



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Hob

PIF...D...

[es] Instrucciones de uso
[pt] Instruções de serviço

Placa de cocción
Placa de cozinhar

3
45



		g^*	b^*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 18/28	 1.800 W	3.100 W
		 2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Índice

	Uso correcto del aparato	4
	Indicaciones de seguridad importantes	5
	Causas de los daños	6
	Vista general	6
	Protección del medio ambiente	7
	Consejos para ahorrar energía	7
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	7
	La cocción por inducción	7
	Ventajas de la Cocción por Inducción	7
	Recipientes	7
	Presentación del aparato	9
	El panel de mando	9
	Las zonas de cocción	10
	Indicador de calor residual	10
	Manejo del aparato	11
	Encender y apagar la placa de cocción	11
	Ajustar la zona de cocción	11
	Consejos para cocinar	12
	Funciones de programación del tiempo	14
	Programación del tiempo de cocción	14
	El reloj avisador	14
	Cronómetro de cocina	15
	Función PowerBoost	15
	Activar	15
	Desactivar	15
	Función ShortBoost	16
	Recomendaciones de uso	16
	Activar	16
	Desactivar	16
	Función Mantener caliente	16
	Activar	16
	Desactivar	16
	Funciones de asistencia al cocinado	17
	Tipos de Funciones de asistencia al cocinado	17
	Recipientes apropiados	18
	Sensores y accesorios especiales	18
	Funciones y niveles	18
	Tabla	22
	Sensor de cocción inalámbrico	30
	Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico	30
	Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando	30
	Limpieza	31
	Cambiar la batería	31
	Declaración de conformidad	32
	Seguro para niños	33
	Activar y desactivar el seguro para niños	33
	Seguro automático para niños	33
	Bloqueo del control para limpieza	33
	Desconexión automática de seguridad	33
	Ajustes básicos	34
	Acceder a los ajustes básicos	35
	Visualizar el consumo de energía	36
	Comprobar el recipiente	36
	PowerManager	37
	Limpieza	37
	Placa de cocción	37
	Marco de la placa de cocción	38
	Preguntas frecuentes	38
	¿Qué hacer en caso de avería?	40
	Servicio de Asistencia Técnica	42
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD). 42	
	Comidas normalizadas	43

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**

Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 4.000 metros sobre el nivel del mar.

No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Utilizar únicamente dispositivos de protección o protecciones para niños autorizados por nosotros. Los dispositivos de protección o las protecciones para niños inapropiados pueden provocar 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 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Al usar las Funciones de Cocción, confirmar que la zona de cocción seleccionada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el Sensor de cocción.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/CEE del Consejo de la Comunidad Europea del 20 de junio de 1990 así como la DIN EN 45502-2-1 y la DIN EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y, además, se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción inductiva es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No está permitido utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Advertencia – ¡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 se acerquen.
- La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. 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.

Advertencia – ¡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 interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡Peligros derivados del magnetismo!

El Sensor de cocción inalámbrico es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el Sensor de cocción en bolsillos de la ropa y mantener una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

Advertencia – ¡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 punzantes, papeles o trapos de cocina, 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.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- El Sensor de cocción inalámbrico lleva una batería que puede dañarse si se expone a temperaturas elevadas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo en un lugar lejos de cualquier foco de calor.
- Al retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocción, éste puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento. El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua. Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

🔪 Causas de los daños

¡Atención!

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

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

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

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

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.
- 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.

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.

La pila que lleva dentro el Sensor de cocción inalámbrico debe extraerse y ser depositada separadamente para su adecuada gestión.

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.
- Ahorro de 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.

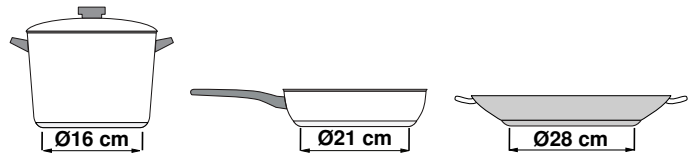
Recipientes

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

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

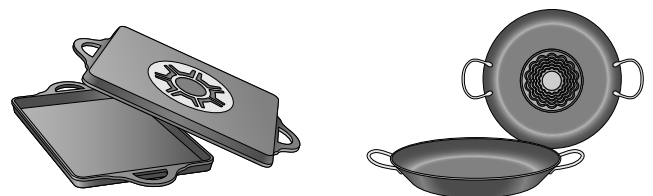
Para comprobar si los recipientes son adecuados para inducción puede consultar el capítulo → "Comprobar el recipiente"

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.

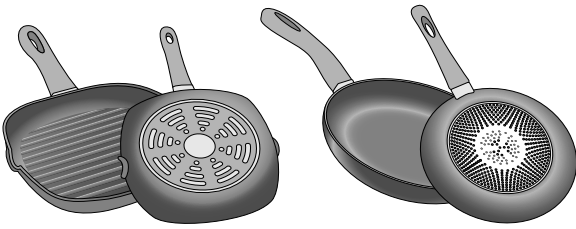


Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- 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. Por tanto la zona no ferromagnética puede quedar sin temperatura suficiente para cocinar.



- 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 por lo que podría no calentarse lo suficiente.



Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Recipientes no apropiados

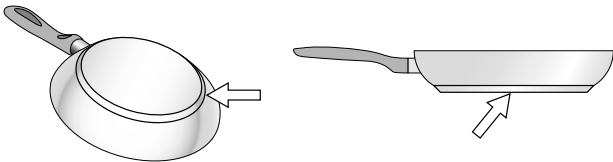
No utilizar nunca placas difusoras ni recipientes de:

- 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.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



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

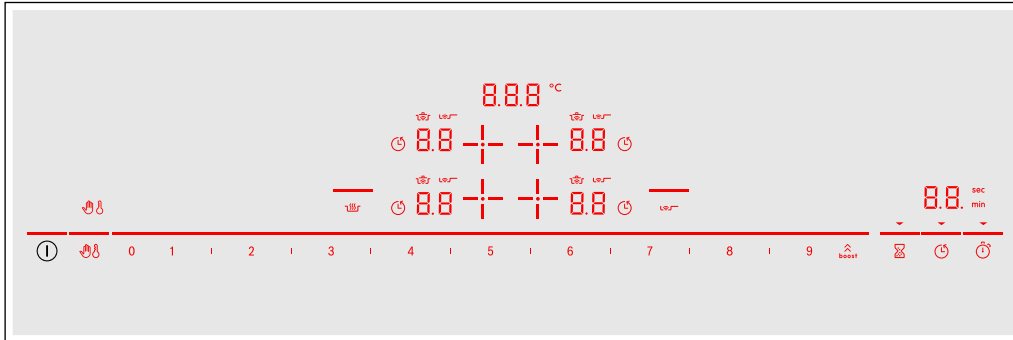
No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función "desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura 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.












Presentación del aparato

Encontrará información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en → *Página 2*

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

El panel de mando



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Seleccionar la zona de cocción
	Zona de programación
	Funciones PowerBoost y ShortBoost
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Función Mantener caliente
	Función Freír
	Reloj avisador
	Programación del tiempo de cocción
	Cronómetro de cocina

Indicadores	
	Operatividad
	Niveles de potencia
	Calor residual
	Funciones de programación del tiempo
	Temperatura Funciones de Cocción
	Bloqueo del control para limpieza
	Seguro para niños
	Programación del tiempo de cocción
	Indicadores de tiempo
	Función PowerBoost
	Función ShortBoost
	Función Freír
	Funciones de Cocción
	Función Mantener caliente

Sensores de selección

Cuando se enciende la placa, se iluminan los símbolos de los sensores de selección que están disponibles en ese momento.

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los símbolos correspondientes a los sensores de selección se iluminan en función de su disponibilidad.
Los indicadores de las zonas de cocción o funciones seleccionadas se iluminan con mayor intensidad.
- Mantener el panel de mando siempre limpio y seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No colocar ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

Zonas de cocción		
○	Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
☪	Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo → "La cocción por inducción"

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción. Indica que la zona de cocción aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras muestre esta indicación o inmediatamente después de que se apague.

Dependiendo de la intensidad del calor residual, en la zona de cocción se mostrará:

- Indicador **H**: intensidad fuerte
- Indicador **h**: intensidad leve

Al retirar el recipiente de la zona de cocción, durante el proceso de cocción, parpadean alternativamente el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado.



Cuando se apaga la zona de cocción, se ilumina el indicador de calor residual. Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.


Manejo del aparato

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 . Suena una señal acústica. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina . La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar: Pulsar el símbolo  hasta que todos los indicadores se apaguen. 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 de **1** a **9**.

Nivel de potencia **1** = potencia mínima

Nivel de potencia **9** = potencia máxima



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

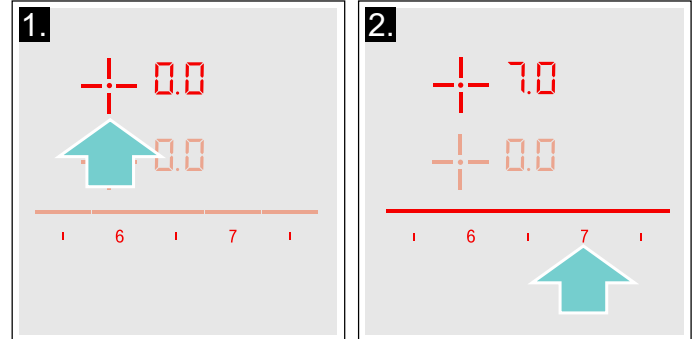
Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato del sobrecalentamiento o de la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo  de la zona de cocción deseada. El indicador  se ilumina con mayor intensidad.
2. A continuación seleccionar el nivel de potencia en la zona de programación.




El nivel de potencia se ha ajustado.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y a continuación seleccionar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. 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.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor entre la tapa y el recipiente. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. El reloj avisador puede ser útil para programar el tiempo adecuado de cocinado.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas, una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de manoplas de cocina para su manipulación.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "Protección del medio ambiente"

Tabla de cocción

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

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.5	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Potaje, p. ej. potaje de lentejas	1.5 - 2	-
Leche*	1.5 - 2.5	-
Salchichas calentadas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch ultracongelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de patata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. salsa bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Patatas hervidas sin pelar	4.5 - 5.5	25 - 35
Patatas peladas con sal	4.5 - 5.5	15 - 30
Pasta*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Verduras	2.5 - 3.5	10 - 20
Verduras ultracongeladas	3.5 - 4.5	7 - 20
Cocido con olla exprés	4.5 - 5.5	-
Estofar		
Rollo de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60
Asar / Freír con poco aceite*		
Escalopes, al natural o empanados	6 - 7	6 - 10
Escalopes ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Chuletas, al natural o empanadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga ultracongelada**	5 - 6	10 - 30
Albóndigas de carne (3 cm de grosor)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filete de pescado al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filete de pescado empanado	6 - 7	8 - 20
Pescado empanado ultracongelado, p. ej. varitas de pescado	6 - 7	8 - 15
Gambas y camarones	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras, hortalizas y setas, frescas	7 - 8	10 - 20
Salteado estilo asiático (verduras, hortalizas y carnes troceadas)	7 - 8	15 - 20
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6 - 7	6 - 10
Crepes (freír una tras otra)	6.5 - 7.5	-
Tortilla (freír una tras otra)	3.5 - 4.5	3 - 10
Huevos fritos	5 - 6	3 - 6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos ultracongelados, p. ej. patatas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas ultracongeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej. piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza o en tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

*Sin tapa

**Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.5

Funciones de programación del tiempo




Su placa dispone de tres funciones para programar el tiempo:

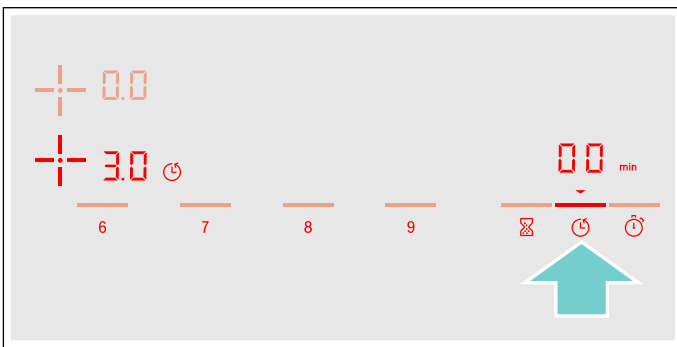
- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Cronómetro de cocina

Programación del tiempo de cocción

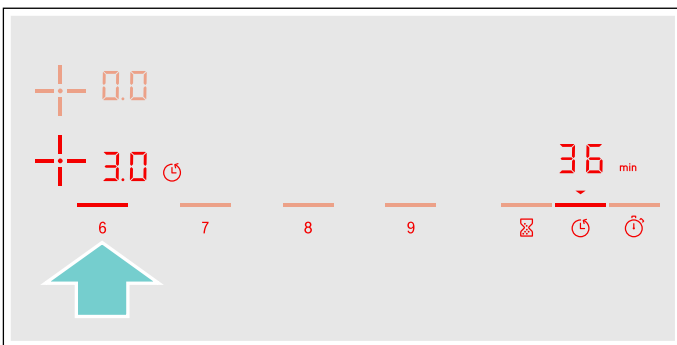
La zona se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo seleccionado.


Así se programa

1. Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.
2. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se ilumina **00** y el indicador . En el indicador de la zona de cocción se ilumina .



3. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



4. Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

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.

Encontrará información relativa a la programación automática del tiempo de cocción en el capítulo → "Ajustes básicos"


Función Freír

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada la función Freír, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.


Funciones de Cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción en una zona donde está activada una de las Funciones de Cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir una vez se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.


Modificar o cancelar el tiempo


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


Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a **00** para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga, el indicador  parpadea y el nivel de potencia se ajusta a **00**. Suena una señal.

En los indicadores de la función programación del tiempo parpadean **00** y el indicador .

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

Notas




- Para programar un tiempo de cocción inferior a 10 minutos, pulsar siempre **0** antes de seleccionar el valor deseado.
- 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.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- 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.


Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.


Así se programa


1. Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan **00** y el indicador .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación y confirmar el ajuste pulsando el símbolo .

Tras unos segundos el tiempo comienza a transcurrir.



Modificar o cancelar el tiempo


Pulsar el símbolo .

Modificar el tiempo de cocción en la zona de programación o ajustar a  para cancelar el tiempo.

Pulsar el símbolo  para confirmar el ajuste seleccionado.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea  y el símbolo .




Tras pulsar el símbolo  las indicaciones se apagan.

Cronómetro de cocina

El cronómetro muestra el tiempo transcurrido desde que se activa la función.


Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activar

Pulsar el símbolo . En los indicadores de la función programación del tiempo se iluminan  y el indicador .

El tiempo comienza a transcurrir.


Desactivar

Pulsar el símbolo , el cronómetro se detiene. Los indicadores de la zona de programación del tiempo permanecen iluminados.

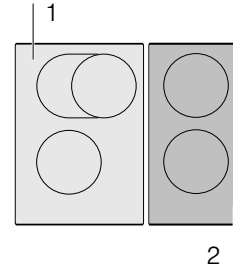
Al pulsar de nuevo el símbolo  los indicadores se apagan.

La función se ha desactivado.

Función PowerBoost


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


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.


2. Pulsar el símbolo .



El indicador  se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar una zona de cocción.

2. Pulsar el símbolo .

El indicador  dejará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia .

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.

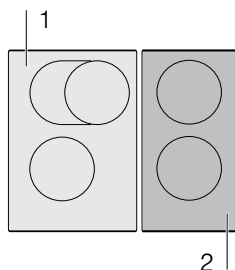


Función ShortBoost

Con la función ShortBoost se puede calentar el recipiente más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos que se desean cocinar.


Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar recipientes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca el recipiente vacío o con aceite, mantequilla o manteca, sin vigilancia.
- No cubrir el recipiente con tapa.
- Situar el recipiente en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción"

Activar

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo  dos veces.

El indicador **Pb.** se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo .
- El indicador **Pb.** deja de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

La función se habrá desactivado.


Nota: Esta función se desconecta automáticamente transcurridos 30 segundos.



Función Mantener caliente

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.


Activar

1. Seleccionar la zona de cocción deseada.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo .

El indicador **L** se ilumina.

La función se habrá activado.

Desactivar

1. Seleccionar la zona de cocción.
 2. Pulsar el símbolo .
- El indicador **L** desaparece. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual. La función se habrá desactivado.

Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado resultan perfectas para cocinar de forma fácil, garantizando unos excelentes resultados. Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocinado.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia para mantener siempre la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, es el momento de añadir los alimentos. La temperatura se mantendrá automáticamente sin necesidad de modificar el nivel de temperatura.

Las zonas de cocción que disponen de Función Freír están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

Las Funciones de Cocción estarán disponibles en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del Sensor de cocción inalámbrico.


En este capítulo encontrará información sobre:

- Funciones de asistencia al cocinado
- Recipientes apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles
- Platos recomendados

Tipos de Funciones de asistencia al cocinado

Las Funciones de asistencia al cocinado permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

En la tabla se muestran los tipos de Funciones de asistencia al cocinado disponibles:

Funciones de asistencia al cocinado	Niveles de temperatura	Recipiente	Disponibilidad	Activación
Función Freír				
Asar / Freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5			
Funciones de Cocción				
Calentar / Conservar caliente	1 / 70 °C		Todas las zonas	
Cocer a fuego lento	2 / 90 °C		Todas las zonas	
Hervir	3 / 100 °C		Todas las zonas	
Cocer con olla exprés	4 / 120 °C		Todas las zonas	
Freír en olla con gran cantidad de aceite*	5 / 170 °C		Todas las zonas	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción inalámbrico, puede adquirirse en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial.

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que mas se adecue al diámetro de la base del recipiente que desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

Las Funciones de Cocción se pueden utilizar con recipientes lo suficientemente profundos que permitan utilizar la cantidad de líquido necesaria para cubrir la altura a la que está situada la base de silicona del sensor de cocción inalámbrico.

