



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



# Placa de indução

PXY8..K...

[pt] Manual do utilizador

**Para obter mais informações, consulte o Guia do usuário digital.**



## Índice

1	Segurança .....	2
2	Evitar danos materiais.....	4
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	5
4	Recipientes para cozinhar adequados .....	6
5	Familiarização .....	7
6	Antes da primeira utilização.....	9
7	Operação base .....	9
8	FlexInduction.....	11
9	FlexInduction alargada .....	12
10	MoveMode .....	12
11	Funções de tempo .....	13
12	PowerBoost .....	14
13	PanBoost.....	14
14	Função Manter quente.....	14
15	Assumir regulações.....	15
16	Assist.....	15
17	Sensor de cozedura sem fios.....	19
18	Assistente de pratos.....	21
19	Fecho de segurança para crianças.....	21
20	Proteção contra anulação acidental .....	21
21	Desativação de segurança individual.....	22
22	Regulações base.....	22
23	Teste do recipiente para cozinhar .....	23
24	Home Connect .....	23
25	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar .....	25
26	Limpeza e manutenção.....	26
27	Eliminar falhas .....	27
28	Eliminação.....	29
29	Declaração de conformidade .....	29
30	Assistência Técnica.....	29
31	Refeições de teste.....	30



## 1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

### 1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções, o certificado do aparelho e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

### 1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Não utilize o aparelho:

- Com um temporizador externo ou um telecomando em separado. Isto não se aplica para o caso de o funcionamento ser desligado pelos aparelhos incluídos na norma EN 50615.

Se usar a função de sensor de cozinhar, ligue a zona de cozinhar onde está o tacho com sensor de temperatura.

Se usar um dispositivo médico implantado ativo (p. ex., pacemaker ou desfibrilador), certifique-se junto do seu médico se este está em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho das Comunidades Europeias de 20

de Junho de 1990, assim como EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e foi selecionado, implantado e programado de acordo com VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos estão preenchidos e se forem utilizados utensílios de cozinha não metálicos e recipientes para cozinhar com pegas não metálicas, o uso desta placa de indução é seguro quando usado para o fim previsto.

### 1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

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

### 1.4 Utilização segura

#### **⚠ AVISO – Risco de incêndio!**

Cozinhar sem vigilância em fogões com gordura ou óleo pode ser perigoso e dar origem a incêndios.

- ▶ Nunca deixe óleos e gorduras quentes sem vigilância.
- ▶ Nunca tente apagar um fogo com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, p. ex., com uma tampa ou uma manta de amianto.

A superfície de cozedura fica muito quente.

- ▶ Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a superfície de cozedura ou próximo desta.
- ▶ Nunca guarde objetos sobre o superfície de cozedura.

O aparelho atinge temperaturas altas.

- ▶ Não guarde objetos inflamáveis ou latas de spray em gavetas diretamente por baixo da placa de cozinhar.

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

- ▶ Não utilize tampas para a placa de cozinhar.

Desligar a placa de cozinhar com o interruptor principal depois de cada utilização.

- ▶ Não esperar que a placa de cozinhar se desligue automaticamente porque já não se encontram tachos e frigideiras sobre a mesma.

Os alimentos podem incendiar-se.

- ▶ O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo curto deve ser continuamente vigiado.

#### **⚠ AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes; em particular, um aro da placa de cozinhar eventualmente existente.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Grelhas de proteção do fogão podem dar origem a acidentes.

- ▶ Nunca utilize grelhas de proteção do fogão.

Durante o funcionamento, o aparelho fica quente.

- ▶ Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Os objetos de metal aquecem muito rapidamente na placa de cozinhar.

- ▶ Nunca depositar objetos de metal, como p. ex. facas, garfos, colheres e tampas sobre a placa de cozinhar.

#### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Se a superfície estiver rompida, deve desligar o aparelho para evitar um possível choque elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 29*

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

O isolamento dos cabos de eletrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho.

- ▶ Nunca coloque o cabo de ligação de eletrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.

O contacto entre objetos metálicos e o ventilador que se encontra na parte inferior da placa de cozinhar pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não guarde objetos metálicos compridos e pontiagudos nas gavetas sob a placa de cozinhar.

### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

As panelas podem saltar repentinamente devido a líquidos entre a base da panela e a zona de cozinhar.

- ▶ Mantenha a zona de cozinhar e a base da panela sempre secas.
- ▶ Nunca utilizar recipientes para cozinhar congelados.

O sensor de temperatura sem fios possui uma pilha que pode ficar danificada, caso seja exposta a altas temperaturas.

- ▶ Retirar o sensor do recipiente para cozinhar e guardá-lo longe de qualquer fonte de calor.

O sensor de temperatura pode estar muito quente quando for retirado da panela.

- ▶ Usar uma pega ou um pano de cozinha para o retirar.

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.
- ▶ Utilizar apenas recipientes resistentes ao calor.

Um aparelho com superfície rachada ou partida pode causar cortes.

- ▶ Não utilize o aparelho se este apresentar uma superfície rachada ou partida.

### **⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!**

O sensor de temperatura sem fios é magnético e pode danificar implantes eletrónicos, por ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao comando magnético.
- ▶ Nunca colocar o comando nos bolsos do vestuário.

### **⚠ AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

---

## 2 Evitar danos materiais

Aqui encontra os danos materiais mais frequentes e sugestões sobre como estes podem ser evitados.

Dano	Causa	Medida
Manchas	Processo de cozedura sem supervisão.	Observe o processo de cozedura.

<b>Dano</b>	<b>Causa</b>	<b>Medida</b>
Manchas, lascamentos	Alimentos derramados, principalmente os que têm um elevado teor de açúcar.	Remova imediatamente com um raspador para vidros.
Manchas, lascamentos ou fissuras no vidro	Recipientes para cozinhar com defeito, recipientes para cozinhar com esmalte derretido ou recipientes para cozinhar com fundo de cobre ou de alumínio.	Utilize recipientes para cozinhar adequados e em bom estado.
Manchas, descolorações	Métodos de limpeza inadequados.	Utilize apenas produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica e limpe a placa de cozinhar apenas quando estiver fria.
Lascamentos ou fissuras no vidro	Golpes ou queda de recipientes para cozinhar, acessórios para cozinhar ou outros objetos duros ou cortantes.	Ao cozinhar, não bata no vidro nem deixe cair objetos sobre a placa de cozinhar.
Riscos, descolorações	Recipientes para cozinhar com fundo áspero ou mover o recipiente para cozinhar sobre o placa de cozinhar.	Verificar recipientes. Ao mover o recipiente para cozinhar, levante-o.
Riscos	Sal, açúcar ou areia.	Não utilizar a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
Danos no aparelho	Cozer com recipiente para cozinhar congelado.	Nunca utilize recipientes para cozinhar congelados.
Danos no recipiente para cozinhar ou no aparelho	Cozinhar sem conteúdo.	Nunca coloque ou aqueça um recipiente para cozinhar vazio num disco quente.
Danos no vidro	Material derretido sobre o disco quente ou tampa da panela quente sobre o vidro.	Não coloque papel vegetal ou película de alumínio, nem recipientes de plástico ou tampas de panela sobre a placa de cozinhar.
Sobreaquecimento	Recipiente para cozinhar quente sobre o painel de comando ou o aro.	Nunca pouse recipientes para cozinhar quentes sobre estas áreas.

**ATENÇÃO!**

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 objetos 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.

## 3 Proteção do meio ambiente e poupança

### 3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

### 3.2 Poupar energia

Se respeitar as seguintes indicações, o aparelho consome menos energia.

Selecione a zona para cozinhar adequada ao tamanho do tacho. Posicione o recipiente para cozinhar centrado.

Utilize recipientes cujo diâmetro de fundo corresponda ao diâmetro da zona de cozinhar.

**Dica:** Os fabricantes de recipientes indicam muitas vezes o diâmetro superior do tacho. Normalmente, este é superior ao diâmetro do fundo.

- Recipientes para cozinhar inadequados ou zonas de cozinhar não cobertas na totalidade consomem muita energia.

Tape os tachos com uma tampa adequada.

- Se cozinhar sem tampa, o aparelho necessita claramente de mais energia.

Levante a tampa o menos possível.

- Quando levanta a tampa, perde-se muita energia.

Utilize uma tampa de vidro.

- Com uma tampa de vidro pode ver para dentro do tacho sem levantar a tampa.

Utilize tachos e frigideiras com fundos planos.

- Fundos irregulares aumentam o consumo de energia.

Utilize recipientes para cozinhar adequados à quantidade de alimentos.

- Um recipiente para cozinhar grande com pouco conteúdo necessita de mais energia para aquecer.

Cozinhe com pouca água.

- Quanto mais água se encontrar no recipiente para cozinhar, mais energia é necessária para aquecer.

Mude atempadamente para uma potência de cozedura mais baixa.

- Se a potência de continuação de cozedura estiver demasiado alta, acaba por desperdiçar energia.

Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

## 4 Recipientes para cozinhar adequados



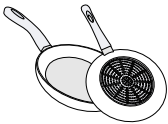
Um recipiente para cozinhar adequado para cozinhar com indução tem de ter um fundo ferromagnético, ou seja, tem de ser atraído por um íman, para além disso, o fundo deverá corresponder ao tamanho do disco. Se um recipiente para cozinhar não for detetado num disco, coloque-o sobre o disco com o diâmetro imediatamente mais pequeno.

### 4.1 Tamanho e propriedades dos recipientes para cozinhar

Para detetar corretamente o recipiente para cozinhar, tem de tomar em consideração o tamanho e o material do mesmo. Todos os fundos dos recipientes para cozinhar têm de ser completamente planos e lisos.

Com Teste do recipiente para cozinhar verifica se o recipientes para cozinhar é adequado. Encontra mais informações em

→ "Teste do recipiente para cozinhar", Página 23.

Recipientes para cozinhar	Materiais	Propriedades
Recipientes para cozinhar recomendados	Recipientes para cozinhar em aço inoxidável com base tipo sanduíche, que distribuem bem o calor.	Este recipiente para cozinhar distribui o calor uniformemente, aquece rapidamente e garante a sua deteção.
	Recipientes para cozinhar ferromagnéticos em aço esmaltado ou ferro fundido ou ainda em aço inoxidável especial para indução.	Este recipiente para cozinhar aquece rapidamente e é detetado de forma segura.
Adequado	O fundo não é completamente ferromagnético.	Se a área ferromagnética for menor do que o fundo da panela, apenas a área ferromagnética aquece. Deste modo, o calor não é distribuído uniformemente.
	Fundos de recipientes com partes de alumínio.	Estes fundos de recipiente para cozinhar reduzem a área ferromagnética, fazendo com que seja fornecida uma menor potência ao recipiente para cozinhar. Eventualmente, estes recipientes só são detetados de forma insuficiente ou não o são de todo e, portanto, não são suficientemente aquecidos.
		
Não adequado	Recipientes para cozinhar em aço delgado normal, vidro, barro, cobre ou alumínio.	

