



PIE...B...
Placa de cocción
Placa de cozinhar

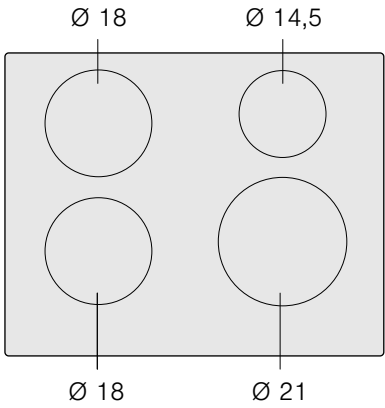


BOSCH

[es] Instrucciones de uso y montaje 3

[pt] Instruções de utilização e montagem21

PIE...B...



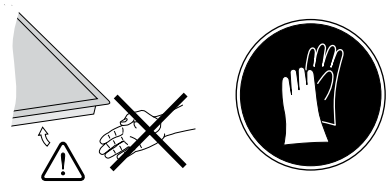
	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

INSTRUCCIONES DE MONTAJE	4
Montaje	4
Observaciones importantes	6
Preparación de los muebles de montaje, figuras 1/2/3/4 ...	6
Instalar el aparato, figuras 5/7.....	7
Modificar la intensidad de conexión 13 / 16 / 20 Amperios, figura 8.....	7
Desmontar el aparato	7
INSTRUCCIONES DE USO.....	8
Consejos y advertencias de seguridad	8
Causas de los daños.....	9
Protección del medio ambiente.....	10
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	10
Consejos para ahorrar energía	10
La Cocción por Inducción.....	11
Ventajas de la Cocción por Inducción	11
Recipientes	11
Presentación del aparato	12
El panel de mando	12
Las zonas de cocción.....	12
Indicador de calor residual.....	12
Programar la placa de cocción.....	13
Encender y apagar la placa de cocción	13
Ajustar la zona de cocción	13
Tabla de cocción	13
Seguro para niños	14
Activar y desactivar el seguro para niños.....	14
Seguro automático para niños.....	14
Función Powerboost.....	15
Activar	15
Así se desactiva.....	15
Función programación del tiempo	15
Apagar automáticamente una zona de cocción.....	15
El reloj avisador.....	15
Limitación automática de tiempo	16
Ajustes básicos.....	16
Acceder a los ajustes básicos.....	17
Cuidados y limpieza	17
Placa de cocción	17
Marco de la placa de cocción	17
Reparar averías	17
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato	18
Servicio de Asistencia Técnica	19
Platos testados	19

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Montaje



1

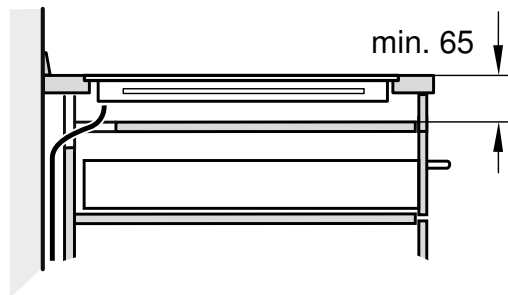
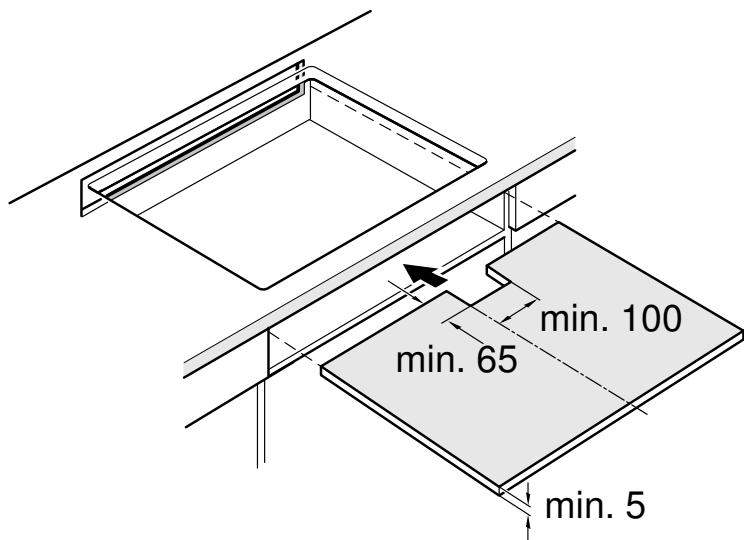
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

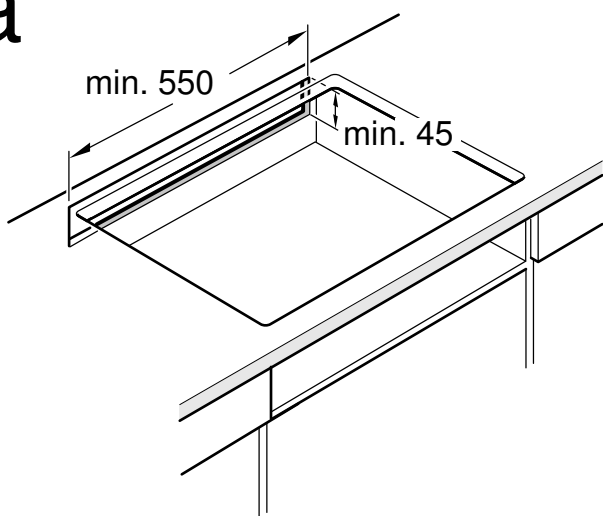
a

b

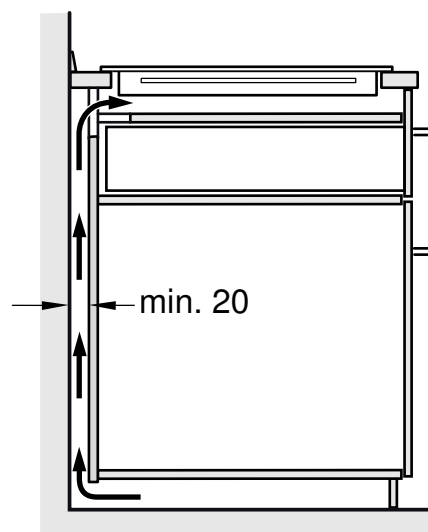
3



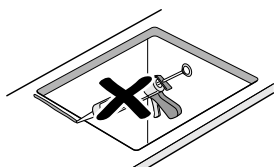
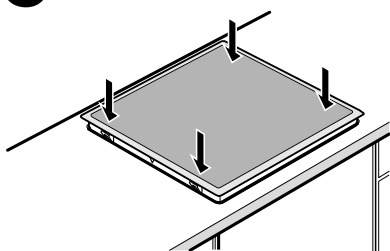
4a



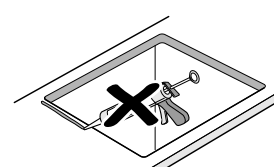
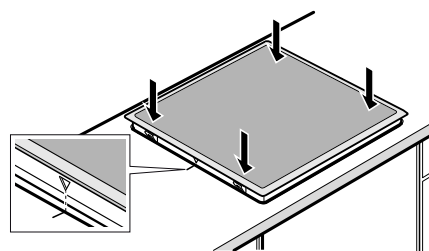
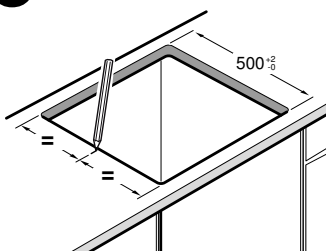
4b



