



BOSCH



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

Hob

PKF375FP2E

[es] Manual de usuario
[pt] Manual do utilizador

3
19

PKF375FP2E

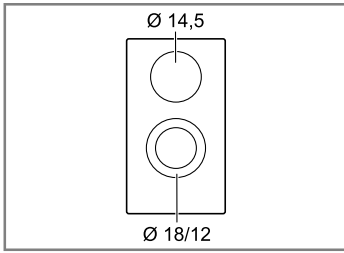


Tabla de contenidos

1	Seguridad	3
2	Evitar daños materiales	4
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5
4	Familiarizándose con el aparato	6
5	Manejo básico	7
6	Función PowerBoost	9
7	Seguro para niños.....	9
8	Funciones de programación del tiempo.....	9
9	Desconexión automática	10
10	Indicador de consumo de energía	11
11	Ajustes básicos.....	11
12	Cuidados y limpieza.....	12
13	Solucionar pequeñas averías.....	12
14	Eliminación.....	14
15	Servicio de Asistencia Técnica	14
16	Comidas normalizadas	14



1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.

- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.
- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al so-

brecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las rejillas protectoras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca rejillas protectoras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.

- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
→ *Página 14*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato. El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

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

- ▶ Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

¡ATENCIÓN!

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción.

En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

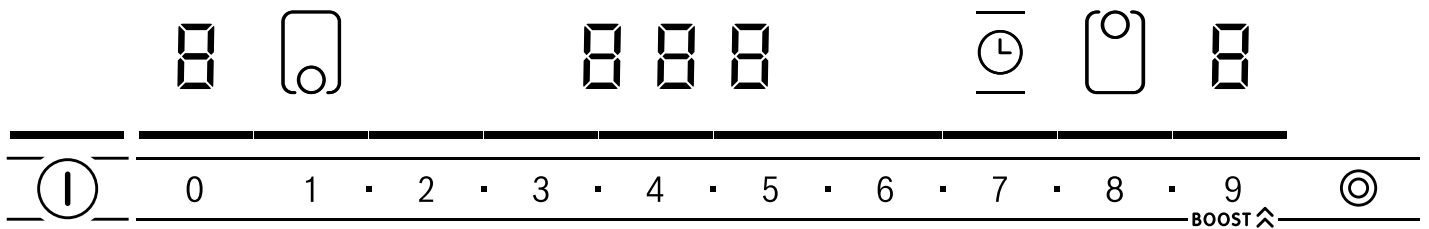
Encontrará la información del producto según el Reglamento (UE) 66/2014 en la tarjeta del aparato adjunta y en Internet, en la página del producto correspondiente a su aparato.

4 Familiarizándose con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. → *Página 2*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

Indicador	Nombre
1 - 9	Niveles de potencia
H / h	Calor residual
b	Función PowerBoost
8 8	Reloj temporizador

Paneles táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

¡ATENCIÓN!

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

Panel táctil	Nombre
I	Interruptor principal
C	Seleccionar la zona de cocción
Números del 1 al 9	Zona de programación
C	Activar la zona de cocción doble
L	Funciones de tiempo/Seguro para niños
BOOST ^	Función PowerBoost

Nota: Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

4.2 Zonas de cocción

Aquí encontrará una vista general de las diferentes conexiones de las zonas de cocción. Cuando se activan las conexiones, se iluminan los indicadores correspondientes.

	Zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
C	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar C.

4.3 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual permanezca iluminado.


Indicador	Significado
H	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está caliente.

5 Manejo básico

5.1 Conectar y desconectar la placa de cocción

La placa de cocción puede conectarse y desconectarse con el interruptor principal.

Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar el sensor ①.
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ La barra luminosa situada sobre ① se ilumina.
- ✓ Los indicadores de la superficie de mando y de los indicadores de los niveles de cocción  se iluminan.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar ① hasta que la barra luminosa situada sobre ① y el indicador del nivel de potencia se apaguen.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 10-60 segundos apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a conectar la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

5.2 Ajustar las zonas de cocción

Se puede ajustar la potencia de calentamiento de la zona de cocción en la zona de programación.

Nivel de potencia



1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4.

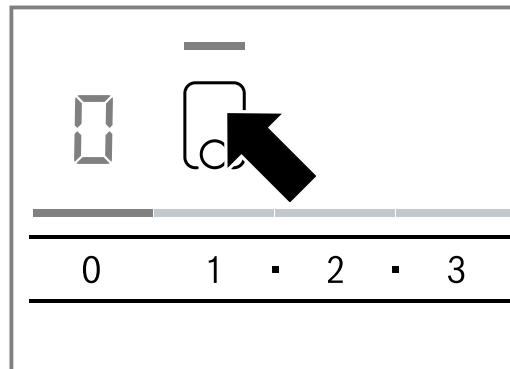
Notas


- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
 - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
 - Se obtienen mejores resultados de cocción.

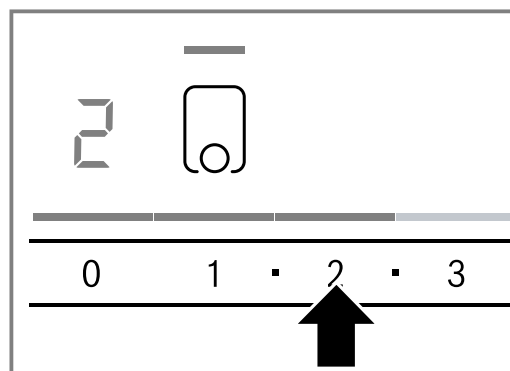
- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los círculos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se conecten y desconecten en diferentes momentos.

Ajustar los niveles de cocción



1. Seleccionar la zona de cocción con  o .





- ✓ En el indicador de nivel de potencia  se ilumina intensamente.
2. Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.



Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
 2. Seleccionar 0 en la zona de programación.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Se puede programar la zona de cocción sin necesidad de volver a seleccionarla.

5.3 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.

El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 9 para el inicio rápido de la cocción.
- Remover de vez en cuando los platos espesos.
- Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción.
→ *Página 5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
Leche ¹	1-2	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

Descongelar y calentar

Espinacas ultracongeladas	2-3	10-20
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30

Cocer o hervir a fuego lento

Albóndigas, albóndigas de patata ^{1,2}	4-5	20-30
Pescado ^{1,2}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., besamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa beronesa o salsa holandesa	3-4	8-12

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Hervir, cocer al vapor o rehogar

Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1-2	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3-4	15-60
Verduras, frescas	2-3	10-20
Verduras ultracongeladas	3-4	10-20
Alimentos cocinados en olla exprés	4-5	-

¹ Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

² Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

Estofar

Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2-3	50-60

Freír con poco aceite

Freír los platos sin tapa.

Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ¹	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ¹	4-5	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ¹	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ¹	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada ¹	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20
Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7-8	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

¹ Dar la vuelta al alimento varias veces.

Freír por inmersión

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

6 Función PowerBoost

La función PowerBoost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.

La función PowerBoost solo está disponible en las zonas de cocción marcadas con **BOOST**.



6.1 Encender la función PowerBoost

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.



- ▶ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.

Requisito: Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
 2. Ajustar el nivel de potencia 9.
 3. Volver a pulsar el nivel de potencia 9.
- ✓ Se enciende el display **b**.

6.2 Apagar la función PowerBoost

Si no se apaga la función PowerBoost, esta se desconecta automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.



