

Formación de producto,
Cocción - Placas



BOSCH

Innovación para tu vida

FlexInducción. Concepto de flexibilidad

#LikeABosch

Zona flexible en la que se
puede cocinar de dos formas.

Como
dos zonas
diferentes
con dos
potencias
diferentes.



Cómo una
única zona
con la
misma
potencia.



Inducción. Aún más flexibilidad

FlexInducción Premium

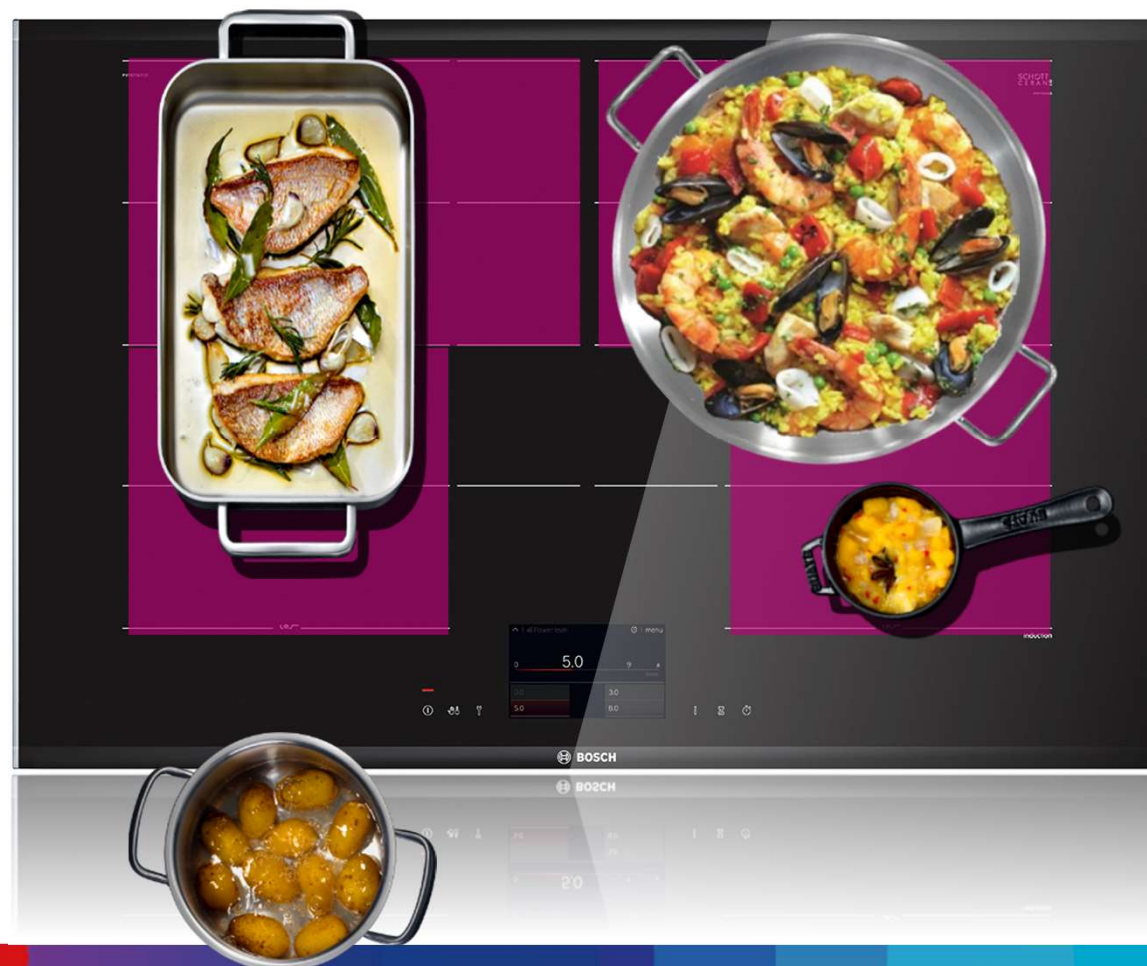


Dos inductores adicionales en el centro de la placa para mayor flexibilidad a la hora de cocinar

Permite cocinar con recipientes grandes, hasta de 30 cm de diámetro de base, aportando una flexibilidad total a tu placa

Inducción. Aún más flexibilidad

FlexInducción Premium



Inducción. FlexInducción Premium, también en ancho 60

Aún más flexibilidad



Permite trabajar como una única superficie de cocción grande, o bien dividir la zona y cocinar como dos zonas independientes, cada una con su nivel de potencia.

Se puede cocinar con recipientes de hasta de 24x40 cm, si es rectangular, o hasta 30 cm de diámetro.

La zona FlexInducción se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, con una distribución homogénea de la temperatura a lo largo de todo el recipiente.

Inducción. Zona de 32 cm

Muy grande, pero también muy versátil



La zona de 32 cm ofrece una gran versatilidad ya que permite cocinar con recipientes muy grandes, de hasta de 32 cm de base, o bien con recipientes pequeños ya que está formada por un triple inductor de 21, 26 y 32 cm, adaptándose automáticamente a los diferentes tamaños de recipientes, con un reparto homogéneo de potencia para cada uno.

Inducción

Assist, asistencia al cocinado

PerfectFry, control de temperatura del aceite

Para controlar la temperatura cocinando con sartenes.



PerfectCook, sensor de cocción

Para controlar la temperatura cocinando con ollas.



Assist, asistente de recetas

Para guiarte en la ejecución de recetas preprogramadas.



Cocina sano
#LikeABosch

Inducción. Prestaciones de asistencia al cocinado

PerfectFry, control de temperatura del aceite

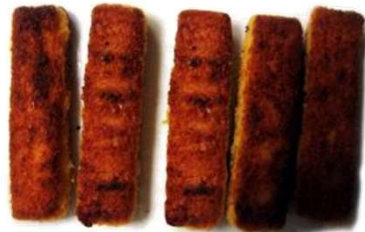
¿Qué ocurre cuando la temperatura usada para freír...