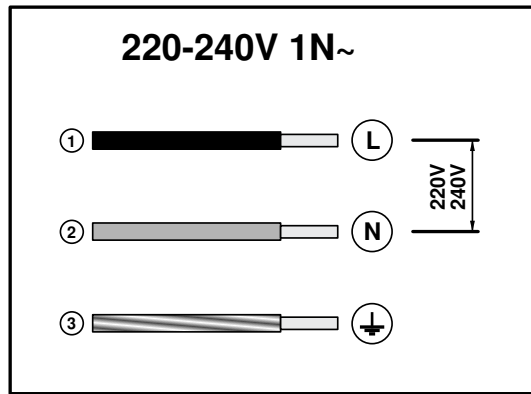
5



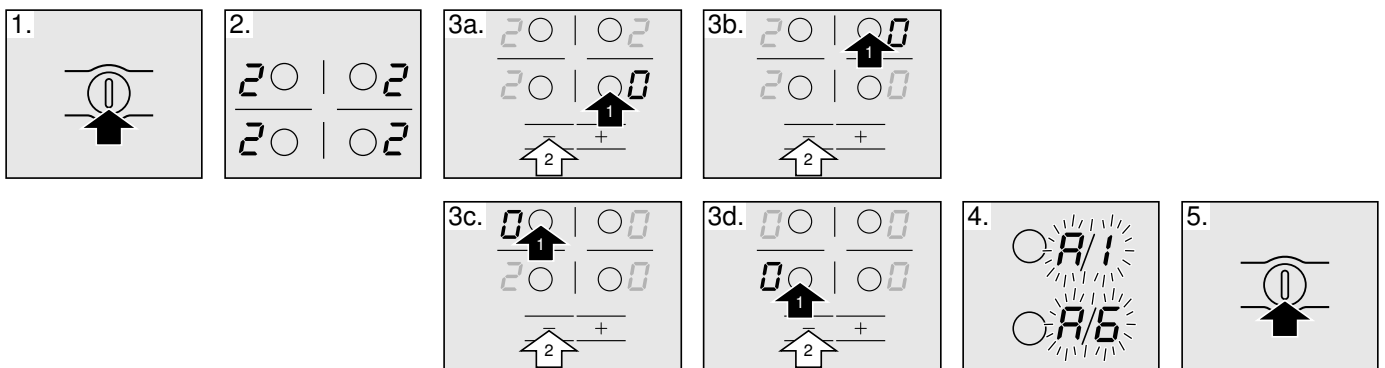
6



7



8



Observaciones importantes

Seguridad: la seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

Conexión eléctrica: sólo a cargo de un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

Tipo de conexión: el aparato pertenece a la clase de protección I y sólo puede utilizarse en combinación con una conexión con conductor de toma a tierra.

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Instalación: el aparato debe ser conectado a una instalación fija y deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

Montaje empotrado bajo encimera: las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Cable de alimentación: no aprisionar el cable de alimentación ni pasarlo por bordes afilados. Si hay un horno montado debajo, pasar el cable por las esquinas traseras del horno hasta la caja de conexión. Debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

Encimera: plana, horizontal, estable. Siga las instrucciones del fabricante de la encimera.

Garantía: una instalación, conexión o montaje inadecuado supone la pérdida de validez de la garantía del producto.

Nota: Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, deberá realizarlo únicamente personal técnico del Servicio de Asistencia con formación específica.

Preparación de los muebles de montaje, figuras 1/2/3/4

Muebles empotrados: resistentes a una temperatura de 90°C como mínimo.

Hueco: retirar las virutas después de los trabajos de corte.

Superficies de corte: sellar con material resistente al calor.

Montaje sobre el cajón, figura 2a

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

Soporte intermedio: se puede utilizar un panel de madera (**figura 3**) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. El código de referencia de este accesorio es el 686002.

Encimera: debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno, figura 2b

Encimera: debe tener como mínimo un grosor de 30 mm.

Nota: Consulte las indicaciones de montaje del horno por si fuera necesario aumentar la distancia entre la placa de cocción y el horno.

Ventilación: la distancia mínima entre el horno y la placa de cocción debe de ser de 5 mm.

Montaje sobre lavavajillas

Se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica. El código de referencia de este accesorio es el 686002.

Encimera: debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.

La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe ser de:

- 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
- 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Ventilación, figura 4

Teniendo en cuenta la ventilación de la placa, es necesario:

- una abertura en la parte superior de la pared trasera del mueble (**figura 4a**).
- una separación entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina (**figura 4b**).

Instalar el aparato, figuras 5/7

Nota: Usar guantes de protección al instalar la placa. Las superficies no visibles pueden tener aristas cortantes.

Colocar la placa de cocción, (**figura 5**).

Conectar el aparato a la red eléctrica y comprobar su funcionamiento.

- Tensión, ver placa de características.
- Conectar exclusivamente según el esquema de conexión (**figura 7**).
 1. Marrón
 2. Azul
 3. Amarillo y verde

Colocar la placa de cocción en el hueco disponible de la encimera con una profundidad de 500 mm, (figura 6)

1. Marcar el centro del hueco de la encimera.
2. Colocar la placa de cocción.
3. Alinear las marcas del marco de la placa de cocción con las de la encimera.
4. Insertar la placa de cocción.

Modificar la intensidad de conexión 13 / 16 / 20 Amperios, figura 8

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

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

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

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

3. Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. En la indicación visual de las zonas de cocción laterales derechas se muestra la intensidad de conexión seleccionada.

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

La intensidad de conexión seleccionada se habrá guardado correctamente.

Desmontar el aparato

Desconectar el aparato de la red eléctrica.

Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

¡Atención!

¡Daños en el aparato! No intente extraer el aparato haciendo palanca desde arriba.

INSTRUCCIONES DE USO

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

Consejos 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.

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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.

En el caso de llevar implantado un marcapasos o dispositivo médico similar deberá tener especial precaución al utilizar o acercarse a las placas de cocción de inducción cuando estén en funcionamiento. Consulte a su médico o al fabricante del dispositivo para asegurarse de que cumpla la normativa vigente e informarse de las posibles incompatibilidades.

¡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, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), 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.

¡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 ras-cador 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 ras-cador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan las vitaminas y minerales de las verduras.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo que mantenga la cocción. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.

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 potencia si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes

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

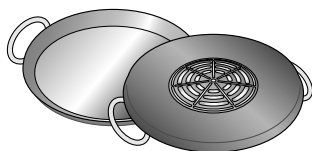
- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados comprobar que la base del recipiente es atraída por un imán.

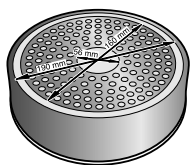
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



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, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



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 placas difusoras ni 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.

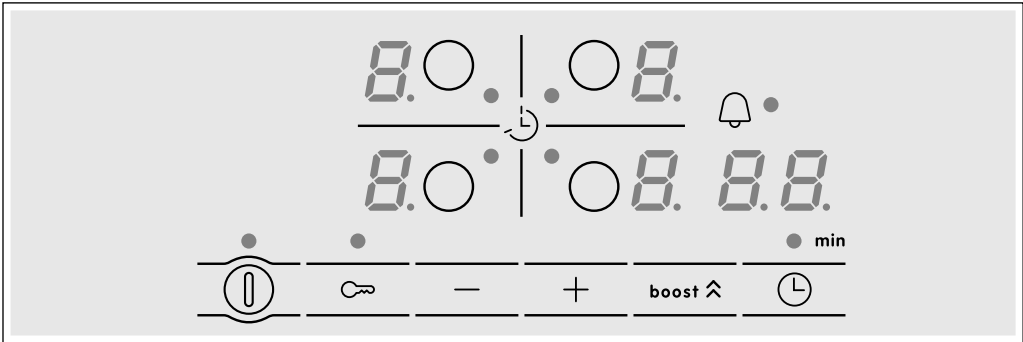
Detección de recipiente

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.

Presentación del aparato

En la *página 2* encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción.

El panel de mando



Superficies de mando	
ⓘ	Interruptor principal
○	Seleccionar la zona de cocción
-/+	Seleccionar ajustes
boost ▲	Función Powerboost
🕒	Función programación del tiempo
🔑	Seguro para niños

Indicadores	
0	Operatividad
1-9	Niveles de potencia
b	Función Powerboost
H/h	Calor residual
00	Función programación del tiempo

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Nota: Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado "Recipientes apropiados".	