1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
 2. Programar la posición de cocción lenta deseada.
- ✓ El indicador **b** se apaga.

7 Seguro para niños

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


7.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsada  aprox. 4 segundos.
- ✓  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción queda bloqueada.

7.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsado  aprox. 4 segundos.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

7.3 Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente al apagar la placa de cocción.

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 11*

8 Funciones de programación del tiempo



El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración o un reloj avisador.

8.1 Duración

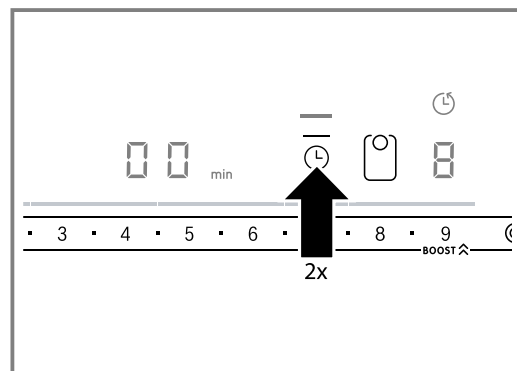
Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.

Ajustar el tiempo de cocción

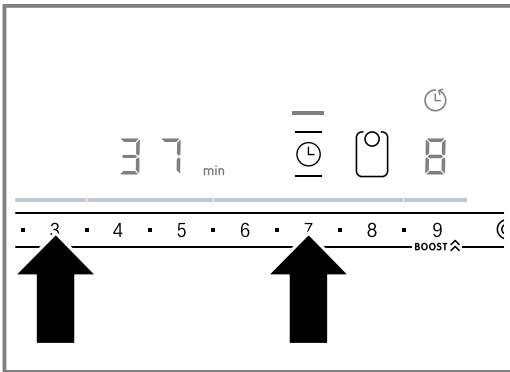
1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Ajustar el nivel de potencia deseado.

3. Pulsar dos veces .



- ✓ Se ilumina .
- ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina  min.

4. Durante los siguientes 10 segundos seleccionar en la zona de programación el tiempo de cocción deseado.



- ✓ Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador parpadea durante 10 segundos. El display parpadea.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con o .
2. Pulsar dos veces .
3. Modificar la duración o programarla a desde la zona de programación.

Apagar la señal del tiempo de cocción

La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración para todas las zonas de cocción. La duración seleccionada empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

Apagar el reloj temporizador automático en los ajustes básicos. → *Página 11*

Consejo: El reloj temporizador automático es aplicable para todas las zonas de cocción. La duración puede reducirse o borrarse para una zona de cocción individual. → *Página 9*

8.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar varias veces hasta que se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación.
 - ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina durante 10 segundos.
 - ✓ El indicador parpadea.

Corregir el tiempo

1. Pulsar varias veces hasta que se ilumine.
2. Ajustar de nuevo el tiempo en la zona de programación.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

8.3 Cronómetro de cocina

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

La función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

Activar la función de cronómetro

1. Pulsar varias veces hasta que se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se muestra .
2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
 - ✓ Empieza el cronometraje.
 - ✓ Durante el primer minuto se muestran los segundos y después los minutos.

Desactivar la función de cronómetro

1. Pulsar varias veces hasta que se ilumine.
2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
 - ✓ El indicador del reloj temporizador se apaga.

9 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *FB* y el indicador de calor residual *H/h*.

9.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática

1. Pulsar un panel táctil cualquiera.
 - ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo la zona de cocción deseada.

10 Indicador de consumo de energía

La función muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción. Tras apagar la placa de cocción, se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios por hora, p. ej., 1,08 kWh.

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

El indicador puede activarse en los ajustes básicos.
→ *Página 11*

11 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

11.1 Vista general de los ajustes básicos

Aquí se muestra una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
ϵ 1	Seguro automático para niños \square – Desactivado. ¹ $ $ – Activado. $\bar{2}$ – Seguro automático y manual para niños desactivados.
ϵ 2	Tono de aviso \square – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. $ $ – Solo señal de error activada. $\bar{2}$ – Solo señal de confirmación activada. $\bar{3}$ – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹
ϵ 3	Indicador de consumo de energía Consultar la tensión de red al proveedor de electricidad. \square – El indicador de consumo está apagado. ¹ $ $ – Indicador de consumo con tensión de red de 230 V. $\bar{2}$ – Indicador de consumo con tensión de red de 400 V. $\bar{3}$ – Indicador de consumo con tensión de red de 220 V. $\bar{4}$ – Indicador de consumo con tensión de red de 240 V.
ϵ 5	Reloj temporizador automático \square – Desactivado. ¹ $ $ 99 – Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
ϵ 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador $ $ – 10 segundos. ¹ $\bar{2}$ – 30 segundos. $\bar{3}$ – 1 minuto.
ϵ 7	Conexión de las resistencias \square – Desactivado. $ $ – Activado. $\bar{2}$ – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. ¹

¹ Ajuste de fábrica

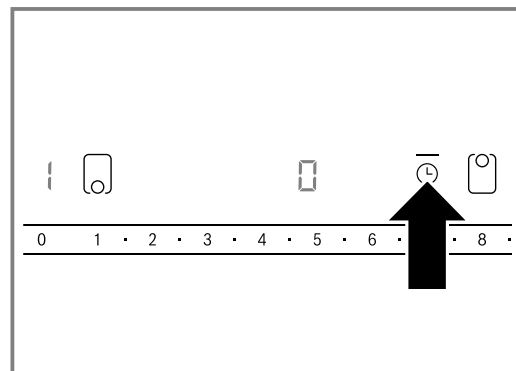
Indicador	Selección
ϵ 9	Tiempo de selección de las zonas de cocción \square – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ $ $ – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
ϵ 0	Volver al ajuste de fábrica \square – Desactivado. ¹ $ $ – Activado.

¹ Ajuste de fábrica

11.2 Modificar el ajuste básico

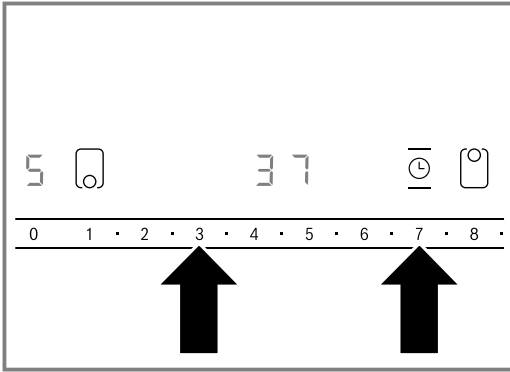
Requisito: La placa de cocción está apagada.


1. Pulsar el sensor $\text{\textcircled{1}}$.
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado $\text{\textcircled{2}}$ durante 4 segundos.




- ✓ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna ϵ y $|$.
 - ✓ En la pantalla de la derecha se ilumina \square .
3. Pulsar $\text{\textcircled{2}}$ varias veces hasta que aparezca el indicador deseado.

4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Mantener pulsada  durante 4 segundos.

✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con . Volver a conectar la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

¡ATENCIÓN!

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

12.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 12*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica. Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.

Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

12.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 12*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave. Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

13 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.

- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.

- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

13.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Fallo	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. 2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>F 2</i>	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F 4</i>	A pesar de la desconexión con <i>F 2</i> , el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F 5</i> y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
<i>F 5</i> y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar dicho recipiente. 2. Esperar un tiempo. 3. Pulsar cualquier campo táctil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
<i>F 8</i>	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
<i>dE</i> y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar y volver a conectar el aparato. 2. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 14

14 Eliminación

Aquí se explica cómo desechar correctamente los aparatos usados.