...es demasiado
BAJA



El alimento absorbe demasiado aceite quedando grasiento.

...es demasiado
ALTA



El alimento se quema por fuera y el interior no se cocina bien.

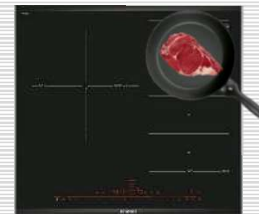
La forma más sencilla de cocinar

¿Cómo podemos conseguir la temperatura correcta para freír?

- ▶ El control de temperatura del aceite ayuda a freír de forma correcta, manteniendo una temperatura exacta y constante del aceite.

¿Dónde lo tenemos?

- ▶ Ahora también está disponible en las zonas FlexInducción y zona 32 cm



Inducción. Prestaciones de asistencia al cocinado PerfectFry, control de temperatura del aceite

Ahora con 5 niveles de temperatura



Nivel 1: Muy bajo

Perfecto para cocciones delicadas como preparar y calentar salsas.



Nivel 2: Bajo

Para freír con aceite de oliva, hacer toritillas, pochar verduras...



Nivel 3: Medio - bajo

Pescado, salchichas...



Nivel 4: Medio - alto

Ideal para carne a la plancha (hecha o muy hecha) o verduras crujientes.



Nivel 5: Alto

Perfecto para patatas fritas o filetes poco hechos.



Inducción. Prestaciones de asistencia al cocinado

PerfectFry, control de temperatura del aceite

Ventajas

Saludable	No se forman sustancias nocivas.
Seguro	El aceite no se quema ni se inflama.
Preciso	Mantiene el nivel de temperatura exacto para una fritura perfecta.
Fácil de usar	Hasta 5 niveles de temperatura que se ajustan a todas las recetas.
Versatilidad	Posibilidad de usarse en más de dos zonas a la vez, incluidas las FlexInducción y Zona de 32 cm.



Inducción. Prestaciones de asistencia al cocinado

PerfectCook, sensor de cocción

Temperatura exacta
para resultados
perfectos



¿Qué ocurre cuando la temperatura usada para cocinar o hervir es demasiado alta?



El agua
hierva
demasiado
y se sale
de la olla.



El alimento
se queda
sin agua,
se pega y
coge sabor
a quemado.

¿Cómo podemos mantener
la temperatura correcta?

El sensor de cocción envía a la placa información de la temperatura dentro de la olla. La placa regula la potencia para mantener una temperatura exacta y constante.

Inducción. Prestaciones de asistencia al cocinado

PerfectCook, sensor de cocción

5 niveles de temperatura



60-70°C

- ▶ Descongelar
- ▶ calentar
- ▶ mantener caliente.



70-90°C

- ▶ Guisar



90-100°C

- ▶ Cocer
- ▶ Hervir



110-120°C

- ▶ Cocinar con olla a presión.



170-180°C

- ▶ Freir en abundante aceite

Funciones

Más fácil,
imposible



BOSCH

Innovación para tu vida

Inducción. Controles

TFT. Controla tu campana desde la placa.

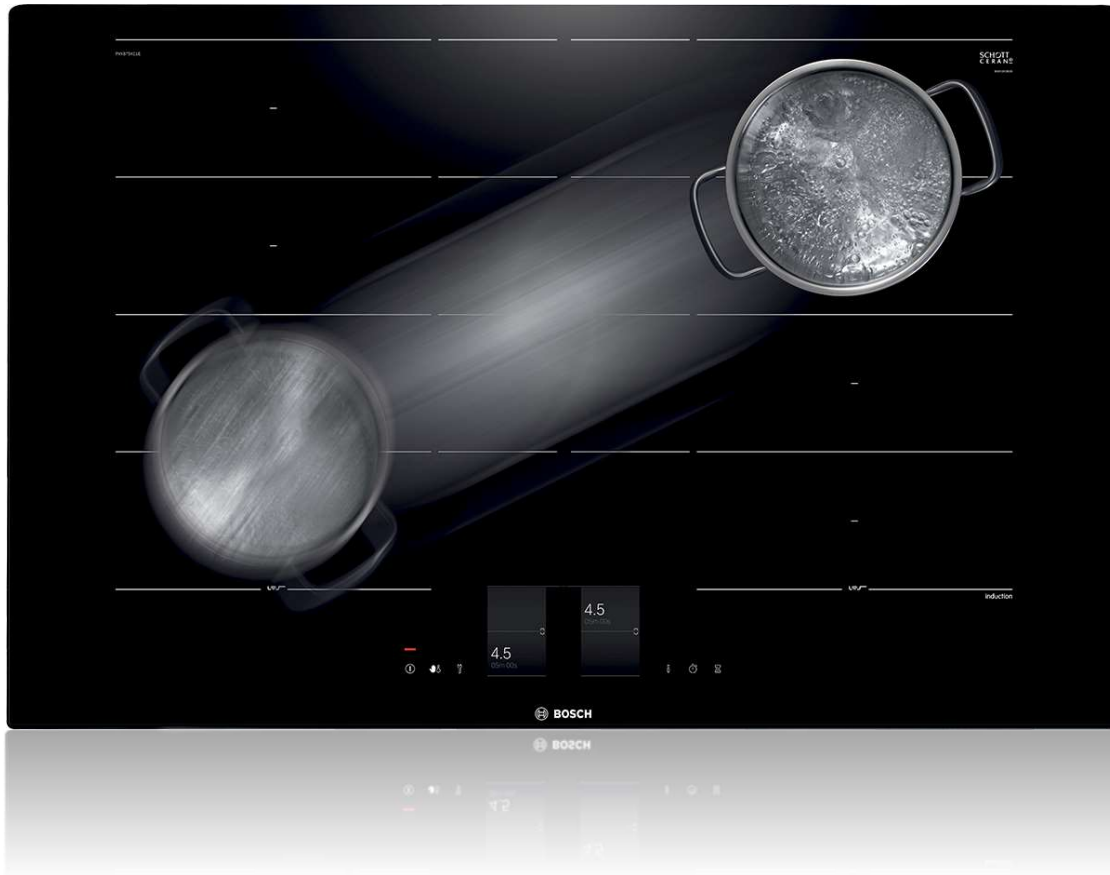
Controla tu campana desde la placa

Y si te resulta más cómodo, ahora ya puedes controlar la campana desde tu placa de inducción, modificar la potencia de extracción, ajustar el modo automático, etc.