Indicador de calor residual

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

Aunque la placa esté apagada, el indicador **h** o **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** o **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 . Suenan una señal acústica. El indicador situado junto al interruptor principal y los indicadores  de las zonas de cocción se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

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

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes seleccionados permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de apagar la placa. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Ajustar la zona de cocción

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

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

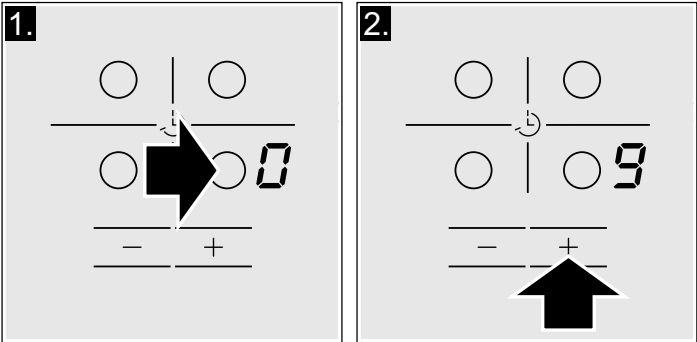
Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con el símbolo .

2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo + nivel de potencia 9
Símbolo - nivel de potencia 4



El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca el nivel de potencia deseada.

Apagar la zona de cocción

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

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

Notas

- Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.
- Si se ha colocado un recipiente en la zona de cocción antes de encender la placa, este será detectado en los 20 segundos siguientes tras pulsar el interruptor principal y la zona de cocción se seleccionará automáticamente. Una vez detectado seleccionar el nivel de potencia en los 20 segundos siguientes, de lo contrario la zona de cocción se apaga.
Aunque se coloque más de un recipiente, al encender la placa de cocción, sólo será detectado uno de ellos.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.

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

Remover con frecuencia si se calientan purés, cremas o salsas espesas.

	Nivel de potencia
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.
Mantequilla, miel, gelatina	1-2
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	3-4
Gulasch ultracongelado	3-4

* Cocción sin tapa

** Sin tapa

*** Dar la vuelta con frecuencia

	Nivel de potencia
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata*	4.-5.
Pescado*	4-5
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta*	6-7
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar / Freír con poco aceite**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)***	5-6
Hamburguesas, albóndigas de carne (3 cm de grosor)***	4.-5.
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5
* Cocción sin tapa	
** Sin tapa	
*** Dar la vuelta con frecuencia	

Seguro para niños

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

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El indicador situado junto al símbolo  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

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

Seguro automático para niños

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

Activar y desactivar

En el capítulo *Ajustes básicos* se presenta la información relativa a la conexión del seguro automático para niños.

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

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

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador **b** se ilumina

La función se habrá activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán **b** y **9**; a continuación se ajustará el nivel de potencia 9. La función Powerboost se desactivará.

Así se desactiva

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo **boost**.

El indicador **b** deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función 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.

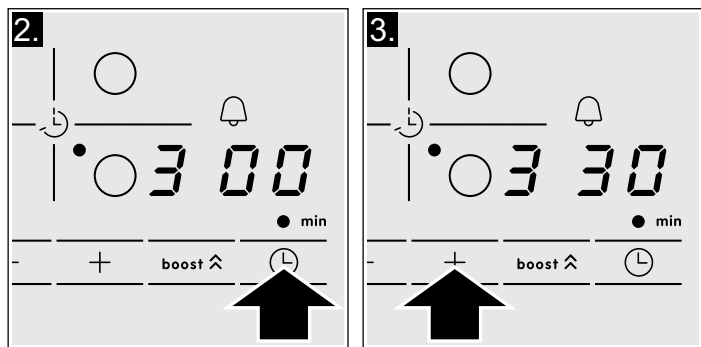
Apagar automáticamente una zona de cocción

La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

Programar el tiempo de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida:

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . El indicador **●** de la zona de cocción se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**.
3. Pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico:
Símbolo **+**: 30 minutos.
Símbolo **-**: 10 minutos.



4. Pulsar los símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.

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

Nota: Se puede programar automáticamente el mismo tiempo de cocción para todas las zonas. El tiempo programado transcurrirá de forma independiente para cada una de las zonas de cocción.

En el capítulo *Ajustes básicos* se encuentra la información relativa a la programación automática del tiempo de cocción.

Modificar o cancelar el tiempo

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

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena una señal de aviso y en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00** durante 10 segundos. El indicador **●** de la zona de cocción se ilumina. Pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

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. El reloj avisador de cocina se puede seleccionar de dos formas distintas:

- Si se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo 2 veces.
- Si no se ha seleccionado la zona de cocción: pulsar el símbolo .

El indicador **●** situado junto al símbolo se ilumina. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra **00**.

2. Pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico.

Símbolo **+**: 10 minutos.

Símbolo **-**: 05 minutos.

3. Ajustar el tiempo deseado con los símbolos **+** ó **-**.

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

Modificar o cancelar el tiempo

Pulsar varias veces el símbolo  hasta que el indicador ● situado junto al símbolo  se ilumine. Modificar el tiempo o ajustar a  con los símbolos + ó -.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra . Tras 10 segundos los indicadores se apagan.

Al pulsar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Limitación automática de tiempo

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadea alternadamente **F**, **B** 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
	Seguro automático para niños  Desactivado.*  Activado.
	Señales acústicas  Señal de confirmación y señal de error desactivadas.  Sólo señal de error activada.  Sólo señal de confirmación activada.  Todas las señales activadas.*
	Programación automática del tiempo de cocción.  Apagado.*  Tiempo de desconexión automática.
	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo  10 segundos*.  30 segundos.  1 minuto.
	Función Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W. potencia mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  = potencia máxima de la placa.**
	Tiempo de selección de la zona de cocción  Ilimitado: permanece seleccionada la última zona de cocción programada.*  Limitado: la zona de cocción permanecerá seleccionada sólo durante 10 segundos.
	Volver a los ajustes por defecto  Ajustes personales.*  Volver a los ajustes de fábrica.

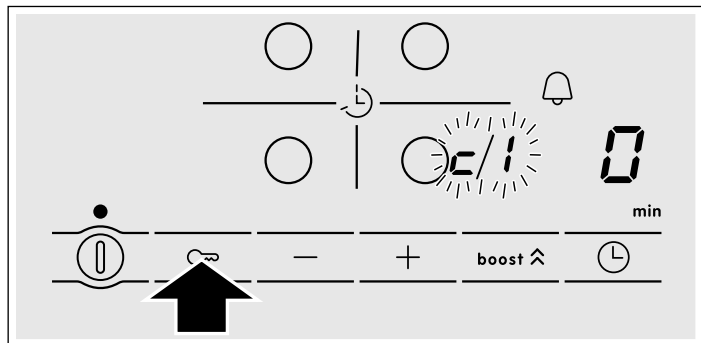
*Ajuste de fábrica

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

Acceder a los ajustes básicos

La placa de cocción debe estar apagada.

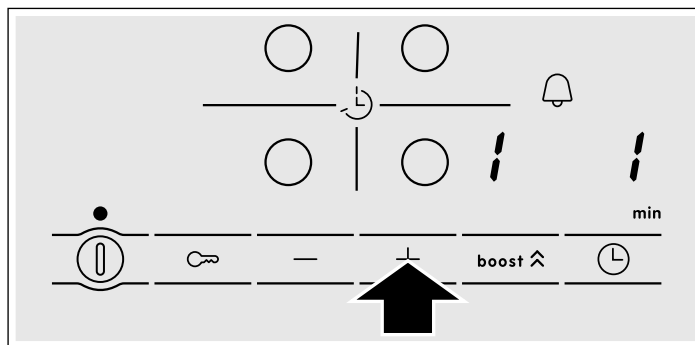
1. Encender la placa de cocción.
2. En los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.



En las indicaciones visuales se iluminan  y  alternadamente y  como ajuste predeterminado.

3. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.

4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos + y -.



5. Volver a pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.

Los ajustes se habrán guardado correctamente

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

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

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

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

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos

- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Marco de la placa de cocción

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

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

Reparar averías

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

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.

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

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Avería	Medida
El indicador - parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente la superficie de mando con la mano para confirmar la avería.
E_r + número / d + número / E + número	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
FQ / $F9$	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
$F2$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
$F4$	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	
FS + nivel de potencia y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
FS y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar unos segundos. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague el indicador de avería, se puede seguir cocinando.
$U1$	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. Estos, 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 elevado. 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 pueden hacer variar la intensidad del ruido.