14.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

15 Servicio de Asistencia Técnica

Si existen preguntas relativas al funcionamiento, si no se puede subsanar una avería en el aparato o si éste debe repararse, dirigirse al servicio de asistencia técnica.

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

15.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

16 Comidas normalizadas

Esta visión general está dirigida institutos de pruebas con el fin de facilitar los controles de nuestros aparatos.

Los datos hacen referencia a la preparación en recipientes con las siguientes dimensiones:

Batería de cocina de cuatro piezas Schulte-Ufer para placa de inducción HEZ390042

- Cazo de Ø 16 cm, 1,2 l de capacidad para una zona de cocción simple de Ø 14,5 cm
- Olla de Ø 16 cm, 1,7 l de capacidad para una zona de cocción simple de Ø 14,5 cm

- Olla de Ø 22 cm, 4,2 l de capacidad para una zona de cocción de Ø 18 cm o de Ø 17 cm
- Sartén de Ø 24 cm para una zona de cocción de Ø 18 cm o Ø 17 cm

Si se realizan los ensayos con una zona de cocción de Ø 18 cm y 1500 W de potencia nominal, el tiempo de inicio rápido de cocción se alarga aprox. un 20 %. Seleccionar el siguiente nivel de cocción lenta superior.

Fundir chocolate

	Recipiente/ zona de cocción	Nivel de potencia	Duración (min:s)	Tapa
Cobertura de chocolate, p. ej., marca Dr. Oetker amargo, 150 g	Cazo Zona de cocción: Ø 14,5 cm	1.	30:00 aprox.	No

Calentar y mantener caliente potaje de lentejas

	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Potaje de lentejas, → "Receta de potaje de lentejas", Página 17				
Temperatura inicial: 20 °C				
Cantidad: 450 g	Olla Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Calentar el potaje de lentejas		9	2:00 aprox. sin remover	Sí
2. Mantener caliente el potaje de lentejas		1.	30:00 aprox.	Sí
Cantidad: 800 g	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar el potaje de lentejas		9	2:00 aprox. sin remover	Sí
2. Mantener caliente el potaje de lentejas		1.	30:00 aprox.	Sí
Potaje de lentejas en lata, p. ej., sopa de lentejas con salchichas de Erasco				
Temperatura inicial: 20 °C				
Cantidad: 500 g	Olla Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Calentar el potaje de lentejas		9	2:00 aprox., re- mover después de 1:30 aprox.	Sí
2. Mantener caliente el potaje de lentejas		1.		Sí
Cantidad: 1000 g	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar el potaje de lentejas		9	2:00 aprox., re- mover después de 1:30 aprox.	Sí
2. Mantener caliente el potaje de lentejas		1.		Sí
Hervir a fuego lento salsa bechamel				
Temperatura de la leche: 7 °C				
Receta: 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 0,5 l de leche (entera) y una pizca de sal	Cazo Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Derretir la mantequilla. Mezclar la harina y la sal. Sofreír la masa durante 3 minutos.		1	-	No
2. Añadir la leche y llevar a ebullición sin dejar de remover.		9	5:20 aprox.	No
3. Cocer la salsa bechamel 2 minutos sin dejar de remover.		1	02:00	No

Arroz con leche

	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Cocer arroz con leche: cocción lenta con tapa				
Temperatura de la leche: 7 °C				
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Calentar la leche hasta que empiece a subir.		9	6:45 aprox.	No
2. Reducir el nivel de potencia. Añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Remover después de 10 minutos.		2	38:15 aprox.	Sí
3. Cocer hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido.				
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar la leche hasta que empiece a subir.		9	7:20 aprox.	No
2. Reducir el nivel de potencia. Añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Remover después de 10 minutos.		2	37:40 aprox.	Sí
3. Cocer hasta que el arroz haya absorbido toda la leche.				
Cocer arroz con leche: cocción lenta sin tapa				
Temperatura de la leche: 7 °C				
Receta: 190 g de arroz de grano redondo, 90 g de azúcar, 750 ml de leche (entera) y 1 g de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Calentar remo- viendo continuamente hasta que la leche esté a 90 °C.		9	7:30 aprox.	No
2. Reducir el nivel de potencia y hervir a fuego lento.		2	50:00 aprox.	No
Receta: 250 g de arroz de grano redondo, 120 g de azúcar, 1 l de leche (entera) y 1,5 g de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Añadir el arroz, el azúcar y la sal a la leche. Calentar remo- viendo continuamente hasta que la leche esté a 90 °C.		9	8:00 aprox.	No
2. Reducir el nivel de potencia y hervir a fuego lento.		2	50:00 aprox.	No
Cocer arroz				
	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Temperatura del agua: 20 °C				
Receta: 125 g de arroz de grano largo, 300 g de agua y una pizca de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 14,5 cm			
1. Calentar el agua, el arroz y la sal.		9	2:48 aprox.	Sí
2. Cocer a fuego lento hasta que el arroz haya absorbido completamente el agua.		2	20:00 aprox.	Sí
Receta: 250 g de arroz de grano largo, 600 g de agua y una pizca de sal	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			

1. Calentar el agua, el arroz y la sal.	9	3:15 aprox.	Sí
2. Cocer a fuego lento hasta que el arroz haya absorbido completamente el agua.	2.	20:00 aprox.	Sí

Asar solomillo de cerdo

	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Solomillo de cerdo: 7 °C				
Receta: 3 filetes de solomillo de 1 cm de grosor y 300 g en total, 15 g de aceite de girasol	Sartén Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar la sartén con el aceite de girasol hasta que esté caliente.		9	2:40 aprox.	No
2. Asar los filetes de solomillo hasta que estén dorados. Mientras tanto, darles la vuelta una vez.		7	3:00 aprox. por cada lado	No

Cocinar crepes

	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Masa para crepes: 20 °C				
Receta según DIN EN 60350-2 Cantidad: 55 ml de masa por crepe	Sartén Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar la sartén hasta que esté caliente.		9	2:40 aprox.	No
2. Poner la masa en la sartén y freír los crepes hasta que estén dorados. Dar la vuelta a los crepes una vez.		6 o 6. Según el grado de dorado	1.er lado: aprox. 1:00 2.º lado: aprox. 0:20	No

Freír patatas congeladas

	Recipiente/ zona de coc- ción	Nivel de poten- cia	Duración (min:s)	Tapa
Patatas fritas: -18 °C				
Cantidad: 1,8 kg de aceite de girasol, cada tanda de fritura con 200 g de patatas fritas congeladas, p. ej., McCain 123 Frites Original	Olla Zona de coc- ción: Ø 18 cm o Ø 17 cm			
1. Calentar el aceite en una cacerola hasta que esté a 180 °C.		9		No
2. Echar las patatas fritas congeladas en el aceite y freírlas hasta que estén doradas.		9	4:00 aprox.	No

16.1 Receta de potaje de lentejas

Para una comprobación exacta preparar primero el potaje se lentejas y dejar que se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, calentar y mantener caliente el potaje de lentejas según la tabla. La receta se ha elaborado basándose en DIN 44550.