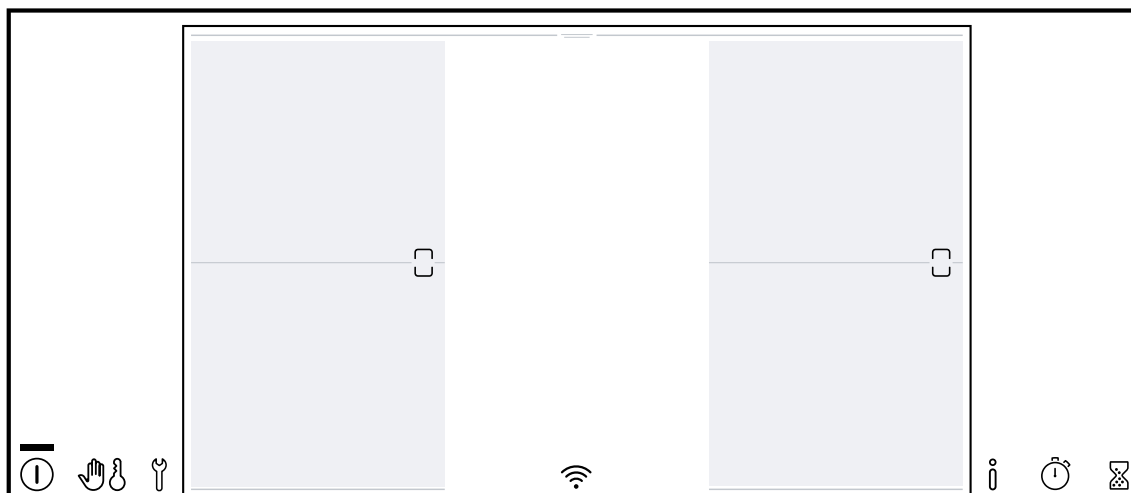
### Notas

- Por norma, não utilize placas de adaptação entre a placa de cozinhar e o recipiente para cozinhar.
- Não aqueça recipientes vazios, nem utilize recipientes com fundo fino porque podem aquecer muito intensamente.

## 5 Familiarização

### 5.1 Painel de comandos

Pormenores individuais, tais como, cor e forma, podem divergir da figura.



#### Notas

- Mantenha o painel de comandos sempre limpo e seco.
- Não coloque recipientes para cozinhar perto das indicações e das teclas. O sistema eletrónico pode sobreaquecer.

#### Teclas táteis

Quando a placa de cozinhar aquece, acendem-se os símbolos das zonas de comando disponíveis no momento.

Tecla	Função
①	Interruptor principal
👉	Proteção contra anulação acidental Fecho de segurança para crianças
🔧	Regulações base
i	Menu Info
⌚	Count-up timer
⌚	Temporizador
☰/☲	FlexInduction
0...Boost	Zona de regulação <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ⌚ Temporizador para desligar</li> <li>■ 1...9 Níveis de potência</li> <li>■ 🔥 Função Manter quente</li> <li>■ ⚡ PowerBoost</li> <li>■ 🍳 PanBoost</li> </ul>
menu	Menu Modos de cozedura <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 🍳 Níveis de potência</li> <li>■ 🔄 MoveMode</li> <li>■ 🔥 PerfectFry Sensor</li> <li>■ 🍳 PerfectCook Sensor</li> <li>■ 🍳 Assistente de pratos</li> </ul>

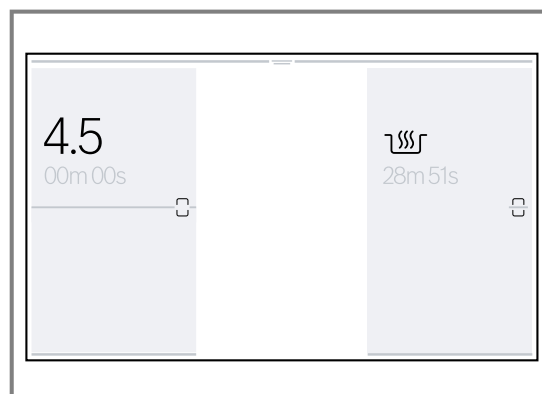
Tecla	Função
📶	Conectividade
🌀	Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar
auto 🌀	Comando do exaustor com sensor
💡	Iluminação do exaustor

### 5.2 Visor tátil

O visor tátil permite-lhe operar o aparelho de forma simples e intuitiva.

#### Vista principal

Na vista principal surge uma vista geral com os discos que a placa de cozinhar possui. Nos discos ativos são indicados os modos de cozedura, níveis de potência e funções de tempo.

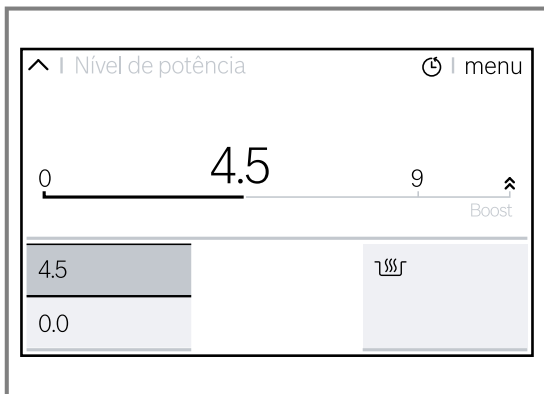


#### Teclas em associação com Home Connect

Assim que estiver estabelecida a ligação ao Home Connect, ficam disponíveis as seguintes teclas:

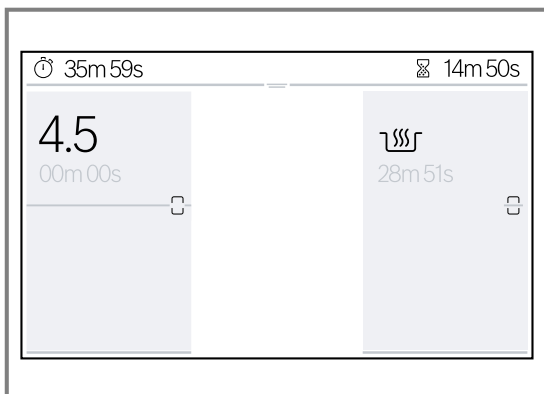
## Zona de regulação

Esta função permite regular o nível de potência, a programação do tempo de cozedura e os diferentes modos de cozedura para o disco selecionado.



## Linha de estado

As informações exibidas variam de acordo com as regulações efetuadas: temporizador, relógio de cozinha



## Menu de modos de cozedura

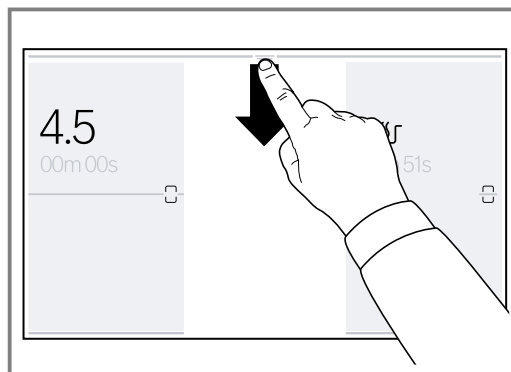
A placa de cozinhar dispõe de diferentes modos de cozedura.

Para aceder a estes, toque em menu na zona de regulação do disco selecionado.

Símbolo	Modo de cozedura	Função
	Níveis de potência	Seleção da potência de cozedura para a zona de cozinhar.
	MoveMode	Regulação do nível de potência através da posição do recipiente para cozinhar nas zonas dos discos.
	PerfectFry Sensor	Assar com a temperatura certa.
	PerfectCook Sensor	Cozinhar com deteção automática da temperatura pelo sensor de cozedura sem fios. Disponível após a ligação ao sensor de cozedura sem fios.
	Assistente de pratos	Assar e cozinhar com preseleção dos alimentos.

## Exibir a linha de estado

1. Toque na zona superior do ecrã e deslize o dedo para cima ou para baixo.



- ✓ A linha de estado é exibida.
2. Para ocultar, arraste a linha de estado para cima.

## Menu Info

Pode aceder a informações sobre o aparelho e as funções atuais.

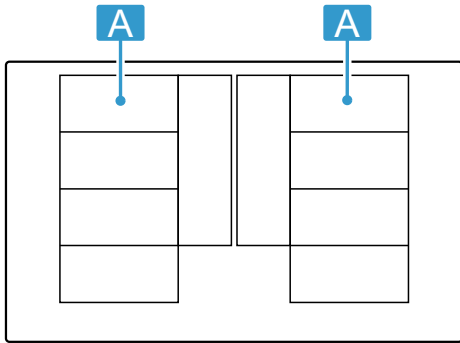
### Abrir o menu Info



1. Toque em
  2. Toque no símbolo da função pretendida durante alguns segundos.
- ✓ No ecrã surge uma janela de informações, que descreve a função atual.
3. Toque em para regressar à vista principal.





### 5.3 Distribuição das zonas de cozinhar

A potência indicada foi medida com as panelas padrão descritas na norma IEC/EN 60335-2-6. A potência pode variar em função do tamanho ou do material do recipiente para cozinhar.






Área	Potência de cozedura máxima	
A 	Nível de potência 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A 	Nível de potência 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

Área	Potência de cozedura máxima	
A 	Nível de potência 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A 	Nível de potência 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

### 5.4 Disco

Antes de começar a cozinhar, verifique se o tamanho do recipiente para cozinhar é adequado para o disco que pretende utilizar para cozinhar:

Zona	Tipo de discos
	Disco de um circuito
	Flex Zone → "FlexInduction", Página 11
	Flex Zone ampliada → "FlexInduction alargada", Página 12

### 5.5 Indicação de calor residual

Se os discos estiverem desligados, as indicações de zona acendem a vermelho enquanto os discos estiverem quentes.

Não toque no disco enquanto a indicação do disco estiver acesa a vermelho.

## 6 Antes da primeira utilização

Respeite as seguintes recomendações.

### 6.1 Primeira colocação em funcionamento

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, a configuração standard do idioma surge no visor como primeiro passo para a configuração da placa de cozinhar.

Pode alterar as regulações a qualquer momento nas regulações base. → *Página 22*

### 6.2 Configurar o Home Connect

Para iniciar as configurações da ligação, selecione a regulação Home Connect nas regulações base e siga as instruções no capítulo

→ "*Home Connect*", *Página 23*.

### 6.3 Cozedura por indução

Cozinhar por indução, em comparação com placas de cozinhar convencionais, traz algumas mudanças e uma série de vantagens, tais como poupança de tempo ao cozer e fritar, poupança de energia, bem como, maior facilidade de conservação e limpeza. Também permite um melhor controlo do calor, visto que o calor é gerado diretamente no recipiente para cozinhar.

## 7 Operação base

### 7.1 Ligar placa de cozinhar

- ▶ Toque em ①.  
Soa um aviso sonoro e o visor tátil acende-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a funcionar.

#### ReStart

- ▶ Se ligar o aparelho nos primeiros 10 minutos depois de o ter desligado, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores. Pode ativar esta função nas regulações base.  
→ *Página 22*

### 7.2 Desligar placa de cozinhar

- ▶ Toque em ①, até que as indicações se apaguem.
- ✓ Todos os discos estão desligados.

**Nota:** Se todos os discos estiverem desligados durante mais de 30 segundos, a placa de cozinhar desliga-se.

### 7.3 Regular o nível de potência nos discos

O disco tem 17 níveis de potência que são indicados de 1 até 9 com valores intermédios. Selecione o nível de potência mais adequado para os alimentos e para o processo de cozedura planeado.

1. Toque no disco pretendido.
  - ✓ No visor surge a zona de regulação do disco selecionado.
2. Passe o dedo por cima da zona de regulação e toque no nível de potência pretendido.
  - ✓ O nível de potência está regulado.
3. Para voltar à vista principal, toque de novo no disco ativo.

**Nota:** O nível de potência selecionado pisca se não houver nenhum recipiente para cozinhar sobre o disco ou se a panela não for adequada. O disco desliga-se após um terminado tempo.

### 7.4 Dicas para cozinhar

- Ao aquecer puré, sopas cremosas ou molhos espessos, mexa ocasionalmente.
- Para pré-aquecer, regule a potência de cozedura 8-9.
- Ao cozinhar com tampa, reduza a potência de cozedura assim que sair vapor. O resultado da cozedura não é influenciado pela saída de vapor.
- Coloque uma tampa no recipiente para cozinhar após o processo de cozedura, até servir o prato.
- 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 alarme de cozinha permite-lhe regular o tempo de cozedura ideal.
- Preste atenção para que o óleo não faça fumo.
- Para alourar os alimentos, salteie-os sucessivamente e em pequenas doses.
- Alguns recipientes para cozinhar podem alcançar altas temperaturas durante a cozedura. Utilize, por conseguinte, pegas de cozinha.
- Poderá consultar recomendações para cozinhar de modo energeticamente eficiente em → "Poupar energia", Página 5

#### Recomendações para cozinhar

A tabela mostra que nível de potência (☰) é apropriado para cada alimento. O tempo de cozedura (⌚ min) pode variar conforme o tipo, peso, espessura e qualidade dos alimentos.