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 se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

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

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

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Platos testados

Esta tabla ha sido elaborada para institutos de evaluación con el fin de facilitar las pruebas en nuestros aparatos.

Los datos de la tabla hacen referencia a nuestros recipientes accesorios de Schulte-Ufer (batería de cocina de 4 piezas para placa de inducción HEZ 390042) con las siguientes dimensiones:

- Cazo Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cocción de Ø 14,5 cm
- Olla Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cocción de Ø 18 cm
- Sartén Ø 24 cm, para zonas de cocción de Ø 18 cm

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento			Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)	Tapa	Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate						
Recipiente: cazo						
Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker negro 55%, 150 g.)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	No
Calentar y conservar caliente potaje de lentejas						
Recipiente: Olla						
Temperatura inicial 20 °C						
Potaje de lentejas*						
Cantidad 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Cantidad: 800 g.	Ø 18 cm	9	2:30 sin remover	Sí	1.	Sí
Potaje de lentejas en conserva, p. ej. lentejas con chorizo de Erasco						
Cantidad 500 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Cantidad 1 kg.	Ø 18 cm	9	2:30 remover tras aprox. 1:00	Sí	1.	Sí
Preparar salsa bechamel						
Recipiente: Cazo						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (3,5% materia grasa) y una piza de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina y la sal y calentar todo		1	aprox. 3:00	No		
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover		7	aprox. 5:20	No		
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover					1	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Platos testados	Zona de cocción	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Recipiente: Olla						
Temperatura de la leche: 7 °C						
Calentar la leche hasta que empiece a subir. Cambiar el nivel de cocción recomendado y agregar el arroz, el azúcar y la sal a la leche						
Ingredientes: 190 g. de arroz de grano redondo, 23 g. de azúcar, 750 ml. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	No	2 remover tras aprox. 10:00	Sí
Ingredientes: 250 g. de arroz de grano redondo, 30 g. de azúcar, 1 l. leche (3,5% materia grasa) y una pizca de sal	Ø 18 cm					
Cocer arroz*						
Recipiente: Olla						
Temperatura del agua 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano redondo, 300 g de agua y una pizca de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2	Sí
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 600 g de agua y una pizca de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sí	2.	Sí
Freír solomillo de cerdo						
Recipiente: Sartén						
Temperatura inicial del solomillo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
2 filetes de solomillo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de grosor)						
Freír crepes**						
Recipiente: Sartén	Ø 18 cm	9	1:30	No	7	No
55 ml de masa por crepe						
Freír patatas ultracongeladas						
Recipiente: Olla						
Ingredientes: 1,8 kg de aceite de girasol, por cocción: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite sea de 180 °C	No	9	No

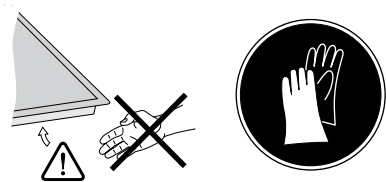
*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	22
Montagem	22
Instruções importantes	24
Preparação dos móveis de montagem (figuras 1/2/3/4)..	24
Instalar o aparelho (figuras 5/7).....	25
Modificar a intensidade da corrente de ligação 13 / 16 / 20 amperes (figura 8)	25
Desmontar o aparelho	25
INSTRUÇÕES DE SERVIÇO.....	26
Indicações de segurança	26
Causas dos danos	27
Protecção do meio ambiente	28
Eliminação ecológica.....	28
Conselhos para poupar energia.....	28
Cozedura por indução	29
Vantagens da cozedura por indução	29
Recipientes	29
Conhecer o aparelho	30
O painel de comandos.....	30
As zonas de cozedura.....	30
Indicador de calor residual	30
Programar a placa de cozedura.....	31
Ligar e desligar a placa de cozedura.....	31
Regular a zona de cozedura.....	31
Tabela de cozedura.....	31
Segurança para crianças	32
Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças	32
Dispositivo de segurança automático para crianças	32
Função Powerboost.....	33
Activar	33
Como desactivar.....	33
Função de programação do tempo	33
Desligar automaticamente uma zona de cozedura	33
Temporizador com alarme.....	33
Limite automático do tempo	34
Regulações de base	34
Aceder às regulações de base.....	35
Cuidados e limpeza	35
Placa de cozedura.....	35
Friso da placa de cozedura.....	35
Reparar avarias	35
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho	36
Serviço de Assistência Técnica	37
Pratos testados	37

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Montagem



1

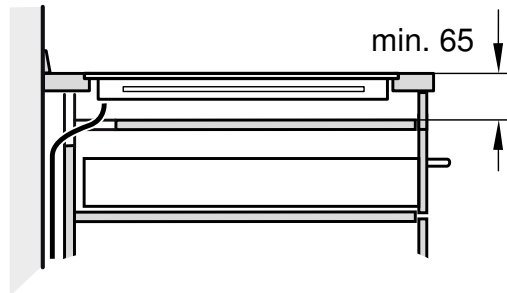
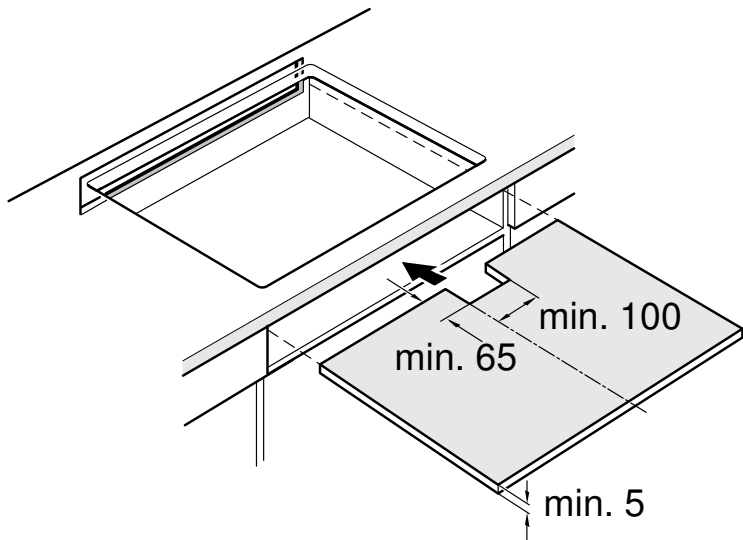
A	B
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

2

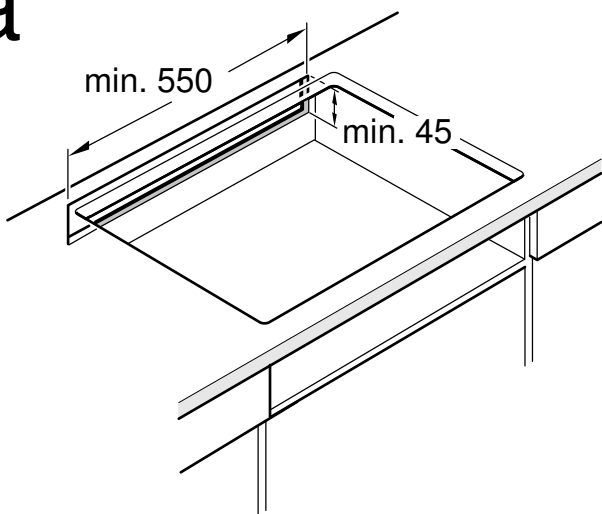
a

b

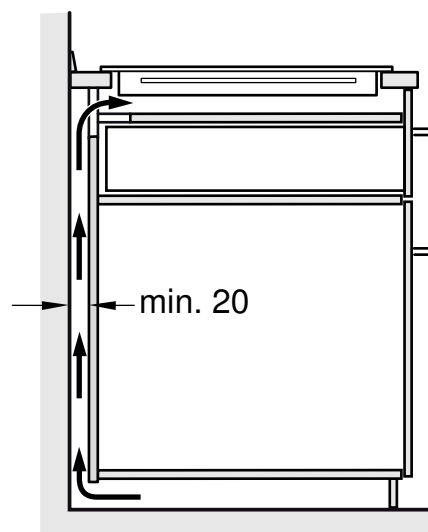
3



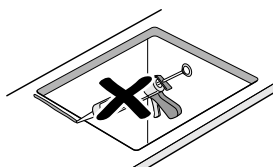
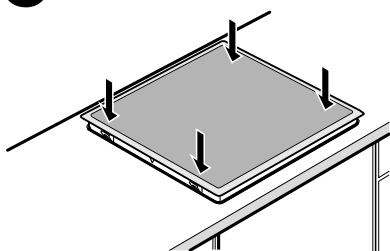
4a