Incluso, puedes configurar que cuando conectes la placa, automáticamente conecte la campana en el modo óptimo de extracción.

Inducción. FlexInducción Premium

Función Transfer



Función Transfer

Puedes cocinar en una zona y cambiar a otra sin necesidad de volver a establecer los ajustes, ya que se transfieren automáticamente a la nueva zona.

La zona donde inicialmente estabas cocinando se apagará automáticamente.

Inducción. FlexInducción

Función PowerMove

Función PowerMove

Permite deslizar el recipiente sobre la zona FlexInducción durante la cocción.

La zona se divide en 3 niveles de potencia: zona inferior al 9, zona intermedia al 5 y zona superior al 1,5, para mantener caliente.

Conforme se vaya desarrollando el proceso de cocción sólo tendrás que deslizar el recipiente sin tener que seleccionar ninguna zona ni potencia nuevamente.

Las temperaturas están preestablecidas, pero puedes modificarlas en los ajustes básicos de la placa.



Inducción

Función Inicio Automático

- Cuando encendemos la placa, si hemos colocado un recipiente sobre una zona, la electrónica detecta en que zona está colocado el recipiente y la preselecciona automáticamente.
- El usuario sólo tiene que seleccionar la potencia.
- Esta función solo está disponible en las placas de inducción.
- Disponible en todos los controles.

Inducción

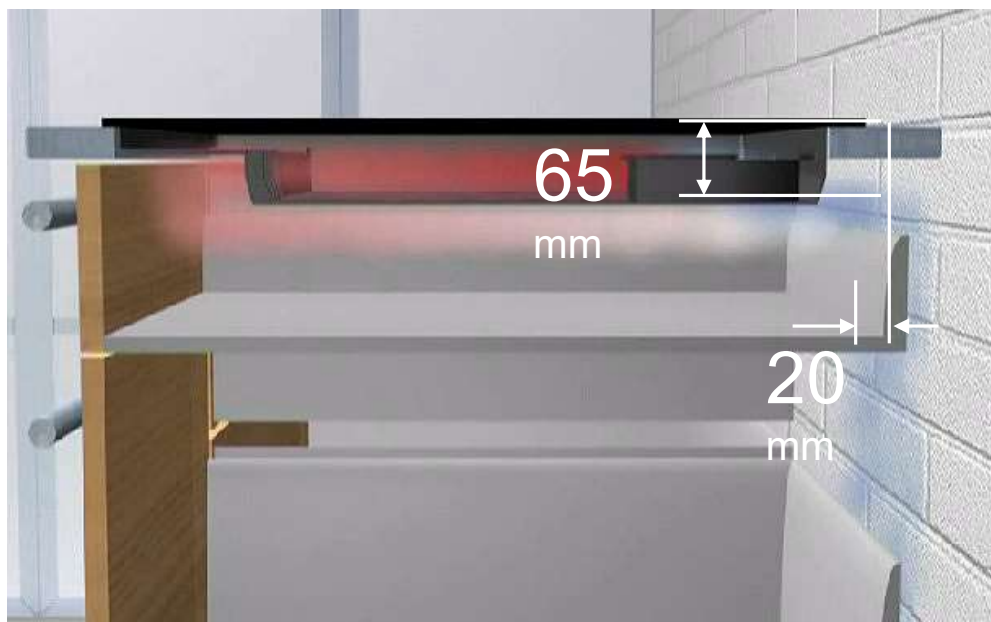
Funciones. Resumen

	TFT	DirectSelect Premium	DirectSelect	TouchSelect
CTA	5 niveles	5 niveles	4 niveles	
Sensor de cocción	Disponible como accesorio			
Conexión Placa-Campana	●			
Asistente de recetas	●			
Transfer	●			
Power Move	●	●		
Cronómetro	●	●		
Comprobar recipientes	●	●	●	●
Mantener caliente	●	●		
Sprint Sartén	●	●		
Sprint	●	●	●	●
Clean	●	●	●	
Avisador/Programador	●	●	●	●
Inicio Automático	●	●	●	●
Bloqueo niños	●	●	●	●
Memoria	●	●	●	●

Inducción

Instalación placas de inducción

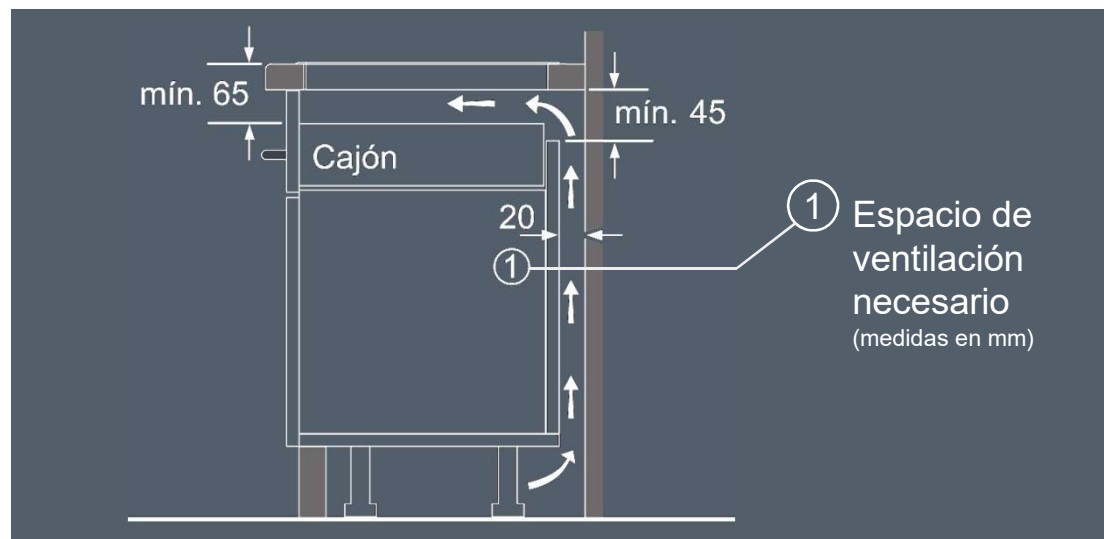
Esquema de instalación válido para todas las placas de Inducción Bosch



La construcción de la placa hace posible una distancia de **90 mm entre el frente y la salida** eliminando el hueco de ventilación delantero.