Hay disponibles sartenes óptimas para la Función Freír que pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- HEZ390210 recipiente de 15 cm de diámetro.
- HEZ390220 recipiente de 19 cm de diámetro.
- HEZ390230 recipiente de 21 cm de diámetro.

Estas sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

Notas

- La Función Freír ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Pruebe primero con el nivel de temperatura más bajo y modifíquelo según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las Funciones de Cocción. Encontrará información sobre los tipos de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*.

En la tabla de las Funciones de asistencia al cocinado se indican los recipientes apropiados para cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden continuamente la temperatura del recipiente. Esto permite regular la potencia con alta precisión para mantener la temperatura adecuada, obteniendo perfectos resultados de cocinado.

Su placa dispone de dos sistemas diferentes de medida de temperatura para garantizar los mejores resultados:

- Sensores térmicos, colocados dentro de la placa de cocción que controlan la temperatura del fondo del recipiente. Indicados para la Función Freír.
- Sensor de cocción inalámbrico, envía información de la temperatura del recipiente al panel de mando. Indicado para las Funciones de Cocción.

El Sensor de cocción es necesario para la utilización de las Funciones de Cocción.

Si su placa no dispone de Sensor de cocción, puede adquirirse como accesorio en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra página web oficial, indicando la referencia HEZ39050.

Encontrará información relativa al Sensor de cocción en el apartado → *"Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"*

Funciones y niveles

Función Freír

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en la sartén.

Las zonas de cocción que disponen de esta función están indicadas con el símbolo de la Función Freír.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- La Función Freír avisa cuando la sartén vacía alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y a continuación los alimentos.

Notas



- No cubrir la sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tamiz protector para evitar salpicaduras.
- Utilizar un aceite o grasa apto para fritura. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 ó 2.
- No calentar nunca la sartén sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con gran cantidad de aceite, utilizar siempre la Función de Cocción, Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5.

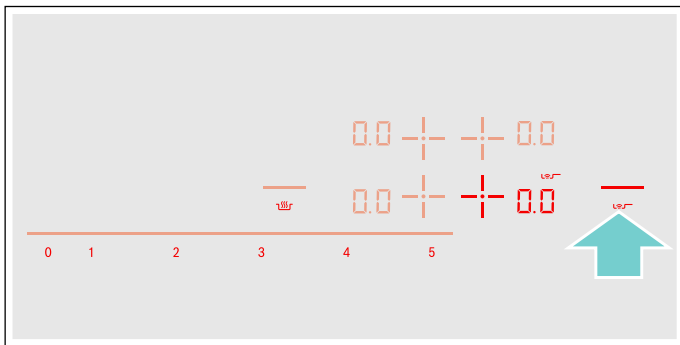
Los niveles de temperatura

Nivel de Temperatura	Apropiado para	
1	muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2	bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej. tortillas.
3	medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej. albóndigas y salchichas.
4	medio - alto	Freír bistecs muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5	alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs al punto o poco hechos, crepes de patata y patatas salteadas.

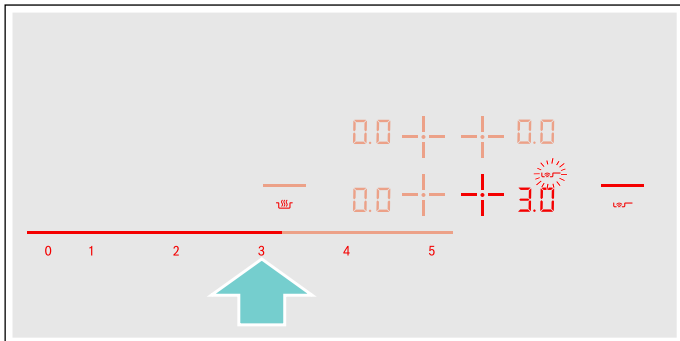
Así se programa

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.


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



2. En los siguientes 10 segundos, seleccionar en la zona de programación el nivel de temperatura deseado.




La función se habrá activado.

El símbolo de temperatura  parpadea hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura añadir aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos.

Nota: Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función Freír

Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  con la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Funciones de Cocción

Estas funciones permiten calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Estas funciones están disponibles en todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario para mantener la temperatura. De este modo se ahorra energía y el aceite no se sobrecalienta.
- La temperatura está controlada en todo momento. De este modo, se evita que los alimentos rebosen del recipiente al hervir y no será necesario modificar el nivel de temperatura.
- Las Funciones de Cocción avisan cuando el agua o el aceite alcanzan la temperatura óptima para añadir el alimento (ver excepciones en la tabla de uso para alimentos que se añaden desde el inicio).

Notas

- Utilizar recipientes con bases totalmente planas y gruesas. No utilizar recipientes con bases finas ni deformadas.
- Es necesario que el líquido del recipiente alcance la altura suficiente como para cubrir la base de silicona del Sensor de cocción.
- Para freír con poca cantidad de aceite utilizar siempre la Función Freír.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El Sensor de cocción no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción.
- Retirar el Sensor de cocción del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución, el Sensor de cocción puede estar muy caliente.

Rangos y niveles de temperatura

Funciones de Cocción	Nivel de Temperatura	Rango de Temperatura	Apropiado para
Calentar, conservar caliente	1 / 70°C	60 - 70°C	P. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	2 / 90°C	80 - 90°C	P. ej. arroz, leche
Hervir	3 / 100°C	90 - 100°C	P. ej. pasta, verduras
Cocer con olla exprés	4 / 120°C	110 - 120°C	P. ej. pollo, potaje.
Freír en olla con gran cantidad de aceite	5 / 170°C	170 - 180°C	P. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con las Funciones de Cocción

- Función Calentar / Conservar caliente: Alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente. Añadir agua de acuerdo con las indicaciones del fabricante. Tapar el recipiente y seleccionar el nivel 1 / 70 °C. Remover de vez en cuando.
- Función Cocer a fuego lento: Esta función es adecuada para cocinar alimentos a temperaturas bajas y para espesar salsas o guisos. Seleccionar el nivel 2 / 90 °C.
- Función Hervir: Esta función permite hervir utilizando la tapa y evitando que el agua desborde. Así se consigue un cocinado eficiente gracias al control de temperatura. Seleccionar el nivel 3 / 100 °C.
- Función Cocer con olla exprés: Seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Seleccionar el nivel 4 / 120 °C.
- Función Freír en olla con gran cantidad de aceite: Se recomienda calentar el aceite con tapa. Tras la señal acústica, retirar la tapa y añadir el alimento (salvo excepciones indicadas en la tabla Platos Recomendados). Seleccionar el nivel 5 / 170 °C.

Notas

- Cocinar siempre con tapa, excepto para la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, nivel 5 - 170 °C.
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa. Se recomienda utilizar siempre tapa para un funcionamiento óptimo de las Funciones de Cocción (excepto para Freír en olla con gran cantidad de aceite).
- No calentar nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite apto para fritura. No se recomienda la mezcla de diferentes grasas de fritura, p. ej. aceite con manteca, ya que esta mezcla caliente puede producir espumas.
- Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción, manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Para ello:

- Seleccionar el ajuste básico **4**, ver capítulo → "Ajustes básicos"
- Por defecto, el valor del ajuste básico es 3. Si se encuentra a una altura entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario modificar el punto de ebullición; si no es el caso, seleccionar el valor adecuado para cada altitud según la siguiente tabla:



Altitud	Valor del ajuste 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Superior a 1400 m.	9

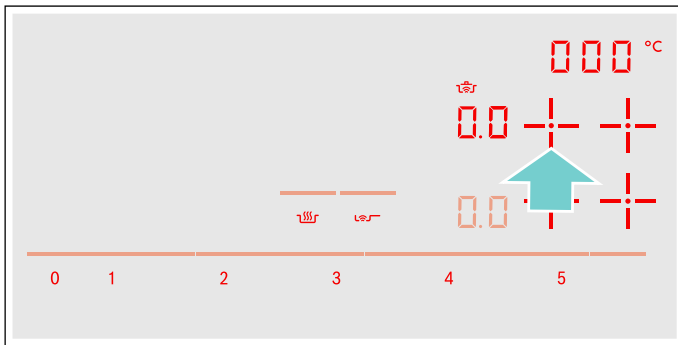
* Ajuste básico

Nota: El nivel temperatura 3/100 °C es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, se puede modificar el ajuste del punto de ebullición. Por ejemplo, si se desea una ebullición más intensa, se puede seleccionar un nivel de altitud menor.

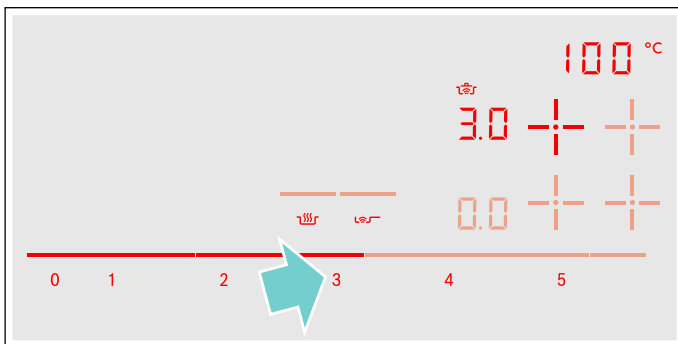
Así se programa

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando. Consultar el capítulo → "Sensor de cocción inalámbrico"


1. Colocar el Sensor de cocción en el recipiente, ver apartado → "Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico"
2. Situar un recipiente con la suficiente cantidad de líquido en la zona de cocción deseada y cubrirlo siempre con una tapa.
3. Seleccionar la zona de cocción en donde se ha situado el recipiente con el Sensor de cocción.
4. Pulsar el símbolo  del Sensor de cocción. En el panel de mando se ilumina el indicador .



5. Elegir el nivel de temperatura correspondiente a la Función de Cocción adecuada para el alimento que se va a cocinar.



La función se habrá activado.


El símbolo de temperatura  parpadea hasta que el agua o el aceite alcanzan la temperatura adecuada para añadir el alimento a cocinar.

Entonces suena una señal y el símbolo de temperatura deja de parpadear.

6. Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la cocción con tapa.

Nota: Si se utiliza la Función Freír en olla con gran cantidad de aceite, mantener la fritura sin tapa.

Apagar las Funciones de cocción



Seleccionar la zona de cocción y ajustar a  en la zona de programación. La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.





















Nota: Para activar de nuevo las funciones de cocción, esperar aproximadamente 10 segundos.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Asistencia al cocinado:

	Sensor de fritura para sartenes
	Sensor de cocción

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope natural ¹		4	6 - 10
Escalope empanado ¹		4	6 - 10
Solomillo ²		4	6 - 10
Chuletas ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Filete vienés ¹		4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor) ²		5	6 - 8
Bistec al punto (3 cm de grosor) ²		5	8 - 12
Bistec muy hecho (3 cm de grosor) ¹		4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Carne cortada a tiras ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Bacon ¹		2	5 - 8
Carne picada ³		4	6 - 10
Hamburguesas (1,5 cm de grosor) ¹		3	6 - 15
Albóndigas (2 cm de grosor) ¹		3	10 - 20
Albóndigas rellenas ¹		3	10 - 20
Salchichas cocidas ¹		3	8 - 20
Salchichas frescas ¹		3	8 - 20
Cocer a fuego lento			
Salchichas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

³ Remover con frecuencia.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Carne	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Hervir			
Albóndigas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Pollo hervido ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ternera hervida ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Cocinar con olla exprés			
Pollo ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Ternera ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión porciones de pollo ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión albóndigas ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Añadir el aceite y el alimento tras la señal acústica.

³ Remover con frecuencia.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.








⁶ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Pescado	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Filete de pescado natural ¹		4	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Gambas ¹		4	4 - 8
Camarones ¹		4	4 - 8
Pescado frito entero ¹		3	10 - 20
Cocer a fuego lento			
Pescado rehogado ²		2 - 90 °C	15 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión pescado rebozado ³		5 - 170 °C	10 - 15
Freír por inmersión pescado empanado ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Dar la vuelta con frecuencia.

² Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Platos elaborados con huevo	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Huevos a la plancha con mantequilla ¹		2	2-6
Huevos fritos ²		4	2-6
Huevos revueltos ³		2	4-9
Tortilla francesa ⁴		2	3-6
Crepes ⁴		5	1,5-2,5
Tostadas francesas ⁴		3	4-8
Crepes dulces con pasas ⁴		3	10-15

Hervir			
Huevos cocidos ⁵		3 - 100 °C	5-10

¹ Añadir la mantequilla y el alimento tras la señal acústica.
² Añadir aceite y alimentos a la sartén tras la señal acústica.
³ Remover con frecuencia.
⁴ Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.
⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Ajo ¹		2	2-10
Cebolla rehogada ¹		2	2-10
Aros de cebolla ¹		3	5-10
Calabacín ²		3	4-12
Berenjena ²		3	4-12
Pimiento ¹		3	4-15
Espárragos trigueros ²		3	4-15
Setas ¹		4	10-15
Verduras rehogadas con aceite ¹		1	10-20
Verduras glaseadas ¹		3	6-10

¹ Remover con frecuencia.
² Dar la vuelta con frecuencia.
³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.
⁴ Introducir el alimento desde el inicio.
⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Verduras y legumbres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Hervir			
Brócoli ³		3 - 100 °C	10 - 20
Coliflor ³		3 - 100 °C	10 - 20
Coles de bruselas ³		3 - 100 °C	30 - 40
Judías verdes ³		3 - 100 °C	15 - 30
Garbanzos ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Guisantes ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lentejas ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Cocinar con olla exprés			
Verduras en olla exprés ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Garbanzos en olla exprés ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Alubias en olla exprés ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lentejas en olla exprés ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión verduras empanadas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión verduras rebozadas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas empanadas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Freír por inmersión setas rebozadas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Remover con frecuencia.

² Dar la vuelta con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Introducir el alimento tras la señal acústica.

⁴ Introducir el alimento desde el inicio.

⁵ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Patatas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Saltear patatas hervidas sin pelar ¹		5	6 - 12
Patatas fritas (preparadas con patatas crudas) ¹		4	15 - 25
Crepes de patata ²		5	2,5 - 3,5
Rösti suizo ³		2	50 - 55
Patatas glaseadas ¹		3	10 - 15
Cocer a fuego lento			
Cocer albóndigas de patata ⁴		2 - 90 °C	30 - 40

¹ Remover con frecuencia.

² Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

³ Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Patatas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Hervir Hervir patatas ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cocinar con olla exprés Patatas en olla exprés ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Remover con frecuencia.

² Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

³ Añadir mantequilla y alimentos en la sartén tras la señal acústica.

⁴ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento Arroz ¹ Polenta ² Puré de sémola ²	 	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Hervir Pasta ² Pasta rellena ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Cocinar con olla exprés Arroz en olla exprés ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.






² Remover con frecuencia.

³ Introducir el alimento desde el inicio.







Sopas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Cocer a fuego lento Cremas instantáneas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Hervir Caldos caseros ² Sopas instantáneas ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Cocinar con olla exprés Caldo casero en olla exprés ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ Remover con frecuencia.

² Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir del tono de aviso (min)
Freír con poco aceite			
Salsa de tomate con verduras ¹		1	25 - 35
Salsa Béchamel ¹		1	10 - 20
Salsa de queso ¹		1	10 - 20
Reducir salsas ¹		1	25 - 35
Salsas dulces ¹		1	15 - 25

















¹ Remover con frecuencia.

Postres	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Cocer a fuego lento			
Arroz con leche ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Gachas de avena ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Pudin de chocolate ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Hervir			
Compota ²		3 - 100 °C	15 - 25
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión Berlinas ³		5 - 170 °C	5 - 10
Freír por inmersión Donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Freír por inmersión Buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ Remover con frecuencia.

² Introducir el alimento desde el inicio.

³ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.










Productos congelados	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Escalope ¹		4	15 - 20
Cordon bleu ¹		4	10 - 30
Pechuga ¹		4	10 - 30
Nuggets de pollo ¹		4	10 - 15
Gyros ²		4	10 - 15
Kebab ²		4	10 - 15
Filete de pescado natural ¹		3	10 - 20
Filete de pescado empanado ¹		3	10 - 20
Varitas de pescado ¹		4	8 - 12
Patatas fritas en sartén ²		5	4 - 6
Salteados ²		3	6 - 10
Rollitos de primavera ¹		4	10 - 30
Queso camembert ¹		3	10 - 15
Mantener caliente, calentar			
Verduras con salsa de nata ²		1 - 70 °C	15 - 20
Hervir			
Judías verdes congeladas ³		3 - 100 °C	15 - 30
Freír con gran cantidad de aceite			
Freír por inmersión patatas fritas ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Calentamiento previo y cocinado con tapa. Incorporar los alimentos tras la señal acústica.

⁴ Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra.

Otros	Asistencia al cocinado	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocinado a partir de la señal acústica (min)
Freír con poco aceite			
Camembert ¹		3	7 - 10
Picatostes ²		3	6 - 10
Platos precocinados deshidratados ³		1	5 - 10
Tostar almendras ⁴		4	3 - 15
Tostar nueces ⁴		4	3 - 15
Tostar piñones ⁴		4	3 - 15
Mantener caliente, calentar			
Calentar sopa de gulasch ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Calentar vino especiado ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cocer a fuego lento			
Calentar leche ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Dar la vuelta varias veces.

² Remover con frecuencia.

³ Añadir el agua tras la señal acústica. Añadir el alimento cuando el agua hierva.

⁴ Añadir el alimento tras la señal acústica.

⁵ Introducir el alimento desde el inicio.

Sensor de cocción inalámbrico

Antes de utilizar las Funciones de Cocción por primera vez, debe establecerse la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando.