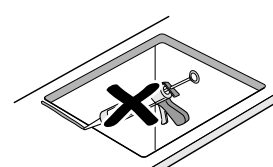
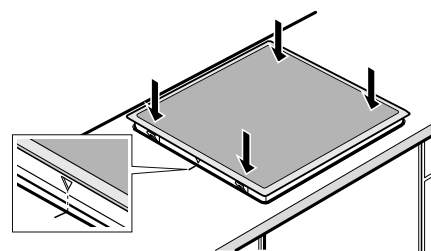
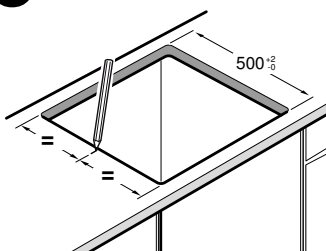
4b



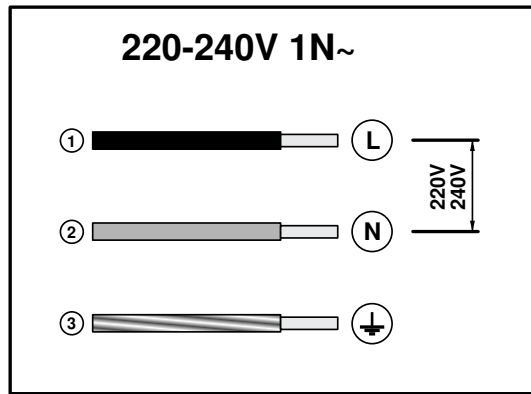
5



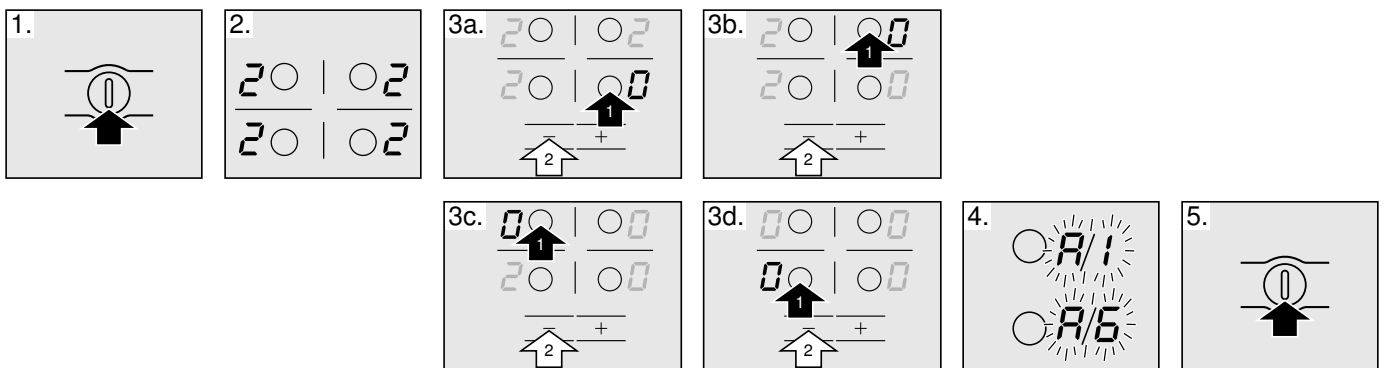
6



7



8



Instruções importantes

Segurança: a segurança durante a utilização só está garantida se a instalação tiver sido efectuada de forma correcta, a nível técnico, e de acordo com estas instruções de montagem. Os danos causados por uma montagem inadequada serão da responsabilidade do instalador.

Ligação eléctrica: deve ser efectuada apenas por um técnico especialista autorizado e de acordo com as disposições da companhia de fornecimento eléctrico da zona.

Tipo de ligação: o aparelho pertence à classe de protecção I e apenas pode ser utilizado em combinação com uma ligação com condutor de tomada de terra.

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento incorrecto e por possíveis danos provocados por instalações eléctricas inadequadas.

Instalação: deve ligar o aparelho a uma instalação fixa e incorporar meios de desconexão na instalação fixa, de acordo com as regulamentações da instalação.

Montagem dos móveis encastrados por baixo da bancada: só é possível instalar as placas de indução sobre fornos com ventilação forçada da mesma marca. Debaxo da placa de cozedura não se podem instalar frigoríficos, fornos sem ventilação nem máquinas de lavar roupa.

Cabo de alimentação: não prender o cabo de alimentação, nem passá-lo por extremidades afiadas. Se existir um forno montado por baixo, passar o cabo pelos cantos posteriores do forno até à caixa de derivação. Deve ser colocado de forma a não tocar nas partes quentes da placa de cozedura ou do forno.

Bancada: plana, horizontal, estável. Siga as instruções do fabricante da bancada.

Garantia: uma instalação, ligação ou montagem inadequada implica a anulação da garantia do produto.

Nota: Qualquer manipulação no interior do aparelho, incluindo a mudança do cabo de alimentação, deve ser realizada exclusivamente por pessoal técnico do Serviço de Assistência com formação específica.

Preparação dos móveis de montagem (figuras 1/2/3/4)

Móveis encastrados: resistentes a uma temperatura mínima de 90 °C.

Cavidade: remover as aparas de madeira após os trabalhos de corte.

Superfícies de corte: vedar com material resistente ao calor.

Montagem sobre a gaveta (figura 2a)

Os objectos metálicos que se encontram no interior da gaveta poderão atingir temperaturas elevadas devido à recirculação do ar proveniente da ventilação da placa. Se tal acontecer, recomenda-se a utilização de um suporte intermédio.

Suporte intermédio: pode utilizar-se um painel de madeira (figura 3) ou adquirir um acessório adequado através do nosso Serviço de Assistência Técnica. O código de referência deste acessório é o 686002.

Bancada: deve ter uma espessura mínima de 20 mm.

A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da gaveta deve ser de 65 mm.

Montagem sobre o forno (figura 2b)

Bancada: deve ter uma espessura mínima de 30 mm.

Nota: Consulte as instruções de montagem do forno, caso seja necessário aumentar a distância entre a placa de cozinhar e o forno.

Ventilação: a distância entre o forno e a placa de cozinhar deve ser, no mínimo, de 5 mm.

Montagem por cima da máquina de lavar loiça

Deve instalar-se um acessório intermédio. Deve solicitar o acessório ao nosso Serviço de Assistência Técnica. O código de referência deste acessório é o 686002.

Bancada: deve ter uma espessura de 20 mm, no mínimo, e 40 mm, no máximo.

A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da máquina de lavar loiça deve ser de:

- 60 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça compacta.
- 65 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça não compacta.

Ventilação (figura 4)

Tendo em conta a ventilação da placa, é necessário:

- uma abertura na parte superior da parede posterior do móvel (figura 4a).
- uma separação entre a parte posterior do móvel e a parede da cozinha (figura 4b).

Instalar o aparelho (figuras 5/7)

Nota: Utilize luvas de proteção para montar a placa de cozinhar. As superfícies que não são visíveis podem apresentar arestas vivas.

Colocar a placa de cozedura, (figura 5).

Ligar o aparelho à rede eléctrica e confirmar que funciona correctamente.

- Tensão, ver a placa de características.
- Ligar apenas de acordo com o esquema de ligação (figura 7).
 1. Castanho
 2. Azul
 3. Amarelo e verde

Colocar a placa de cozedura na cavidade disponível da bancada, com uma profundidade de 500 mm, (figura 6)

1. Marcar o centro da cavidade da bancada.
2. Colocar a placa de cozedura.
3. Alinhar as marcas do friso da placa de cozedura com as da bancada.
4. Inserir a placa de cozedura.