En caso de contar con un cajón debajo de la placa, hay que dejar un **hueco trasero mínimo de 65 mm.** respecto de la parte superior de la encimera.

Ya no es necesario dejar 5 mm. de holgura en el frente, con una ventilación a lo largo de la pared trasera de 20 mm.



Accesorios.



BOSCH

Innovación para tu vida

 **BOSCH**

Accesorios

Para unos resultados de cocción perfectos

Especial FlexInducción

HEZ390512
TeppanYaki
Superficie útil 38 x 21 cm



HEZ390011
Fuente de asados
Superficie base 31 x 22 cm



HEZ390012
Rejilla para vapor



HEZ390522
Plancha grill
Superficie útil 36 x 17 cm



Control de temperatura

HEZ390210
Sartén Ø 15 cm



HEZ390220
Sartén Ø 18 cm



HEZ390230
Sartén Ø 21 cm



HEZ390250
Sartén Ø 28 cm



HEZ39050
Sensor de cocción



Varios

HEZ390042
Set

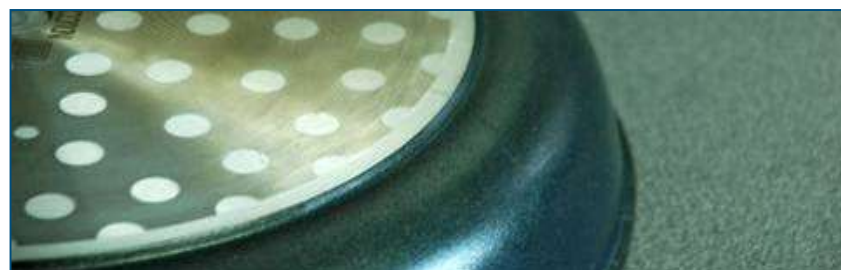


HZ390240
Paella Ø 32



Accesorios

Para unos resultados de cocción perfectos – NO ADECUADOS



Accesorios

Para unos resultados de cocción perfectos - ADECUADOS



Inducción con Extractor integrado



BOSCH

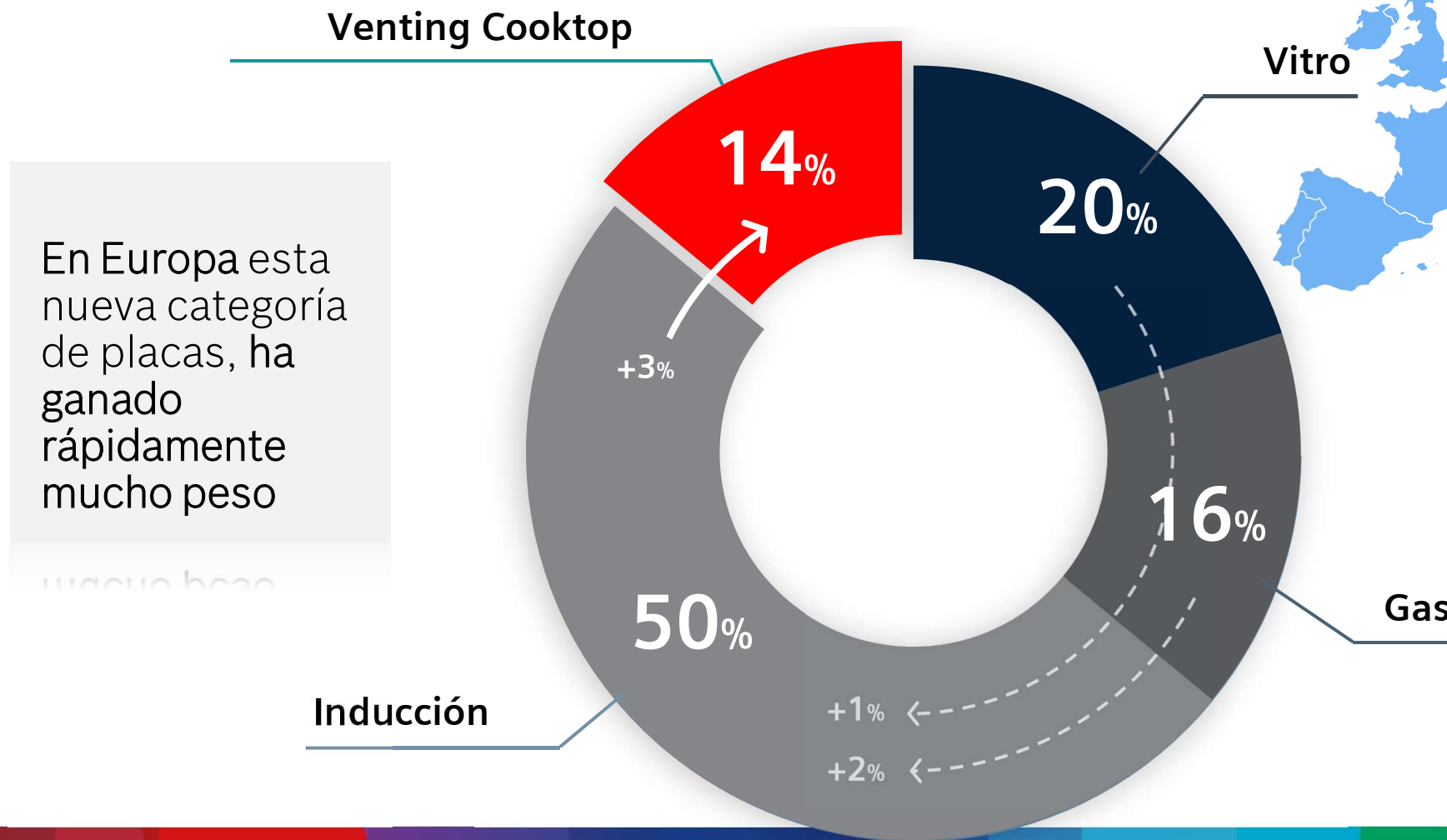
Innovación para tu vida

Inducción con extractor integrado. Las cocinas están cambiando...