Preparación y mantenimiento del Sensor de cocción inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Colocar el Sensor de cocción inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

La base de silicona y el Sensor de cocción pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio, en comercios especializados, en nuestro Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra web oficial, indicando la referencia correspondiente:

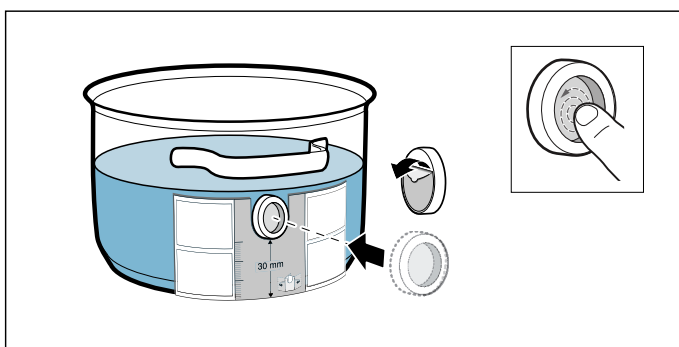
00577921	Set de 5 bases de silicona
HEZ39050	Sensor de cocción y set de 5 bases de silicona

Pegar la base de silicona

La base de silicona sirve para fijar el Sensor de cocción al recipiente.

La primera vez que se utiliza un recipiente con las Funciones de Cocción debe colocarse la base de silicona sobre dicho recipiente. Para ello:

1. La zona de adherencia en el recipiente no debe tener grasa. Limpiar el recipiente, secarlo bien y frotar la zona de adherencia, p. ej. con alcohol.
2. Retirar la pegatina de la base de silicona y pegarla sobre el lateral exterior del recipiente a la altura correspondiente (utilizar la plantilla adjunta).



3. Presionar la base de silicona por toda su superficie, incluyendo su parte interior.

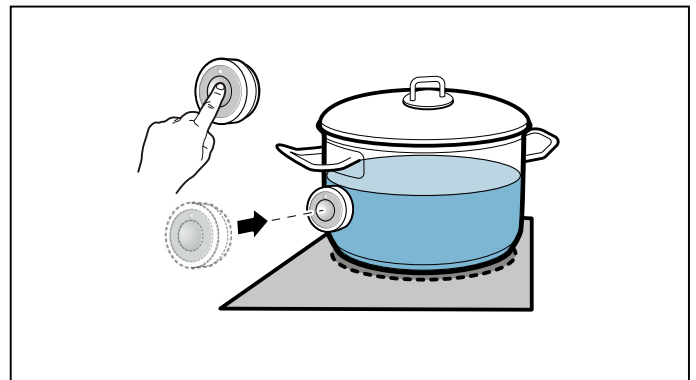
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta. Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

- No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicona se despegaba, utilizar una nueva base.

Colocar el Sensor de cocción inalámbrico

Fijar el Sensor de cocción sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.





Notas




- Comprobar que la base de silicona está totalmente seca antes de colocar el Sensor de cocción.
- Colocar el recipiente de manera que el Sensor de cocción esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de cocción no se debe colocar en frente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.
- Es posible utilizar hasta tres Sensores de cocción al mismo tiempo.

Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando

Para establecer la conexión entre el Sensor de cocción inalámbrico y el panel de mando se deben de seguir los siguientes pasos:


1. Seleccionar el ajuste básico \mathcal{C} 14, ver capítulo \rightarrow "Ajustes básicos". El indicador de la zona de cocción se ilumina.
2. Seleccionar la zona de cocción cuyo indicador se ha iluminado. Suena una señal. El indicador  se ilumina.
3. En los siguientes 30 segundos pulsar brevemente el símbolo  del Sensor de cocción inalámbrico. Transcurridos unos segundos, en la indicación visual de la zona de cocción se mostrará el resultado de la conexión entre el Sensor de Cocción y el panel de mando.

Resultado

	Conexión correcta
	Conexión errónea debido a un error de comunicación.
	Conexión errónea debido a un error en el Sensor de cocción.

- Si la conexión entre el Sensor de cocción y el panel de mando se ha establecido correctamente, las Funciones de Cocción ya estarán disponibles.
- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error en el Sensor de cocción, puede ser debido a:
 - Un problema de comunicación bluetooth.
 - El símbolo del Sensor de cocción no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
 - El Sensor de cocción se ha quedado sin batería. Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico y repetir el proceso de conexión.
- En caso de que la conexión haya sido errónea, por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.
Si el resultado sigue siendo **f**, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1. Mantener pulsado el símbolo  del Sensor de cocción durante 8-10 segundos. Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento. Cuando el led se apague el Sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.
2. Volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2.

Limpieza

El Sensor de cocción inalámbrico no debe lavarse en el lavavajillas.

Sensor de cocción

Limpiar con un trapo húmedo. No debe lavarse nunca en el lavavajillas ni se puede mojar.

Cuando no se esté utilizando el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicona

Limpiar y secar antes de colocar el Sensor de cocción. Puede lavarse en el lavavajillas.

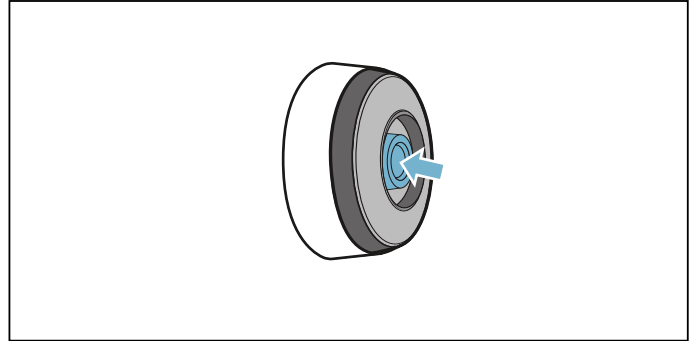
Nota:

No dejar a remojo el recipiente con la base de silicona en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del Sensor de cocción

La ventana del Sensor de cocción debe estar siempre limpia y seca. Para ello:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o bastoncillo de algodón y limpiar cristales.



Notas

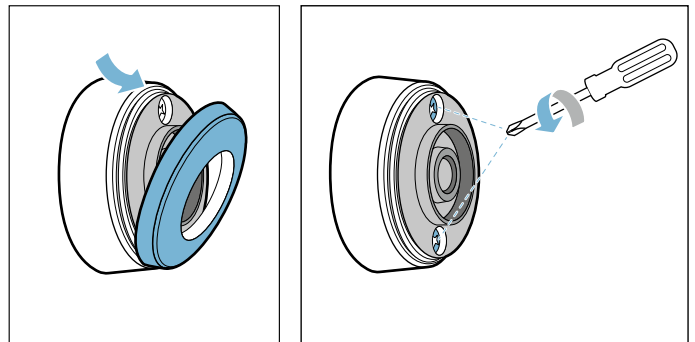
- No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para la limpieza de placas.
- Evitar tocar la ventana del Sensor de cocción inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

Cambiar la batería

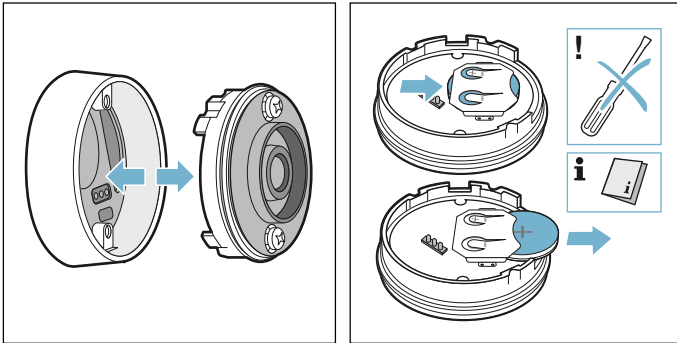
Si el Sensor de cocción no se ilumina cuando se presiona el botón, la batería se ha descargado.

Cómo cambiar la batería:

1. Retirar el protector de silicona de la base del Sensor de cocción y quitar los dos tornillos con un destornillador.

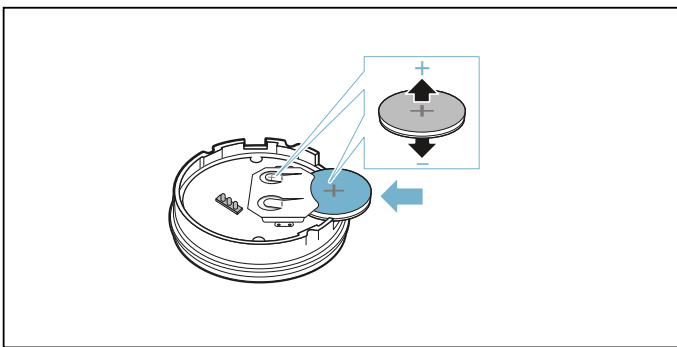


2. Abrir la tapa del Sensor de cocción. Retirar la batería del interior de la base y colocar la nueva batería (seguir las instrucciones de polaridad de la batería).

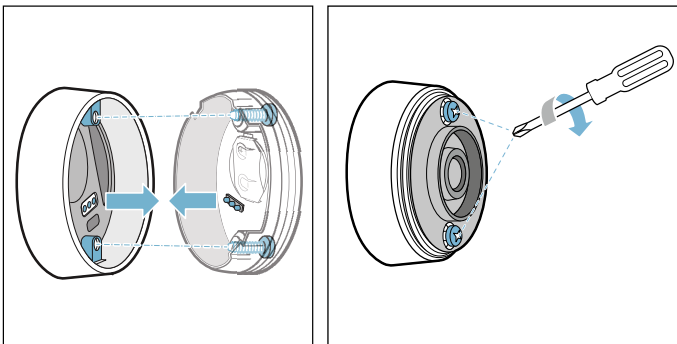


¡Atención!

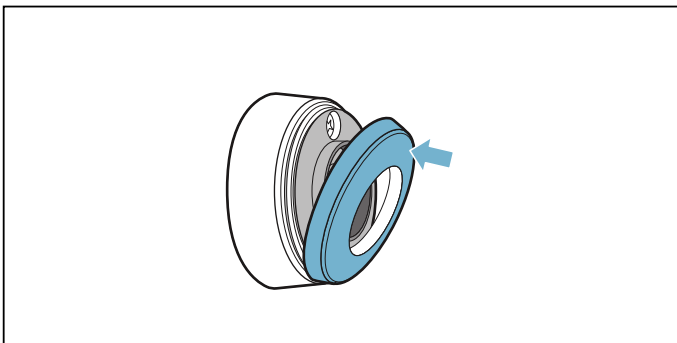
No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar la zona de bornes de contacto de la batería.



3. Cerrar la tapa del Sensor de cocción (debe coincidir el espacio para los tornillos de la tapa y de la base). Colocar los tornillos con un destornillador.



4. Colocar de nuevo el protector de silicona en la base del Sensor de cocción.



Nota:

Utilizar únicamente baterías de tipo CR2032, de buena calidad, para garantizar una vida útil más prolongada.

Declaración de conformidad

Por la presente, Robert Bosch Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de Sensor de cocción inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 2014/53/UE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva RED detallada en www.bosch-home.com, en la página web del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.

Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Robert Bosch Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.



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:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente.
El indicador  se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. 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

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo → "Ajustes básicos"

Bloqueo del control para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de la función Bloqueo del control para limpieza.

Activar: pulsar el símbolo . Suena una señal. El panel de mando queda bloqueado durante 35 segundos. Ahora se puede limpiar la superficie del panel de mando sin riesgo a modificar los ajustes.

Desactivar: transcurridos 35 segundos se desbloquea el panel de mando. Para desactivar la función antes de tiempo, pulsar el símbolo .

Notas

- A los 30 segundos de la activación suena una señal que indica que la función va a terminar.
- El bloqueo no afecta al interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

Desconexión automática de seguridad

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 Desconexión automática de seguridad.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción parpadean alternadamente **FB** y el indicador de calor residual **h** ó **H**.

Al pulsar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Ahora se puede volver a ajustar la zona de cocción.

Cuando se activa la Desconexión automática de seguridad, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

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

Indicador	Función
c 1	Seguro para niños 0 Manual*. 1 Automático. 2 Función deshabilitada.
c 2	Señales acústicas 0 Señal de confirmación y señal de error desactivadas. 1 Solo señal de error activada. 2 Solo señal de confirmación activada. 3 Todas las señales activadas.*
c 3	Visualizar el consumo de energía 0 Desactivada.* 1 Activada.
c 4	Ajuste según la altura con respecto al nivel del mar 1-2 Reducción 3 Ajuste Básico 4-9 Ampliación
c 5	Programación automática del tiempo de cocción 00 Apagado.* 0 1-99 Tiempo de desconexión automática.
c 6	Duración de la señal de aviso de las funciones de programación del tiempo 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Función Power-Management. Limitar la potencia total de la placa de cocción Los ajustes disponibles dependen de la potencia máxima de la placa de cocción. 0 Desactivada. Potencia máxima de la placa. */** 1 1000 W. Potencia mínima. 1. 1500 W. ... 3 3000 W. Recomendada para 13 Amperios. 3. 3500 W. Recomendada para 16 Amperios. 4 4000 W. 4. 4500 W. Recomendada para 20 Amperios. ... 9 ó 9. Potencia máxima de la placa.**
c 12	Comprobar el recipiente, resultado del proceso de cocción 0 No apto 1 No óptimo 2 Adecuado

c 14 Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con la placa de cocción

- 0 Conexión correcta
- 1 Conexión errónea: debido a un error de comunicación.
- 2 Conexión errónea: debido a un error en el Sensor de cocción.

c 0 Volver a los ajustes por defecto


- 0 Ajustes personales.*
- 1 Volver a los ajustes de fábrica.

*Ajuste de fábrica


**La potencia máxima de la placa se muestra en la placa de características.

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. Los primeros cuatro indicadores muestran la información del producto. Pulsar en la zona de programación para ver cada uno de los indicadores.

Información del producto	Indicador
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número de fabricación	Fd
Número de fabricación 1	95.
Número de fabricación 2	05

3. Al pulsar de nuevo el símbolo  accederá a los ajustes básicos. En las indicaciones visuales se iluminan **c 1** y **0** como ajuste predeterminado.



4. Pulsar varias veces el símbolo  hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
5. A continuación seleccionar el ajuste deseado en la zona de programación.



6. Pulsar el símbolo  durante más de 4 segundos.

Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Salir de los ajustes básicos

Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se puede visualizar el consumo total de energía durante el tiempo que ha estado encendida la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción, el consumo en kilovatios/hora (kWh) se visualizará durante 10 segundos, p. ej. **1.08** kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de red eléctrica.

Encontrará información relativa a la activación de esta función en el capítulo → "Ajustes básicos"

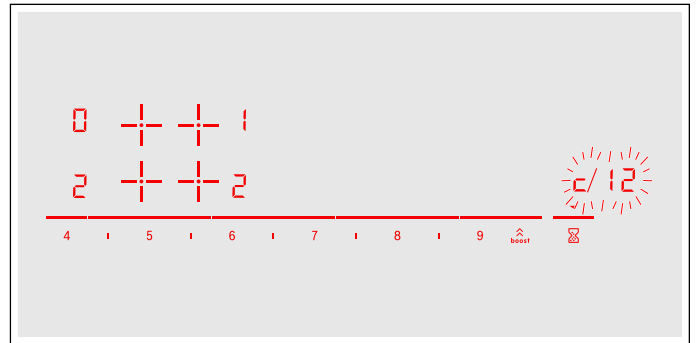
Comprobar el recipiente

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente que se desea comprobar.

El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1. Colocar el recipiente a temperatura ambiente con 200 ml de agua aproximadamente, correctamente posicionado, en la zona de cocción que más se adecúe al diámetro del fondo del recipiente.
2. Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste **c 1 2**.
3. Pulsar la zona de programación. En los indicadores de las zonas de cocción parpadeará **—**. La función se ha activado.

Transcurridos 10 segundos en las indicaciones visuales de las zonas de cocción aparecerá el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar sobre la zona de programación.

Notas

- Si la zona de cocción que utiliza es mucho menor que el diámetro del recipiente puede que únicamente se caliente la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.
- Encontrará información relativa a esta función en el capítulo → "Ajustes básicos".
- Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → "La cocción por inducción".

PowerManager

La función PowerManager permite configurar la potencia total de la placa de cocción.

La placa de cocción viene configurada de fábrica y su potencia máxima se muestra en la placa de características, a través de esta función, se puede ajustar dicha configuración a las necesidades de cada instalación eléctrica.

Para no superar el valor configurado, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola de manera inteligente entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Mientras esté activa la función PowerManager, la potencia de cada zona de cocción podría reducirse temporalmente por debajo de los valores nominales. Si se conecta una zona de cocción y se alcanza el límite de potencia, en el indicador del nivel de potencia aparece brevemente **_**. El aparato se autorregula y autoselecciona el nivel de potencia máximo posible.

Encontrará información sobre como modificar la potencia total de la placa en el capítulo → "Ajustes básicos"

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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 desaparezca el indicador de calor residual.

Limpiar la placa con una bayeta húmeda y secarla con un paño para evitar que se formen manchas de cal.

Utilizar solo 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.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

Posibles manchas

Residuos de cal y agua	Limpiar cuando la placa se haya enfriado. Puede utilizarse un producto para limpieza de vitrocerámica apropiado.*
Azúcar, almidón de arroz o plástico	Limpiar inmediatamente. Utilizar un rascador para vidrio. Precaución: riesgo de sufrir quemaduras.*

* A continuación limpiar la zona con una bayeta húmeda y secar con un paño.

Nota: No utilizar limpiadores cuando la placa esté caliente, pueden aparecer manchas. Asegúrese de eliminar todos los restos del producto de limpieza utilizado.

Marco de la placa de cocción

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

- Utilizar solo agua caliente con un poco de jabón
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos ni corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio ni utensilios afilados.

Preguntas frecuentes

Uso

¿Por qué no puedo encender la placa de cocción y se ilumina el símbolo del seguro para niños?

El seguro para niños está activado.

Encontrará información referente a esta función en el capítulo → *"Seguro para niños"*

¿Por qué parpadean los indicadores luminosos y suena una señal acústica?