Modificar a intensidade da corrente de ligação 13 / 16 / 20 amperes (figura 8)

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

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

1. Ligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal. Não colocar recipientes nas zonas de cozedura.
2. Nos 60 segundos seguintes, colocar todas as zonas de cozedura no nível de potência pretendido, segundo a intensidade da corrente de ligação exigida, ver tabela.

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

3. Desligar as zonas de cozedura, uma após a outra, começando pela zona de cozedura inferior direita, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
4. Na indicação das zonas de cozedura laterais direitas é apresentada a intensidade da corrente de ligação seleccionada.
5. Desligar a placa de cozedura utilizando o interruptor principal.

A intensidade da corrente de ligação seleccionada é guardada correctamente.

Desmontar o aparelho

Desligar o aparelho da rede eléctrica.

Retirar a placa de cozedura, exercendo pressão a partir de baixo.

Atenção!

Danos no aparelho! Não tente retirar o aparelho utilizando uma ferramenta que faça de alavanca a partir de cima.

INSTRUÇÕES DE SERVIÇO

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.

Não utilize tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

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.

Se for portador de um pacemaker ou dispositivo médico similar, deverá ter um cuidado especial ao utilizar ou aproximar-se das placas de cozedura por indução em funcionamento. Consulte o seu médico ou o fabricante do dispositivo, para assegurar-se de que cumpre a legislação vigente e informar-se sobre as possíveis incompatibilidades.

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 suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, 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.

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

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar sempre a tampa correspondente para cada panela. Quando se cozinha sem tampa, é necessária bastante mais energia. Utilizar uma tampa de vidro para poder ter visibilidade sem necessidade de a levantar.

- Utilizar recipientes com bases planas. Bases que não sejam planas exigem um maior consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura. Atenção: é frequente os fabricantes de recipientes indicarem o diâmetro superior do mesmo, que é, geralmente, maior que o diâmetro da base do recipiente.
- Utilizar um recipiente pequeno para quantidades pequenas. Um recipiente grande e pouco cheio exige muita energia.
- Ao cozer, utilizar pouca água. Deste modo, economiza-se energia e conservam-se todas as vitaminas e minerais dos legumes.
- Seleccionar um nível de potência tão baixo quanto possível para manter a cozedura. Com um demasiado alto, desperdiça-se energia.

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 potência, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes

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

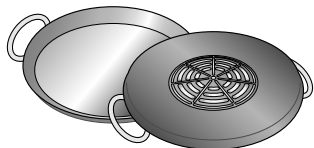
- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se a base do recipiente é atraída por um ímã.

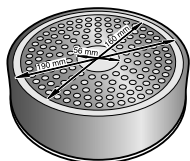
Existe outro tipo de recipientes para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética.



Se utilizar recipientes grandes com uma área ferromagnética de diâmetro mais pequeno, apenas a zona ferromagnética vai aquecer, 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 a potência fornecida pode ser menor, pode haver problemas de detecção do recipiente ou este pode mesmo não ser detectado.



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 placas difusoras nem recipientes de:

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

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

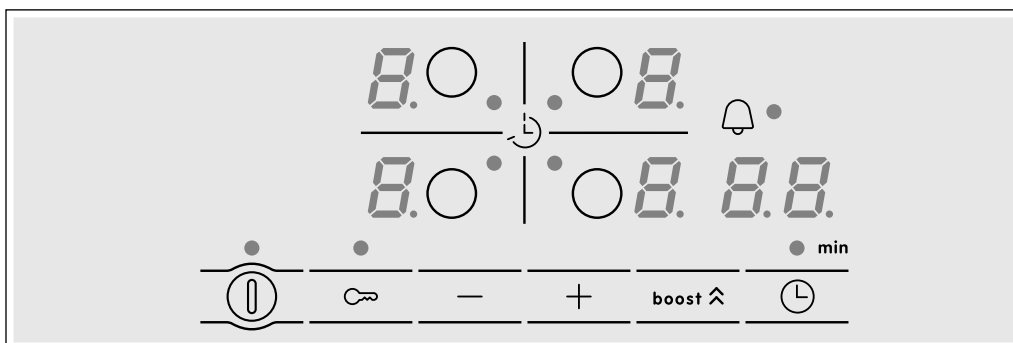
Deteção de recipiente

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

Conhecer o aparelho

Na *página 2* pode obter mais informações sobre as medidas e as potências dos discos.

O painel de comandos



Superfícies de comando

ⓘ	Interruptor principal
○	Seleccionar a zona de cozedura
-/+	Seleccionar regulações
boost ⬆	Função Powerboost
⌚	Função de programação do tempo
🔒	Dispositivo de segurança para crianças

Indicadores

0	Operacionalidade
1-9	Níveis de potência
b	Função Powerboost
H/h	Calor residual
00	Função de programação do tempo

Superfícies de comando

Ao pressionar um símbolo, a função correspondente é activada.

Nota: Manter as superfícies de comando sempre secas. A humidade pode afectar o funcionamento.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura

○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
Utilizar apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto "Recipientes adequados".	

Indicador de calor residual

A placa de cozedura 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.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador *h* ou *H* mantém-se aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente o indicador *h* ou *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 utilizando o interruptor principal.

Ligar: Pressionar o símbolo . É emitido um sinal sonoro. O indicador que está perto do interruptor principal e os indicadores  das zonas de cozedura acendem-se. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Desligar: pressionar o símbolo  até que os indicadores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

Notas

- 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.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar a placa. Se voltar a ligar a placa de cozedura neste período de tempo, as regulações anteriores serão aplicadas.

Regular a zona de cozedura

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

Nível de potência 1 = potência mínima.

Nível de potência 9 = potência máxima.

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

Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência

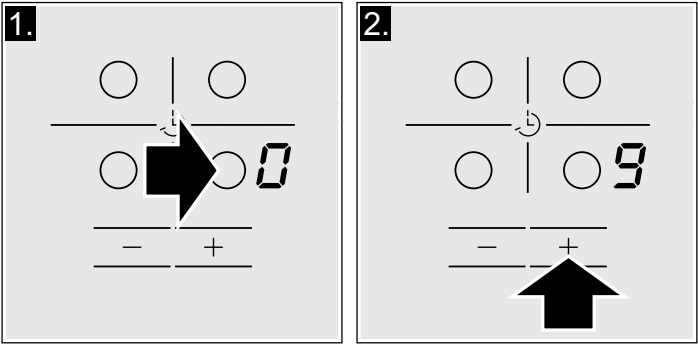
A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Seleccionar a zona de cozedura com o símbolo .

2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo + ou -. A regulação de base é apresentada:

Símbolo + nível de potência 9

Símbolo - nível de potência 4



O nível de potência foi regulado.

Alterar o nível de potência

Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo + ou - até que o nível de potência pretendido seja apresentado.

Desligar a zona de cozedura

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

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

Notas

- Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.
- Se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura antes de ligar a placa, este será detectado nos 20 segundos seguintes, depois de pressionar o interruptor principal e a zona de cozedura será seleccionada automaticamente. Uma vez detectado, seleccionar o nível de potência nos 20 segundos seguintes; se não o fizer, a zona de cozedura desliga-se.
Mesmo que coloque mais do que um recipiente, só será detectado um deles quando ligar a placa de cozedura.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

Utilizar o nível de potência 9 no início da cozedura.

Mexer com frequência, se aquecer pratos de purés, cremes ou molhos espessos.