Ingredientes:

- 250 g de lentejas

- 250 g de zanahoria en dados con aprox. 10 mm de longitud de los lados
- 250 g de patatas en dados con 10 mm de longitud de los lados
- 1 cucharita. de sal
- 1250 ml de agua

Preparación:

- Poner las lentejas a remojo durante 3 horas con la cantidad de agua indicada.

es Comidas normalizadas

- Poner todos los ingredientes en una olla cerrada con el nivel más alto y llevarlos a ebullición.
- En cuanto aparezca la columna de vapor, reducir al nivel de cocción lenta y dejar hervir a fuego lento durante 1 hora en una olla cerrada.
- Dejar enfriar el potaje de lentejas.
- Ejecutar la comprobación solo cuando se haya enfriado el potaje de lentejas a una temperatura de $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 5\text{ K}$.

Índice

1	Segurança	19
2	Evitar danos materiais.....	20
3	Proteção do meio ambiente e poupança.....	21
4	Familiarização	22
5	Operação base	23
6	Função PowerBoost	25
7	Fecho de segurança para crianças.....	25
8	Funções de tempo	25
9	Desligar automático.....	26
10	Indicação do consumo energético	27
11	Regulações base.....	27
12	Limpeza e manutenção.....	28
13	Eliminar anomalias	28
14	Eliminação.....	29
15	Serviço de Assistência Técnica.....	30
16	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.

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 de 2000 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.

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.

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.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As 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 deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

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 cho-

que elétrico. Para o efeito, não desligue o aparelho no interruptor principal, mas sim através do disjuntor no quadro elétrico.

- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 30*

A penetração de humidade pode causar 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.

⚠ 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.

⚠ 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

ATENÇÃO!

As bases ásperas de tachos ou frigideiras riscam a vitrocerâmica.

- ▶ Verifique os recipientes.

Cozinhar em vazio pode danificar os recipientes para cozinhar ou o aparelho.

- ▶ Nunca coloque tachos sem conteúdo sobre uma zona de cozinhar quente ou nunca cozinhe em vazio.

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

A queda de objetos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

- ▶ Não deixe cair objetos duros ou afiados sobre a placa de cozinhar.

Os materiais não resistentes ao calor derretem se colocados na zona de cozinhar quente.

- ▶ Não utilize folhas de proteção para fogões.
- ▶ Não utilize folha de alumínio nem recipientes de plástico.

2.1 Visão geral dos danos mais frequentes

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

Dano	Causa	Medida
Nódoas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.
Nódoas	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.

Dano	Causa	Medida
Riscos	Sal, açúcar ou areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada de trabalho ou zona de arrumação.
Riscos	Bases ásperas de tachos ou frigideiras	Verifique os recipientes.
Alteração da cor	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Alteração da cor	Fricção dos tachos, por ex., alumínio	Levante os tachos ou as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Açúcar ou alimentos com elevado teor de açúcar	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador de vidros.

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 Poupança de 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.

Utilize o calor residual da placa de cozinhar. No caso de tempos de cozedura mais longos, desligue a zona de cozinhar 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

- O calor residual não utilizado aumenta o consumo de energia.

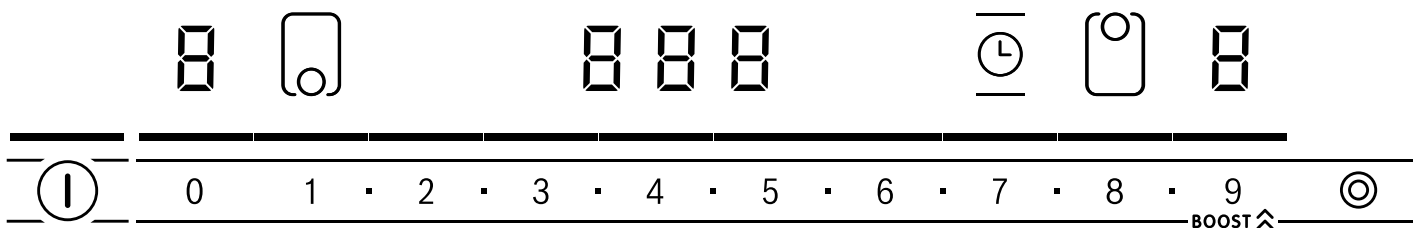
Pode encontrar informações sobre o produto de acordo com a norma (UE) 66/2014 no folheto do aparelho em anexo e na Internet, na página de produto do seu aparelho.

4 Familiarização

As instruções de serviço são válidas para diversas placas de cozinhar. Pode consultar as dimensões das respetivas placas de cozinhar na visão geral dos modelos. → *Página 2*

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.



Indicações

As indicações apresentam os valores e as funções ajustados.

Indicação	Nome
1-9	Potências de cozedura
H / h	Calor residual
b	Função PowerBoost
88	Temporizador

Zonas táteis

Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, toque no campo correspondente.

ATENÇÃO!

Recipientes para cozinhar mal posicionados podem provocar um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Nunca coloque frigideiras ou tachos quentes sobre os elementos de comando ou o aro da placa de cozinhar.

Zona tátil	Nome
⓪	Interruptor principal
☐	Seleção da zona de cozinhar
Algarismos 1 a 9	Zona de regulação
⊙	Ativação da zona de cozinhar de duplo circuito

Zona tátil Nome

⓪ Funções de tempo/fecho de segurança para crianças

BOOST ⤴ Função Powerboost

Nota: Mantenha o painel de comandos sempre seco. A humidade prejudica o seu funcionamento.

4.2 Zonas de cozinhar

Aqui encontra uma vista geral das diferentes conexões dos discos.

Quando ativa as conexões, acendem-se as respetivas indicações.

Disco	Ativar e desativar
○	Zona de cozinhar de um circuito
⊙	Disco de duplo circuito Selecione a zona de cozinhar e prima ⊙.

4.3 Indicação de calor residual

A placa de cozinhar dispõe de uma indicação de calor residual com dois níveis para cada zona de cozinhar. Não toque no disco enquanto a indicação de calor residual estiver acesa.


Indicação	Significado
H	A zona de cozinhar está tão quente que pode manter pratos pequenos quentes ou derreter coberturas.
h	A zona de cozinhar está muito quente.

5 Operação base

5.1 Ligar e desligar a placa de cozinhar

Com o interruptor principal pode ligar e desligar a placa de cozinhar.

Ligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima ①.
- ✓ Ouve-se um sinal.
- ✓ Acende a barra luminosa por cima de ①.
- ✓ Os visores da zona de comando e da indicação da potência de cozedura  acendem-se.
- ✓ A placa de cozinhar está pronta a entrar em funcionamento.

Desligar a placa de cozinhar

- ▶ Prima ①, até apagarem as barras luminosas por cima de ① e a indicação da potência de cozedura.
- ✓ Todas as zonas de cozinhar estão desligadas.
- ✓ A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas.

Notas

- A placa de cozinhar desliga-se automaticamente se todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 10-60 segundos.
- As regulações permanecem memorizadas durante os primeiros 4 segundos após desligar. Se, durante este tempo, ligar novamente, a placa de cozinhar entra em funcionamento com as regulações anteriores.

5.2 Regulação das zonas de cozinhar

Na área de regulação pode regular a potência de cozedura da zona de cozinhar.