Espacios abiertos,
dobles alturas, incluso
hay cocinas donde no
se pueden instalar los
sistemas
de extracción
tradicionales...



Inducción con extractor integrado. El mercado está cambiando...



Datos GFK
facturación
total Europa
cierre 2019

Inducción con extractor integrado. Excelentes resultados!!!

#LikeABosch



Diseño

El extractor queda perfectamente integrado en el interior de la placa, lo que permite mover el recipiente sin ningún obstáculo.



Resultados

El extractor con una potencia de más de 600 m³/h permite un óptimo resultado con todo tipo de recipientes.



Instalación

Placa de 70 cm de ancho con hueco de encastre estándar..., unido a la variedad de posibilidades en su instalación.

Inducción con extractor integrado.

Excelentes resultados – Prestaciones de la placa



Combi Inducción

Permite tener mayor flexibilidad ya que se pueden unir las dos zonas, 21x19cm cada una, formando una única superficie de cocción grande... lo que permite cocinar con recipientes de diferentes tamaños y formas.

PerfectFry: control de temperatura del aceite

Permite seleccionar entre 4 niveles de temperatura. Se consigue precisión, seguridad y una fritura mucho más sana en cada plato .

Medida 70 cm de anchura

Encastre estándar

Inducción con extractor integrado.

Excelentes resultados – Prestaciones del extractor

Extractor con motor EcoSilence

El extractor cuenta con una potencia de 622 m³/h en salida de aire al exterior y 615 m³/h en recirculación, gracias al **motor EcoSilence**, muy silencioso y eficiente.

Ademas, con la **función “AutoOn”**, al encender la placa, la campana se conecta automáticamente.

Finalmente, es tan **silencioso** que no notarás ni que se ha conectado...



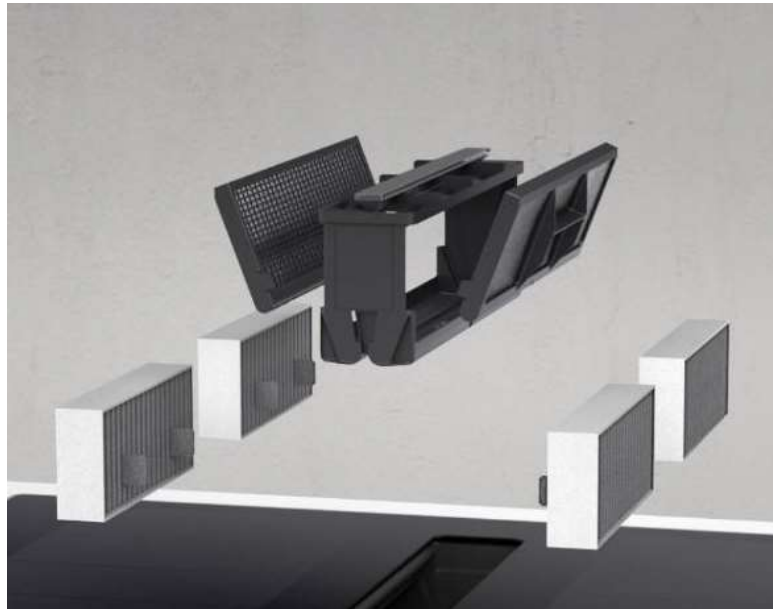
Inducción con extractor integrado.

Excelentes resultados – Prestaciones del extractor

Aire limpio y fácil de limpiar

Los filtros de la campana, así como el módulo donde se encuentran los mismos, son lavables en el lavavajillas.

Los filtros de grasa llevan **12 capas de aluminio** lo que permite un porcentaje de retención de grasa del **94%**.



Inducción con extractor integrado.

Excelentes resultados – Prestaciones del extractor

Segura frente a incidentes

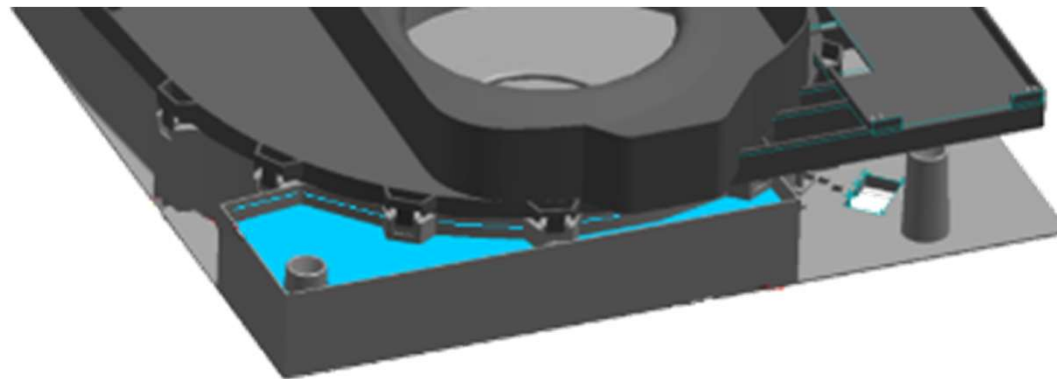
El primer colector de derrames puede capturar hasta 200ml de condensados o derrames accidentales.

Se puede quitar fácilmente desde arriba para su limpieza y es apto para lavavajillas.

En caso de que se exceda la capacidad del primer colector un sistema de drenaje lleva el líquido excedente hasta un segundo colector.

Este segundo colector es fácilmente desmontable, tiene una capacidad de 700 ml y es apto para lavavajillas.