	Nível de potência
Derreter	
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.
Manteiga, mel, gelatina	1-2
Aquecer e manter quente	
Guisado (p. ex., de lentilhas)	1-2
Leite**	1.-2.
Salsichas aquecidas em água**	3-4
Descongelar e aquecer	
Espinafres ultracongelados	3-4
Gulasch ultracongelado	3-4

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

*** Virar com frequência

	Nível de potência
Cozer em lume brando, ferver em lume brando	
Almôndegas de batata*	4.-5.
Peixe*	4-5
Molhos brancos, p. ex., bechamel	1-2
Molhos batidos, p. ex., molho bernaïse, molho holandês	3-4
Ferver, cozer a vapor, refogar	
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3
Arroz-doce	1.-2.
Batatas	4-5
Massa*	6-7
Cozido, sopas	3.-4.
Hortaliças	2.-3.
Hortaliças, ultracongeladas	3.-4.
Cozido em panela de pressão	4.-5.
Estufar	
Rolo de carne	4-5
Estufado	4-5
Gulasch	3.-4.
Assar/Fritar com pouco óleo**	
Filetes, costeletas (ao natural ou panados)	6-7
Bife (3 cm de espessura)	7-8
Peito (2 cm de espessura)***	5-6
Hambúrgueres, almôndegas de carne (3 cm de espessura)***	4.-5.
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6
Peixe e filetes de peixe panados	6-7
Gambas e camarões	7-8
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilha	3.-4.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)	
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9
Croquetes ultracongelados	7-8
Carne, p. ex., peças de frango	6-7
Peixe, hortaliças ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex., cogumelos frescos	6-7
Doçaria, p. ex., filhós, fruta em massa de cerveja	4-5

* Cozedura sem tampa

** Sem tampa

*** Virar com frequência

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 4 segundos, aproximadamente. O indicador que está perto do símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

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

Dispositivo de segurança automático para crianças

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

Activar e desactivar

O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à ligação do dispositivo de segurança automático para crianças.

Função Powerboost

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

Todas as zonas de cozedura disponibilizam esta função.

Activar

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

1. Seleccionar uma zona de cozedura.

2. Pressionar o símbolo **boost** .

O indicador  acende-se.

A função é activada.

Nota: Se se ligar uma zona de cozedura quando a função Powerboost está em funcionamento, na indicação da zona de cozedura  e 9 aparecem a piscar; em seguida, será regulado o nível de potência 9. A função Powerboost é desactivada.

Como desactivar

1. Seleccionar uma zona de cozedura.

2. Pressionar o símbolo **boost** .

O indicador  deixa de se visualizar e a zona de cozedura volta ao nível de potência 9.

A função 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.

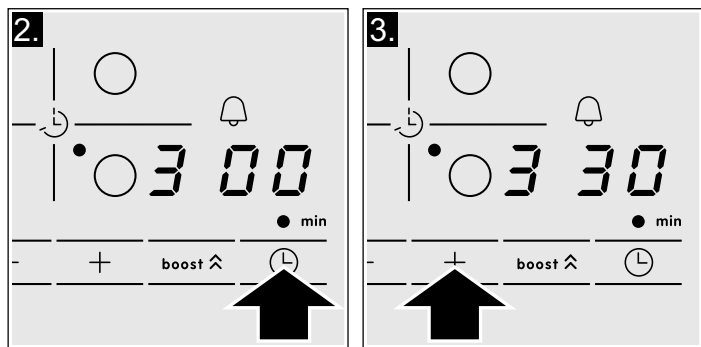
Desligar automaticamente uma zona de cozedura

A zona desliga-se automaticamente depois de terminado o tempo seleccionado.

Programar o tempo de cozedura.

A placa de cozedura deve estar ligada:

1. Seleccionar a zona de cozedura e o nível de potência pretendidos.
2. Pressionar o símbolo . O indicador  da zona de cozedura acende-se. Na indicação da função de programação do tempo aparece 00.
3. Pressionar o símbolo + ou -. A regulação de base é apresentada:
Símbolo +: 30 minutos.
Símbolo -: 10 minutos.



4. Pressionar o símbolo + ou -, até aparecer o tempo de cozedura pretendido.

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

Nota: É possível programar automaticamente o mesmo tempo de cozedura para todas as zonas. O tempo programado irá decorrer de forma independente para cada uma das zonas de cozedura.

O capítulo *Regulações de base* inclui a informação relativa à programação automática do tempo de cozedura.

Alterar ou cancelar o tempo

Seleccionar a zona de cozedura. Pressionar o símbolo  e alterar o tempo de cozedura com o símbolo + ou -, ou regular para 00.

Depois de terminado o tempo

A zona de cozedura desliga-se. O aparelho emite um sinal de aviso e, na indicação da função de programação do tempo, aparece 00 durante 10 segundos. O indicador  da zona de cozedura acende-se. Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

Notas

- Se foi programado um tempo de cozedura para várias zonas, na indicação da função de programação do tempo aparece sempre o tempo da zona de cozedura seleccionada.
- Pode regular-se um tempo de cozedura até 99 minutos.

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. O alarme de cozinha pode ser seleccionado de duas formas distintas:

- Se a zona de cozedura estiver seleccionada: pressionar 2 vezes o símbolo .
- Se a zona de cozedura não estiver seleccionada: pressionar o símbolo .

O indicador  situado junto do símbolo  acende-se. Na indicação da função de programação do tempo, aparece 00.

2. Pressionar o símbolo + ou -. A regulação de base é apresentada.

Símbolo +: 10 minutos.

Símbolo -: 05 minutos.

3. Regular o tempo desejado com o símbolo + ou -.

Após alguns segundos, o tempo começa a decorrer.

Alterar ou cancelar o tempo

Pressionar várias vezes o símbolo  até que o indicador ● que está perto do símbolo  se acenda. Alterar o tempo ou regular para  com o símbolo + ou -.

Depois de terminado o tempo

O aparelho emite um sinal de aviso. Na indicação da função de programação do tempo aparece . Após 10 segundos, os indicadores apagam-se.

Ao pressionar o símbolo , os indicadores apagam-se e o sinal sonoro desliga-se.

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 **F**, **B** 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
	Dispositivo de segurança automático para crianças  Desactivado.*  Activado.
	Sinais sonoros  Sinal de confirmação e sinal de erro desactivados.  Apenas o sinal de erro está activado.  Apenas o sinal de confirmação está activado.  Todos os sinais activados.*
	Programação automática do tempo de cozedura.  Desligado.*  1-99 Tempo de desconexão automática.
	Duração do sinal de aviso da função de programação do tempo  10 segundos*.  30 segundos.  1 minuto.
	Função Power-Management  = Desactivada.*  = 1000 W potência mínima.  = 1500 W.  = 2000 W. ...  ou  = potência máxima da placa.**
	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.

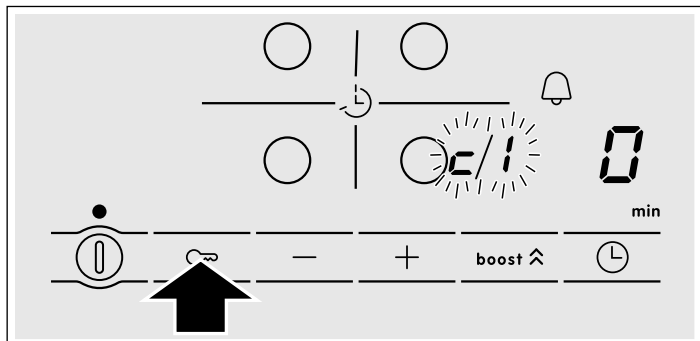
*Regulação de fábrica

**A potência máxima da placa depende da configuração da intensidade da corrente de ligação realizada aquando da instalação. Para que não ultrapasse este valor máximo, a placa está equipada com uma série de componentes que fazem a gestão automática da potência, distribuindo-a pelas zonas de cozedura ligadas, em função das necessidades.

Aceder às regulações de base

A placa de cozedura deve estar desligada.

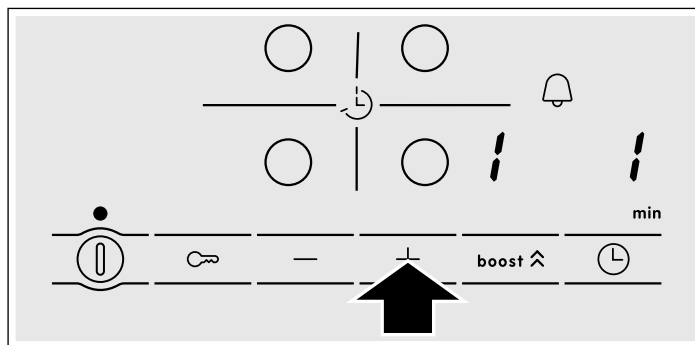
1. Ligar a placa de cozedura.
2. Nos 10 segundos seguintes, manter o símbolo  pressionado durante 4 segundos, aproximadamente.