Potência de cozedura

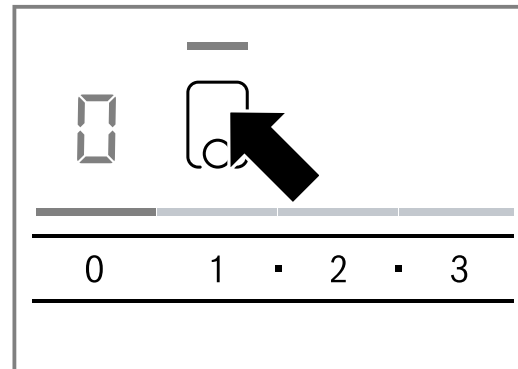
1	potência mínima
9	potência máxima
.	Cada potência de cozedura tem um nível intermédio, p. ex., 4. .


Notas

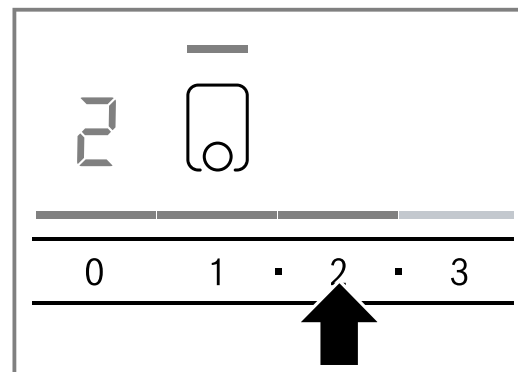
- As áreas escuras na apresentação de incandescência do disco devem-se a questões técnicas. Não têm qualquer influência sobre o funcionamento da zona de cozinhar.
- O disco regula a temperatura através da ativação e desativação do aquecimento. Mesmo com potência máxima, o aquecimento pode ligar e desligar.
 - Os componentes sensíveis são assim protegidos contra sobreaquecimento.
 - O aparelho é protegido contra sobrecarga elétrica.
 - São obtidos melhores cozinhados.
- No caso de discos de circuito múltiplo, os aquecimentos dos circuitos de aquecimento interiores e o aquecimento das ativações podem ligar e desligar em momentos diferentes.

Regular as potências de cozedura



1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .





- ✓ Na indicação da potência de cozedura,  acende-se com luz brilhante.
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.



Alterar as potências de cozedura

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura desejada na área de regulação.

Desligar a zona de cozinhar

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
 2. Regule para 0 na zona de regulação.
- ✓ Após 10 segundos aparece a indicação de calor residual.

Nota: A zona de cozinhar regulada pela última vez permanece ativada. Pode regular a zona de cozinhar, sem selecionar de novo.

5.3 Regulações recomendadas para cozinhar

Aqui obtém uma visão geral de diferentes pratos com as potências de cozedura adequadas.

O tempo de cozedura varia em função do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos. A potência de continuação de cozedura depende dos recipientes para cozinhar utilizados.

Indicações de preparação

- Para iniciar a cozedura, utilize a potência de cozedura 9.
- Mexa os alimentos líquidos espessos de vez em quando.

pt Operação base

- Aloure os alimentos muito alourados ou que liberam muito líquido ao alourar em várias doses pequenas.
- Sugestões para cozer com poupança de energia.
→ *Página 21*

Derreter

Prato	Potência de continuação de cozedura	Tempo de continuação de cozedura em minutos
Chocolate, cobertura	1-1.	-
Manteiga, mel, gelatina	1-2	-

Aquecer ou manter quente

Guisado, p. ex., guisado de lentilhas	1-2	-
Leite ¹	1.-2.	-
Salsichas em água ¹	3-4	-

¹ Confeccione os alimentos sem tampa.

Descongelar e aquecer

Espinafres, ultracongelados	2.-3.	10-20
Carne de vaca guisada, ultracongelada	2.-3.	20-30

Escaldar ou cozer lentamente

Bolinhos de batata escalfados, bolinhos de batata ^{1,2}	4.-5.	20-30
Peixe ^{1,2}	4-5	10-15
Molho branco, p. ex. molho béarnaise	1-2	3-6
Molhos batidos, p. ex., molho béarnaise ou molho holandês	3-4	8-12

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Cozer, cozinhar a vapor ou estufar

Arroz com o dobro da quantidade de água	2-3	15-30
Arroz doce	1.-2.	35-45
Batatas cozidas, com pele	4-5	25-30
Batatas cozidas	4-5	15-25
Massas alimentícias, massa ^{1,2}	6-7	6-10
Guisado, sopa	3.-4.	15-60
Legumes, frescos	2.-3.	10-20
Legumes, ultracongelados	3.-4.	10-20
Alimentos na panela de pressão	4-5	-

¹ Leve a água a ferver com a tampa colocada.

² Continue a cozer os alimentos sem tampa.

Estufar

Rolinhos de carne	4-5	50-60
Carne estufada	4-5	60-100
Carne de vaca guisada	2.-3.	50-60

Assar com pouco óleo

Assar os pratos sem tampa.

Escalopes, simples ou panados	6-7	6-10
Escalopes, ultracongelados	6-7	8-12
Costeletas, simples ou panadas ¹	6-7	8-12
Bife, 3 cm de espessura	7-8	8-12
Almôndegas, 3 cm de espessura ¹	4.-5.	30-40
Hambúrguer, 2 cm de espessura ¹	6-7	10-20
Peito de aves, 2 cm de espessura ¹	5-6	10-20
Peito de aves, ultracongelado ¹	5-6	10-30
Peixe ou filete de peixe, simples	5-6	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado	6-7	8-20
Peixe ou filete de peixe, panado e ultracongelado, p. ex., barrinhas de peixe	6-7	8-12
Gambas, camarão	7-8	4-10
Legumes ou cogumelos frescos, salteados	7-8	10-20
Legumes ou carne em tiras à oriental	7.-8.	15-20
Refeições de frigideira, ultracongeladas	6-7	6-10
Panquecas	6-7	contínuo
Omelete	3.-4.	contínuo
Ovos estrelados	5-6	3-6

¹ Vire várias vezes os alimentos.


Fritar

Fritar os alimentos em doses com 150-200 g por dose em 1 a 2 l de óleo. Preparar os pratos sem tampa.

Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango	8-9	-
Croquetes, ultracongelados	7-8	-
Carne, p. ex. frango	6-7	-
Peixe, panado ou em massa de cerveja	5-6	-
Legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja Tempura	5-6	-
Bolos pequenos, p. ex., sonhos ou bolas de Berlim, fruta em massa de cerveja	4-5	-

6 Função PowerBoost

Com a função Powerboost pode aquecer maiores quantidades de água mais rapidamente do que usando a potência de cozedura 9.

A função Powerboost só está disponível em zonas de cozinhar identificadas com **BOOST** .



6.1 Ligar a função Powerboost

AVISO – Risco de incêndio!

Os óleos e as gorduras aquecem rapidamente com a função Powerboost. Óleos e gorduras sobreaquecidos inflamam-se rapidamente.



▶ Nunca deixe os alimentos a cozinhar sem vigilância.

Requisito: Em zonas de cozinhar de duplo circuito, é necessário ligar o segundo circuito de aquecimento para poder usufruir da função Powerboost.

1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura 9.
3. Volte a premir a potência de cozedura 9.
 - ✓ A indicação **b** acende-se.

6.2 Desligar a função Powerboost

Se não desligar a função Powerboost, esta irá desligar-se automaticamente após um determinado período de tempo. A zona de cozinhar regressa à potência de cozedura 9.



1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule uma potência de continuação de cozedura à escolha.
 - ✓ A indicação **b** apaga-se.