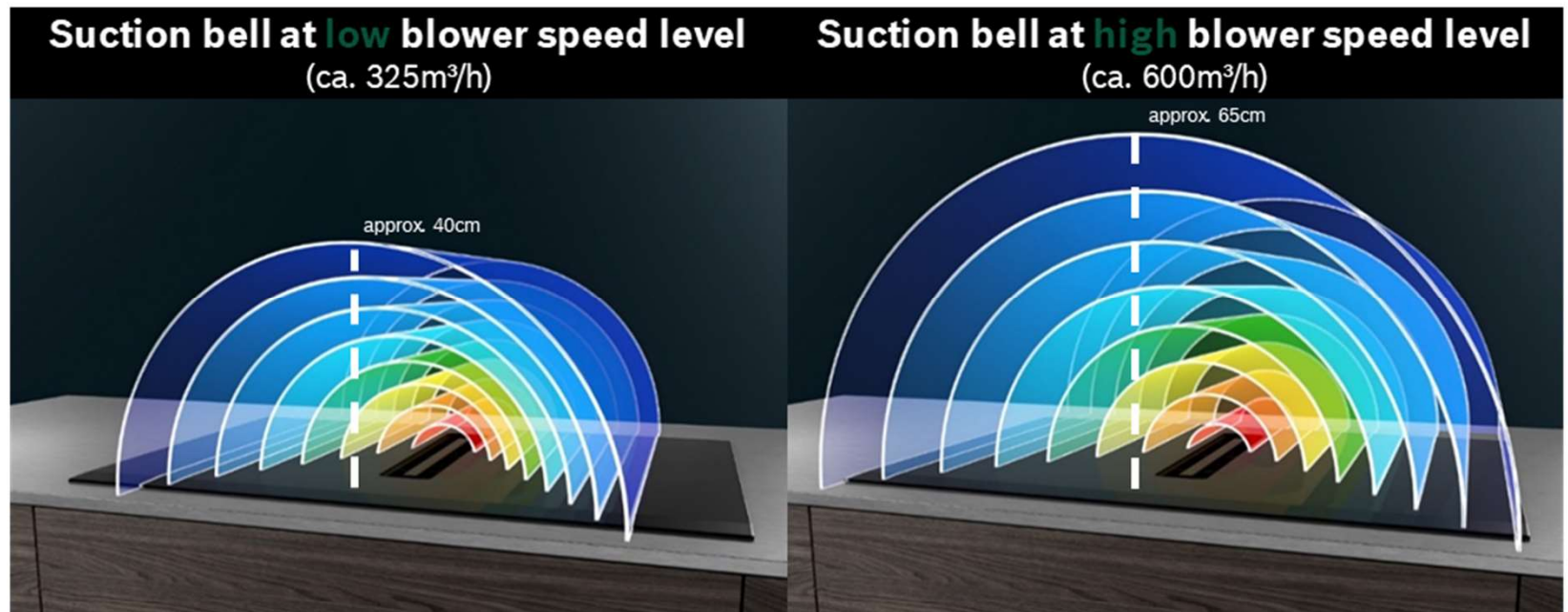
En caso de que algún líquido alcance el nivel más bajo, el motor del sistema de ventilación es totalmente estanco



Inducción con extractor integrado.

Cuanto más cerca del foco, mejor resultado!!!

Excelente
“Campana de
succión” y
ratio de
captación
de humo...



Suction performance ►

300m³/h

400m³/h

500m³/h

600m³/h



Inducción con extractor integrado.

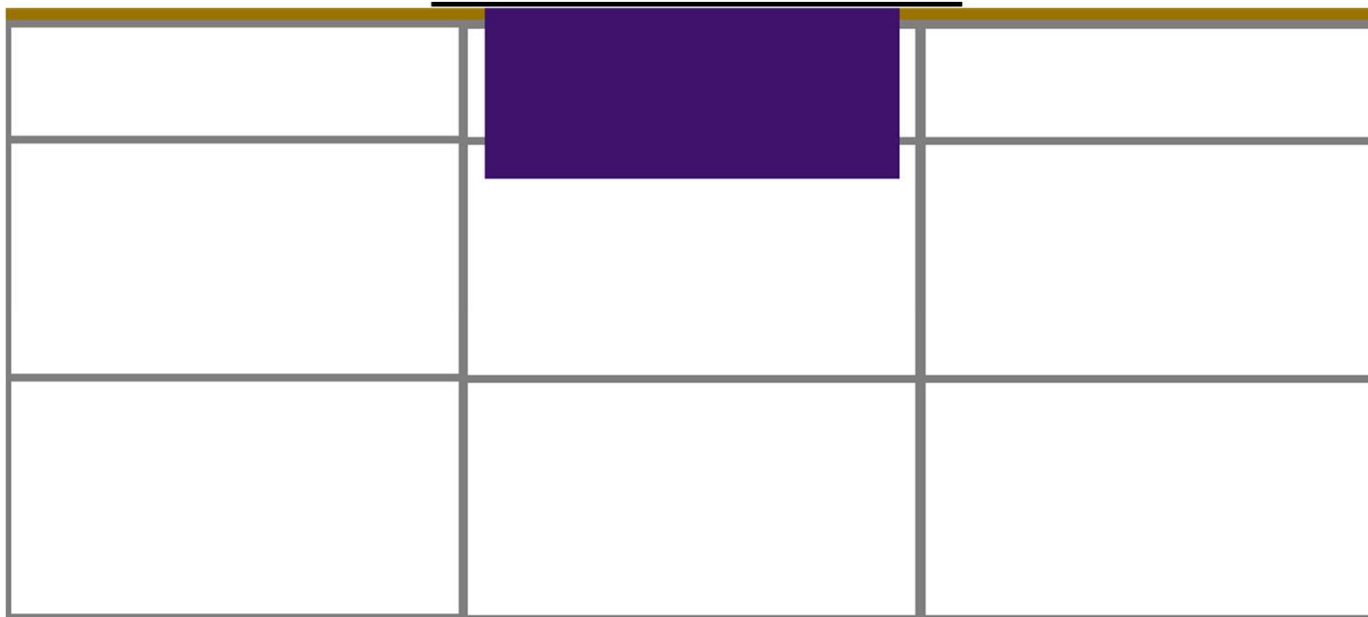
Cuanto más cerca del foco, mejor resultado!!!