	☰	⌚ min
<b>Derreter</b>		
Chocolate, cobertura	1 - 1.5	-
Manteiga, mel, gelatina	1 - 2	-
<b>Aquecer e manter quente</b>		
Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1.5 - 2	-
Leite <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Salsichas cozidas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Descongelar e aquecer</b>		
<sup>1</sup> Sem tampa		

### Alterar potência de cozedura e desligar disco

1. Selecione o disco.
2. Selecione o nível de potência pretendido ou regule-o para 0 na zona de programação.
  - ✓ O nível de potência do disco altera-se ou o disco desliga-se e aparece a indicação de calor residual.


#### Seleção rápida

- ▶ Deslize o dedo para a direita, sobre o disco, para regular o nível de potência para 9.0. Deslize o dedo para a esquerda, sobre o disco, para regular o nível de potência para 0.0. Pode ativar esta função nas regulações base. → Página 22

	☰	⌚ min
Espinafres, ultracongelados	3 - 4	15 - 25
Carne de vaca guisada, ultracongelada	3 - 4	35 - 55
<b>Escaldar, cozer lentamente</b>		
Bolinhas de batata no vapor <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Peixe <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Molhos brancos, p. ex., molho bechamel	1 - 2	3 - 6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise, molho holandês	3 - 4	8 - 12
<b>Ferver, cozinhar a vapor, estufar</b>		
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 <sup>1</sup>	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
Guisado na panela de pressão	4.5 - 5.5	-
<b>Estufar</b>		
Rolo de carne	4 - 5	50 - 65
Carne estufada	4 - 5	60 - 100
Carne de vaca guisada	3 - 4	50 - 60
<b>Estufar/fritar com pouca gordura <sup>1</sup></b>		
Escalopes, simples ou panados	6 - 7	6 - 10
Escalopes, ultracongelados	6 - 7	6 - 12
<sup>1</sup> Sem tampa		

		⌚ min
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 aves, 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
Camarão e caranguejo	7 - 8	4 - 10
Saltear legumes e cogumelos frescos	7 - 8	10 - 20
Pratos fritos, legumes, carne em tiras à oriental	7 - 8	15 - 20
Pratos ultracongelados, p. ex. pratos fritos	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Sem tampa

		⌚ min
Crepes, confeccionar sucessivamente	6.5 - 7.5	-
Omeleta (confeccionar sucessivamente)	3.5 - 4.5	3 - 10
Ovos estrelados	5 - 6	3 - 6
<b>Fritar, 150-200 g por dose em 1-2 l de óleo, fritar em doses<sup>1</sup></b>		
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, em massa de cerveja ou tempura	6 - 7	-
Bolos pequenos, p. ex., bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4 - 5	-

<sup>1</sup> Sem tampa

## 8 FlexInduction

A Flex Zone permite-lhe posicionar como desejar recipientes para cozinhar de qualquer forma ou tamanho. É composta por quatro indutores que funcionam independentemente uns dos outros. Quando a Flex Zone está em funcionamento, só é ativada a zona coberta pelo recipiente para cozinhar.

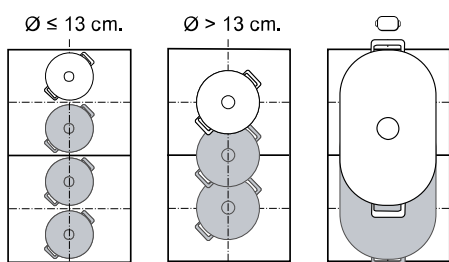
### 8.1 Posicionamento dos recipientes para cozinhar


O disco flexível pode ser configurado de duas formas, consoante o recipiente para cozinhar que for utilizado. Para garantir uma boa identificação e distribuição do calor, posicione o recipiente para cozinhar de forma centrada, tal como ilustrado nas figuras.

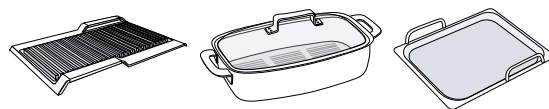
#### Como um disco associado

Recomendado para cozinhar com apenas um recipiente.

- Posicionamento do recipiente em função do tamanho: Posicionamento do recipiente em função do tamanho:

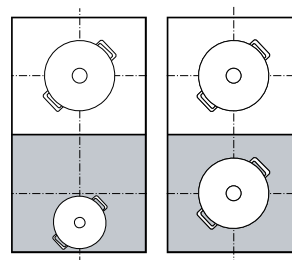


- Recipiente para cozinhar comprido recomendado :



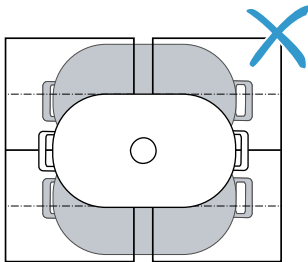
#### Como dois discos separados

Recomendado para cozinhar com dois recipientes. Pode utilizar a zona dianteira e traseira em separado uma da outra e regular um nível de potência próprio para cada uma delas.



### Atenção

Não coloque panelas no meio, entre as zonas direita e esquerda. Os discos não são ativados corretamente e não obterá bons resultados de cozedura.



## 8.2 FlexInduction ligar

Por norma, a Flex Zone está dividida por dois discos em separado. Para ligar os discos, ative a seguinte função:

1. Coloque o recipiente sobre o disco.
2. Toque em
- ✓ acende-se. A Flex Zone está ligada.

### Notas

- Pode alterar a regulação padrão da Flex Zone. No capítulo Regulações base obterá informações sobre como proceder para o efeito. → *Página 22*
- Se mover ou levantar o recipiente para cozinhar para fora de um disco ativo, tem início uma procura automática. Cada recipiente para cozinhar que, durante esta procura, é encontrado dentro do disco, será aquecido com o nível de potência anteriormente selecionado.

## 8.3 FlexInduction desligar

- ▶ Toque em .
- ✓ Os discos estão separados e continuam a funcionar de forma independente um do outro.

# 9 FlexInduction alargada

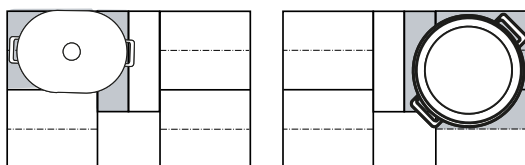
Com a Flex Zone alargada poderá cozinhar com um recipiente maior, ou posicionar um recipiente comprido de lado.

O alargamento liga-se sempre em conjunto com uma das duas Flex Zone. Não pode ligar o alargamento em separado.

## 9.1 Posicionamento do recipiente de acordo com a sua forma e tamanho

Coloque o recipiente para cozinhar de forma centrada sobre a parte traseira da da zona de cozinhar flexível e a sua extensão.

Dependendo do tamanho do recipiente e da superfície de cozedura coberta, pode ativar a zona de cozinhar flexível como dois discos independentes ou como um disco contínuo:



## 9.2 Ative FlexInduction alargada

1. Coloque o recipiente para cozinhar sobre o disco de forma a que fique sobre a Flex Zone alargada.
2. Selecione o disco e o nível de potência. A área da Flex Zone alargada é indicada no visor.
- ✓ A função está ativada.

**Nota:** Se a Flex Zone alargada não for indicada no visor, levante a frigideira e coloque-a sobre o disco.

## 9.3 Desative FlexInduction alargada

- ▶ Selecione o disco e regule para 0.
- ✓ A função está desativada.

# 10 MoveMode

Com esta função pode alterar o nível de potência para um recipiente, bastando para isso deslocar o recipiente dentro da Flex Zone. Para o efeito, a zona está dividida em três áreas com diferentes níveis de potência.

## 10.1 Posicionar e deslocar o recipiente para cozinhar

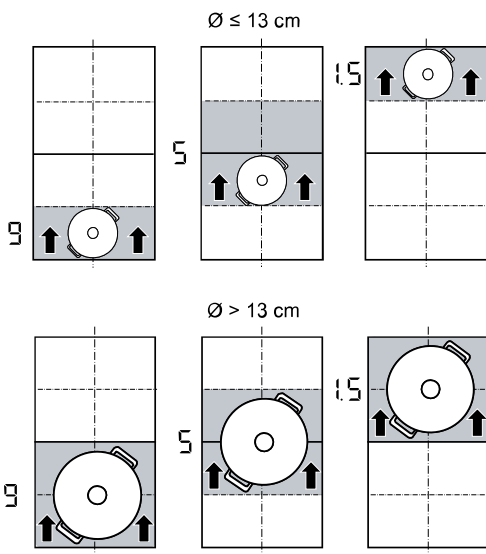
Utilize apenas um recipiente para cozinhar. A zona de cozinhar depende do recipiente utilizado, assim como do seu tamanho e posicionamento.

Cada zona de cozinhar tem um nível de potência pré-regulado:

- Área dianteira = nível de potência 9,0
- Área central = nível de potência 5,0

- Área traseira = nível de potência  $\text{15}$ .

Pode alterar a regulação padrão dos níveis de potência pré-regulados. No capítulo Regulações base obterá informações sobre como alterar os valores → *Página 22*.



## 10.2 Ative MoveMode

**Requisito:** Coloque apenas um recipiente para cozinhar sobre uma Flex Zone.

1. Selecione um dos dois discos da Flex Zone.
  2. Toque em menu.
  3. Selecione  $\text{☰}$
- ✓  $\text{☰}$  acende-se.
  - ✓ A função está ativada.

**Nota:** Pode alterar os níveis de potência das áreas durante o processo de cozedura.

## 10.3 Desative MoveMode

1. Selecione um disco.
  2. Toque em menu e mude para um outro modo de cozedura.
- ✓ A função está desativada.

# 11 Funções de tempo

A sua placa de cozinhar dispõe de várias funções para a regulação do tempo de cozedura:

- Temporizador para desligar
- Temporizador
- Count-up timer

## 11.1 Temporizador para desligar

Esta função permite programar um tempo de cozedura para um ou vários discos. O disco desliga-se automaticamente após decorrer o tempo.

### Ligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e o nível de potência.
  2. Toque na zona de regulação  $\text{⌚}$ .
  3. Regule o tempo de cozedura na área de regulação.
  4. Para acionar, toque em  $\text{D}$ .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo de cozedura.
  - ✓ Quando o tempo de cozedura chega ao fim, o disco desliga-se e ouve-se um sinal.

### Notas

- Se, num disco onde está ativado o PerfectFry Sensor, estiver programado o tempo de cozedura, então o tempo de cozedura programado inicia a contagem decrescente assim que tiver sido atingido o nível de temperatura selecionado.
- Se tiver sido programado um tempo de cozedura para um disco e PerfectCook Sensor estiver ativo, a contagem decrescente do tempo de cozedura regulado só começa depois de o nível de temperatura ter sido alcançado.

### Altere ou desligue Temporizador para desligar

1. Selecione o disco e toque em  $\text{⌚}$ .

2. Altere o tempo de cozedura na zona de programação ou toque em  $\text{O}$ , para apagar o tempo.
3. Para confirmar a regulação selecionada, toque em  $\text{D}$ .
4. Toque em  $\text{<}$  e, em seguida, em  $\text{^}$ , para voltar à vista principal.

## 11.2 Temporizador

Esta função permite-lhe ativar um temporizador. Esta função é independente dos discos e de outras regulações. Não desliga automaticamente os discos.

### Ligue Temporizador

1. Toque em  $\text{⌚}$ .
  2. Selecione o tempo pretendido na zona de programação.
  3. Para confirmar a regulação, toque em  $\text{D}$ .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.
  - ✓ Transcorrido um tempo de duração, soa um sinal.
  - 4. Toque em  $\text{⌚}$ .
  - ✓ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.