7 Fecho de segurança para crianças

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


7.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓  acende-se durante cerca de 10 segundos.
- ✓ A placa de cozinhar está bloqueada.

7.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 4 segundos.
- ✓ O bloqueio está desativado.

7.3 Fecho de segurança para crianças automático

Com esta função, o fecho de segurança para crianças é ligado automaticamente quando desliga a placa de cozinhar.

Pode ativar o fecho de segurança para crianças automático nas regulações base. → *Página 27*



8 Funções de tempo


O seu aparelho possui diferentes funções de tempo com as quais pode regular um tempo de duração ou um temporizador.

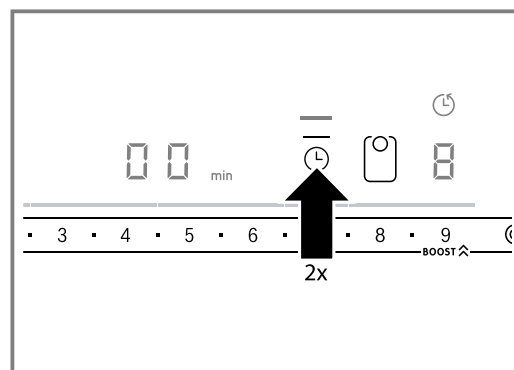
8.1 Tempo de duração


Introduza um tempo de duração para a zona de cozinhar pretendida. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar. Pode regular um tempo de duração até 99 minutos.

Regular o tempo de duração

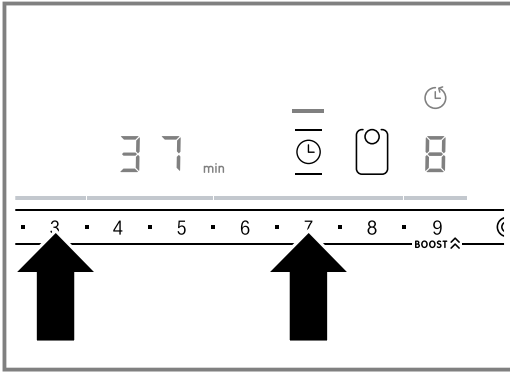
1. Selecione a zona de cozinhar com  ou .
2. Regule a potência de cozedura pretendida.

3. Prima  duas vezes.



- ✓  acende-se.
- ✓ Na indicação do temporizador acende-se **00** min.

- Nos 10 segundos seguintes, regule o tempo de duração desejado na zona de regulação.



- ✓ O tempo de duração entra em contagem decrescente. Se tiver regulado um tempo de duração para várias zonas de cozinhar, o tempo de duração da zona de cozinhar selecionada será visível.
- ✓ Terminado o tempo de duração, a zona de cozinhar desliga-se. Ouve-se um sinal e pisca na indicação durante 10 segundos. A indicação pisca.

Corrigir ou anular o tempo de duração

- Selecione a zona de cozinhar com ou .
- Prima duas vezes.
- Na zona de regulação, altere o tempo de duração ou regule-o para .

Desligar o sinal de tempo de duração

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ As indicações apagam-se e o sinal sonoro deixa de soar.

Temporizador automático

Esta função permite-lhe selecionar previamente um tempo de duração para todas as zonas de cozinhar. Sempre que ligar uma zona de cozinhar, começa a decorrer o tempo de duração pré-selecionado. A zona de cozinhar desliga-se automaticamente depois de o tempo de duração terminar.

O temporizador automático é ligado nas regulações base. → *Página 27*

Dica: O temporizador automático aplica-se a todas as zonas de cozinhar. Pode reduzir ou apagar o tempo de duração para uma zona de cozinhar individual.

→ *Página 25*

8.2 Alarme de cozinha

Pode regular um tempo até 99 minutos, após os quais é emitido um sinal sonoro. O alarme de cozinha é independente de todas as outras regulações.

Ajustar o alarme de cozinha

- Prima as vezes necessárias até acender.
 - ✓ Na indicação do temporizador, acende-se .
- Regule o tempo desejado na zona de regulação.
 - ✓ O tempo começa a decorrer.
 - ✓ Quando o tempo termina, ouve-se um sinal sonoro. Na indicação do temporizador acende-se durante 10 segundos.
 - ✓ pisca.

Corrigir o tempo

- Prima as vezes necessárias até acender.
- Regule novamente o tempo na área de regulação.

Desligar o sinal do alarme

Pode desligar o sinal manualmente.

- ▶ Prima numa zona tátil à escolha.
- ✓ A indicação apaga-se e o sinal sonoro deixa de ser audível.

8.3 Função de cronómetro

A função de cronómetro indica o tempo decorrido desde a ativação da função.

A função de cronómetro apenas funciona com a placa de cozinhar ligada. Quando a placa de cozinhar se desliga, a função de cronómetro também é desligada.

Ligar função de cronómetro

- Prima as vezes necessárias até acender.
 - ✓ Na indicação do temporizador surge .
- Toque em qualquer ponto na área de regulação.
 - ✓ É iniciado o registo do tempo.
 - ✓ No primeiro minuto são exibidos segundos e, em seguida, minutos.

Desligar a função de cronómetro

- Prima as vezes necessárias até acender.
- Toque em qualquer ponto na área de regulação.
 - ✓ A indicação do temporizador apaga-se.

9 Desligar automático

Se não alterar as regulações de uma zona de cozinhar há muito tempo, o desligar automático é ativado.

O momento em que a zona de cozinhar é desligada depende da potência de cozedura regulada (1 a 10 horas).

O aquecimento da zona de cozinhar desliga-se. Na indicação da zona de cozinhar piscam alternadamente *F* e a indicação de calor residual *H/h*.

9.1 Continuar a cozinhar após o desligamento automático

- Prima numa zona tátil à escolha.
 - ✓ A indicação apaga-se.
- Regule de novo a zona de cozinhar desejada.

10 Indicação do consumo energético

A função indica o consumo de energia total desde a ligação até à desconexão da placa de cozinhar. Depois de desligar, é indicado durante 10 segundos o consumo em quilowatt-hora, p. ex., 1,08 kWh.

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

Pode ativar a indicação nas regulações base. → *Página 27*

11 Regulações base

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

11.1 Vista geral das regulações base

Aqui obtém uma vista geral das regulações base e dos valores predefinidos de fábrica.

Indica- Seleção

c 1 Fecho de segurança para crianças automático
 ☐ – Desligado.¹
 | – Ligado.
 2 – Fecho de segurança para crianças manual e automático desligados.

c 2 Sinais sonoros
 ☐ – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta desligados. O sinal do interruptor principal permanece ligado.
 | – Apenas o sinal de utilização incorreta está ligado.
 2 – Apenas o sinal de confirmação está ligado.
 3 – Sinal de confirmação e sinal de utilização incorreta estão ligados.¹

c 3 Indicação do consumo energético
 Obtenha informações acerca da tensão junto do seu fornecedor de eletricidade.
 ☐ – Indicação de consumo desligada.¹
 | – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 230 V.
 2 – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 400 V.
 3 – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 220 V.
 4 – Indicação do consumo de energia na tensão de rede 240 V.

c 5 Temporizador automático
 ☐☐ – Desligado.¹
 |:99 – Tempo de duração após o qual as zonas de cozinhar se desligam.

c 6 Tempo de duração do sinal de fim do temporizador
 | – 10 segundos.¹
 2 – 30 segundos.
 3 – 1 minuto.

c 7 Ativação dos elementos de aquecimento
 ☐ – Desligado.
 | – Ligado.
 2 – A última regulação antes de a zona de cozinhar ser desligada.¹

¹ Definições de fábrica

Indica- Seleção

c 9 Tempo de seleção das zonas de cozinhar
 ☐ – Ilimitado: pode regular sempre a última zona de cozinhar selecionada sem ter de selecioná-la de novo.¹
 | – Pode ajustar a última zona de cozinhar selecionada dentro de 10 segundos após a seleção. A seguir, precisa de selecionar a zona de cozinhar novamente antes da regulação.