	Campana convencional	Extractor integrado
Freir	Se necesita alta velocidad de extracción	Con velocidad media de extracción es suficiente
Cocinar	Con velocidad media de extracción es suficiente	Con velocidad media de extracción es suficiente
Hervir	Con velocidad media de extracción es suficiente	Con tapa, con velocidad media de extracción es suficiente
Ruido	Menos agradable: altura del oído / cabeza	Más agradable: por debajo del oído / cabeza
Mejor situación	Recipientes altos con potencias bajas; e.g. hervir	Recipientes bajos potencias altas& bajas; freir&cocinar
Peor situación	Recipientes bajos Con potencias altas, e.g. freir	Recipientes altos potencias media&altas; e.g. hervir

Inducción con extractor integrado.
Un abanico de posibilidades

Placa de ancho 70 cm.,
hueco de encastre estándar.



Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

Sácale el máximo partido al espacio.

Manteniendo las distancias y medidas determinadas en los planos de instalación, podrás instalar sin problemas cajones bajo la placa.

La altura de la placa más el extractor tan solo es de 22 cm.

En función del tipo de instalación que se desee realizar se puede colocar con muebles de 60 o de 70 cm de profundidad.

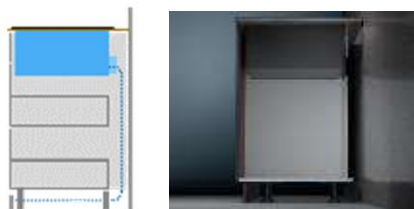


Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

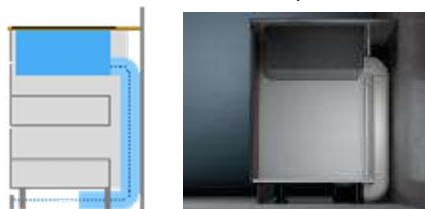
#LikeABosch

RECIRCULACIÓN

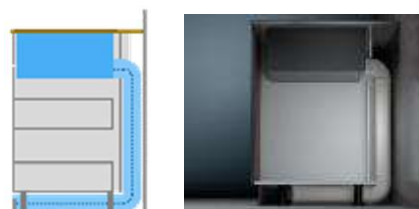
Sin conductos



Con conductos, parcial

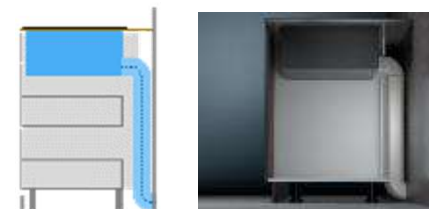


Con conductos, total

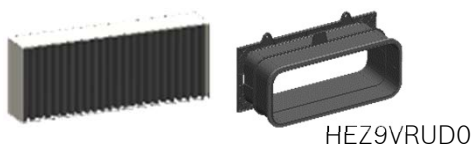


SALIDA DE AIRE

Conducción de aire al exterior



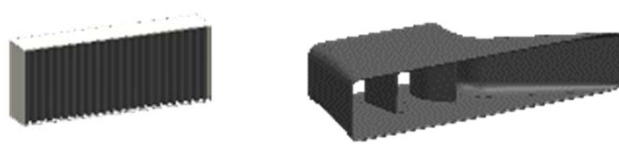
Accesorio



HEZ9VRUD0

- 4 filtros de carbón activo (360 h)
- Pieza salida de aire telescópica (autoadhesiva)

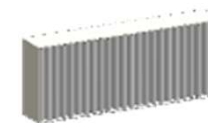
Accesorio



HEZ9VRPD0

- 4 filtros de carbón activo (360 h)
- Pieza difusora de aire
- Junta de unión (para garantizar una máxima estanqueidad)

Filtros acústicos



HEZ9VEDU0

- 4 filtros acústicos (reducen el nivel de ruido garantizando la extracción).
- Junta de unión (para garantizar una máxima estanqueidad).

Sistema estándar | "Plug&Play"

Sistema customizable | Ubicación de la salida de aire, distancia...

Necesario adicionalmente | en función de la instalación diseñada, piezas del sistema plano de conductos.

Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

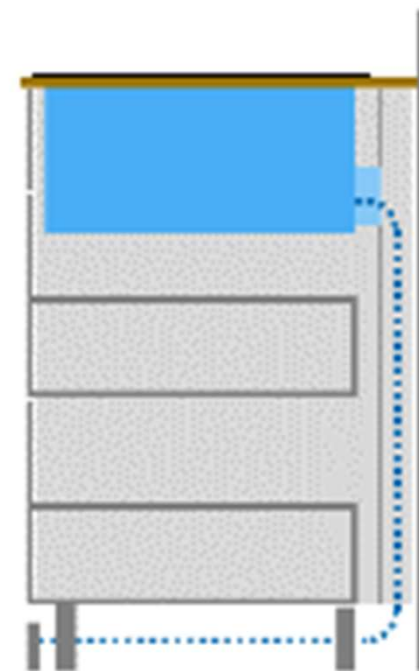
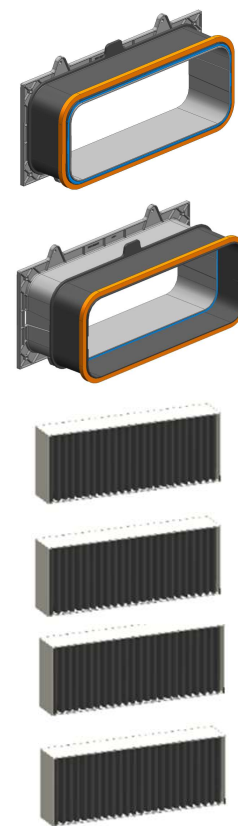
*¡No se
pierde
profundidad
en los
cajones
inferiores!*

Caso I: Instalación en RECIRCULACION SIN CONDUCTOS.