### Temporizador Alterar ou desligar

1. Toque em  $\text{⌚}$ .
2. Altere o tempo na zona de programação ou toque em  $\text{O}$ , para apagar o tempo.
3. Para confirmar a regulação selecionada, toque em  $\text{D}$ .
4. Toque em  $\text{^}$  para regressar à vista principal.

## 11.3 Count-up timer




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

### Ligue Count-up timer

- ▶ Toque em .
- ✓ Começa a contagem decrescente do tempo.

### Desligue Count-up timer

1. Toque em .

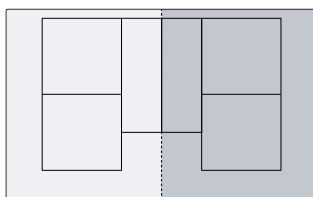
2. Toque em . A indicação do tempo muda para 00m 00s.  
Toque em  para voltar a ligar a indicação do tempo.
3. Toque em  para regressar à vista principal.

---

## 12 PowerBoost




Esta função permite aquecer grandes quantidades de água mais rapidamente do que com o nível de potência 9.

Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



### 12.1 Ligue PowerBoost

1. Selecione o disco.

2. Selecione Boost na zona de regulação e mantenha premida até  e  acenderem.
  3. Sem levantar o dedo, selecione .
  4. Levante o dedo.
- ✓ A função está ativada.

**Nota:** Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

### 12.2 Desligue PowerBoost

1. Selecione o disco.
  2. Regule outro nível de potência na zona de regulação.
- ✓ A função está desativada.

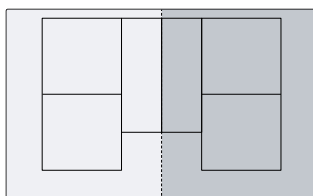
**Nota:** Em determinadas circunstâncias, a função é desligada automaticamente de modo a proteger os componentes eletrônicos no interior da placa.

---

## 13 PanBoost

Esta função permite aquecer frigideiras de forma mais rápida do que com o nível de potência 9.




Esta função está disponível para todos os discos, desde que o outro disco do mesmo grupo não esteja em funcionamento.



### 13.1 Recomendações de utilização

- Não tape a frigideira.
- Nunca aqueça uma frigideira vazia sem vigilância.
- Utilize apenas frigideiras frias.
- Utilize frigideiras com fundo totalmente plano. Não utilize frigideiras com fundo fino.

### 13.2 Ligue PanBoost

1. Selecione o disco.
  2. Selecione Boost na zona de regulação e mantenha premida até  e  acenderem.
  3. Sem levantar o dedo, selecione .
  4. Levante o dedo.
- ✓ A função está ativada.

**Nota:** Também pode ligar esta função ao cozinhar com Flexzone combinada.

### 13.3 Desligar PanBoost

1. Selecione o disco.
  2. Regule outro nível de potência na zona de regulação.
- ✓ A função está desativada.


**Nota:** Para evitar temperaturas elevadas, esta função desliga-se automaticamente após 30 segundos.


---

## 14 Função Manter quente

Pode utilizar esta função para derreter chocolate ou manteiga e para manter alimentos quentes.

### 14.1 Ligue Função Manter quente

1. Selecione o disco.
2. Toque na zona de regulação .

-  acende-se.
- ✓ A função está ativada.

### 14.2 Desligue Função Manter quente

1. Selecione o disco.
2. Regule para 0.

O disco e  desligam-se.

✓ A função está desativada.

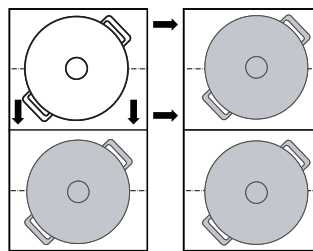
## 15 Assumir regulações

Esta função permite transferir a potência de cozedura, o tempo de cozedura regulado e a função de cozedura selecionada de um disco para outro.

### 15.1 Assumir regulações

**Requisito:** Mova o recipiente para cozinhar para um disco que não esteja ligado nem pré-regulado, e sobre o qual não esteve previamente qualquer recipiente para cozinhar.

1. Mova o recipiente para cozinhar.



O recipiente para cozinhar é detetado. Após alguns segundos surge no visor a opção para confirmar as pré-regulações para o novo disco.

2. Confirme as regulações.

✓ As regulações foram transferidas para o novo disco.

## 16 Assist


O assistente de cozedura assegura um cozinhar simples e promete resultados de cozedura excelentes. Uma vez selecionada a temperatura pretendida, os sensores medem continuamente a temperatura do recipiente para cozinhar e mantêm-na constante durante o processo de cozedura.

### Vantagens

- Quando se alcança a temperatura selecionada esta mantém-se constante automaticamente, o que permite poupar energia.
- O óleo não é sobreaquecido e os alimentos não vêm por fora.






### 16.1 PerfectFry Sensor

Adequado para preparar ou reduzir molhos, fritar panquecas ou ovos com manteiga, refogar legumes ou fritar bifés ao ponto desejado, mantendo a temperatura controlada.

Esta função está disponível em todos os discos identificados com .

### Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.

Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
1	120 °C	Cozer e reduzir molhos, refogar legumes	
2	140 °C	Saltear em azeite ou manteiga	
3	160 °C	Fritar peixe e alimentos grossos	
4	180 °C	Fritar empanados, congelados e grelhados	
5	215 °C	Grill e chapa de grill a alta temperatura	

### Recipientes para cozinhar recomendados




Para esta função foi desenvolvido um recipiente para cozinhar especial que permite obter resultados ideais.

Recipientes para cozinhar	Zona de cozinhar recomendada
Frigideira Ø 15 cm	Disco simples
Frigideira Ø 19 cm	Disco simples
Frigideira Ø 21 cm	Disco simples
Frigideira Ø 28 cm	Flex Zone ampliada
Teppanyaki 	Flex Zone
Grelhador 	Flex Zone

Pode adquirir os recipientes recomendados através do Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou na nossa loja online [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Nota:** Também pode utilizar outro recipiente para cozinhar. No entanto, dependendo das características do recipiente para cozinhar, a temperatura alcançada poderá divergir do nível de temperatura selecionado.

### Ligue PerfectFry Sensor

1. Coloque um recipiente para cozinhar vazio sobre o disco.
2. Selecione um disco.
3. Toque em menu e selecione  PerfectFry Sensor.
4. Selecione o nível de temperatura pretendido e toque em , para regressar à vista principal.
  - ✓ A função está ativada. O nível de temperatura e  acendem-se.
  - ✓ A indicação de controlo da temperatura vai acendendo progressivamente a vermelho, até o nível de temperatura pretendido ser alcançado. De seguida, ouve-se um sinal.
5. Introduza a gordura para cozinhar e, em seguida, o alimento na frigideira.



## Desligue PerfectFry Sensor

1. Selecione o disco.
2. Regule para 0.
- ✓ A função está desativada.
3. Para sair da função PerfectFry Sensor, toque em menu e mude para um outro modo de cozedura.

## Recomendações para cozinhar com PerfectFry Sensor

A tabela seguinte mostra o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. A temperatura  $\delta$  e o tempo de cozedura  $\ominus$  min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

- Frigideira
- Teppanyaki
- Chapa de grill

	Recipien- tes para cozinhar	$\delta$	$\ominus$ min
<b>Carne</b>			
Escalopes		4	6-10
Escalopes, panados		4	6-10
Filetes		4	6-10
Costeletas		3	10-15
Cordon bleu, escalopes de Viena		4	10-15
Bife, mal passado, 3 cm de espessura		5	6-8
Bife, no ponto, 3cm de espessura		5	8-12
Bife, bem passado, 3 cm de espessura		4	8-12
Costeletão de novilho, mal passado, 4,5 cm de espessura		5	10-15
Costeletão de novilho, no ponto, 4,5 cm de espessura		5	20-30
Peito de aves, 2 cm de espessura		3	10-20
Toucinho		2	5-8
Carne picada		4	6-10
Hambúrguer, 1,5 cm de espessura		3	6-15
Almôndegas, 2 cm de espessura		3	10-20
Salsichas		3	8-20
Chouriço, salsicha fresca		3	10-20
Espetadas, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
<b>Peixe e marisco</b>			
Filete de peixe		4	10-20
Filetes de peixe, panados		4	10-20
Peixe, assado, inteiro		3	10-20
Sardinhas		4	6-12
Gambas, camarão		4	4-8
Polvo, choco		4	6-12
<b>Pratos de ovos</b>			

	Recipien- tes para cozinhar	$\delta$	$\ominus$ min
Ovos estrelados em manteiga		2	2-6
Ovos estrelados		4	2-6
Ovos mexidos		2	4-9
Omelete		2	3-6
Rabanadas		3	4-8
Crepes, blinis, panquecas, tacos		5	1-3
<b>Legumes</b>			
Batatas assadas		5	6-12
Batatas fritas		4	15-25
Bolinhos de batata		5	2-4
Cebolas, alho frito		2	2-10
Rodelas de cebola		3	5-10
Curgetes, beringelas, pimentos		2	4-12
Espargos verdes		3	4-15
Cogumelos		4	10-15
Legumes, estufados em óleo		1	10-20
Legumes em massa de tempera		4	5-10
<b>Produtos ultracongelados</b>			
Panados de frango		4	10-15
Barrinhas de peixe		4	8-12
Batatas fritas		5	4-8
Pratos salteados		3	6-10
Crepes primavera		4	10-30
Empadas, croquetes		5	3-8
<b>Molhos</b>			
Molho de tomate		1	25-35
Molho Béchamel		1	10-20
Molho de queijo		1	10-20
Molhos doces		1	15-25
Molhos, reduzidos		1	25-35
<b>Outras</b>			
Queijo frito		3	7-10
Croutons		3	6-10
Pão torrado		4	4-8
Refeições prontas secas		1	5-10
Amêndoas, nozes, pinhões, torrados		4	3-15
Pipocas		5	3-4

## 16.2 PerfectCook Sensor

Com esta função pode aquecer, cozer em fogo lento, ferver, cozinhar com a panela de pressão ou fritar os alimentos numa panela com bastante óleo, mantendo a temperatura controlada.

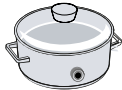


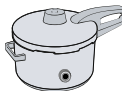

Para utilizar estas funções tem de dispor de um sensor de cozedura sem fios para cozinhar sem o uso de fios.



Esta função está disponível em todos os discos utilizando o sensor de cozedura sem fios com recipientes para cozinhar habituais.

### Níveis de temperatura

Níveis de temperatura para a preparação de alimentos.


Nível	Temperatura	Funções	Recipientes para cozinhar
1	70 °C	Aquecer e manter quente	
2	90 °C	Cozinhar	
3	100 °C	Ferver	
4	120 °C	Cozer na panela de pressão	
5	180 °C	Fritar	


### Indicações relativas à função PerfectCook Sensor

- O sensor de cozedura sem fios mede a temperatura do líquido através da base de silicone aderente ao recipiente. Para poder medir corretamente é necessário que a base de silicone esteja totalmente coberta pelo líquido que se pretende medir.
- O aro do sensor de cozedura sem fios e a base de silicone aderente ao recipiente para cozinhar devem estar totalmente secos antes de iniciar o processo de cozedura.
- Não remova o sensor de cozedura sem fios durante um processo de cozedura em curso. Uma vez terminado o processo de cozedura, retire o sensor com cuidado pois pode estar quente.
- Para poupar energia recomenda-se a utilização de uma tampa.
- Coloque o recipiente para cozinhar de forma que o sensor de cozedura sem fios fique virado para a superfície exterior lateral da placa de cozinhar.
- Nunca vire o sensor de cozedura sem fios para um outro recipiente para cozinhar quente, para evitar um aquecimento excessivo.