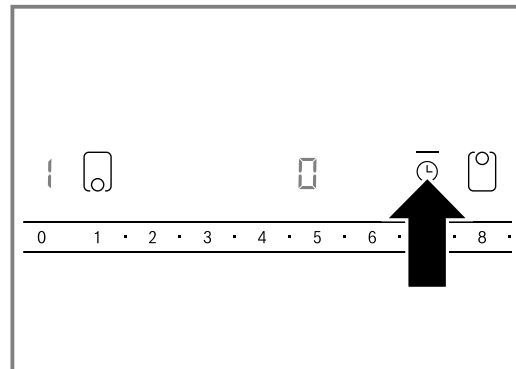
c 0 Repor as definições de fábrica
 ☐ – Desligado.¹
 | – Ligado.

¹ Definições de fábrica

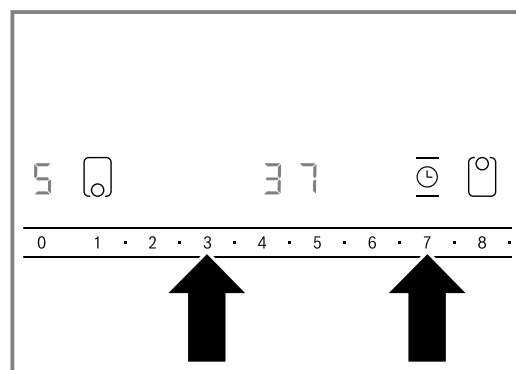
11.2 Alterar a regulação base

Requisito: A placa de cozinhar está desligada.

1. Prima Ⓢ.
2. Nos próximos 10 segundos, toque em Ⓢ durante 4 segundos.



- ✓ No visor da esquerda, piscam alternadamente c e |.
 - ✓ No visor da direita acende-se ☐.
3. Prima Ⓢ as vezes necessárias até ser exibida a indicação desejada.
 4. Regule o valor desejado na área de regulação.



- Mantenha ⊖ premido durante 4 segundos.
- ✓ A regulação está ativada.

Dica: Para sair das regulações base, desligue a placa de cozinhar com ⊖. Volte a ligar a placa de cozinhar e regule-a de novo.

12 Limpeza e manutenção

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

12.1 Produto de limpeza

Os produtos de limpeza e raspadores para vidro adequados podem ser adquiridos junto da Assistência técnica, na loja online ou no comércio.

ATENÇÃO!

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

- ▶ Nunca utilize produtos de limpeza inadequados.

Produtos de limpeza inadequados

- Detergente não diluído
- Detergente para máquinas de lavar loiça;
- Detergentes 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

12.2 Limpar a vitrocerâmica

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

Nota: Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 28*

Requisito: A placa de cozinhar está arrefecida.

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. Tenha em atenção as indicações de limpeza que se encontram na embalagem do produto de limpeza.

Dica: Pode obter bons resultados de limpeza com uma esponja especial para vitrocerâmica.

12.3 Limpar o aro da placa de cozinhar

Limpe o aro da placa de cozinhar após a utilização, quando este tiver sujidade ou manchas.

Notas

- Observe as informações relativas aos produtos de limpeza inadequados. → *Página 28*
 - Não utilize o raspador de vidros.
1. Limpe o aro da placa de cozinhar numa solução quente à base de detergente e com um pano macio. Lave bem os panos de esponja novos, antes de os utilizar.
 2. Secar com um pano macio.

13 Eliminar anomalias

As pequenas anomalias do 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!

As reparações indevidas são perigosas.

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

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

As 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 deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

O disco aquece, mas a indicação não está a funcionar.

- ▶ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente e não é possível utilizá-la. Pode, mais tarde, voltar a ligar-se inadvertidamente.

- ▶ Desligue o disjuntor no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica.

13.1 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
Nenhuma	Faltou a alimentação elétrica. <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique o disjuntor do aparelho no quadro elétrico. 2. Verifique noutros aparelhos elétricos se existe uma falha da corrente elétrica.
Todas as indicações piscam	O painel de comandos está molhado ou existem objetos em cima deste. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seque o painel de comando ou retire o objecto.
$F 2$	Em várias zonas de cozinhar, cozinhou-se com elevada potência durante um período de tempo prolongado. A zona de cozinhar foi desligada para proteção do sistema eletrónico. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
$F 4$	Apesar da desativação através de $F 2$, o sistema eletrónico continuou a aquecer. Por isso, todas as zonas de cozinhar foram desligadas. <ol style="list-style-type: none"> 1. Aguarde algum tempo. 2. Toque num campo tátil à escolha. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
$F 5$ e a potência de cozedura piscam alternadamente. Soa um sinal sonoro.	Tacho quente na zona do painel de comandos. O sistema eletrónico ameaça sobreaquecer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remova o tacho. ✓ A indicação apaga-se pouco tempo depois.
$F 5$ e sinal sonoro	Tacho quente na zona do painel de comandos. Para proteger o sistema eletrónico, a zona de cozinhar foi desligada. <ol style="list-style-type: none"> 1. Remova o tacho. 2. Aguarde algum tempo. 3. Toque num campo tátil à escolha. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando a mensagem já não for visível, o sistema eletrónico está suficientemente arrefecido. Pode continuar a cozinhar.
$F 8$	A zona de cozinhar esteve demasiado tempo em funcionamento e desligou-se automaticamente. Pode voltar a ligar a zona de cozinhar imediatamente.
dE e zonas de cozinhas não aquecem	O modo de demonstração está ativado. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho da corrente elétrica durante 30 segundos, desligando o disjuntor na caixa de fusíveis. 2. Toque num campo tátil à escolha nos próximos 3 minutos.
No visor aparece uma mensagem com "E", p. ex. E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. 2. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → "Serviço de Assistência Técnica", Página 30

14 Eliminação

Aqui fica a saber como eliminar corretamente aparelhos usados.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

14.1 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.



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.

15 Serviço de Assistência Técnica

Se tiver dúvidas relativas à utilização, se não lhe for possível eliminar uma anomalia no aparelho ou se for necessário proceder a uma reparação, contacte a nossa 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.

15.1 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.

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

16 Refeições de teste

Esta vista geral dirige-se a institutos de ensaio, de forma a facilitar a realização de testes aos nossos aparelhos.

Os dados referem-se à preparação em recipientes com as seguintes dimensões:

Schulte-Ufer trem de cozinha de indução composto por quatro peças HEZ390042

- Tacho com cabo, Ø 16 cm, 1,2 l de capacidade, para zona de cozinhar de um circuito Ø 14,5 cm
- Panela, Ø 16 cm, 1,7 l de capacidade, para zona de cozinhar de um circuito Ø 14,5 cm

- Panela, Ø 22 cm, 4,2 l de capacidade, para zona de cozinhar com Ø 18 cm ou Ø 17 cm
- Frigideira, Ø 24 cm, para zona de cozinhar com Ø 18 cm ou Ø 17 cm

Se efetuar os ensaios com uma zona de cozinhar de Ø 18 cm com 1500 W de potência nominal, o tempo de cozedura prolonga-se em aprox. 20 %. Escolha a próxima potência de continuação de cozedura mais alta.