Limpie la superficie del panel de control de líquidos o restos de alimentos. Retire cualquier objeto que pueda cubrir el panel de control.

Para desactivar la señal acústica consulte el capítulo → *"Ajustes básicos"*

¿Por qué no puedo activar las Funciones de asistencia al cocinado?

Se ha alcanzado el consumo de potencia máxima de su aparato o está activada la función PowerManager. Apague o disminuya el nivel de potencia de las zonas de cocción activas.

Encontrará más información referente a esta función en el capítulo → *"PowerManager"*

Ruidos

¿Por qué escucho ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o se debilita en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o son más escasos tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador:

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

Recipientes**¿Qué recipiente puedo comprar para mi placa de inducción?**

Encontrará información referente al tipo de recipientes aptos para inducción en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona activada no coincide con la zona donde está posicionado el recipiente.

Asegúrese de que el nivel de potencia está activado en la zona donde se ha colocado el recipiente.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

¿Por qué el recipiente tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente es demasiado pequeño para la zona activada o no es apropiado para inducción.

Encontrará información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente en el capítulo → *"La cocción por inducción"*

Limpieza**¿Cómo debo limpiar la placa de inducción?**

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

Encontrará más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción en el capítulo → *"Limpieza"*

¿Qué hacer en caso de avería?

Normalmente, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

Indicador	Posible causa	Solución
Ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica. La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones. Avería en el sistema electrónico.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica. Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones. Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
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.
El indicador — parpadea en los indicadores de las zonas de cocción	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico.	Cubrir brevemente el panel de mando con la mano para confirmar la avería.
F2/E8207 F4/E8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y han apagado todas las zonas de cocción.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa 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.
F1/F6	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.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la Desconexión automática de seguridad. Ver capítulo → <i>"Desconexión automática de seguridad"</i>
E8202	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
E8203	El Sensor de cocción se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zona de cocción.	Cuando no se utilice el Sensor de cocción, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
E8204	El Sensor de cocción se está quedando sin batería.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i>
E8205	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Apagar la función y volver a activarla.
E8206	El Sensor de cocción está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor de cocción no se ilumina	El Sensor de cocción no reacciona, el indicador no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i> Si sigue sin reaccionar, mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → <i>"Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"</i> Si todavía no reacciona, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del Sensor parpadea dos veces	El Sensor de cocción se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede ser interrumpido debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería 3V CR2032. Ver apartado → <i>"Cambiar la batería"</i>

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Indicador	Posible causa	Solución
El indicador del Sensor parpadea tres veces	El Sensor de cocción ha perdido la comunicación.	Mantener pulsado el botón del Sensor de cocción durante 8-10 segundos y conectar de nuevo con la placa de cocción. Ver apartado → "Conectar el Sensor de cocción inalámbrico con el panel de mando"
E9000 E90 10	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U400	La placa de cocción no está bien conectada	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
dE	El modo Demo está activado	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos, pulsar cualquier sensor. El modo Demo se ha desactivado.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Notas

- Si en los indicadores aparece el indicador **E**, mantener seleccionado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder comprobar el código de la avería.
- Si el código de la avería no está especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el indicador se muestra de nuevo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasa al modo de espera (standby).



Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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.
- Parte inferior de la placa de cocción.

El número de producto (E-Nr.) también se muestra en el cristal de la placa de cocción. Puede comprobar el Índice del Servicio Técnico (KI) y el número de fabricación (FD-Nr.) accediendo a los ajustes básicos, para ello consultar el capítulo → *"Ajustes básicos"*

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.

Comidas normalizadas

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

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento			Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)	Tapa	Nivel de potencia	Tapa
Derretir chocolate Cobertura de chocolate (p. ej. marca Dr. Oetker, chocolate negro 55% cacao, 150 g)	Cazo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	No
Calentar y mantener caliente potaje de lentejas Potaje de lentejas* Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 450 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Cantidad: 800 g	Olla Ø 22 cm	9	2:30 (sin remover)	Si	1.5	Si
Potaje de lentejas en conserva P. ej. Lentejas con salchichas de la marca Erasco. Temperatura inicial 20°C						
Cantidad: 500 g	Olla Ø 16 cm	9	1:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Cantidad: 1 Kg	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox. (remover tras 1 min aprox.)	Si	1.5	Si
Preparar salsa bechamel 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 pizca de sal						
1. Derretir la mantequilla, mezclar la harina junto con la sal y calentar todos los ingredientes.	Cazo Ø 16 cm	2	6:00 aprox.	No	-	-
2. Añadir la leche y llevar la salsa a ebullición, sin dejar de remover.		7	6:30 aprox.	No	-	-
3. Cuando la salsa bechamel rompa a hervir, mantenerla otros 2 minutos sin dejar de remover.		-	-	-	2	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Comidas normalizadas	Recipiente	Precalentamiento		Tapa	Cocción	
		Nivel de potencia	Duración (Min:Seg)		Nivel de potencia	Tapa
Cocer arroz con leche						
Arroz con leche, cocción con tapa Temperatura de la leche: 7°C Calentar la leche hasta que empiece a subir. Seleccionar el nivel de cocción recomendado y añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Tiempo total, incluido el precalentamiento, 45 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3 (remover tras 10 min)	Si
Arroz con leche, cocción sin tapa Temperatura de la leche: 7°C Añadir los ingredientes con la leche y calentar removiendo continuamente. Seleccionar el nivel de cocción recomendado cuando la leche alcance 90°C aprox. y cocinar a fuego lento durante 50 min aprox.						
Ingredientes: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (3,5% materia grasa) y 1 g de sal	Olla Ø 16 cm	8.5	5:30 aprox.	No	3	No
Ingredientes: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (3,5% materia grasa) y 1,5 g de sal	Olla Ø 22 cm	8.5	5:30 aprox.	No	2.5	No
Cocer arroz*						
Temperatura del agua: 20°C						
Ingredientes: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 16 cm	9	2:30 aprox.	Si	2	Si
Ingredientes: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Ø 22 cm	9	2:30 aprox.	Si	2.5	Si
Freír lomo de cerdo						
Temperatura inicial del lomo: 7°C						
Cantidad: 3 lomos de cerdo (peso total aproximado 300 g, 1 cm de grosor) y 15 g de aceite de girasol	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Preparar crepes**						
Cantidad: 55 ml de masa por crep	Sartén Ø 24 cm	9	1:30 aprox.	No	7	No
Freír patatas ultracongeladas						
Cantidad: 2 l de aceite de girasol, cada tanda de fritura: 200 g de patatas fritas ultracongeladas (p. ej. McCain 123 Frites Original)	Olla Ø 22 cm	9	Hasta que la temperatura del aceite alcance 180 °C	No	9	No

*Receta según DIN 44550

**Receta según DIN EN 60350-2

Índice

 Utilização adequada	46	 Sensor de temperatura sem fios	72
 Instruções de segurança importantes	47	Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios	72
 Causas de danos	48	Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos.	72
Visão geral	48	Limpeza	73
 Protecção do meio ambiente	49	Substituição da pilha	73
Conselhos para poupar energia.	49	Declaração de conformidade	74
Eliminação ecológica	49	 Fecho de segurança para crianças	75
 Cozedura por indução	49	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças	75
Vantagens de cozinhar por indução	49	Dispositivo de segurança automático para crianças	75
Recipientes	49	 Proteção contra anulação acidental	75
 Conhecer o aparelho	51	 Corte automático de segurança	75
O painel de comandos.	51	 Regulações base	76
As zonas de cozinhar.	52	Aceda assim às regulações base:	77
Indicação de calor residual	52	 Indicação do consumo de energia	78
 Utilizar o aparelho	53	 Teste do recipiente para cozinhar	78
Ligar e desligar a placa de cozinhar	53	 PowerManager	79
Regular uma zona de cozinhar	53	 Limpeza	79
Recomendações para cozinhar	54	Placa de cozedura	79
 Funções de tempo	56	Aro da placa de cozinhar	80
Programação do tempo de cozedura	56	 Perguntas frequentes e respostas (FAQ)	80
O temporizador	57	 Defeito: O que fazer?	82
Função de cronómetro.	57	 Serviços Técnicos	84
 Função PowerBoost	57	Número E e número FD	84
Ativar	57	 Refeições de teste	85
Desativar	57		
 Função ShortBoost	58		
Recomendações de utilização	58		
Ativar	58		
Desativar	58		
 Função Manter quente	58		
Ativar	58		
Desativar	58		
 Funções de assistência para cozinhar	59		
Tipos de funções do assistente de cozinha.	59		
Recipientes para cozinhar adequados.	60		
Sensores e acessórios especiais.	60		
Funções e potências de cozedura.	60		
Pratos recomendados	64		

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**



Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. 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.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

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. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

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

Utilize apenas dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças por nós autorizados. Dispositivos de proteção ou grelhas de proteção para crianças inadequados 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 15 anos e estejam sob vigilância.

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

Se utilizar as funções para cozinhar, é necessário que a zona de cozinhar regulada coincida com a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.

Se usar um implante médico (p. ex., um pacemaker ou desfibrilhador), certifique-se com o seu médico de que este corresponde à diretiva 90/385/CEE da Comunidade Europeia de 20 de junho de 1990 bem como à norma DIN EN 45502-2-1 e DIN EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estas condições forem cumpridas e forem usados utensílios de cozinhar não metálicos com pegas não metálicas, a utilização desta placa de indução é considerada segura se for usada corretamente.

Instruções de segurança importantes

Aviso – Perigo de incêndio!

- O óleo e a gordura quentes incendiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Afafe 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.
- Não podem ser usadas tampas para a placa de cozinhar. Podem provocar acidentes, p. ex., devido ao sobreaquecimento, à inflamação ou ao rebentamento dos materiais.

Aviso – 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.

Aviso – 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.

Aviso – Perigo devido a magnetismo!

O sensor de temperatura sem fios é magnético. Os elementos magnéticos podem danificar implantes eletrónicos, por ex. pacemakers ou bombas de insulina. Os portadores de implantes eletrónicos não devem, por isso, transportar o sensor de temperatura nos bolsos do seu vestuário e manter uma distância mínima de 10 cm do seu pacemaker ou de um aparelho médico semelhante.

Aviso – Perigo de avaria!

Esta placa de cozinhar possui um ventilador no lado inferior. Se houver uma gaveta por baixo da placa de cozinhar, não guarde aí quaisquer objetos pequenos ou pontiagudos, papel ou panos de cozinha. Estes podem ser aspirados e danificar o ventilador ou afetar a refrigeração.

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador é necessário respeitar uma distância mínima de 2 cm.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- O sensor de cozedura sem fios possui uma bateria que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas. Retire o sensor do recipiente para cozinhar e guarde-o longe de qualquer fonte de calor.
- O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for removido da panela. Para removê-lo, use uma luva de cozinha ou um pano de cozinha.
- 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 de 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

Visão geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
Riscos	Sal, açúcar e areia.	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de apoio.
	Fundos dos recipientes ásperos riscam a placa de cozinhar.	Verifique os recipientes para cozinhar.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo.
	Fricção dos tachos.	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar, alimentos com elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.

Protecção do meio ambiente

Neste capítulo, obterá informações sobre como poupar energia e eliminar o aparelho.

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.

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.

O sensor de temperatura sem fios está equipado com uma pilha. Elimine a pilha gasta de forma ambientalmente correta.

Cozedura por indução

Vantagens de cozinhar por indução

Cozinhar por indução difere consideravelmente da forma de cozinhar convencional. O calor é gerado diretamente no recipiente, o que proporciona uma série de vantagens:

- Poupança de tempo nos cozidos e fritos.
- Poupança de energia.
- Fácil de limpar e de manter. Os alimentos derramados não queimam tão depressa.
- Controlo do calor e segurança; a placa de cozinhar aumenta ou reduz a transmissão de calor imediatamente após cada operação. A zona de cozinhar por indução interrompe imediatamente a alimentação de calor, quando o recipiente é retirado da placa de cozinhar, sem que tenha sido desligada previamente.

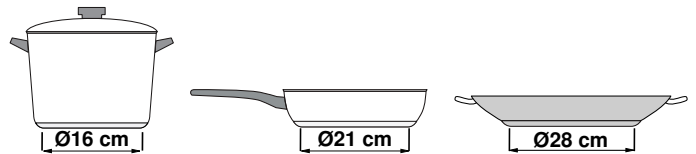
Recipientes

Utilize apenas recipientes ferromagnéticos para cozinhar por indução, por exemplo:

- Recipientes em aço esmaltado
- Recipientes em ferro fundido
- Recipientes especiais em aço inoxidável adequados para indução.

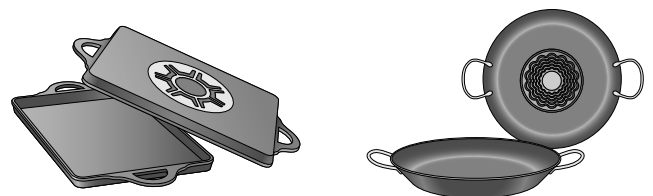
Para saber como verificar se o recipiente para cozinhar é adequado para indução, consulte o capítulo → "Teste do recipiente para cozinhar".

Para um bom resultado de cozedura, a parte ferromagnética da base do tacho deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar. Se o recipiente não for reconhecido numa das zonas de cozinhar, tente novamente numa zona de cozinhar com um diâmetro mais pequeno.

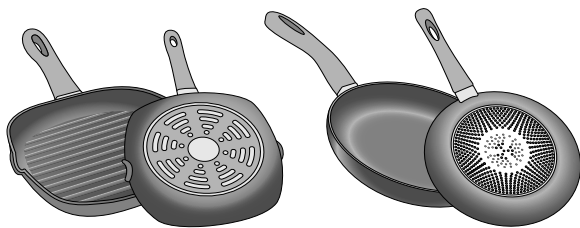


Existem também recipientes de indução cuja base não é completamente ferromagnética:

- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas aquece a superfície ferromagnética. Desta forma, o calor poderá não ser distribuído uniformemente. A área não ferromagnética poderá apresentar uma temperatura demasiado baixa para cozinhar.



- Se o material da base do recipiente incluir partes de alumínio, entre outros, a superfície ferromagnética também é reduzida. É possível que o recipiente não aqueça devidamente ou que não seja reconhecido.



Recipientes não apropriados

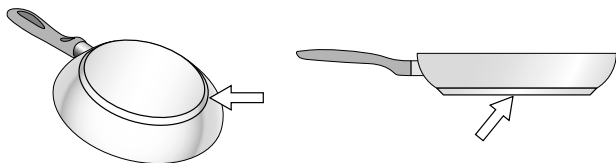
Nunca utilizar placas difusoras nem recipientes de:

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

Propriedades da base do recipiente

A qualidade da base do recipiente pode influenciar o resultado do cozinhado. Utilize panelas e tachos em materiais que distribuem uniformemente o calor no recipiente, p. ex., panelas com "base sanduíche" em aço inoxidável, para poupar tempo e energia.

Utilize recipientes com base plana, bases irregulares afetam a transmissão do calor.



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

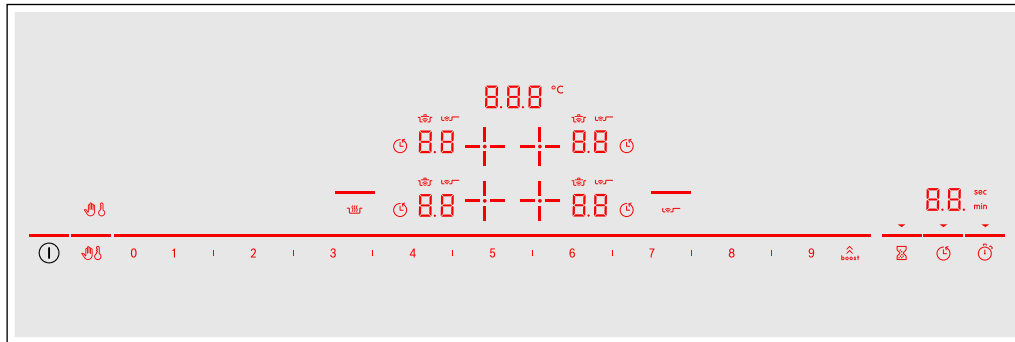
Cada zona de cozinhar possui um limite inferior para a deteção de recipientes, que depende do diâmetro ferromagnético e do material da base do recipiente. Por este motivo, deve utilizar sempre a zona de cozinhar que melhor corresponde ao diâmetro da base do tacho.











Conhecer o aparelho

Para informações sobre as medidas e as potências das zonas de cozinhar, consulte → *Página 2*

Conselho: . Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

O painel de comandos



Zonas de comandos	
	Interruptor principal
	Selecionar a zona de cozinhar
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zona de regulação
	Funções PowerBoost e ShortBoost
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Função Manter quente
	Sensor de fritura
	Alarme de cozinha
	Regulação do tempo de cozedura
	Função de cronómetro

Indicações	
0.0	Estado operacional
1-9	Potências de cozedura
H/h	Calor residual
00	Função do temporizador
000°C	Temperatura funções para cozinhar
	Bloquear o painel de comandos para fins de limpeza
	Fecho de segurança para crianças
	Regulação do tempo de cozedura
min / sec	Indicações do temporizador
b.	Função PowerBoost
Pb.	Função ShortBoost
	Sensor de fritura
	Funções para cozinhar
Lo	Função Manter quente

Zonas de comandos

Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis neste momento.

Sempre que tocar num símbolo, a respetiva função é ativada.

Conselhos

- Os respetivos símbolos das zonas de comando acendem-se conforme a disponibilidade. As indicações das zonas de cozinhar ou das funções selecionadas acendem-se com uma cor mais clara.
- Mantenha o campo de comandos sempre limpo e seco. A humidade pode afetar o funcionamento.
- Não puxe recipientes para cozinhar para perto das indicações e sensores. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

As zonas de cozinhar

Zonas de cozinhar		
○	Zona de cozinhar simples	Utilizar recipientes com o tamanho adequado.
☐	Zona para assar	A zona de cozinhar ativa-se automaticamente quando é utilizado um recipiente para cozinhar, cujo fundo corresponda ao tamanho da zona exterior.