### Ligue PerfectCook Sensor

**Requisito:** Ligue o sensor de cozedura sem fios.

1. Aplique o sensor de cozedura sem fios no recipiente para cozinhar.
2. Coloque um recipiente para cozinhar com líquido suficiente no disco pretendido e tape com uma tampa.
3. Selecione o disco em que se encontra o recipiente para cozinhar com o sensor de cozedura sem fios.
4. Toque em menu e selecione  PerfectCook Sensor.
5. Em seguida, toque no centro do sensor de cozedura sem fios.
6. Selecione o respetivo nível de temperatura para os alimentos que pretende cozinhar.

- ✓ A função está ativada.
  - ✓ O nível de temperatura e  acendem-se. A indicação da temperatura acende progressivamente a vermelho, até a água ou óleo atingir a respetiva temperatura para adicionar o alimento para cozinhar. Ouve-se um sinal.
7. Retire a tampa após o sinal sonoro e adicione os alimentos. Cozinhar com o tacho tapado.

### Desligue PerfectCook Sensor

1. Selecione o disco.
  2. Regule para 0.
- ✓ A função está desativada.
3. Para sair de PerfectCook Sensor, toque em menu para mudar para um outro modo de cozedura.

### Recomendações para cozinhar com PerfectCook Sensor

A tabela seguinte contém o nível de temperatura ideal para uma variedade de refeições. ℔ °C e ⌚ min dependem da quantidade, do estado e da qualidade dos alimentos.

#### Aquecer e manter quente

	℔ °C	⌚ min
Aquecer carne de vaca guisada	70	10-20
Aquecer Glühwein (vinho quente)	70	5-15

#### Cozinhar lentamente

	℔ °C	⌚ min
<b>Carne</b>		
Salsichas	90	10-20
<b>Peixe</b>		
Peixe estufado	90	15-20
<b>Pratos de ovos</b>		
Ovos escalfados	90	2-5
<b>Batatas</b>		
Bolinhas de batata no vapor	90	30-40
<b>Massas e cereais</b>		
Arroz	90	25-35
Arroz estufado	90	25-35
Arroz integral	90	45-55
Arroz, basmati, tailandês	90	8-12
Arroz selvagem	90	20-30
Polenta	90	3-8
Papa de sêmola	90	5-10
<b>Sopas</b>		
Crems instantâneos	90	10-15
<b>Sobremesa</b>		
Arroz doce	90	40-50
Papa de aveia	90	10-15
Pudim de chocolate	90	3-5
<b>Outras</b>		
Leite	90	3-10

**- Cozer**

	⌘ °C	⌚ min
<b>Carne</b>		
Bolinhos de carne	100	20-30
Frango	100	60-90
Vitela	100	60-90
<b>Pratos de ovos</b>		
Ovos cozidos	100	5-10
<b>Legumes e leguminosas</b>		
Brócolos	100	10-20
Couve-flor	100	10-20
Couve-de-bruxelas	100	30-40
Feijão verde	100	15-30
Grão-de-bico	100	60-90
Ervilhas	100	15-20
Lentilhas	100	45-60
<b>Batatas</b>		
Gnocchi	100	3-6
Batatas, cozidas	100	30-45
Batatas doces	100	30-45
<b>Massas e cereais</b>		
Massa de trigo duro	100	7-10
Massas alimentícias frescas	100	3-5
Massa integral	100	7-10
Massa de trigo duro, recheada	100	15-20
Massa fresca, recheada	100	5-8
Quinoa	100	10-12
<b>Sopas</b>		
Caldos caseiros	100	60-90
Sopas instantâneas	100	5-10
<b>Sobremesa</b>		
Compota	100	15-25
<b>Produtos ultracongelados</b>		
Feijão verde	100	15-30
<b>Cozer na panela de pressão</b>		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Carne</b>		
Frango	120	15-25
Vitela	120	15-25
<b>Legumes e leguminosas</b>		
Legumes	120	3-6
Grão-de-bico	120	25-35
Lentilhas	120	10-20
Feijões	120	25-35
<b>Batatas</b>		
Batatas	120	10-20
Batatas doces	120	10-20
<b>Massas e cereais</b>		
Arroz	120	6-8
Arroz integral	120	12-18

	⌘ °C	⌚ min
<b>Sopas</b>		
Caldo caseiro	120	20-30
<b>Fritar com muito óleo</b>		
Utilizar a tampa para aquecer o óleo, retirá-la para fritar os alimentos.		
	⌘ °C	⌚ min
<b>Carne</b>		
Pedaços de frango	180	10-15
Bolinhos de carne	180	10-15
<b>Peixe</b>		
Peixe em massa de cerveja, panado	180	10-15
<b>Legumes e leguminosas</b>		
Legumes em massa de cerveja, panados	180	4-8
Cogumelos, panados ou em massa de cerveja	180	4-8
<b>Sobremesa</b>		
Bolas de Berlim, donuts e bolos fritos	180	5-10
<b>Produtos ultracongelados</b>		
Batatas fritas	180	4-8

**16.3 Sensor de cozedura sem fios**

Para usar o PerfectCook Sensor tem de adquirir um sensor de cozedura sem fios.

Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do serviço de apoio ao consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

**Ligar o sensor de cozedura sem fios**

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

1. Abrir as regulações base → *Página 22*
2. Selecione a regulação do sensor de cozedura e a opção "Adicionar novo sensor de cozedura".
3. No espaço de 30 segundos, toque brevemente no centro do sensor de cozedura sem fios.
  - Após alguns segundos no ecrã surge o resultado da ligação entre os sensor de cozedura e o painel de comandos.

**Resultado**

⌘ Ligação sem falhas	PerfectCook Sensor encontra-se disponível.
! Ligação com falhas	Erro de comunicação <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Repita o processo de ligação. Se o resultado continuar a ser !, informe o serviço de apoio ao consumidor.</li> </ul>

**Resultado**

- 2 Ligação com falhas Erro de comunicação
- Erro de comunicação Bluetooth. Repita o processo de ligação.
  - Não tocou no centro do sensor de cozedura sem fios no espaço de 30 segundos após a seleção do disco. Repita o processo de ligação.
  - A pilha do sensor de cozedura sem fios está descarregada. Substitua a pilha, reponha o sensor de cozedura sem fios e repita o processo de ligação.

**Repor o sensor de cozedura sem fios**

1. Pressione durante aprox. 8 a 10 segundos o centro do sensor de cozedura.
  - ✓ Durante este processo, o indicador LED do sensor de cozedura sem fios acende-se três vezes.
  - ✓ A reposição inicia-se quando o LED se acende pela terceira vez.

2. Deixe de pressionar nesse momento o centro do sensor de cozedura sem fios.
  - ✓ Assim que o LED se apaga, o sensor de cozedura sem fios está reposto.
3. Repita o processo de ligação a partir do ponto 2.

**Ajustar o ponto de ebulição**

O ponto em que a água começa a ferver depende da altitude acima do nível do mar do local onde reside. Se a água ferver demasiado ou muito pouco, pode regular o ponto de ebulição. Para o efeito:

Selecione a regulação "Regular ponto de ebulição" em → "Regulações base", *Página 22*.

A regulação base está regulada por norma entre 200 e 400 m. Se o local de residência se situar a esta altitude acima do nível do mar, não deve regular o ponto de ebulição. Caso contrário selecione a definição que corresponde à altitude do seu local de residência acima do nível do mar.

**Nota:** A temperatura 3/100 °C é suficiente para cozer de forma eficiente. Para cozinhar de forma mais intensiva, selecione uma altitude menor.

## 17 Sensor de cozedura sem fios

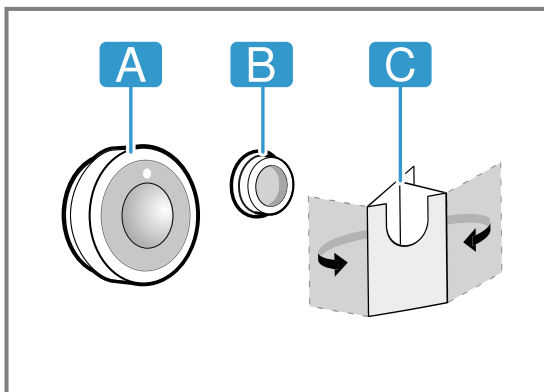
Para utilizar PerfectCook Sensor, deverá adquirir um sensor de cozedura sem fios.

Poderá adquirir o sensor de cozedura sem fios através do Serviço de Apoio ao Consumidor, na nossa loja online ou numa loja da especialidade [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 17.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.

- **A** Sensor de cozedura sem fios
- **B** Adesivo de silicone
- **C** Matriz

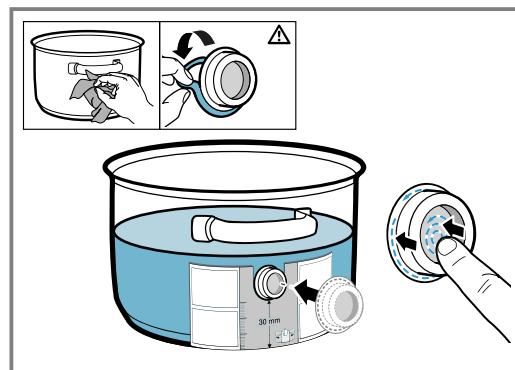


### 17.2 Aplicar o adesivo de silicone

O adesivo de silicone fixa o sensor de cozedura ao recipiente. Para colocar no recipiente para cozinhar:

1. A zona de colagem no recipiente para cozinhar não deve ter gordura. Limpe o recipiente, seque-o bem e esfregue a zona de colagem, p. ex., com álcool.

2. Retire a película de proteção do adesivo de silicone. Cole o adesivo de silicone à altura correspondente no exterior do recipiente para cozinhar com a ajuda da matriz fornecida.



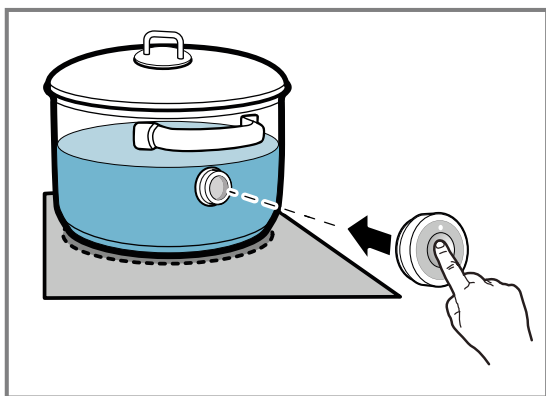
3. Pressione toda a superfície e a área interior do adesivo de silicone.
4. Deixe a cola secar durante uma hora. Durante este período, não deve utilizar nem lavar o recipiente para cozinhar.

**Nota:** Se o adesivo de silicone se soltar, utilize um novo. Caso necessário, poderá adquirir um conjunto com cinco adesivos de silicone numa loja especializada, junto ao nosso serviço de apoio ao consumidor ou na nossa página web oficial [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) indicando o número de artigo 17007119.

Todas as colas degradam-se com o tempo se permanecerem armazenadas. Para evitá-lo, aplique as bases de silicone aos seus recipientes assim que as receber.

### 17.3 Aplicar o sensor de cozedura sem fios

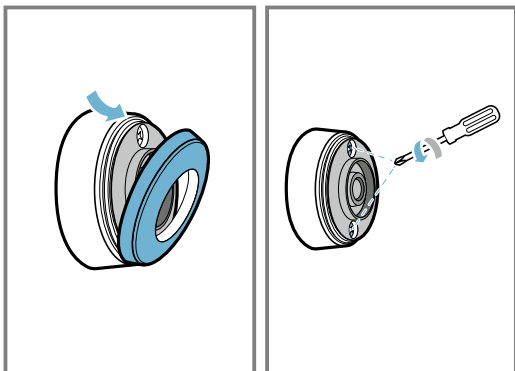
1. Certifique-se de que o adesivo de silicone está totalmente seco, antes de aplicar o sensor de cozedura.
2. Coloque o sensor de cozedura no adesivo de silicone de modo a que se ajuste na perfeição.



