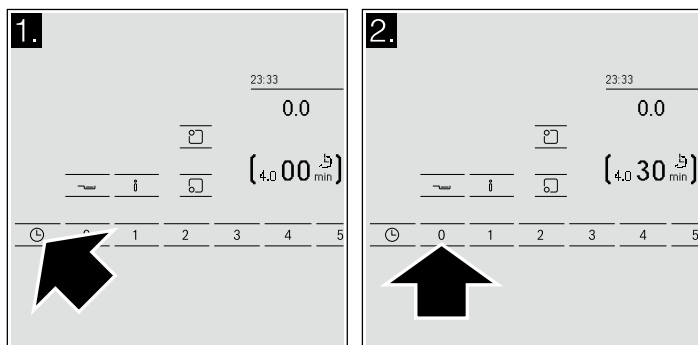
- para desligar automaticamente uma zona de cozedura.
- como temporizador com alarme.

Como programar

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

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos.
2. Pressionar duas vezes o símbolo . Os indicadores 0.0, min e  acendem-se na indicação da zona de cozedura seleccionada. Se pressionar o símbolo , na indicação aparece como seleccionar a duração.
3. Nos 10 segundos seguintes, programar o tempo utilizando os símbolos de 0 a 9 ou os símbolos + e -. Em seguida, pressionar o símbolo  para activar a função.
Símbolo +: 30 minutos
Símbolo -: 10 minutos



Após alguns segundos, o tempo de cozedura começa a decorrer.

Na indicação é apresentado o tempo de cozedura da zona de cozedura seleccionada.

Depois de decorrido o tempo

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

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

Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura e, em seguida, pressionar duas vezes o símbolo . Alterar o tempo utilizando os símbolos de 0 a 9 ou os símbolos + e -. Para cancelar o tempo, deve programá-lo para zero utilizando o símbolo 0 ou o símbolo - até aparecer 00.

Cancelar o tempo de uma zona de cozedura utilizando a função Controlo da temperatura do óleo

Ao cozinhar utilizando o Controlo da temperatura do óleo, o tempo de cozedura programado começa a contar depois de alcançada a temperatura na zona seleccionada.

Notas

- Seleccionar uma zona de cozedura para consultar o tempo de cozedura restante.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.
- Se pressionar o símbolo  sem ter programado um tempo, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

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

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar o símbolo . Na indicação da função de programação do tempo aparecem  e 00:00.
2. Regular o tempo pretendido utilizando os símbolos de 0 a 9 ou os símbolos + e -. Na indicação, a regulação vai-se completando da direita para a esquerda.
Símbolo +: 10 minutos
Símbolo -: 5 minutos

Após alguns segundos, o tempo de cozedura 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 aparece 00:00. Depois de pressionar o símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro termina.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar o símbolo . Para alterar o tempo, pressionar os símbolos de 0 a 9 ou os símbolos + e -. Para cancelar o tempo, programá-lo para 0 utilizando os símbolos de 0 a 9 ou os símbolos + e -.

Nota: Se pressionar o símbolo  sem ter programado um tempo, é apresentada uma mensagem de aviso na indicação.

Limite automático do tempo

Quando uma 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 F8 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 em função do nível de potência seleccionada (de 1 a 10 horas).

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 . Na indicação, é apresentada uma mensagem de aviso. O painel de comandos fica bloqueado durante 20 segundos.

Agora já é possível 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.

Regulações

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem ser alteradas.

Indicador	Função	
Idioma	Inglês.*	
	Alemão	
	Francês	
	Holandês	
	Italiano	
	Português	
	Espanhol	
	Dinamarquês	
	Sueco	
	Norueguês	
	Finlandês	
	Russo	
	Polaco	
	Turco	
	Grego	
Níveis de potência		17 *
Sinal sonoro	Ligado*	
	Desligado	
Limite de potência	de 1000 W a 9500 W.	
	Ao aumentar a regulação, a potência da placa aumenta 500 W.	
Dispositivo de segurança para crianças	Manual*	
	Automático	
	Desligado	
Luminosidade	É possível regular a luminosidade da indicação.	
Relógio	É possível acertar a hora	
Alarme	Ligado*:	Para activar o alarme, pressionar uma vez o sensor  .
		Para activar a desconexão automática de uma zona de cozedura, pressionar duas vezes o símbolo  .
	Desligado:	A desconexão automática de uma zona de cozedura é activada pressionando uma vez o sensor  .
Sinal do tempo decorrido	Duração do sinal sonoro da função de programação do tempo:	
	10 seg*	
	30 seg	
	60 seg	
Regulações predefinidas	Sim	
	Não*	

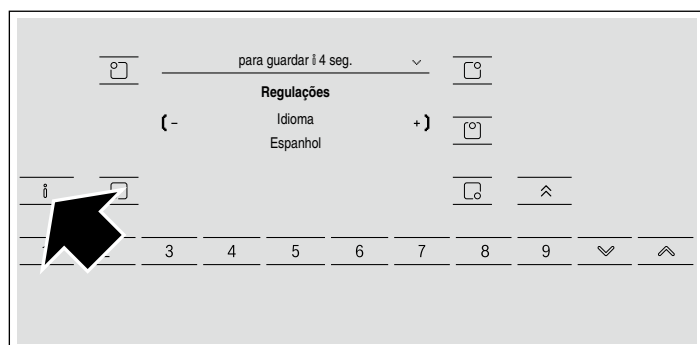
* Regulações de base

Para guardar algumas regulações, é necessário esperar um pouco. Na indicação vai aparecer o símbolo .