Utilizar apenas recipientes para cozinhar próprios para os cozinhados por indução, ver capítulo → "Cozedura por indução"

Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual para cada zona de cozinhar. Esta indica que uma das zonas de cozinhar ainda está quente. Não toque na zona de cozinhar enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.

Dependendo da intensidade do calor residual, é indicado o seguinte:

- Indicação **H**: temperatura elevada
- Indicação **h**: temperatura baixa

Se retirar o recipiente da zona de cozinhar, durante a cozedura, a indicação de calor residual e a potência de cozedura selecionada piscam alternadamente.

Se a zona de cozinhar for desligada, a indicação de calor residual acende-se. Mesmo que a placa de cozinhar já esteja desligada, a indicação de calor residual continua acesa enquanto a zona de cozinhar ainda estiver quente.

Utilizar o aparelho

Neste capítulo pode ler como regular uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar as potências e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Ligar e desligar a placa de cozinhar

A placa de cozinhar é ligada e desligada através do interruptor principal.

Ligar: toque no símbolo ①. Soa um sinal sonoro. Os símbolos pertencentes às zonas de cozinhar e as funções disponíveis neste momento acendem-se. Junto às zonas de cozinhar acende-se o símbolo 0.0. A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

Desligar: toque no símbolo ①, até as indicações se apagarem. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Conselhos

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.
- As regulações seleccionadas permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos depois de desligar a placa de cozinhar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com os ajustes anteriores.

Regular uma zona de cozinhar

Regule a potência de cozedura desejada com os símbolos **1** até **9**.

Potência de cozedura **1** = potência mais baixa.

Potência de cozedura **9** = potência mais elevada.

Cada potência de cozedura tem um nível intermédio. Esta potência de cozedura está identificada pelo símbolo **I** na zona de regulação.

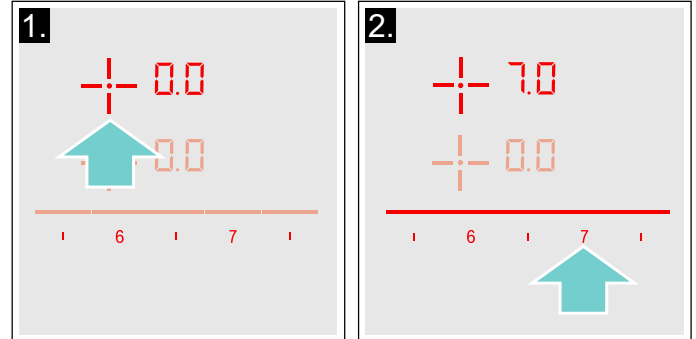
Conselhos

- Para proteger as partes sensíveis do aparelho de sobreaquecimento ou de choque eléctrico, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.
- Para evitar a emissão de ruídos do aparelho, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente a potência.

Selecionar a zona de cozinhar e a potência de cozedura

A placa de cozinhar tem de estar ligada.

1. Toque no símbolo **+** da zona de cozinhar desejada. A indicação **0.0** acende-se com uma cor mais clara.
2. Em seguida, seleccione a potência de cozedura desejada na zona de regulação.



A potência de cozedura está regulada.

Alterar a potência de cozedura

Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, ajuste a potência de cozedura desejada na zona de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em **0.0** na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

Conselhos

- 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.

Recomendações para cozinhar

Recomendações

- Ao aquecer puré, sopas cremosas e molhos espessos, mexer ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8 - 9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura, logo que saia vapor entre a tampa e o recipiente para cozinhar. Para obter um bom resultado de cozedura, não é necessária uma saída de vapor.
- Após o processo de cozedura, manter o recipiente para cozinhar fechado até servir.
- Para cozinhar com a panela de pressão, observe as instruções do fabricante.
- Não cozinhe os alimentos durante demasiado tempo, para manter o valor nutritivo. O relógio de cozinha permite regular o tempo de cozedura ideal.
- Para um resultado de cozedura mais saudável, deve evitar-se a utilização de óleo gerador de fumos.
- Para alourar alimentos, asse-os sucessivamente em pequenas doses.
- Durante o processo de cozedura, o recipiente para cozinhar pode atingir altas temperaturas. Recomenda-se a utilização de pegas de cozinha.
- Poderá encontrar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente no capítulo → "Protecção do meio ambiente"

Tabela de cozedura

A tabela indica a potência de cozedura apropriada para cada alimento. O tempo de cozedura pode variar em função do tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Derreter		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
Aquecer e manter quente		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite*	1.5 - 2.5	-
Aquecer salsichas em água*	3 - 4	-
Descongelar e aquecer		
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca estufada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
Escaldar, cozer em lume brando		
Bolinhos de batata*	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe*	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho Béchamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12

* Sem tampa

** Virar várias vezes

***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5

	Potência de cozedura	Tempo de cozedura (min.)
Cozer, cozinhar a vapor, estufar		
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2.5 - 3.5	15 - 30
Arroz doce***	2 - 3	30 - 40
Batatas cozidas, com pele	4.5 - 5.5	25 - 35
Batatas cozidas	4.5 - 5.5	15 - 30
Massas alimentícias, massa*	6 - 7	6 - 10
Guisado	3.5 - 4.5	120 - 180
Sopas	3.5 - 4.5	15 - 60
Legumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Legumes, ultracongelados	3.5 - 4.5	7 - 20
Cozinhar em panela de pressão	4.5 - 5.5	-
Estufar		
Rolinhos de carne	4 - 5	50 - 65
Carne para estufar	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca estufada***	3 - 4	50 - 60
Estufar / assar com pouco óleo*		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12
Costeletas, simples ou panadas**	6 - 7	8 - 12
Bife (3 cm de espessura)	7 - 8	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura)**	5 - 6	10 - 20
Peito de ave, ultracongelado**	5 - 6	10 - 30
Almôndegas (3 cm de espessura)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hambúrguer (2 cm de espessura)**	6 - 7	10 - 20
Peixe e filete de peixe, simples	5 - 6	8 - 20
Peixe e filete de peixe, panado	6 - 7	8 - 20
Peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6 - 7	8 - 15
Gambas, camarão	7 - 8	4 - 10
Refogado de legumes e cogumelos, fresco	7 - 8	10 - 20
Refeições de tabuleiro, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Refeições de tabuleiro, ultracongeladas	6 - 7	6 - 10
Crepes (cozer sucessivamente)	6.5 - 7.5	-
Omeleta (preparar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
Fritar* (150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses)		
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8 - 9	-
Croquetes, ultracongelados	7 - 8	-
Carne, p. ex., frango em pedaços	6 - 7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	6 - 7	-
Legumes, cogumelos, panados ou em massa de cerveja, tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

* Sem tampa

** Virar várias vezes

***Pré-aquecer na potência de cozedura 8 - 8,5

Funções de tempo





A sua placa de cozinhar dispõe de três funções de temporização:

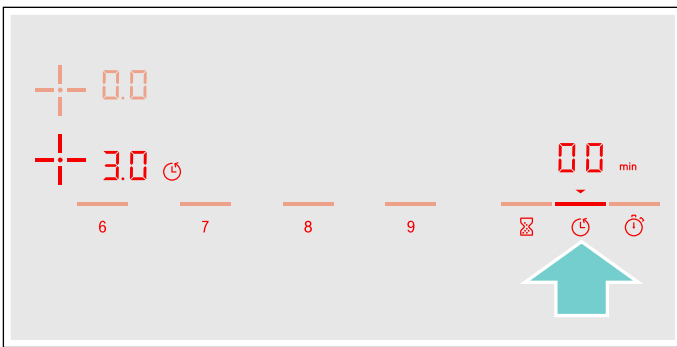
- Programação do tempo de cozedura
- Temporizador
- Função de cronómetro

Programação do tempo de cozedura

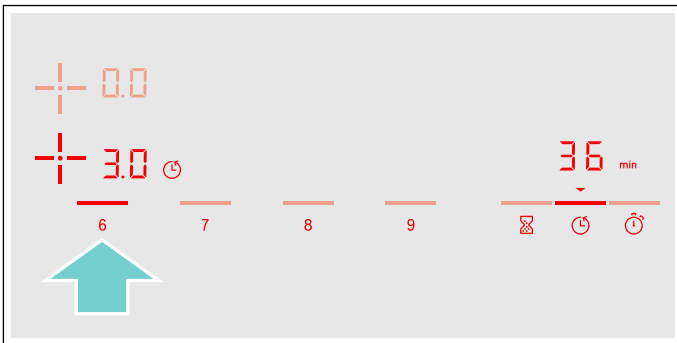
A zona de cozinhar desliga-se automaticamente após o tempo regulado terminar.


Como regular:

1. Selecione a zona de cozinhar e a potência de cozedura desejada.
2. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação . Acende-se  no visor da zona de cozinhar.



3. Nos 10 segundos seguintes, selecione o tempo de cozedura desejado na zona de regulação.



4. Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.

Conselho: O mesmo tempo de cozedura pode ser regulado automaticamente para todas as zonas de cozinhar. O tempo regulado decorre de forma independente para cada uma das zonas de cozinhar. No capítulo → "Regulações base", poderá encontrar informações sobre a programação automática do tempo de cozedura


Sensor de fritura


Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e o sensor de fritura estiver ativado, a contagem decrescente do tempo de cozedura só começa quando o nível de temperatura selecionado for atingido.


Funções para cozinhar

Se for programado um tempo de cozedura para uma zona de cozinhar e uma das funções para cozinhar estiver ativa, o tempo de cozedura definido só começa quando a temperatura da zona selecionada for atingida.



Alterar ou apagar o tempo



Selecione a zona de cozinhar e, em seguida, toque no símbolo .


Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

A zona de cozinhar desliga-se, a indicação  pisca e a potência de cozedura é regulada para . Ouve-se um sinal sonoro.

Na indicação do temporizador piscam  e a indicação .

Ao tocar no símbolo , as indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

Conselhos




- Para regular um tempo de cozedura inferior a 10 minutos, toque sempre em **0**, antes de selecionar o valor desejado.
- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para várias zonas de cozinhar, aparece sempre no visor do temporizador a indicação do tempo da zona de cozinhar selecionada.
- Para consultar o tempo de cozedura restante, selecione a zona de cozinhar correspondente.
- Pode regular um tempo de cozedura de até **99** minutos.

O temporizador

O temporizador permite-lhe regular um tempo máximo de 99 minutos.

Funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.


Como regular


1. Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.
2. Selecione o tempo desejado na zona de regulação e toque no símbolo  para confirmar.

Após alguns segundos, começa a contagem decrescente do tempo.


Alterar ou apagar o tempo

Toque no símbolo .

Na zona de regulação, altere o tempo de cozedura ou regule , para eliminar o tempo de cozedura programado.

Toque no símbolo  para confirmar a regulação selecionada.

Terminado o tempo

Terminado o tempo, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador piscam  e o símbolo ▼.



Depois de tocar no símbolo , as indicações apagam-se.

Função de cronómetro

A função de cronómetro mostra o tempo que passou desde a ativação.


Ela funciona de forma independente das zonas de cozinhar e de outras regulações. Esta função não desliga automaticamente uma zona de cozinhar.


Ativar

Toque no símbolo . Na indicação do temporizador acendem-se o símbolo  e a indicação ▼.

Começa a contagem decrescente do tempo.


Desativar

Ao tocar no símbolo , interrompe o funcionamento do cronómetro. As indicações do temporizador continuam acesas.

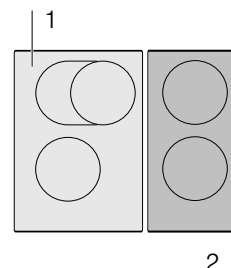
Se tocar novamente no símbolo , as indicações apagam-se.

A função está desativada.



Função PowerBoost

A função PowerBoost permite aquecer uma grande quantidade de água mais depressa do que com a potência de cozedura .




Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).



Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação  acende-se. A função está ativada.

Desativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação  apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura . A função está desativada.

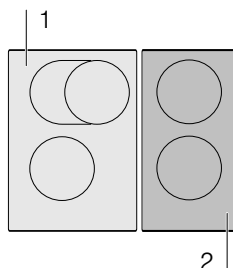
Conselho: Em determinadas circunstâncias, pode suceder que a função PowerBoost se desative automaticamente, para proteger os elementos eletrónicos no interior da placa de cozinhar.

Função ShortBoost

A função ShortBoost permite aquecer o recipiente para cozinhar mais depressa do que com a potência de cozedura 9.

Após a desativação da função, selecione a potência de cozedura adequada para os seus alimentos.


Esta função pode ser ativada para uma zona de cozinhar sempre que a outra zona de cozinhar do mesmo grupo não está em funcionamento (ver Figura).




Recomendações de utilização

- Utilize sempre um recipiente para cozinhar que não tenha sido aquecido previamente.
- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano. Não utilize recipientes com fundo fino.
- Nunca aqueça sem vigilância um recipiente para cozinhar vazio, óleo, manteiga ou banha.
- Não coloque a tampa sobre o recipiente para cozinhar.
- Coloque o recipiente para cozinhar ao centro da zona de cozinhar. Certifique-se de que o diâmetro do fundo do recipiente para cozinhar corresponde ao tamanho da zona de cozinhar.
- Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução"

Ativar

1. Selecione uma zona de cozinhar.
2. Toque duas vezes no símbolo . A indicação **Pb.** acende-se. A função está ativada.

Desativar



1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação **Pb.** apaga-se e a zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9. A função está desativada.

Conselho: Esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.



Função Manter quente

Esta função é apropriada para derreter chocolate ou manteiga e para manter as refeições quentes.

Ativar

1. Selecione a zona de cozinhar pretendida.
2. Nos 10 segundos seguintes toque no símbolo . A indicação  acende-se. A função está ativada.

Desativar

1. Selecione a zona de cozinhar.
2. Toque no símbolo . A indicação  apaga-se. A zona de cozinhar desliga-se e aparece a indicação de calor residual. A função está desativada.

Funções de assistência para cozinhar

Com as funções de assistência para cozinhar, cozinhar é muito mais fácil e você consegue sempre os melhores resultados. Os níveis de temperatura recomendados são adequados para cada tipo de cozedura.

Permitem processos de cozedura sem aquecer demasiado e prometem resultados perfeitos.

Os sensores medem a temperatura da panela ou da frigideira durante todo o processo de cozedura. Assim, a potência é regulada continuamente e a temperatura correta é mantida constante.

Quando for atingida a temperatura selecionada, os alimentos podem ser adicionados. Os alimentos não são demasiado aquecidos, nada vem por fora.

As zonas de cozinhar com um sensor de fritura estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

As funções para cozinhar estão disponíveis em todas as zonas de cozinhar, desde que exista um sensor de temperatura sem fios.










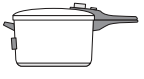

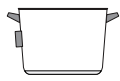

Neste capítulo irá obter informações sobre

- Tipos de funções do assistente de cozinha
- Recipientes para cozinhar adequados
- Sensores e acessórios especiais
- Funções e potências de cozedura
- Pratos recomendados

Tipos de funções do assistente de cozinha

Com as funções de assistência para cozinhar é possível selecionar o melhor tipo de preparação para qualquer prato.

A tabela mostra as diferentes regulações disponíveis para as funções de assistência para cozinhar:

Funções de assistência para cozinhar	Níveis de temperatura	Recipientes para cozinhar	Disponibilidade	Ativar
Sensor de fritura				
Estufar /fritar com pouca gordura	1, 2, 3, 4, 5			
Funções para cozinhar				
Aquecer / manter quente	1 / 70 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar lentamente	2 / 90 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozer	3 / 100 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Cozinhar em panela de pressão	4 / 120 °C		Todas as zonas de cozinhar	
Fritar com muito óleo na panela*	5 / 170 °C		Todas as zonas de cozinhar	

*Pré-aquecer com tampa e fritar sem tampa.

Se a placa de cozinhar não tiver um sensor de cozedura sem fios, este pode ser adquirido posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial.

Recipientes para cozinhar adequados

Selecione a zona de cozinhar que melhor corresponda ao diâmetro do fundo do recipiente e coloque o recipiente para cozinhar ao centro desta zona de cozinhar.

Para as funções para cozinhar, utilize recipientes cuja altura permita que a quantidade de água necessária fique acima do adesivo de silicone do sensor de cozedura sem fios.

Existem frigideiras que são ideais para o sensor de fritura. Pode adquiri-las posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Indique os respetivos números de referência:

- Frigideira HEZ390210 com 15 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390220 com 19 cm de diâmetro.
- Frigideira HEZ390230 com 21 cm de diâmetro.

Estas frigideiras são antiaderentes, o que permite fritar com pouco óleo.

Conselhos

- O sensor de fritura foi regulado especificamente para este tipo e tamanho de frigideiras.
- Outros tipos de frigideiras podem sobreaquecer e a temperatura pode ser regulada abaixo ou acima do nível de temperatura selecionado. Experimente, primeiro, o nível de temperatura mínimo e altere-o, se necessário.

Qualquer recipiente, que possa ser usado para indução, é adequado para as funções para cozinhar. Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a indução no capítulo → "Cozedura por indução".

Na tabela das funções de assistência para cozinhar, é indicado o recipiente adequado para cada função.

Sensores e acessórios especiais

Os sensores medem a temperatura da panela durante todo o processo de cozedura. Dessa forma, a potência de cozedura é regulada com muita precisão, para manter a temperatura correta e obter resultados perfeitos.