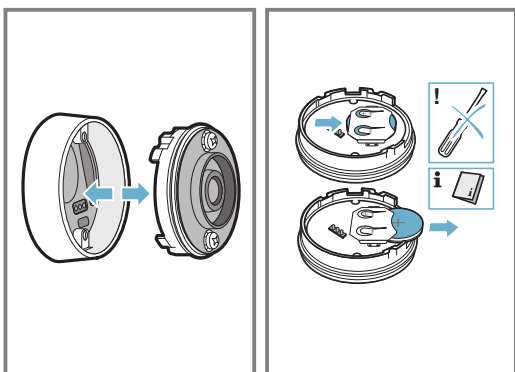
## 17.4 Substituir a pilha

Se o LED no sensor de cozedura sem fios não se acender ao pressioná-lo, a pilha está gasta. Substituição da pilha

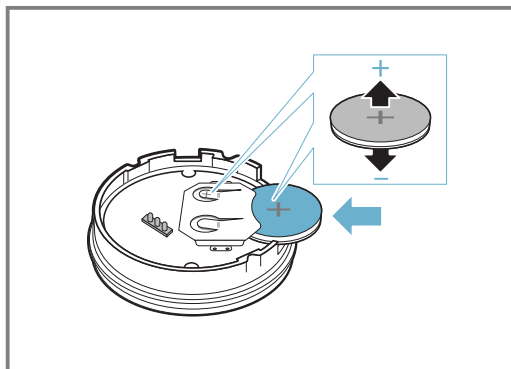
1. Retire a cobertura de silicone da parte inferior da caixa do sensor de cozedura e remova os dois parafusos com uma chave de parafusos.



2. Abra a tampa do sensor de cozedura e retire a pilha do interior da base.

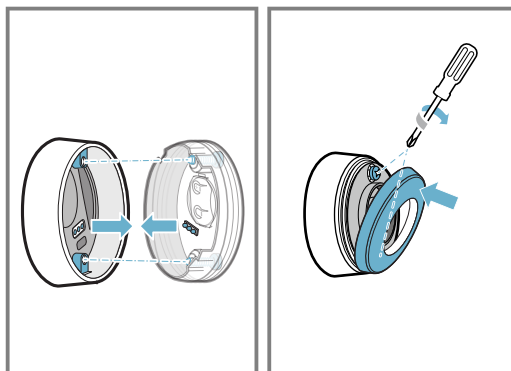


3. Coloque a pilha nova e siga as instruções relativas à polaridade da pilha. Utilize apenas pilhas de alta qualidade do tipo CR2032.



**Nota:** Não utilize objetos de metal para retirar a pilha. Não toque nos pontos de conexão da pilha.

4. Feche o fecho do sensor de cozedura. Os entalhes para os parafusos no fecho têm de coincidir com as fendas na parte inferior da caixa. Aperte os parafusos com uma chave de fendas e fixe a cobertura de silicone na parte inferior da caixa do sensor de cozedura.



## 17.5 Limpeza

### Sensor de cozedura

Limpe com um pano húmido. Não pode ser colocado na máquina de lavar loiça, nem molhado.

Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e guarde-o num local limpo e seguro, afastado de fontes de calor.

### Adesivo de silicone

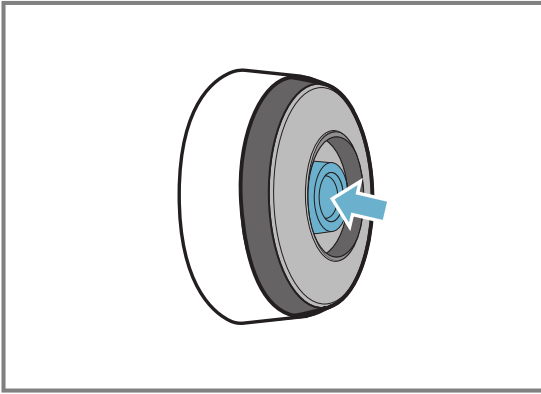
Limpe e seque antes de colocar o sensor de cozedura. Adequado para a máquina de lavar loiça.

**Nota:** Não deixe o recipiente com o adesivo de silicone durante muito tempo na solução à base de detergente.

### Janela do sensor de cozedura sem fios

Mantenha a janela limpa e seca. Importante para isso:

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

**Notas**

- Não utilize objetos duros e ásperos, tais como escovas de cerdas ou esponjas abrasivas, nem utilize produtos abrasivos para limpar a placa de cozinhar.

- Não toque com os dedos na janela do sensor de cozadura sem fios, para não a sujar ou riscar.

**17.6 Declaração de conformidade**

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com a função do sensor de cozadura sem fios está em conformidade com os requisitos básicos e outros regulamentos pertinentes da diretiva 2014/53/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade completa, de acordo com a diretiva RED, na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na página de produto do seu aparelho, sob a rubrica Documentos adicionais.

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

**18 Assistente de pratos**

Com esta função é possível preparar todos os tipos de alimentos. O aparelho seleciona automaticamente a regulação ideal.

As receitas da função PerfectCook Sensor só estão disponíveis após a ligação ao sensor de cozadura sem fios.

**18.1 Ligue o assistente de pratos**

1. Selecione um disco.
2. Toque em menu e selecione

3. Selecione o grupo de programas pretendido e o alimento.
4. Siga as instruções no visor.

**18.2 Cancelar o assistente de pratos**

1. Selecione o disco.
  2. Toque em menu e mude para um outro modo de cozadura.
- ✓ A função está desativada.

**19 Fecho de segurança para crianças**

A placa de cozinhar está equipada com um fecho de segurança para crianças. Com ele evita que crianças liguem a placa de cozinhar.

**19.1 Ligue Fecho de segurança para crianças**

**Requisito:** Todos os discos têm de estar desligados.

1. Toque em
  2. Toque em e siga as instruções no visor.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

**19.2 Desligue Fecho de segurança para crianças**

- ▶ Respeite as indicações no campo de indicações.
- ✓ O bloqueio está desativado.

**19.3 Fecho de segurança para crianças automático**

Também pode ativar automaticamente o fecho de segurança para crianças cada vez que desliga a placa de cozinhar.

Como ativar e desativar a função é descrito no capítulo Regulações base → *Página 22*.

**20 Proteção contra anulação acidental**

Esta função permite bloquear o painel de comandos para fins de limpeza, para que não altere involuntariamente as regulações.

O bloqueio não tem qualquer efeito sobre o interruptor principal.

**20.1 Ligue Proteção contra anulação acidental**

- ▶ Toque em . Ouve-se um sinal.
- ✓ O painel de comandos fica bloqueado durante 30 segundos.
- ✓ Após 30 segundos ouve-se um sinal e o painel de comandos é desbloqueado.

## 20.2 Desligue Proteção contra anulação acidental

Para cancelar a função antes do tempo, siga as instruções no visor.

# 21 Desativação de segurança individual

A função de segurança é ativada se um disco estiver em uso por um longo período de tempo e você não alterar nenhuma regulação. No visor aparece uma mensagem e o disco deixa de aquecer.

Para desligar a indicação e voltar a regular o disco, toque numa tecla qualquer.

# 22 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

## 22.1 Vista geral das regulações base

Regulação	Descrição e opções
Idioma	Altere o idioma do visor do aparelho.
Home Connect	Esta função permite ligar o aparelho à rede doméstica e a um dispositivo móvel.
Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar	Esta função permite controlar determinadas funções do exaustor através da placa de cozinhar.
Sinais sonoros	Esta função permite selecionar os avisos sonoros que devem ser emitidos pelo aparelho.
Tempo de duração do sinal de aviso	Esta função permite alterar o tempo de duração do sinal de aviso.
Sons das teclas	Esta função permite selecionar se o aparelho deve emitir sons quando toca nas teclas no visor tátil.
Luminosidade do visor	Altere a luminosidade do visor.
FlexInduction	Esta função permite regular o modo de ligar da função depois da placa de cozinhar ser ligada: dois discos independentes ou uma zona única.
MoveMode	Esta função permite alterar os níveis de potência pré-regulados das três zonas de cozinhar da Flex Zone.
Fecho de segurança para crianças	Esta função permite bloquear automaticamente a placa de cozinhar, para impedir que o aparelho seja utilizado inadvertidamente por crianças.
Seleção rápida	Esta função permite ligar rapidamente o nível de potência através da indicação principal.
Logótipo da marca	Esta função permite definir se o logótipo da marca deve ser exibido quando liga a placa de cozinhar.
ReStart	Esta função permite regular durante quanto tempo o aparelho memoriza as regulações utilizadas por último, quando desliga o aparelho.

Regulação	Descrição e opções
Limitação de potência	Deste modo, se necessário, pode limitar a potência total da placa de cozinhar devido às propriedades da sua instalação elétrica. As definições disponíveis dependem da potência máxima da placa de cozinhar. Pode encontrar indicações exatas na placa de características. Se a função estiver ligada e a placa de cozinhar atingir o limite de potência regulado, é exibido <b>_</b> e não poderá selecionar um nível de potência mais elevado.
Indicação do consumo energético	Mostra o consumo total de energia entre ligar e desligar do disco em kWh. A precisão da indicação depende da qualidade de tensão da corrente elétrica, entre outros.
Sensor de cozedura	Adicionar um novo sensor de cozedura sem fios.
Regular o ponto de ebulição	Introduza a altura acima do nível do mar da sua localização, para que o sensor de cozedura possa funcionar de forma mais exata.
Teste do recipiente para cozinhar	Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.
Informações	Esta função permite aceder a informações sobre o aparelho.
Regulações de fábrica	Repor todas as regulações de fábrica.

## 22.2 Aceder às regulações base

**Requisito:** Todos os discos têm de estar desligados.

1. Toque em **Ÿ**.
2. Arraste o dedo para folhear pelas regulações disponíveis.
3. Para aceder ao submenu e selecionar a opção pretendida, toque numa regulação.  
Para voltar ao menu anterior, toque em **◀** dentro de um submenu.
4. Antes de abandonar as regulações base, guarde ou cancele as regulações no ecrã de confirmação.
5. Toque em **X** para abandonar.



## 23 Teste do recipiente para cozinhar

A qualidade dos recipientes para cozinhar influencia a rapidez e o resultado do processo de cozedura.

Com esta função pode verificar a qualidade do recipiente para cozinhar.

Antes da verificação, certifique-se de que o tamanho do fundo do recipiente para cozinhar coincide com o tamanho do disco utilizado.

O acesso faz-se através das regulações base.

→ *Página 22*

### 23.1 Realize Teste do recipiente para cozinhar

O disco flexível, como disco único, está regulado de forma a que verifique apenas um único recipiente para cozinhar.

1. Coloque o recipiente para cozinhar, à temperatura ambiente, com aprox. 200 ml de água no centro do disco cujo tamanho melhor se adequa ao tamanho da base do recipiente.
2. Aceder às Regulações base e selecionar a opção "Teste de recipientes".
3. Siga as instruções no campo de indicação.
  - ✓ O resultado aparece após 10 segundos nas indicações dos discos.

**Nota:** Para ativar a função, regresse ao menu das regulações base e selecione Teste do recipiente para cozinhar.

## 24 Home Connect

Este aparelho pode ser ligado em rede. Ligue o seu aparelho a um aparelho móvel, de modo a operar as funções através da aplicação Home Connect, a ajustar as regulações base ou para monitorar o estado de operação atual.

Os serviços Home Connect não se encontram disponíveis em todos os países. A disponibilidade da função Home Connect depende da disponibilidade dos serviços Home Connect no seu país. Para mais informações, visite: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

A aplicação Home Connect dá-lhe indicações durante todo o processo de registo. Para efetuar as regulações, siga as instruções da aplicação Home Connect.

### Dicas

- Observe a documentação fornecida da Home Connect.
- Observe também as indicações na aplicação Home Connect.