Nas indicações, acendem-se  e  alternadamente, e  como regulação predefinida.

3. Pressionar várias vezes o símbolo  até que apareça o indicador da função pretendida.

4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida com os símbolos + e -.



5. Voltar a pressionar o símbolo  durante 4 segundos, aproximadamente.

As regulações são correctamente guardadas.

Sair

Para 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 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:

- Detergente da loiça sem diluir
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos

- Produtos corrosivos, como spray para o forno ou tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de limpeza a vapor

A melhor maneira de eliminar a sujidade mais difícil é utilizando um raspador para vidro. Observar as indicações do fabricante.

É possível adquirir raspadores adequados para vidro através do Serviço de Assistência Técnica ou da nossa loja online.

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.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	O aparelho não foi ligado conforme o esquema de ligações.	Verificar se o aparelho foi ligado conforme o esquema de ligações.
	Avaria no sistema electrónico.	Se, através das verificações anteriores, a avaria não for solucionada, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

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

Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Indicador	Avaria	Medida
Os indicadores piscam	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.
O indicador - pisca nos indicadores das zonas de cozedura	Ocorreu uma avaria no sistema electrónico.	Cobrir brevemente a superfície de comando com a mão para confirmar a avaria.
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 arrefeça o suficiente. Pressionar, de seguida, qualquer um dos símbolos da placa de cozedura.*
$F4$	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
$F5$ + nível de potência e tom de aviso	Há um recipiente quente na zona do painel de comandos. É muito provável que sobreaqueça o sistema electrónico.	Retirar o recipiente. O indicador de avaria apaga-se pouco depois. Pode-se continuar a cozinhar.
$F5$ e tom de aviso	Há um recipiente quente na zona do painel de comandos. A zona de cozedura apagou-se para proteger o sistema electrónico.	Retirar o recipiente. Esperar alguns segundos. Pressionar qualquer superfície de comando. Quando o indicador de avaria se apagar, pode-se continuar a cozinhar.
$U1$	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 se coloca 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 intensidade do ruído pode variar de acordo com a quantidade dos alimentos e a forma de os cozinhar.

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 é 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 é activado quando for detectada uma temperatura elevada. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

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

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

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

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

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

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Pratos testados

Esta tabela foi elaborada para institutos de avaliação, com o objectivo de facultar os controlos dos nossos aparelhos.

Os dados da tabela fazem referência aos nossos recipientes, acessórios da Schulte-Ufer (4 utensílios de cozinha para a placa de indução HEZ 390042), com as seguintes dimensões:

- Tacho de Ø 16 cm, 1,2 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 16 cm, 1,7 l para zonas de cozedura de Ø 14,5 cm
- Panela de Ø 22 cm, 4,2 l para zonas de cozedura de Ø 18 cm
- Frigideira de Ø 24 cm, para zonas de cozedura de Ø 18 cm

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Derreter chocolate						
Recipiente: tacho						
Cobertura de chocolate (p. ex., marca Dr. Oetker, negro 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Não
Aquecer e conservar quente o guisado de lenti-lhas						
Recipiente: Panela						
Temperatura inicial 20 °C						
Guisado de lentilhas*						
Quantidade 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sem mexer	Sim	1.	Sim
Quantidade: 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sem mexer	Sim	1.	Sim
Guisado de lentilhas em conserva, p. ex., lentilhas com chouriço da Erasco						
Quantidade 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30, mexer pas-sado aprox. 1:00	Sim	1.	Sim
Quantidade 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30, mexer pas-sado aprox. 1:00	Sim	1.	Sim
Preparar molho bechamel						
Recipiente: Tacho						
Temperatura do leite: 7 °C						
Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm					
1. Derreter a manteiga, misturar a farinha e o sal, e aquecer tudo		1	aprox. 3:00	Não		
2. Juntar o leite e deixar o molho ferver, sem parar de mexer		7	aprox. 5:20	Não		
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixar ferver durante mais 2 minutos, sem parar de mexer					1	Não

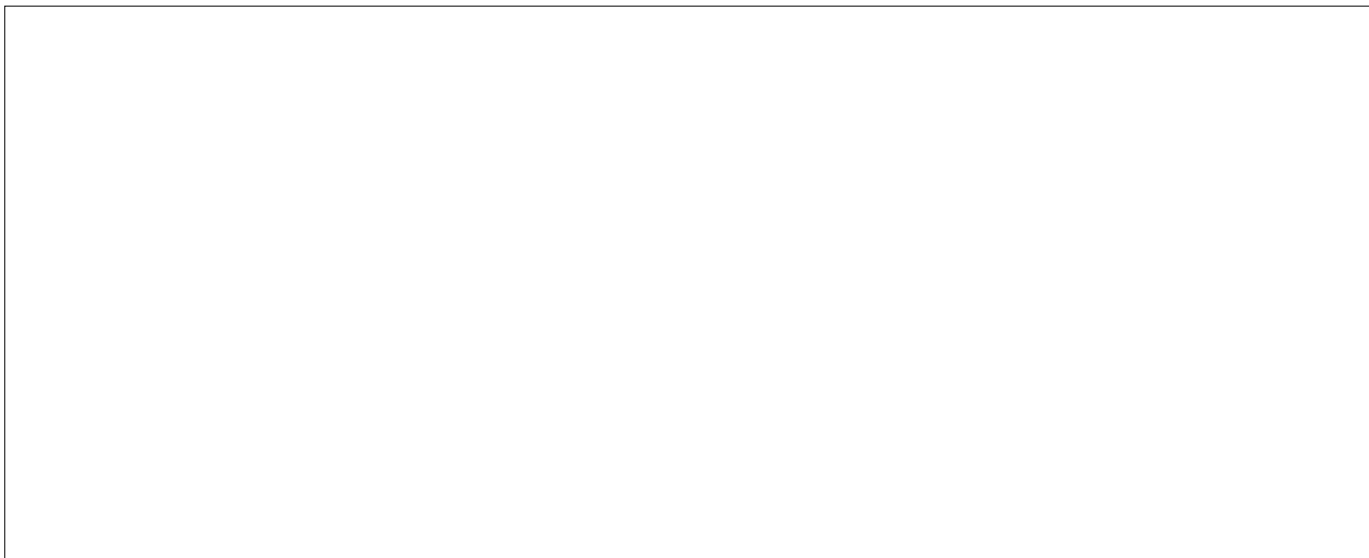
*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2

Pratos testados	Zona de cozedura	Pré-aquecimento			Cozedura	
		Nível de potência	Duração (min:s)	Tampa	Nível de potência	Tampa
Fazer arroz-doce						
Recipiente: Panela						
Temperatura do leite: 7 °C						
Aquecer o leite até começar a levantar fervura. Mudar para o nível de cozedura recomendado e juntar o arroz e o açúcar ao leite						
Ingredientes: 190 g de arroz de grão redondo, 23 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	8.	aprox. 6:30	Não	2, mexer passados aprox. 10:00	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 30 g de açúcar, 1 l de leite (3,5% gordo) e uma pitada de sal	Ø 18 cm					
Cozer arroz*						
Recipiente: Panela						
Temperatura da água 20 °C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grão redondo, 300 g de água e uma pitada de sal	Ø 14,5 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2	Sim
Ingredientes: 250 g de arroz de grão redondo, 600 g de água e uma pitada de sal	Ø 18 cm	9	aprox. 2:30	Sim	2.	Sim
Fritar lombo de porco						
Recipiente: Frigideira						
Temperatura inicial do lombo: 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
2 filetes de lombo (peso total aprox. 200 g, 1 cm de espessura)						
Fazer crepes**						
Recipiente: Frigideira	Ø 18 cm	9	1:30	Não	7	Não
55 ml de massa por crepe						
Fritar batatas ultracongeladas						
Recipiente: Panela						
Ingredientes: 1,8 kg de óleo de girassol, por cozedura: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Até que a temperatura do óleo seja de 180 °C	Não	9	Não

*Receita segundo a norma DIN 44550

**Receita segundo a norma DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000884220

01
950509