A sua placa de cozinhar possui dois sistemas diferentes para a medição da temperatura, para poder obter os melhores resultados:

- Sensores de temperatura, que se encontram no interior da placa de cozinhar e controlam a temperatura do fundo do recipiente. Adequado para o sensor de fritura.
- Sensor de cozedura sem fios, que transmite informações sobre a temperatura do recipiente para cozinhar ao painel de comandos. Adequado para as funções de cozinhar.

O sensor de cozedura é indispensável para a utilização das funções para cozinhar.

Se a sua placa de cozinhar não possuir um sensor de cozedura sem fios, poderá adquiri-lo posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial, com indicação do número de referência HEZ39050.

Encontra informações sobre o sensor de cozedura na secção → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"

Funções e potências de cozedura

Sensor de fritura

Com o sensor de fritura pode preparar os alimentos na frigideira com pouco óleo.

As zonas de cozinhar com esta função estão identificadas com o símbolo do sensor de fritura.

Vantagens

- A zona de cozinhar aquece apenas quando necessário. Isso ajuda a poupar energia. O óleo e a gordura não aquecem demasiado.
- Quando a frigideira vazia tiver atingido a temperatura ideal para adicionar o óleo e os alimentos, soa um sinal.

Conselhos



- Não colocar a tampa na frigideira, caso contrário, o regulador não funciona. Mas pode utilizar uma tampa anti-salpicos, para evitar salpicos de gordura.
- Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Se utilizar manteiga, margarina, azeite virgem extra extraído a frio ou banha de porco, regule o nível de temperatura 1 ou 2.
- Nunca aqueça gordura ou óleo sem vigilância.
- Se a zona de cozinhar estiver a uma temperatura superior à do recipiente para cozinhar ou vice-versa, o sensor de temperatura não será ativado corretamente.
- Para fritar com muito óleo numa panela, use sempre as funções para cozinhar. "Fritar com uma grande quantidade de óleo numa panela", potência de cozedura 5.

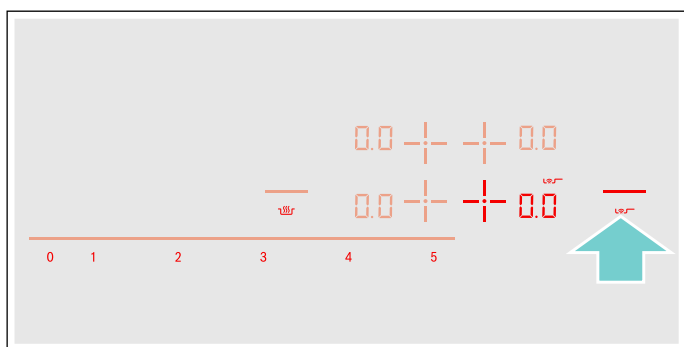
Níveis de temperatura

Nível de temperatura	Adequado para
1	muito baixo
2	baixo
3	médio - baixo
4	médio - alto
5	alto

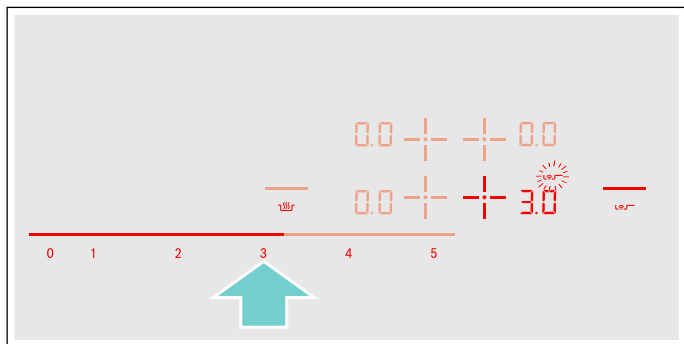
Como regular

Selecione o nível de temperatura adequado da tabela. Coloque um recipiente vazio por cima do disco.


1. Selecione a zona de cozinhar. Toque no símbolo . Na indicação da zona de cozinhar acende-se .



2. Nos 10 segundos seguintes, selecione o nível de temperatura desejado na zona de regulação.



A função está ativada.

O símbolo de temperatura  pisca até a temperatura de fritura ser atingida. Soa um sinal e o símbolo de temperatura apaga-se.

3. Quando a temperatura de fritura for atingida, deite primeiro o óleo e, a seguir, os alimentos na frigideira.

Conselho: Vire os alimentos, para que não queimem.

Desativar o sensor de fritura

Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em **0.0** na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.

Funções para cozinhar

Com estas funções pode aquecer, cozer, cozinhar com a panela de pressão ou fritar alimentos numa panela com bastante óleo e temperatura controlada.

Estas funções estão disponíveis para todas as zonas de cozinhar.

Vantagens

- A zona de cozinhar apenas aquece quando se torna necessário para manter a temperatura. Isto permite poupar energia e o óleo e a gordura não sobreaquecem.
- A temperatura é controlada continuamente. Evita-se, deste modo, que os alimentos transbordem. Além disso, o nível de temperatura não precisa de ser alterado.
- Um sinal indica que a água ou o óleo atingiu a temperatura ideal, para colocar os alimentos. Se um alimento tiver de ser adicionado logo no início, consulte a tabela.

Conselhos

- Utilize tachos e frigideiras com fundo plano e grosso. Não utilize tachos e frigideiras com fundo fino ou deformado.
- Encha a panela de modo a que o conteúdo atinja a altura necessária para cobrir o adesivo de silicone do sensor de cozedura.
- Para fritar com pouco óleo, utilize o sensor de fritura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma a que o sensor de cozedura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Não remova o sensor de cozedura da panela durante o processo de cozedura.
- Remova o sensor de cozedura da panela após a cozedura. Cuidado, o sensor de cozedura pode estar muito quente.

Gamas e níveis de temperaturas

Funções para cozinhar	Nível de temperatura	Intervalo de temperaturas	Adequado para
Aquecer, manter quente	1/70 °C	60 - 70 °C	por ex. sopas, ponche
Cozinhar lentamente	2/90 °C	80 - 90 °C	por ex. arroz, leite
Cozer	3/100 °C	90 - 100 °C	por ex. massas, legumes
Cozinhar em panela de pressão	4/120 °C	110 - 120 °C	por ex. frango, guisado.
Fritar com muito óleo na panela	5/170 °C	170 - 180 °C	por ex. donuts, almôndegas

Dicas para usar as funções para cozinhar

- Função Aquecer/manter quente: porções de produtos ultracongelados, p. ex., espinafres. Coloque o produto ultracongelado no recipiente para cozinhar. Deite a quantidade de água indicada pelo fabricante. Tape o recipiente para cozinhar e selecione o nível 1/70 °C. Mexa de vez em quando.
- Função Cozinhar lentamente: esta função é adequada para cozer alimentos a baixas temperaturas e para engrossar molhos e guisados. Selecione o nível 2 / 90 °C.
- Função Ferver: esta função permite ferver água com a tampa colocada, sem que ela transborde. O controlo da temperatura permite-lhe ferver de forma eficiente. Selecione o nível 3 / 100 °C.
- Função Cozer na panela de pressão: siga as recomendações do fabricante. Após o sinal sonoro, deixe cozer durante o tempo recomendado. Selecione o nível 4 / 120 °C.
- Função Filtrar com muito óleo na panela: aqueça o óleo com a tampa colocada. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos (desde que nada em contrário esteja indicado na tabela Pratos recomendados). Selecione o nível 5 / 170 °C.

Conselhos

- Cozinhe sempre com o recipiente tapado. Exceção: "Fritar com muito óleo na panela", nível de temperatura 5/170 °C.
- Se soar um sinal acústico, certifique-se de que a panela tem a tampa colocada.
- Nunca aqueça o óleo sem vigilância. Utilize um óleo ou gordura adequados para fritar. Não misture diferentes óleos de fritura, por ex. óleo com banha. As misturas de gorduras podem entrar em eferescência.
- Se o resultado da cozedura não for satisfatório, por ex. ao cozinhar batatas, utilize mais água da próxima vez, mas mantenha o nível de temperatura recomendado.

Regular o ponto de ebulição

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima o nível do mar da localidade onde reside. Se água ferver demasiado depressa ou demasiado devagar, é possível regular o ponto de ebulição. Para isso, deve proceder-se da seguinte forma:

- Selecione Regulações base **4**, consulte o capítulo → "Regulações base"
- As regulações base estão definidas por norma em 3. Se o seu local de residência estiver a uma altura entre 200 e 400 m acima do nível do mar, não é necessário ajustar o ponto de ebulição; caso contrário selecione o ajuste que é indicado na seguinte tabela relativo à altura correspondente:

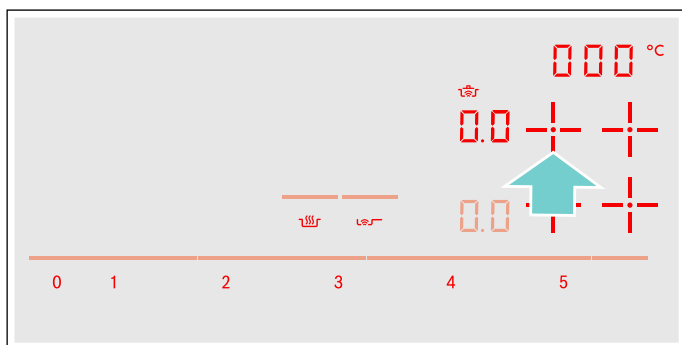
Nível	Valor de regulação 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Acima de 1400 m.	9
* Regulação base	

Conselho: O nível de temperatura 3/100 °C é suficiente para uma cozedura eficaz, mesmo que água não ferva muito. Se, por exemplo, pretender uma fervura mais forte, pode seleccionar uma altitude inferior.

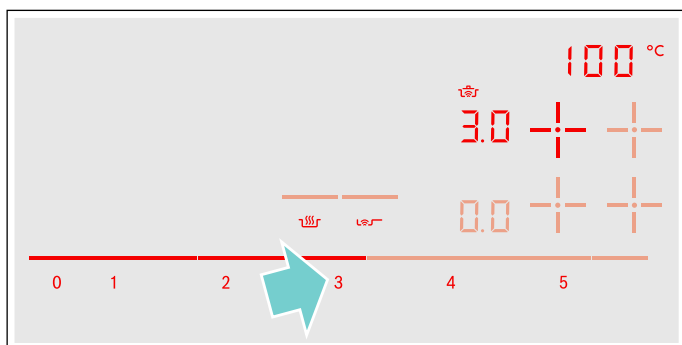
Como regular

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de cozedura sem fios e o painel de comandos. Para isso, consulte o capítulo → "🔗 Sensor de temperatura sem fios"

1. Fixe o sensor de temperatura na panela, consulte o capítulo → "Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios"
2. Coloque uma panela com líquido suficiente na zona de cozinhar pretendida e tape sempre com a tampa.
3. Selecione a zona de cozinhar, na qual se encontra a panela com o sensor de temperatura.
4. Toque no símbolo 🌡️ do sensor de temperatura. No painel de comandos acende-se a indicação 🌡️.



5. A partir da tabela, selecione o nível de temperatura adequado.



A função está ativada.

O símbolo da temperatura 🌡️ pisca, até a água ou o óleo ter atingido a temperatura adequada, para receber os alimentos. Soa um sinal e o símbolo da temperatura deixa de piscar.

6. Tire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Durante a cozedura, mantenha a panela tapada.

Conselho: No caso da função "Fritar com muito óleo na panela", não tape a panela.

Desligar funções para cozinhar



Selecione a zona de cozinhar e coloque-a em 0.0 na zona de regulação. A zona de cozinhar é desligada e aparece a indicação de calor residual.
























Conselho: Para ativar novamente as funções de cozinhar, aguarde aprox. 10 segundos.

Pratos recomendados

A tabela que se segue mostra uma seleção de pratos organizados de acordo com os alimentos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

Funções de assistência para cozinhar:

	Sensores de assados para frigideiras
	Sensor de cozedura

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Escalopes, simples ¹		4	6 - 10
Escalopes, panados ¹		4	6 - 10
Filete ²		4	6 - 10
Costeleta ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Escalopes à vienense ¹		4	10 - 15
Bife, mal passado (3 cm de espessura) ²		5	6 - 8
Bife, no ponto (3 cm de espessura) ²		5	8 - 12
Bife, bem passado (3 cm de espessura) ¹		4	8 - 12
Peito de aves (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20
Carne cortada em tiras ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Toucinho ¹		2	5 - 8
Carne picada ³		4	6 - 10
Hambúrguer (1,5 cm de espessura) ¹		3	6 - 15
Almôndegas (2 cm de espessura) ¹		3	10 - 20
Almôndegas recheadas ¹		3	10 - 20
Salsicha escaldada ¹		3	8 - 20
Salsicha, crua ¹		3	8 - 20
Cozer lentamente			
Salsichas ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Cozer			
Almôndegas ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Canja de galinha ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Rabo de boi ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Virar várias vezes.





² colocar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

³ mexer regularmente.

⁴ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.

⁶ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Carne	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer na panela de pressão			
Canja de galinha ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Rabo de boi ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Fritar com muito óleo			
Fritar frango em pedaços ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Fritar almôndegas ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Virar várias vezes.

² colocar o óleo e os alimentos após o sinal sonoro.

³ mexer regularmente.

⁴ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.









⁶ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Peixe	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Filete de peixe, simples ¹		4	10 - 20
Filete de peixe, panado ¹		3	10 - 20
Caranguejos ¹		4	4 - 8
Camarão ¹		4	4 - 8
Peixe inteiro assado ¹		3	10 - 20
Cozer lentamente			
Peixe estufado ²		2 - 90 °C	15 - 20
Fritar com muito óleo			
Fritar peixe em massa de cerveja ³		5 - 170 °C	10 - 15
Fritar peixe panado ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Virar várias vezes.

² Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

³ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Pratos de ovos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Ovos estrelados em manteiga ¹		2	2 - 6
Ovos estrelados ²		4	2 - 6
Ovos mexidos ³		2	4 - 9
Omeleta ⁴		2	3 - 6
Crepes ⁴		5	1,5 - 2,5
Rabanada ⁴		3	4 - 8
Panquecas ⁴		3	10 - 15
Cozer			
Ovos cozidos ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ adicionar a manteiga e os alimentos após o sinal sonoro.

² colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

³ mexer regularmente.

⁴ duração total por dose. Assar sucessivamente.

⁵ adicionar os alimentos no início.

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Alho ¹		2	2 - 10
Cebolas, cozidas ao vapor ¹		2	2 - 10
Rodelas de cebola ¹		3	5 - 10
Curgetes ²		3	4 - 12
Beringela ²		3	4 - 12
Pimento ¹		3	4 - 15
Cozinhar espargos verdes ²		3	4 - 15
Cogumelos ¹		4	10 - 15
Estufar legumes em óleo ¹		1	10 - 20
Legumes glaceados ¹		3	6 - 10
















¹ mexer regularmente.

² Virar várias vezes.

³ Aquecer e cozinhar com tampa. Colocar os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

⁴ adicionar os alimentos no início.

⁵ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Legumes e leguminosas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer			
Brócolos ³		3 - 100 °C	10 - 20
Couve flor ³		3 - 100 °C	10 - 20
Couves de bruxelas ³		3 - 100 °C	30 - 40
Feijão verde ³		3 - 100 °C	15 - 30
Grão de bico ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Ervilhas ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lentilhas ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Cozer na panela de pressão			
Legumes na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Grão de bico na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Feijão branco na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lentilhas na panela de pressão ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Fritar com muito óleo			
Fritar legumes panados ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar legumes em massa de cerveja ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos panados ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Fritar cogumelos em massa de cerveja ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ mexer regularmente.

² Virar várias vezes.

³ Aquecer e cozinhar com tampa. Colocar os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

⁴ adicionar os alimentos no início.

⁵ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Batatas assadas a partir de batatas cozidas ¹		5	6 - 12
Batatas fritas (de batatas cruas) ¹		4	15 - 25
Bolinhos de batata ²		5	2,5 - 3,5
Batatas salteadas suíças ³		2	50 - 55
Batatas glaceadas ¹		3	10 - 15
Cozer lentamente			
Cozer bolinhos de batata ⁴		2 - 90 °C	30 - 40

¹ mexer regularmente.

² Duração total por dose. Assar sucessivamente.

³ colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

⁴ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.

Batatas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer Cozer batatas ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Cozer na panela de pressão Batatas na panela de pressão ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ mexer regularmente.

² Duração total por dose. Assar sucessivamente.

³ colocar o óleo e os alimentos na frigideira após o sinal sonoro.

⁴ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁵ adicionar os alimentos no início.

Massas e cereais	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente Arroz ¹		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta ²		2 - 90 °C	3 - 8
Papas de sêmola ²		2 - 90 °C	5 - 10
Cozer Massas alimentícias ²		3 - 100 °C	7 - 10
Empanadas ²		3 - 100 °C	6 - 15
Cozer na panela de pressão Arroz na panela de pressão ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.






² mexer regularmente.

³ adicionar os alimentos no início.


Sopas	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente Sopas cremosas instantâneas ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Cozer Caldos caseiros ²		3 - 100 °C	60 - 90
Sopas instantâneas ¹		3 - 100 °C	5 - 10
Cozer na panela de pressão Caldos caseiros na panela de pressão ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ mexer regularmente.

² adicionar os alimentos no início.

Molhos	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Molho de tomate com legumes ¹		1	25 - 35
Molho Béchamel ¹		1	10 - 20
Molho de queijo ¹		1	10 - 20
Reduzir molho ¹		1	25 - 35
Molhos doces ¹		1	15 - 25

















¹ mexer regularmente.

Sobremesa	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Cozer lentamente			
Arroz doce ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Papas de aveia ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Pudim de chocolate ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Cozer			
Compota ²		3 - 100 °C	15 - 25
Fritar com muito óleo			
Fritar bolas de berlim ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritar donuts ³		5 - 170 °C	5 - 10
Fritar buñuelos ³		5 - 170 °C	5 - 10

¹ mexer regularmente.

² adicionar os alimentos no início.

³ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.