### Notas

- Respeite as indicações de segurança do presente manual de instruções e certifique-se de que elas são respeitadas quando o aparelho é operado através da aplicação Home Connect.
  - *"Segurança", Página 2*
- As placas de cozinhar não se destinam a uma utilização sem vigilância. É necessário supervisionar o processo de cozedura.
- A operação no aparelho tem sempre prioridade. Neste período de tempo, não é possível operar o aparelho através da aplicação Home Connect.
- No estado de vigília em rede, o aparelho necessita de, no máx., 2 W.

### 24.1 Configurar Home Connect

#### Requisitos

- O aparelho está ligado à rede elétrica e ligado.
- Tem um dispositivo móvel com uma versão atual do sistema operativo iOS ou Android, p. ex., um smartphone.
- O dispositivo móvel e o aparelho estão dentro do alcance do sinal de Wi-Fi da sua rede doméstica.

1. Descarregue a aplicação Home Connect.



2. Abra a aplicação Home Connect e faça a leitura do seguinte código QR.



3. Siga as instruções na aplicação Home Connect.

### 24.2 Visão geral das regulações Home Connect

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode adaptar as regulações Home Connect e as regulações de rede.

A placa de cozinhar exibe a regulação "Regular com o assistente", quando a placa de cozinhar não está ligada à rede doméstica. A placa de cozinhar exibe todas as regulações restantes, quando houver uma ligação à rede doméstica.

Regulação	Descrição e opções
Regular com o assistente	Pode registar a placa de cozinhar automática ou manualmente na rede doméstica. <ul style="list-style-type: none"> <li>Regular com o assistente (ligação automática à rede doméstica).<sup>1</sup></li> <li>Regular com o assistente: nenhuma função WPS (registo manual na rede doméstica).</li> </ul>
Ligar à aplicação	Pode ligar a placa de cozinhar a uma ou várias contas Home Connect.
Regulação através da aplicação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desligado: na aplicação são indicados exclusivamente os estados atuais da placa de cozinhar.</li> <li>Ligado<sup>1</sup>: pode enviar regulações de cozedura da aplicação para a placa de cozinhar. Tem de confirmar na placa de cozinhar as regulações de cozedura enviadas.</li> </ul>
Wi-Fi	Pode desligar o módulo sem fios da placa de cozinhar, desconectando assim a ligação à WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>Desativado: módulo sem fios desligado.</li> <li>Ativado<sup>1</sup>: módulo sem fios conectado.</li> </ul>
Desligar a ligação à rede	Pode apagar as ligações à rede doméstica guardadas. A ligação à rede também é apagada se repuser as definições de fábrica da placa de cozinhar.
Informação sobre o aparelho	Pode visualizar informações sobre Home Connect e sobre a rede.

<sup>1</sup> Definições de fábrica

### 24.3 Símbolo WLAN

A indicação WLAN na vista principal altera-se em função do estado e da qualidade da ligação e da disponibilidade do servidor Home Connect.

Se mantiver o símbolo premido durante pelo menos 2 segundos, o visor exibe uma descrição relativa ao símbolo.

### 24.4 Altere as regulações através da aplicação Home Connect

Com a aplicação Home Connect pode alterar as regulações para os discos e enviá-las para a placa de cozinhar.

#### Requisitos

- A placa de cozinhar está ligada à rede doméstica e à aplicação Home Connect.
- Para poder regular a placa de cozinhar através da aplicação Home Connect é necessário que esteja ligada a regulação base "Regulação através da aplicação". No estado de fornecimento, a regulação base está ligada. Se a transferência das regulações estiver desativada, apenas os estados de funcionamento da placa de cozinhar serão exibidos na aplicação Home Connect.

- Efetue a regulação na aplicação Home Connect e envie para a placa de cozinhar.

Siga as instruções na aplicação Home Connect. As regulações que transferir da aplicação Home Connect para a placa de cozinhar têm de ser confirmadas na placa de cozinhar.

- ✓ Quando são transmitidas regulações de cozedura a um disco, surge um aviso no visor.
- Para confirmar a regulação, toque em "Aceitar".
  - Para recusar a regulação, toque em "Rejeitar".

### 24.5 Atualização do software

Com a função Atualização do software, o software do seu aparelho é atualizado, p. ex., para otimização, resolução de erros, para atualizações de segurança relevantes, bem como para funções e serviços adicionais. Para isso, tem de estar registado como utilizador do Home Connect, ter a aplicação instalada no seu dispositivo móvel e estar ligado ao servidor Home Connect. Assim que estiver disponível uma atualização de software, será informado através da aplicação Home Connect e poderá iniciar a atualização do software através da aplicação. Após a transferência bem-sucedida pode iniciar a instalação através da aplicação Home Connect, se estiver na sua rede doméstica WLAN (Wi-Fi). Após a instalação bem-sucedida recebe a informação da aplicação Home Connect.

#### Notas

- A atualização do software consiste em dois passos.
  - No primeiro passo, o download.
  - No segundo passo, a instalação no seu aparelho.
- Durante o download, pode continuar a utilizar o seu aparelho. Dependendo das definições pessoais na aplicação, também é possível uma transferência automática da atualização de software.
- A instalação demora alguns minutos. Durante a instalação não pode utilizar o seu aparelho.
- No caso de uma atualização de segurança relevante, recomenda-se que execute a instalação tão rapidamente quanto possível.

### 24.6 Diagnóstico remoto

A Assistência técnica através do diagnóstico remoto pode aceder ao seu aparelho quando a contactar com esse pedido, quando o seu aparelho estiver ligado ao servidor Home Connect e o diagnóstico remoto estiver disponível no país onde o aparelho é usado.

**Dica:** Para mais informações e indicações a respeito da disponibilidade do serviço de diagnóstico remoto no seu país, visite a área de Ajuda e Assistência da página web local: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 24.7 Proteção de dados

Observe também as indicações relativas à proteção de dados.

Com a primeira ligação do seu aparelho a uma rede doméstica ligada à internet, o seu aparelho transmite as seguintes categorias de dados ao servidor Home Connect (primeiro registo):

- Identificação inequívoca do aparelho (constituída pelos códigos do aparelho, bem como pelo endereço MAC do módulo de comunicação Wi-Fi instalado).



- Certificado de segurança do módulo de comunicação Wi-Fi (para proteção técnica da informação da ligação).
- A versão atual de software e hardware do seu eletrodoméstico.
- Estado de uma eventual reposição anterior para as regulações de fábrica.

Este primeiro registo prepara a utilização das funcionalidades Home Connect e só é necessário no momento em que pretenda utilizar, pela primeira vez, as funcionalidades Home Connect.

**Nota:** Tenha em atenção que só é possível utilizar as funcionalidades Home Connect em conjunto com a aplicação Home Connect. É possível aceder às informações relativas à proteção de dados na aplicação Home Connect.

## 25 Comando do exaustor baseado na placa de cozinhar

Se a placa de cozinhar e o exaustor forem compatíveis com Home Connect, ligue os aparelhos na aplicação Home Connect. Para o efeito, ligue ambos os aparelhos com Home Connect e siga as instruções na aplicação.


### Notas

- A operação no exaustor tem sempre prioridade. Durante esse período, uma operação através do comando do exaustor com base na placa de cozinhar não é possível.
- Só pode estabelecer a ligação ao exaustor através da aplicação Home Connect. Não são suportadas outras vias de ligação.

### 25.1 Reponha as regulações Home Connect

Se ocorrem problemas de ligação do seu aparelho com a rede doméstica WLAN (Wi-Fi) ou caso pretenda registar o seu aparelho numa outra rede doméstica WLAN (Wi-Fi), poderá repor as regulações Home Connect.

**Nota:** Se efetuar a reposição das regulações Home Connect, também será cancelada a ligação a um exaustor possivelmente ligado.

1. Para abrir as regulações base, prima .
2. Selecione a regulação "Comando do exaustor".
3. Toque em "Desconectar a ligação".

### 25.2 Comando do exaustor através da placa de cozinhar


Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais.

### 25.3 Visão geral das regulações do comando do exaustor

Nas regulações base da sua placa de cozinhar pode regular o comportamento do seu exaustor em função do ligar e desligar da placa de cozinhar ou de zonas de cozinhar individuais. O visor só exibe as regulações se o aparelho estiver ligado ao exaustor.

Através dos elementos de comando da placa de cozinhar pode efetuar outras regulações.

### Regular o ventilador


1. Na linha de estado, toque em .
2. Selecione um nível do ventilador na zona de regulação.

Pode escolher entre os níveis 1, 2 e 3.


Para regular um nível intensivo, prima **boost**  ou




### Desligar o ventilador

1. Na linha de estado, toque em .
2. Selecione o nível do ventilador 0.

### Ligar o funcionamento automático


1. Na linha de estado, toque em .
  2. Na zona de regulação, prima em Automático .
- ✓ automático acende a vermelho.
  - ✓ Em caso de formação de vapor, o ventilador inicia automaticamente.

### Desligar o funcionamento automático

1. Na linha de estado, toque em .
2. Selecione o nível do ventilador 0.

### Regular a iluminação do exaustor

Pode ligar e desligar a luz do exaustor através do painel de controlo da placa de cozinhar.

- ▶ Para ligar a iluminação, toque em  na linha de estado.

Regulação <sup>1</sup>	Seleção	Descrição
Comando do ventilador (início automático)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desligado - Se necessário, o exaustor tem de ser ligado manualmente.</li> <li>▪ Ligado com funcionamento automático<sup>2</sup> - O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar no funcionamento automático.</li> <li>▪ Ligado com funcionamento standard - O exaustor liga-se ao ligar uma zona de cozinhar com um nível definido.</li> </ul>	Pode regular se e como o ventilador inicia, quando ligar a placa de cozinhar.
Funcionamento posterior do ventilador	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ventilador desligado.</li> <li>▪ Ligado no modo automático.<sup>2</sup></li> <li>▪ Ligado no funcionamento posterior do ventilador standard.</li> <li>▪ Nenhuma alteração das regulações do ventilador ao desligar a placa de cozinhar.</li> </ul>	Pode regular se e como o ventilador continua a trabalhar quando desligar a placa de cozinhar.
Luz ligada automaticamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desligado</li> <li>▪ Ligado<sup>2</sup> - A iluminação liga-se ao ligar a placa de cozinhar.</li> </ul>	Pode regular se a iluminação do exaustor liga automaticamente com a placa de cozinhar.
Luz desligada automaticamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desligado<sup>2</sup></li> <li>▪ Ligado - A iluminação desliga-se ao desligar a placa de cozinhar.</li> </ul>	Pode regular se a iluminação do exaustor desliga automaticamente com a placa de cozinhar.
Separar a ligação	-	Com a regulação repõe as ligações guardadas relativas à rede doméstica e ao exaustor.

<sup>1</sup> Conforme o equipamento do aparelho

<sup>2</sup> Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

## 26 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

### 26.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, no comércio ou na loja online [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

#### ATENÇÃO!

Os produtos de limpeza inadequados podem danificar a superfície do aparelho.

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza enquanto a placa de cozinhar ainda estiver quente. Isso pode causar marcas na superfície.

#### Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça
- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, p. ex., spray limpafornos ou produtos para a remoção de manchas
- Esponjas com face abrasiva
- Aparelhos de limpeza a alta pressão e aparelhos com jato de vapor

### 26.2 Limpar placa de cozinhar

Limpe a placa de cozinhar após cada utilização, para que os restos de comida não queimem e fiquem agarrados.

**Requisito:** A placa de cozinhar tem de estar fria. Não deixe arrefecer a placa de cozinhar apenas em caso de manchas de açúcar, amido de arroz, plástico ou película de alumínio.

1. Remova a sujidade mais resistente com um raspador para vidros.
2. Limpe a placa de cozinhar com um produto de limpeza adequado para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem do produto de limpeza.

#### Dicas

- Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.
- Se mantiver o fundo do recipiente para cozinhar limpo, a superfície da placa de cozinhar permanece em bom estado.

### 26.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Quando, após a utilização, se encontrar sujidade ou manchas sobre o aro da placa de cozinhar, limpe-o.

**Nota:** Não utilize raspadores para vidros.

1. Limpe o aro da placa de cozinhar com uma solução quente à base de detergente e um pano macio.

Lavar bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.