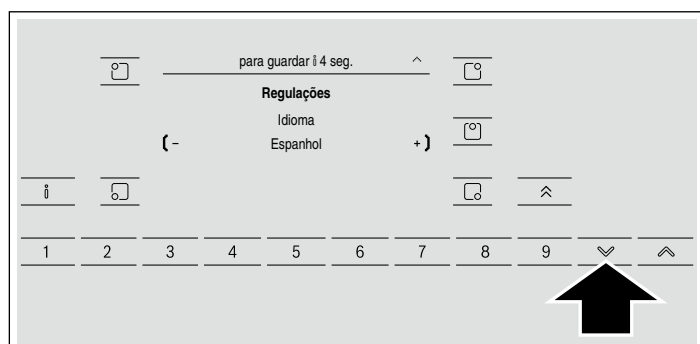
Alterar as regulações

A placa de cozedura deve estar desligada.

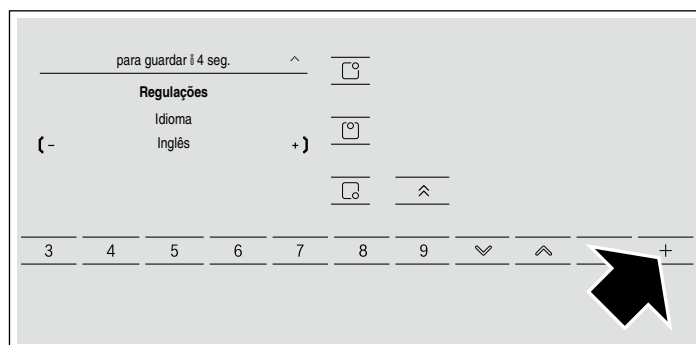
1. Ligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo durante 4 segundos.
Na indicação, a primeira regulação é apresentada entre parênteses rectos.



3. Pressionar os símbolos + e - até aparecer o indicador da função pretendida.
4. Passar para a linha seguinte utilizando o sensor de navegação .



5. Seleccionar o valor pretendido utilizando os símbolos + e -.



6. Voltar a tocar no símbolo durante 4 segundos.
As regulações são correctamente guardadas.

Sair da função sem guardar as regulações

Para sair das regulações, desligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal e seleccionar novamente as regulações pretendidas.

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 queiem. 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 contactar o Serviço de Assistência Técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações 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, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
Erro na memória de dados — Ver manual do utilizador	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Contactar 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 cerca de 30 segundos e voltar a ligar.*
FQ / F9	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligar a placa de cozedura da rede eléctrica. Esperar cerca de 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. Pressionar, 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	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a bancada.	Esperar que o sistema electrónico arrefeça o suficiente e voltar a ligar.

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

Não colocar 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 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.

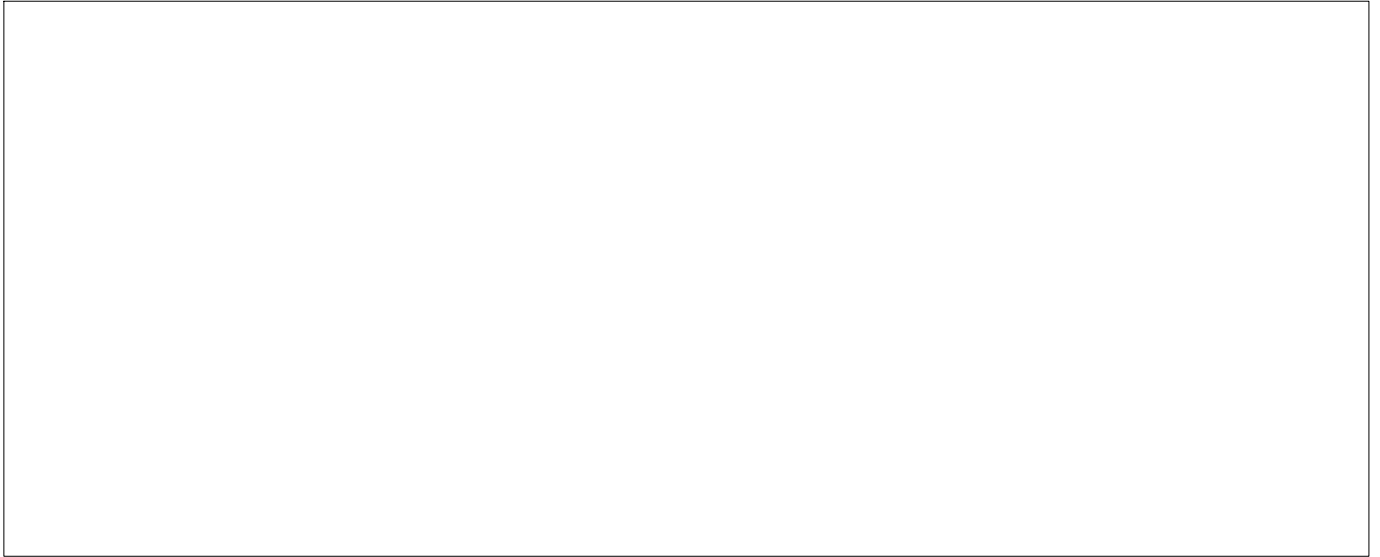
Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

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



9000704541

00
911129