Produtos ultracongelados	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Escalopes ¹		4	15-20
Cordon bleu ¹		4	10-30
Peito de aves ¹		4	10-30
Panados de frango ¹		4	10-15
Gyros ²		4	10-15
Kebab ²		4	10-15
Filete de peixe, simples ¹		3	10-20
Filete de peixe, panado ¹		3	10-20
Barrinhas de peixe ¹		4	8-12
Assar batatas fritas ²		5	4-6
Pratos salteados ²		3	6-10
Crepes primavera ¹		4	10-30
Camembert ¹		3	10-15
Manter quente, aquecer			
Legumes em molho de natas ²		1-70 °C	15-20
Cozer			
Feijão verde, ultracongelado ³		3-100 °C	15-30
Fritar com muito óleo			
Fritar batatas fritas ⁴		5-170 °C	4-8

¹ virar várias vezes.

² mexer regularmente.

³ aquecer e cozinhar com tampa. Após o sinal sonoro, adicionar os alimentos.

⁴ aquecer o óleo com a tampa fechada. Fritar sucessivamente e sem tampa.

Outros	Funções de assistência para cozinhar	Nível de temperatura	Tempo de cozedura total a partir do sinal sonoro (min.)
Assar com pouco óleo			
Camembert ¹		3	7 - 10
Croûtons ²		3	6 - 10
Refeições prontas secas ³		1	5 - 10
Torrar amêndoas ⁴		4	3 - 15
Torrar nozes ⁴		4	3 - 15
Torrar pinhões ⁴		4	3 - 15
Manter quente, aquecer			
Aquecer sopa de goulash ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Aquecer vinho com especiarias ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Cozer lentamente			
Aquecer leite ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ virar várias vezes.

² mexer regularmente.

³ adicionar água após o sinal sonoro. Adicionar os alimentos assim que a água ferver.

⁴ adicionar os alimentos após o sinal sonoro.

⁵ adicionar os alimentos no início.

Sensor de temperatura sem fios

Antes da primeira utilização das funções para cozinhar, é necessário estabelecer a ligação entre o sensor de temperatura sem fios e o painel de comandos.

Preparação e conservação do sensor de temperatura sem fios

Nesta secção irá obter informações sobre:

- Colar adesivos de silicone
- Colocar o sensor de cozedura sem fios
- Limpeza
- Substituição da pilha

O adesivo de silicone e o sensor de cozedura podem ser adquiridos posteriormente no comércio especializado, junto da nossa Assistência Técnica ou através da nossa página Web oficial. Para o efeito, indique os respetivos números de referência:

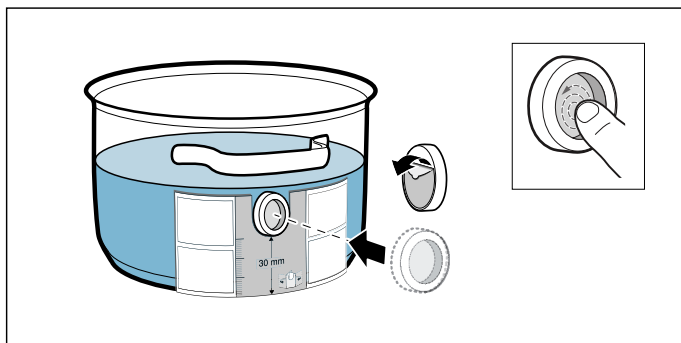
00577921	Conjunto com 5 adesivos de silicone
HEZ39050	Sensor de cozedura e conjunto com 5 adesivos de silicone

Colar adesivos de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de temperatura ao recipiente para cozinhar.

Se uma panela for usada pela primeira vez com as funções para cozinhar, o adesivo de silicone tem de ser colocado diretamente nesta panela. Importante para isso:

1. O ponto de colagem na panela não deve ter gordura. Limpe a panela, seque-a bem e esfregue o ponto de colagem com, p. ex., álcool.
2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone na altura correspondente no exterior da panela com a ajuda do molde fornecido.



3. Pressione a superfície total do adesivo de silicone, até a parte interior.

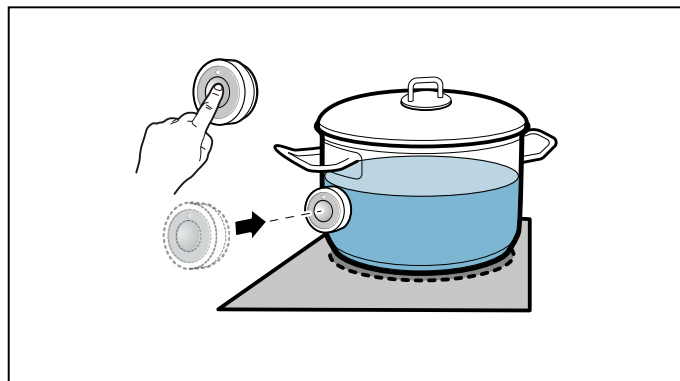
Para endurecer corretamente, a cola necessita de 1 hora. Durante este período, não utilize nem limpe a panela.

Conselhos

- Não deixe a panela com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.
- Se o adesivo de silicone se soltar, é necessário usar um novo.

Montar um sensor de temperatura sem fios

Coloque o sensor de temperatura na embalagem de silicone de tal modo, que ele se ajuste na perfeição.





Conselhos




- Certifique-se de que a embalagem de silicone está totalmente seca, antes de colocar o sensor de temperatura.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de temperatura fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- O sensor de temperatura não pode ser virado para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.
- Tire o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro e afastado de fontes de calor.
- Pode usar até três sensores de temperatura ao mesmo tempo.

Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos

Para ligar o sensor de temperatura sem fios ao painel de comandos, proceda do seguinte modo:


1. Selecione o menu **14**, consulte o capítulo → "Regulações base". O visor da zona de cozinhar acende-se.
2. Selecione a zona de cozinhar, cujo visor se acende. Ouve-se um sinal. A indicação  acende-se.
3. Pressione num espaço de 30 segundos o símbolo  no sensor de temperatura sem fios. Após alguns segundos, surge no visor da zona de cozinhar o resultado da ligação do sensor de temperatura ao painel de comandos.

Resultado

	Ligação sem falhas
	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de temperatura.

- Assim que o sensor de temperatura estiver corretamente ligado ao painel de comandos, as funções para cozinhar ficam disponíveis.
- Uma ligação com falhas devido a uma avaria do sensor de temperatura pode ocorrer pelos seguintes motivos:
 - Erro de comunicação do Bluetooth.
 - O símbolo no sensor de temperatura não foi premido num espaço de 30 segundos após a seleção da zona de cozinhar.
 - A pilha do sensor de temperatura está gasta.
 Reponha o sensor de temperatura sem fios e execute novamente o processo de ligação.
- No caso de uma ligação incorreta devido a um erro de transmissão, execute novamente o processo de ligação.
Se a ligação continuar a falhar **!**, contacte a Assistência Técnica.

Repor o sensor de temperatura sem fios

1. Toque no símbolo  durante aprox. 8-10 segundos.
Enquanto isso, a indicação de LED do sensor de temperatura acende três vezes. Quando o LED se acende pela terceira vez, inicia-se a reposição. Neste momento, retire o dedo do símbolo. Assim que o LED se apaga, o sensor de temperatura sem fios está reposto.
2. Repita o procedimento de ligação a partir do ponto 2.

Limpeza

O sensor de temperatura sem fios não pode ser lavado na máquina de lavar louça.

Sensor de temperatura

Limpe o sensor de temperatura com um pano húmido. Nunca lave na máquina de lavar loiça. Não mergulhe em água nem limpe sob água corrente.

Remova o sensor de temperatura da panela após a cozedura. Guarde-o num local limpo e seguro, por exemplo, na embalagem e afastado de fontes de calor.

Adesivo de silicone

Deve ser limpo e seco antes de ser colocado no sensor de temperatura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

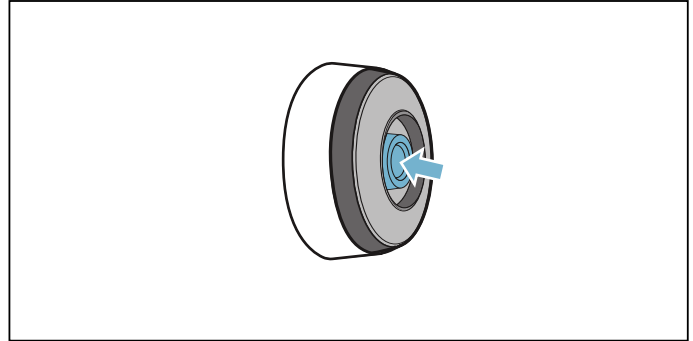
Conselho:

Não deixe a loiça com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

Janela do sensor de temperatura

A janela do sensor deve ser mantida limpa e seca. Proceda do seguinte modo:

- Remova regularmente a sujidade e os salpicos de gordura.
- Para limpar, utilize um pano macio ou cotonete e limpa-vidros.



Conselhos

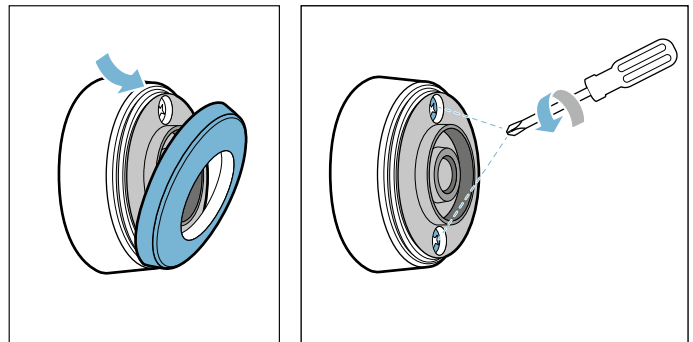
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, como esponjas e escovas abrasivas nem loção de limpeza.
- Não toque na janela do sensor com os dedos. Pode ficar suja ou arranhada.

Substituição da pilha

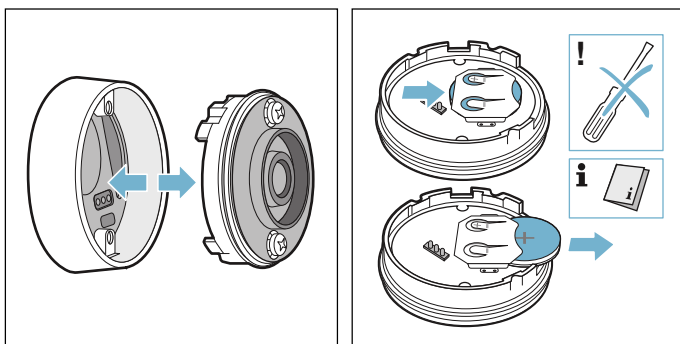
Se o sensor de temperatura não acender quando o símbolo for pressionado, isso quer dizer que a pilha está gasta.

Substituição da pilha:

1. Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de temperatura e remova os dois parafusos com uma chave de parafusos.

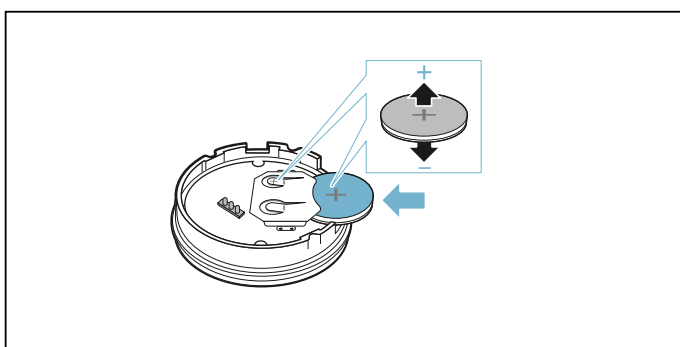


2. Abra o fecho do sensor de temperatura. Remova a pilha da parte inferior da caixa e coloque uma pilha nova (respeitando o alinhamento correto do polo da pilha).

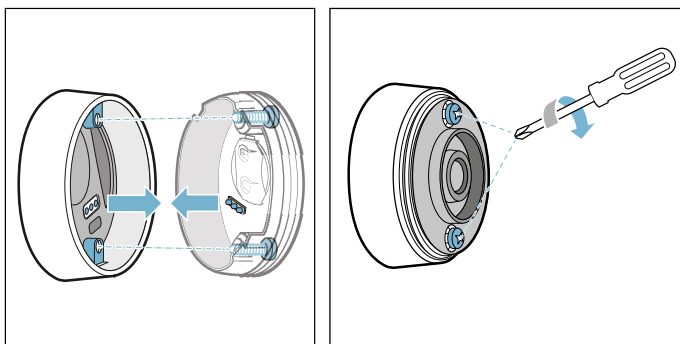


Atenção!

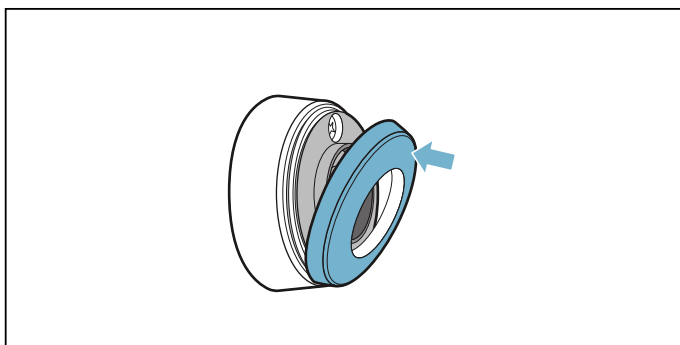
Para retirar a pilha, não utilize objetos de metal. Não tocar nos pontos de conexão da pilha.



3. Feche o fecho do sensor de temperatura (os entalhes para os parafusos têm de coincidir com as fendas da parte inferior da caixa). Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.



4. Coloque novamente a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de temperatura.



Conselho:

Usar exclusivamente pilhas de alta qualidade do tipo CR2032, para assegurar uma maior vida útil.

Declaração de conformidade

A Robert Bosch Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de temperatura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da Diretiva 2014/53/UE.

Poderá encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet, em www.bosch-home.com, nos documentos adicionais, na página do produto relativa ao seu aparelho.

Os logótipos e a marca Bluetooth® são marcas registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. e qualquer utilização destas marcas pela Robert Bosch Hausgeräte GmbH está sujeita a licença. Todas as outras marcas e nomes de marcas são propriedade das empresas correspondentes.



Fecho de segurança para crianças

Com o fecho de segurança para crianças evita que crianças liguem a placa de cozinhar.


Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. A indicação  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desativar:

1. Ligue a placa de cozinhar com o interruptor principal.
2. Toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos. O bloqueio está desativado.

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.


Ligar e desligar

O procedimento para ativação do fecho de segurança automático para crianças é descrito no capítulo → "Regulações base"

Proteção contra anulação acidental

Se limpar o painel de comandos enquanto a placa de cozinhar estiver ligada, as regulações podem alterar-se. Para evitar isso, a placa de cozinhar tem uma função que bloqueia o painel de comandos durante a limpeza.

Ligar: toque no símbolo . Ouve-se um sinal sonoro. O painel de comandos fica bloqueado durante 35 segundos. Pode limpar a superfície do painel de comandos sem alterar as regulações.

Desativar: O painel de comandos desbloqueia após 35 segundos. Para desativar a função antecipadamente, toque no símbolo .

Conselhos

- 30 segundos após a ativação, é emitido um sinal. Este indica que a função está a terminar.
- O bloqueio para limpeza não tem qualquer efeito no interruptor principal. A placa de cozinhar pode ser desligada em qualquer momento.

Corte automático de segurança

Quando uma zona de cozinhar estiver em funcionamento durante mais tempo e não for realizada nenhuma alteração na regulação, é ativada a desativação de segurança automática.

A zona de cozinhar deixa de aquecer. No campo de indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente **F**, **B** e a indicação de calor residual **h** ou **H**.

O visor desliga-se se tocar num símbolo qualquer. A zona de cozinhar pode agora ser regulada novamente.

O momento da desativação de segurança automática depende da potência de cozedura regulada (após 1 a 10 horas).

Regulações base

O aparelho dispõe de várias regulações base. Estas regulações base podem ser adaptadas às suas necessidades pessoais.

Indicação	Função
c 1	Fecho de segurança para crianças 0 Manual*. 1 Automático. 2 Função desativada.
c 2	Sinais sonoros 0 Os sinais de confirmação e de falha estão desativados. 1 Apenas o sinal de falha está ativado. 2 Apenas o sinal de confirmação está ativado. 3 Todos os sinais sonoros estão ativados.*
c 3	Visualizar o consumo de energia 0 Desativado.* 1 Ativado.
c 4	Regulação conforme a altura acima do nível do mar 1-2 Redução 3 Regulação base 4-9 Extensão
c 5	Programação automática do tempo de cozedura 00 Desligado.* 0 1-99 Tempo até se desligar automaticamente.
c 6	Duração do sinal sonoro da função do temporizador 1 10 segundos.* 2 30 segundos. 3 1 minuto.
c 7	Função de Power Management. Limitar a potência geral da placa de cozinhar As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. 0 Desativada. Potência máxima da placa de cozinhar. */** 1 1000 W de potência mínima. 1. 1500 W ... 3 3000 W recomendado para 13 Ampere. 3. 3500 W recomendado para 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W recomendado para 20 Ampere. ... 9 ou 9. Potência máxima da placa de cozinhar.**
c 12	Verificar o recipiente para cozinhar e o resultado do processo de cozedura 0 Não adequado 1 Não ideal 2 Adequado


c 14	Ligar o sensor de cozedura sem fios à placa de cozinhar
0	Ligação sem falhas
1	Ligação com falhas: devido a um erro de transmissão.
2	Ligação com falhas: devido a um erro do sensor de cozedura.
c 0	Repor as regulações padrão
0	Regulações individuais.*
1	Repor as regulações de fábrica.

*Regulação de fábrica


**A potência máxima da placa de cozinhar é indicada na placa de características.

Aceda assim às regulações base:


A placa de cozinhar tem de estar desligada.