Derreter chocolate

	Recipiente / Zona de cozinhar	Potência de cozedura	Tempo de duração (min:seg)	Tampa
Cobertura de chocolate, p. ex. chocolate amargo da marca Dr. Oetker, 150 g	Tacho com cabo Zona de cozinhar: Ø 14,5 cm	1.	aprox. 30:00	Não

Aquecer e manter quente um guisado de lentilhas

	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Guisado de lentilhas, → "Receita de guisado de lentilhas", Página 33				
Temperatura inicial: 20 °C				
Quantidade: 450 g	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Aquecer o guisado de lentilhas		9	aprox. 2:00 sem mexer	Sim
2. Manter quente o guisado de lentilhas		1.	aprox. 30:00	Sim
Quantidade: 800 g	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aquecer o guisado de lentilhas		9	aprox. 2:00 sem mexer	Sim
2. Manter quente o guisado de lentilhas		1.	aprox. 30:00	Sim
Guisado de lentilhas em conserva, p. ex. terrina de lentilhas com salsicha da Erasco				
Temperatura inicial: 20 °C				
Quantidade: 500 g	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Aquecer o guisado de lentilhas		9	aprox. 2:00, mexer após aprox. 1:30	Sim
2. Manter quente o guisado de lentilhas		1.		Sim
Quantidade: 1000 g	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aquecer o guisado de lentilhas		9	aprox. 2:00, mexer após aprox. 1:30	Sim
2. Manter quente o guisado de lentilhas		1.		Sim
Cozer lentamente molho bechamel				
Temperatura do leite: 7 °C				
Receita: 40 g de manteiga, 40 g de farinha, 0,5 l de leite com 3,5% de teor de gordura, uma pitada de sal	Tacho com ca- bo Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Derreta a manteiga. Misture a farinha e o sal. Refogue a massa durante 3 minutos.		1	-	Não
2. Adicione o leite e deixe levantar fervura mexendo sempre.		9	aprox. 5:20	Não
3. Deixe o molho bechamel cozer durante 2 minutos, mexendo sempre.		1	02:00	Não

Arroz doce

	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura com tampa				
Temperatura do leite: 7 °C				
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5% de teor de gordura, 1 g de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Aqueça o leite até este começar a subir.		9	aprox. 6:45	Não
2. Reduza a potência de cozedura. Junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite. Mexa após 10 minutos.		2	aprox. 38:15	Sim
3. Deixe cozer até que o arroz tenha absorvido todo o líquido.				
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura, 1,5 g de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aqueça o leite até este começar a subir.		9	aprox. 7:20	Não
2. Reduza a potência de cozedura. Junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite. Mexa após 10 minutos.		2	aprox. 37:40	Sim
3. Deixe cozer até que o arroz tenha absorvido todo o leite.				
Cozer arroz doce - Continuação de cozedura sem tampa				
Temperatura do leite: 7 °C				
Receita: 190 g de arroz carolino, 90 g de açúcar, 750 ml de leite com 3,5% de teor de gordura, 1 g de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite. Deixe aquecer me- xendo sempre, até que o leite alcance os 90 °C.		9	aprox. 7:30	Não
2. Reduza a potência de cozedura e deixe cozinhar.		2	aprox. 50:00	Não
Receita: 250 g de arroz carolino, 120 g de açúcar, 1 l de leite com 3,5 % de teor de gordura, 1,5 g de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Junte o arroz, o açúcar e o sal ao leite. Deixe aquecer me- xendo sempre, até que o leite alcance os 90 °C.		9	aprox. 8:00	Não
2. Reduza a potência de cozedura e deixe cozinhar.		2	aprox. 50:00	Não
Cozer arroz				
	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Temperatura da água: 20 °C				
Receita: 125 g de arroz agulha, 300 g de água, 1 pitada de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 14,5 cm			
1. Aqueça a água, o arroz e o sal em conjunto.		9	aprox. 2:48	Sim
2. Cozinhe lentamente até o arroz ter absorvido toda a água.		2	aprox. 20:00	Sim
Receita: 250 g de arroz agulha, 600 g de água, 1 pitada de sal	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aqueça a água, o arroz e o sal em conjunto.		9	aprox. 3:15	Sim
2. Cozinhe lentamente até o arroz ter absorvido toda a água.		2.	aprox. 20:00	Sim

Fritar bifes de lombo de porco

	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Bifes de lombo de porco: 7 °C				
Receita: 3 bifes do lombo com 1 cm de espessura e 300 g no total, 15 g de óleo de girassol	Frigideira Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aqueça a frigideira com o óleo de girassol, até que a frigideira esteja quente.		9	aprox. 2:40	Não
2. Frite os bifes do lombo, até que estejam dourados. Vire uma vez os bifes do lombo.		7	cada lado aprox. 3:00	Não

Fazer panquecas

	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Massa para panquecas: 20 °C				
Receita de acordo com a norma DIN EN 60350-2 Quantidade: 55 ml de massa por panqueca	Frigideira Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aqueça a frigideira, até que esteja quente.		9	aprox. 2:40	Não
2. Coloque a massa na frigideira e cozinhe a panqueca até que esta esteja bem dourada. Vire a panqueca uma vez.		6 ou 6. consoante o grau de doura- do pretendido	1. Lado: aprox. 1:00 2. Lado: aprox. 0:20	Não

Fritar batatas fritas ultracongeladas

	Recipiente / Zona de cozi- nhar	Potência de cozedura	Tempo de du- ração (min:seg)	Tampa
Batatas fritas: -18 °C				
Quantidade: 1,8 kg de óleo de girassol, por dose: 200 g de batatas fritas ultracongeladas, p. ex., McCain 123 Frites Original	Panela Zona de cozi- nhar: Ø 18 cm ou Ø 17 cm			
1. Aqueça o óleo num tacho, até que alcance os 180 °C.		9		Não
2. Coloque as batatas fritas ultracongeladas no óleo e frite-as até que estejam douradas.		9	aprox. 4:00	Não

16.1 Receita de guisado de lentilhas

Para um ensaio preciso, prepare primeiro o guisado de lentilhas e deixe arrefecer à temperatura ambiente. A seguir, aquecer e manter quente o guisado de lentilhas de acordo com a tabela. A receita baseia-se na norma DIN 44550.

Ingredientes:

- 250 g de lentilhas
- 250 g de cenouras cortadas em cubos com aprox. 10 mm de comprimento
- 250 g de batatas cortadas em cubos com aprox. 10 mm de comprimento
- 1 colher de chá de sal
- 1250 ml de água

Preparação:

- Deixe as lentilhas a demolhar com a quantidade de água indicada durante 3 horas.
- Leve todos os ingredientes a ferver no tacho fechado com a potência mais alta.
- Assim que surgir a nuvem de vapor, selecione a potência de continuação de cozedura e deixe cozer durante 1 hora com o tacho fechado.
- Deixe arrefecer o guisado de lentilhas.
- Realize o ensaio apenas quando o guisado de lentilhas estiver arrefecido a uma temperatura de 20 °C ± 5 K.



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001618379 (011221)

es, pt