2. Seque com um pano macio.

## 27 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

### **⚠ AVISO – Risco de ferimentos!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.  
→ "Assistência Técnica", Página 29

### **⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho sofrer algum dano, tem ser substituído por um cabo de alimentação ou o cabo de ligação do aparelho específico, disponível junto do fabricante ou da sua Assistência Técnica.

### 27.1 Indicações de aviso

Se surgir um problema, são exibidas automaticamente no visor indicações, avisos e mensagens de erro.

Para resolver o problema, siga as instruções no visor tátil. Se necessário, contacte o serviço de apoio ao consumidor e indique o código de falha exato.

#### Notas

- Se ocorrer um erro, o aparelho não muda para o modo de vigília.
- Para proteger os componentes eletrónicos do aparelho de sobreaquecimento ou de picos de corrente, a placa de cozinhar pode limitar temporariamente o nível de potência.

### 27.2 Indicações no campo de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Não é possível ligar a placa de cozinhar.	<p>Existe uma interrupção da corrente elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Com a ajuda de outros aparelhos elétricos, verifique se existe falha de corrente.</li> </ul> <p>O aparelho não está ligado de acordo com o esquema de ligações.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações.</li> </ul> <p>Avaria do sistema eletrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se não conseguir solucionar a avaria, informe a Assistência Técnica.</li> </ul>
O visor tátil não reage ou está bloqueado.	<p>O painel de comandos está húmido ou encontra-se um objeto sobre o mesmo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seque o painel de comandos ou retire o objeto.</li> </ul>
A potência de cozedura da zona de cozinhar não pode ser aumentada.	<p>A potência total da placa de cozinhar foi limitada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Adapte a potência total nas regulações base, em "Potência máxima consumida".</li> <li>▶ Um recipiente para cozinhar muito grande pode influenciar o nível de potência máximo na mesma metade da placa de cozinhar. Pouse novamente o recipiente para cozinhar.</li> </ul>
Sinal sonoro	<p>Existe um objeto sobre o ecrã tátil.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retire o objeto e regule de novo a placa de cozinhar.</li> <li>2. Não coloque um recipiente para cozinhar quente em cima do painel de comandos.</li> </ol>
A placa de cozinhar reage de forma estranha ou já não é possível utilizá-la de forma correta.	<p>Ocorreu uma avaria no sistema eletrónico.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue o aparelho no disjuntor geral ou no interruptor de segurança na caixa de fusíveis.</li> <li>2. Aguarde alguns segundos e volte a ligar o aparelho.</li> </ol>
Um ou todos os discos foram desligados automaticamente.	<p>O sistema eletrónico aqueceu demais e desligou um ou todos os discos.</p> <p>Na zona do painel de comandos encontra-se um recipiente para cozinhar quente. Para proteger o sistema eletrónico, o disco foi desligado.</p> <p>O disco sobreaqueceu e, para proteção da bancada, foi desligado.</p>

<b>Avaria</b>	<b>Causa e diagnóstico</b>
Não é possível ativar a função Transmissão da regulação.	Avaria do sistema eletrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Para confirmar a indicação de falha, toque numa tecla à escolha. Cozinhar como habitualmente, sem utilizar a função Assumir regulações. Contacte o serviço de apoio ao consumidor.</li> </ul>
Não é possível ativar o disco FlexPlus.	Avaria do sistema eletrónico <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Para confirmar a indicação de falha, toque num sensor à escolha. Pode continuar a cozinhar com os discos restantes. Contactar a Assistência técnica.</li> </ul>
<b>E7010</b>	Não foi possível estabelecer uma ligação entre a placa de cozinhar e a rede doméstica ou o exaustor. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para confirmar a indicação de erro, toque num campo do sensor à escolha. Pode continuar a cozinhar, como habitualmente, se ligação.</li> <li>2. Se o problema persistir, contacte a Assistência técnica.</li> </ol>
<b>E8202</b>	O sensor de cozedura sobreaqueceu e a zona de cozinhar foi desligada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aguarde até que o sensor de cozedura tenha arrefecido o suficiente e ative a função.</li> </ul>
<b>E8203</b>	O sensor de cozedura sobreaqueceu e todas as zonas de cozinhar foram desligadas. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Se não utilizar o sensor de cozedura, retire-o do recipiente e afaste-o de outros discos ou fontes de calor. Ligue os discos.</li> </ul>
<b>E8204</b>	A bateria do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma bateria descarregada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 20</li> </ul>
<b>E8205</b>	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desligar a função e voltar a ativar.</li> </ul>
<b>E8206</b>	O sensor de cozedura está avariado/com defeito. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contacte a Assistência Técnica.</li> </ul>
A indicação do sensor de cozedura sem fios não se acende.	O sensor de cozedura sem fios não reage e a indicação não acende. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 20.</li> <li>▶ Se o problema persistir, mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido durante 8-10 segundos e conecte novamente o sensor de cozedura à placa de cozinhar. Pode encontrar mais informações na secção → "Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 18.</li> <li>▶ Se o problema persistir, contacte a Assistência técnica.</li> </ul>
A indicação no sensor pisca duas vezes.	A bateria do sensor de cozedura está quase gasta. O processo de cozedura seguinte pode ser interrompido devido a uma bateria descarregada. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Substituir a bateria 3V CR2032. Pode obter mais informações na secção → "Substituir a pilha", Página 20.</li> </ul>
A indicação no sensor pisca três vezes.	A ligação com o sensor de cozedura foi interrompida. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mantenha o símbolo no sensor de cozedura premido 8-10 segundos e volte a ligar à placa de cozinhar.</li> <li>→ "Ligar o sensor de cozedura sem fios", Página 18</li> </ul>
<b>E 9000/E9010</b>	A tensão de funcionamento está incorreta e encontra-se fora do intervalo de tensão normal. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contacte o fornecedor de energia.</li> </ul>
<b>U400/E9011</b>	A placa de cozinhar não está ligada corretamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Desligue a placa da corrente. Ligue a placa de cozinhar de acordo com o esquema de ligações.</li> </ul>
Os discos não aquecem e é exibido	O modo de demonstração está ativado. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de cozinhar da rede elétrica e volte a ligar após alguns segundos.</li> <li>2. No espaço de 3 minutos, desative o modo de demonstração nas regulações base.</li> </ol>

### 27.3 Ruídos normais do seu aparelho

Às vezes, um aparelho de indução gera ruídos ou vibrações, tais como, zumbidos, silvados, estalidos, ruídos do ventilador ou ruídos rítmicos.

## 28 Eliminação

### 28.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.  
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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.

## 29 Declaração de conformidade

A BSH Hausgeräte GmbH declara, por este meio, que o aparelho com funcionalidade Home Connect está em conformidade com os requisitos básicos e as restantes disposições relevantes da diretiva 2014/53/EU.

Pode encontrar uma declaração de conformidade RED detalhada na Internet em [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na página de produto do seu aparelho junto da documentação suplementar.



Banda de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): máx. 100 mW  
Banda de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): máx. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	PT	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	ch	TR	IS	UK (NI)			

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi): apenas para utilização em interiores.

## 30 Assistência Técnica

Pode adquirir peças de substituição originais relevantes para o funcionamento em conformidade com o regulamento relativo aos requisitos de conceção ecológica junto da nossa Assistência Técnica para um tempo de duração de, pelo menos, 10 anos a partir da colocação do seu aparelho no mercado dentro do Espaço Económico Europeu.

**Nota:** A Assistência Técnica é gratuita no âmbito das condições de garantia do fabricante.

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

### 30.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. A placa de características encontra-se:

- no folheto do aparelho.
- no lado inferior da placa de cozinhar.

Também pode encontrar o número do produto (N.º E) na vitrocerâmica. O Índice da assistência técnica (IAT) e o número de fabrico (FD) também podem ser encontrados nas regulações base → *Página 22*.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

## 31 Refeições de teste

Estas recomendações de regulação destinam-se a institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos. Os testes foram realizados com os nossos kits de recipientes para cozinhar adequados para placas de indução. Se necessário, pode adquirir estes kits de acessórios posteriormente numa loja especializada, junto da nossa assistência técnica ou na nossa loja online.

### 31.1 Derreter cobertura de chocolate

Ingredientes: 150 g de chocolate preto (55 % de cacau).

- Tacho Ø 16 cm sem tampa
  - Cozer: nível de potência 1.5

### 31.2 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

Receita de acordo com a norma DIN 44550

Temperatura inicial 20 °C

Aquecer, sem mexer

- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 450 g
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 800 g
  - Aquecer: duração 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5

### 31.3 Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

P. ex.: diâmetro das lentilhas 5-7 mm. Temperatura inicial 20 °C

Mexer após aquecer durante 1 min.

- Tacho Ø 16 cm com tampa Quantidade: 500 g
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5
- Tacho Ø 20 cm com tampa Quantidade: 1 kg
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 1.5

### 31.4 Molho bechamel

Temperatura do leite: 7 °C

- Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e uma pitada de sal

#### Preparar molho bechamel

1. Derreta a manteiga, misture a farinha e o sal e aqueça tudo.
  - Aquecer: duração 6 min., nível de potência 2
2. Adicione o leite à mistura e leve-a a ferver, mexendo sempre.
  - Aquecer: duração 6 min. 30 seg., nível de potência 7
3. Quando o molho bechamel começar a ferver, deixe-o mais 2 min. no disco, mexendo sempre.

- Continuar a cozinhar: nível de potência 2

### 31.5 Cozer arroz doce com tampa

Temperatura do leite: 7 °C

1. Aqueça o leite até este começar a subir. Aquecer sem tampa. Mexer após aquecer durante 10 min.
2. Regule o nível de potência recomendado e adicione arroz, açúcar e sal ao leite. Tempo de cozedura, incluindo aquecimento aprox. 45 min.
  - Tacho Ø 16 cm Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
    - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
    - Continuar a cozinhar: nível de potência 3
  - Tacho Ø 20 cm Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
    - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
    - Continuar a cozinhar: nível de potência 3, mexer após 10 min.

### 31.6 Cozer arroz doce sem tampa

Temperatura do leite: 7 °C

1. Adicione os ingredientes ao leite e aqueça, mexendo sempre.
2. Quando o leite tiver atingido aprox. 90 °C, selecione o nível de potência recomendado e deixe ferver em lume brando durante aprox. 50 min num nível baixo.
  - Tacho Ø 16 cm sem tampa Ingredientes: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1 g de sal
    - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
    - Continuar a cozinhar: nível de potência 3
  - Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura e 1,5 g de sal
    - Aquecer: duração aprox. 5 min. 30 seg., nível de potência 8.5
    - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.5

### 31.7 Cozer arroz

Receita de acordo com a norma DIN 44550

Temperatura da água: 20 °C

- Tacho Ø 16 cm com tampa Ingredientes: 125 g de arroz agulha, 300 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2
- Tacho Ø 20 cm com tampa Ingredientes: 250 g de arroz agulha, 600 g de água e uma pitada de sal
  - Aquecer: duração aprox. 2 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 2.5

### **31.8 Assar lombo de porco**

Temperatura inicial do lombo: 7 °C

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 3 lombos de porco, peso total aprox. 300 g, 1 cm de espessura, e 15 g de óleo de girassol
  - Aquecer: duração aprox. 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

### **31.9 Preparar crepes**

Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2

- Frigideira Ø 24 cm sem tampa Ingredientes: 55 ml de massa por crepe
  - Aquecer: duração 1 min. 30 seg., nível de potência 9
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 7

### **31.10 Fritar batatas fritas ultracongeladas**

- Tacho Ø 20 cm sem tampa Ingredientes: 2 l de óleo de girassol. Por cada fritura: 200 g de batatas ultracongeladas, 1 cm de espessura.
  - Aquecer: nível de potência 9, até o óleo atingir uma temperatura de 180 °C.
  - Continuar a cozinhar: nível de potência 9



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001728989** (030828)

pt