- Ligue a placa de cozinhar.
- Nos próximos 10 segundos, toque no símbolo  durante aprox. 4 segundos.
As primeiras quatro indicações fornecem informações sobre o produto. Toque na zona de regulação, para poder visualizar cada uma das indicações.

Informações sobre o produto	Indicação
Índice da Assistência Técnica (KI)	01
Número de série	Fd
Número de série 1	95.
Número de série 2	05

- Se voltar a tocar no símbolo , acede às regulações base.
Nos visores acendem os símbolos **c 1** e **0** como pré-regulação.



- Toque repetidamente no símbolo , até ser apresentada a função desejada.
- Em seguida, selecione a regulação desejada na zona de regulação.



- Toque no símbolo  durante, no mínimo, 4 segundos.

As regulações foram memorizadas.

Sair das regulações de base

Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Indicação do consumo de energia

Esta função mostra o consumo de energia total do último processo de cozedura nesta placa de cozinhar.

Depois de desligar a placa, o consumo é indicado durante 10 segundos em quilowatt-hora, p. ex., **1.08** kWh.

A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.

Para saber como ativar esta função consulte o capítulo → "Regulações base"

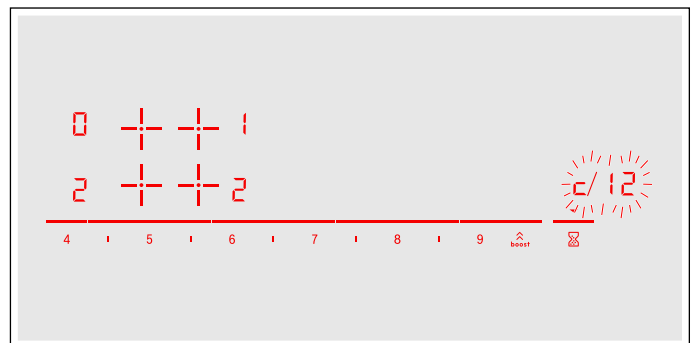
Teste do recipiente para cozinhar

Esta função permite verificar a rapidez e a qualidade do processo de cozedura em função do recipiente para cozinhar.

O resultado é um valor de referência e depende das características do recipiente para cozinhar e da zona de cozinhar utilizada.

1. Coloque o recipiente para cozinhar frio, com aprox. 200 ml de água, ao centro da zona de cozinhar cujo diâmetro melhor se adequa ao fundo do recipiente.
2. Aceda às regulações base e seleccione a regulação **c 12**.
3. Toque na zona de regulação. Na indicação da zona de cozinhar pisca **—**. A função está ativada.

Após 10 segundos surge na indicação da zona de cozinhar o resultado relativo à qualidade e à rapidez do processo de cozedura.



Verifique o resultado com base na seguinte tabela:

Resultado	
0	O recipiente para cozinhar não é adequado para a zona de cozinhar e, por isso, não é aquecido.*
1	O recipiente para cozinhar aquece mais lentamente do que o esperado e o processo de cozedura não ocorre de forma perfeita.*
2	O recipiente para cozinhar aquece corretamente e o processo de cozedura está em ordem.

* Se estiver presente uma zona de cozinhar mais pequena, teste o recipiente para cozinhar novamente na zona de cozinhar mais pequena.

Para reativar esta função, toque na zona de regulação.

Conselhos

- Quando a zona de cozinhar usada é muito menor do que o diâmetro do recipiente para cozinhar, apenas será aquecido o centro do recipiente o que poderá resultar num cozinhado menos satisfatório.
- Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "Regulações base".
- Pode consultar informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento dos recipientes para cozinhar no capítulo → "Cozedura por indução".

PowerManager

Com a função Power Manager é possível configurar a potência total da placa de cozinhar.

A placa de cozinhar está predefinida de fábrica. A sua potência máxima está indicada na placa de características. Com a função Power Manager é possível alterar o valor de acordo com as exigências da instalação elétrica.

Para não ultrapassar este valor de ajuste, a placa de cozinhar distribui automaticamente a potência disponível pelos discos ligados.

Assim que a função Power Manager estiver ativada, a potência de um disco pode diminuir temporariamente para um valor abaixo do valor nominal. Se um disco estiver ligado e o limite de potência for atingido, na indicação da potência de cozedura surge brevemente **—**. O aparelho regula-se e seleciona autonomamente o nível máximo de potência possível.

Para mais informações sobre este assunto, tais como a potência total da placa de cozinhar, consulte o capítulo → "Regulações base"

Limpeza

Poderá adquirir produtos de limpeza e manutenção adequados através da Assistência Técnica ou na nossa loja eletrónica.

Placa de cozedura

Limpeza

Depois de cozinhar, limpe sempre a placa de cozinhar. Deste modo, evita que os resíduos aderentes se agarrem ainda mais à placa. Limpe a placa de cozinhar só depois de a indicação de calor residual se apagar.

Limpe a placa de cozinhar com um pano multiuso húmido e seque-a com um pano, para impedir que se formem manchas de calcário.

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para placas de cozinhar deste tipo. Observe as indicações do fabricante na embalagem do produto.

Nunca utilize:

- Detergente da louça não diluído
- Produto de limpeza para a máquina de lavar a louça
- Detergentes abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, tais como spray limpa-fornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas abrasivas
- Aparelhos de limpeza a alta pressão ou com jato de vapor

É possível remover a sujidade mais resistente com um raspador para placas vitrocerâmicas, disponível no comércio da especialidade. Respeite as instruções do fabricante.

Poderá adquirir raspadores para placas vitrocerâmicas através da nossa Assistência Técnica ou na nossa loja online.

Obterá bons resultados de limpeza com esponjas especiais para a limpeza de placas de vitrocerâmica.

Manchas possíveis

Resíduos de calcário e água	Limpe a placa de cozinhar assim que tiver arrefecido. Pode utilizar um produto de limpeza adequado para placas vitrocerâmicas.*
Açúcar, amido de arroz ou plástico	Limpar de imediato. Utilize um raspador para placas vitrocerâmicas. Atenção: perigo de queimaduras.*

* A seguir, limpe com um pano multiuso húmido e seque com um pano.

Conselho: Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente, pois poderão formar-se manchas. Remova, por completo, os resíduos do produto de limpeza utilizado.

Aro da placa de cozinhar

Para evitar danos no aro da placa, respeite as seguintes indicações:

- Utilize apenas soluções quentes à base de detergente.
- Lave bem os panos multiuso novos, antes de os utilizar.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilize raspadores para placas vitrocerâmicas ou objetos cortantes.

Perguntas frequentes e respostas (FAQ)

Utilização

Porque não é possível ligar a placa de cozinhar e porque acende o símbolo do fecho de segurança para crianças?

O fecho de segurança para crianças está ativado.

Pode consultar informações sobre esta função no capítulo → "*Fecho de segurança para crianças*"

Porque piscam as indicações e soa um sinal sonoro?

Remova líquidos ou restos de alimentos do painel de comandos. Remova todos os objetos que se encontram no painel de comandos.

As instruções para desativar o sinal sonoro encontram-se no capítulo → "*Regulações base*"

Porque não é possível ativar as funções de assistência para cozinhar?

A potência máxima do aparelho foi atingida ou a função PowerManager está ativada. Desligue ou diminua os níveis de potência dos discos ativos.

Pode consultar mais informações sobre esta função no capítulo → "*PowerManager*"

Ruídos

Porque se ouve ruídos durante a cozedura?

Dependendo das características do fundo dos recipientes para cozinhar podem ouvir-se ruídos durante o funcionamento da placa de cozinhar. Estes ruídos são normais na tecnologia de indução e não indicam qualquer defeito.

Ruídos possíveis:

Zumbido profundo tal como um transformador:

Ocorre durante a cozedura com potência de cozedura elevada. O ruído desaparece ou torna-se mais baixo se reduzir a potência de cozedura.

Assobio profundo:

Ocorre quando o recipiente para cozinhar está vazio. Este ruído desaparece se deitar água ou colocar alimentos no recipiente para cozinhar.

Estalos:

Ocorre em recipientes para cozinhar de diferentes materiais sobrepostos ou durante a utilização simultânea de recipientes para cozinhar de diferentes tamanhos e materiais. O volume do ruído pode variar conforme a quantidade e o tipo de preparação dos alimentos.

Apitos altos:

Podem ocorrer quando são usadas duas zonas de cozinhar ao mesmo tempo e com potência de cozedura elevada. Os apitos desaparecem ou tornam-se mais fracos se reduzir a potência de cozedura.

Ruído do ventilador:

A placa de cozinhar possui um ventilador que se liga quando deteta elevadas temperaturas. O ventilador poderá continuar a funcionar mesmo após a desconexão da placa de cozinhar, caso a temperatura medida ainda seja demasiado elevada.

Recipientes para cozinhar

Que recipientes para cozinhar são adequados para a placa de indução?

Pode consultar informações sobre recipientes para cozinhar adequados para a placa de indução no capítulo → "*Cozedura por indução*"

Porque razão é que o disco não aquece e a potência de cozedura está a piscar?

O disco, por cima do qual está pousado o recipiente, não está ligado.

Certifique-se de que o disco, por cima do qual está pousado o recipiente, está ligado.

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução.

Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "*Cozedura por indução*"

Porque demora tanto para o recipiente para cozinhar aquecer ou porque não aquece o suficiente, mesmo quando está ajustada uma potência de cozedura elevada?

O recipiente para cozinhar é demasiado pequeno para o disco que está ligado ou não é adequado para placa de indução.

Pode consultar mais informações sobre o tipo, tamanho e posicionamento do recipiente para cozinhar no capítulo → "*Cozedura por indução*"

Limpeza

Como se limpa a placa de cozinhar?

Para obter os melhores resultados, utilize produtos de limpeza para vitrocerâmica. Desaconselha-se o uso de produtos de limpeza afiados ou abrasivos, produtos de limpeza para máquina de lavar louça (concentrados) ou panos abrasivos.

Pode consultar informações sobre a limpeza e manutenção da placa de cozinhar no capítulo → "*Limpeza*"

Defeito: O que fazer?

Geralmente, as avarias costumam ser pequenos problemas fáceis de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tenha em atenção as indicações da tabela.

Indicação	Causa possível	Ajuda
Nenhuma	Existe uma interrupção da corrente elétrica. O aparelho não foi ligado de acordo com o esquema de ligações. Avaria do sistema electrónico.	Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se ocorreu um curto-circuito na alimentação elétrica. Certifique-se de que o aparelho foi ligado em conformidade com o esquema de ligações. Não tente eliminar a avaria, informe a Assistência Técnica.
As indicações piscam	O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.	Seque o painel de comandos ou retire o objeto.
A indicação — pisca nas indicações das zonas de cozinhar	Ocorreu uma avaria no sistema electrónico.	Cubra por breves instantes o painel de comandos com a mão para confirmar a avaria.
F2/E8207 F4/E8208	O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e desligou a respetiva zona de cozinhar. O sistema electrónico sofreu um sobreaquecimento e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Aguarde que o sistema electrónico arrefeça o suficiente. Em seguida, toque num símbolo à escolha na placa de cozinhar.
F5 + potência de cozedura e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. O sistema electrónico ameaça sobreaquecer.	Remova o recipiente. Pouco tempo depois, a indicação de falha apaga-se. Pode continuar a cozinhar.
F5 e sinal sonoro	Um recipiente para cozinhar quente encontra-se na área do painel de comandos. Para proteger o sistema electrónico, a zona de cozinhar foi desligada.	Remova o recipiente. Aguarde alguns segundos. Toque numa zona de comandos qualquer. Pode continuar a cozinhar, quando a indicação de falha se apagar.
F1/F6	A zona de cozinhar sobreaqueceu e, para proteção da sua bancada de trabalho, foi desligada.	Aguarde até o sistema electrónico ter arrefecido o suficiente e ligue novamente a zona de cozinhar.
F8	A zona de cozinhar esteve em funcionamento durante muito tempo e sem interrupção.	A desativação de segurança automática foi ativada. Ver capítulo
E8202	O sensor de temperatura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada.	Aguarde até o sensor de temperatura ter arrefecido o suficiente e ative novamente a função.
E8203	O sensor de temperatura aqueceu demasiado e todas as zonas de cozinhar foram desligadas.	Se o sensor de temperatura não for usado, retire-o do recipiente para cozinhar e afaste-o de outras zonas de cozinhar ou fontes de calor. Ligue novamente as zonas de cozinhar.
E8204	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha"
E8205	A ligação via sinal de rádio ao sensor de temperatura foi interrompida.	Desligue a função e, em seguida, volte a ligá-la.
E8206	O sensor de temperatura está avariado.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O indicador do sensor de temperatura não acende	O sensor de temperatura não reage e a indicação não acende.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha" Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8-10 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Ver capítulo → "Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos" Se, mesmo assim, o problema persistir, contacte a Assistência Técnica.
A indicação no sensor pisca duas vezes	A pilha do sensor de temperatura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma pilha gasta.	Substitua a pilha 3V CR2032. Ver capítulo → "Substituição da pilha"

Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.

Indicação	Causa possível	Ajuda
A indicação no sensor pisca três vezes	A ligação via sinal de rádio ao sensor de temperatura foi interrompida.	Mantenha o símbolo no sensor de temperatura pressionado durante 8-10 segundos e ligue novamente o sensor de temperatura à placa de cozinhar. Ver capítulo → "Ligar o sensor da temperatura sem fios ao painel de comandos"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	A tensão de funcionamento está incorreta, fora do regime de funcionamento normal.	Contacte o fornecedor de eletricidade.
<i>U400</i>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Certifique-se de que foi ligada em conformidade com o esquema de ligações.
<i>dE</i>	O modo de demonstração está ativado	Desligue a placa de cozinhar da corrente. Aguarde 30 segundos e volte a ligá-la. Nos 3 minutos seguintes, toque numa zona de comandos qualquer. O modo de demonstração foi desativado.

Não coloque nenhum recipiente quente no painel de comandos.

Conselhos

- Se na indicação surgir **E**, mantenha o campo do sensor da zona de cozinhar correspondente premido, para poder fazer a leitura do código de avaria.
- Se o código de avaria não estiver mencionado na tabela, desligue a placa de cozinhar da rede elétrica, aguarde 30 segundos e, em seguida, volte a ligá-la. Se a indicação surgir novamente, contacte a Assistência Técnica e indique o código de avaria.
- Se surgir um erro, o aparelho não muda para o modo standby.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da 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 onde constam estas referências encontra-se:

- no cartão de identificação do aparelho.
- na parte inferior da placa de cozinhar.

A referência E encontra-se também na superfície de vidro da placa de cozinhar. Pode verificar o índice da Assistência Técnica (KI) e a referência FD, acedendo às regulações base. Para isso, consulte o capítulo → "*Regulações base*".

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo 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 21 4250 730

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.

Refeições de teste

Esta tabela foi elaborada para institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos 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

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar	
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa
Derreter chocolate						
Cobertura (p. ex., marca Dr. Oetker, chocolate preto 55 % cacau, 150 g)	Tacho com cabo Ø 16 cm	-	-	-	1.5	não
Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas						
Guisado de lentilhas* Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 450 g	Panela Ø 16 cm	9	1:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Quantidade: 800 g	Panela Ø 22 cm	9	2:30 (sem mexer)	sim	1.5	sim
Guisado de lentilhas de conserva P. ex., terrina de lentilhas com salsichas da marca Erasco. Temperatura inicial 20 °C						
Quantidade: 500 g	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 1:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
Quantidade: 1 kg	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30 (mexer após aprox. 1 min.)	sim	1.5	sim
Preparar molho Béchamel						
Temperatura do leite: 7 °C Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e uma pitada de sal						
1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça a massa.	Tacho com cabo Ø 16 cm	2	aprox. 6:00	não	-	-
2. Adicione o leite à mistura e leve-a ao lume, mexendo sempre.		7	aprox. 6:30	não	-	-
3. Quando o molho Béchamel começar a ferver, deixe-o mais 2 minutos na zona de cozinhar, mexendo sempre.		-	-	-	2	não

*Receita de acordo com a norma DIN 44550

**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

Refeições de teste	Recipiente	Potência de cozedura	Pré-aquecer		Cozinhar		
			Tempo de duração (Min:Seg)	Tampa	Potência de cozedura	Tampa	
Cozer arroz doce							
Arroz doce, cozido com tampa Temperatura do leite: 7 °C Aqueça o leite até este começar a subir. Regule a potência de cozedura recomendada e adicione arroz, açúcar e sal ao leite. Tempo de cozedura, incluindo pré-aquecimento, aprox. 45 min.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3 (mexer após 10 min.)	sim	
Arroz doce, cozido sem tampa Temperatura do leite: 7 °C Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre. Selecione a potência de cozedura recomendada, quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min. num nível baixo.							
Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1 g de sal	Panela Ø 16 cm	8.5	aprox. 5:30	não	3	não	
Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite (3,5 % de teor de gordura) e 1,5 g de sal	Panela Ø 22 cm	8.5	aprox. 5:30	não	2.5	não	
Cozer arroz*							
Temperatura da água: 20 °C							
Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 16 cm	9	aprox. 2:30	sim	2	sim	
Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal	Panela Ø 22 cm	9	aprox. 2:30	sim	2.5	sim	
Assar lombo de porco							
Temperatura inicial do lombo: 7 °C							
Quantidade: 3 lombos de porco (peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura) e 15 ml de óleo de girassol	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não	
Preparar crepes**							
Quantidade: 55 ml de massa leveda por crepe	Frigideira Ø 24 cm	9	aprox. 1:30	não	7	não	
Fritar batatas fritas ultracongeladas							
Quantidade: 2 l de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas (p. ex., McCain 123 Frites Original)	Panela Ø 22 cm	9	Até a temperatura do óleo atingir 180 °C	não	9	não	
*Receita de acordo com a norma DIN 44550							
**Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2							



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001160760

981015(77)