Este tipo de instalación se puede realizar con **encimeras estándar de 60 cm de anchura**, lo que permite su colocación en cualquier cocina.

Los **cuatro filtros de carbón de alta eficiencia** se ubican tras los filtros de retención de grasas, por lo que resultan muy fácil de cambiar (1 año).

La salida de aire limpio se realiza por la parte posterior y para ello se utiliza el accesorio HEZ9RUD0.

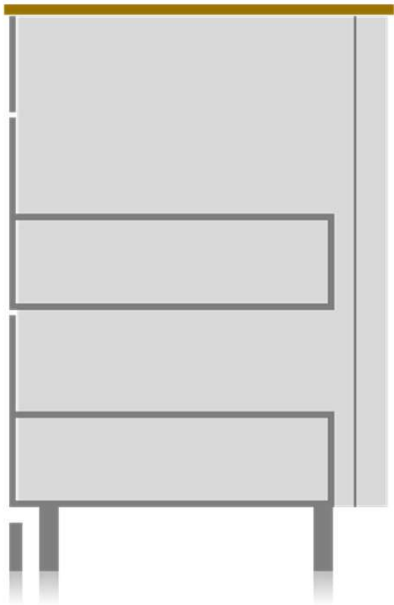


Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

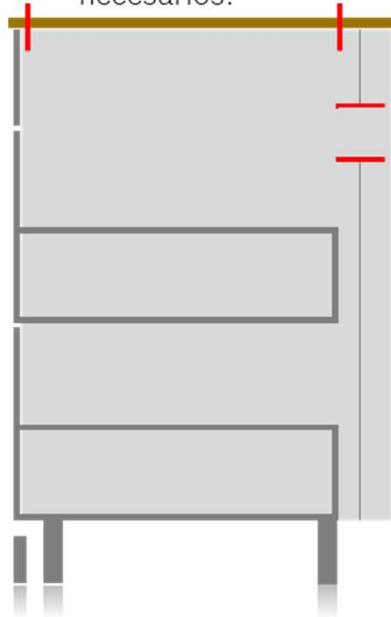
4
sencillos
pasos

Caso I: Instalación en RECIRCULACION SIN CONDUCTOS.

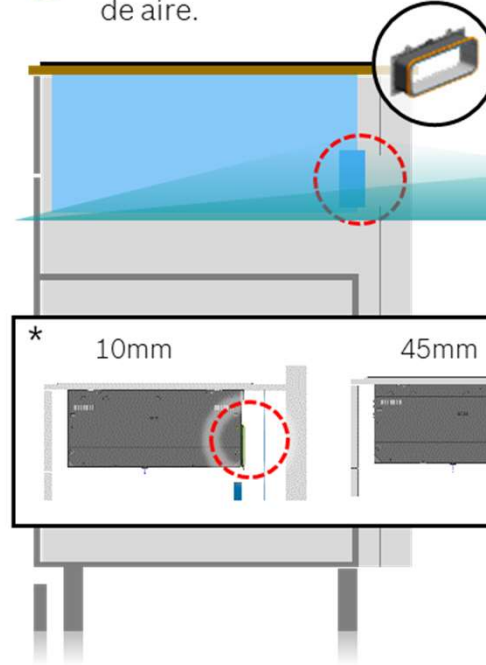
1 Mueble estándar



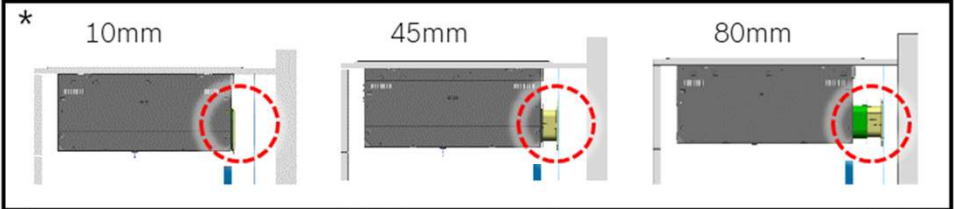
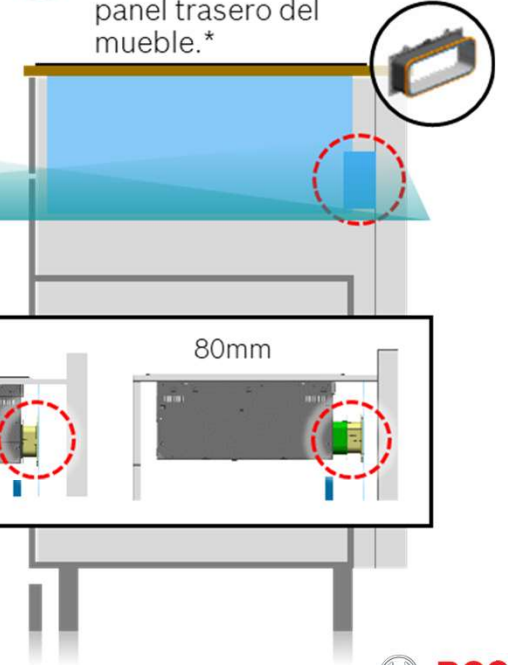
2 Realizar los cortes verticales y horizontales necesarios.



3 Colocar la pieza telescópica de salida de aire.

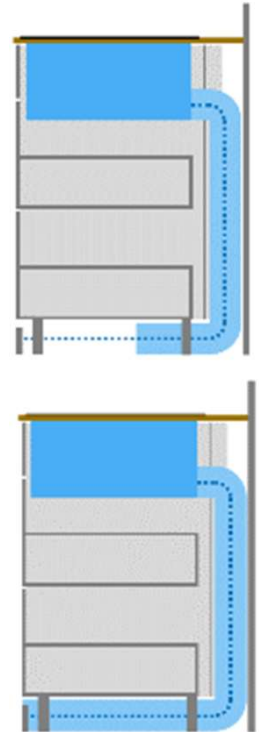
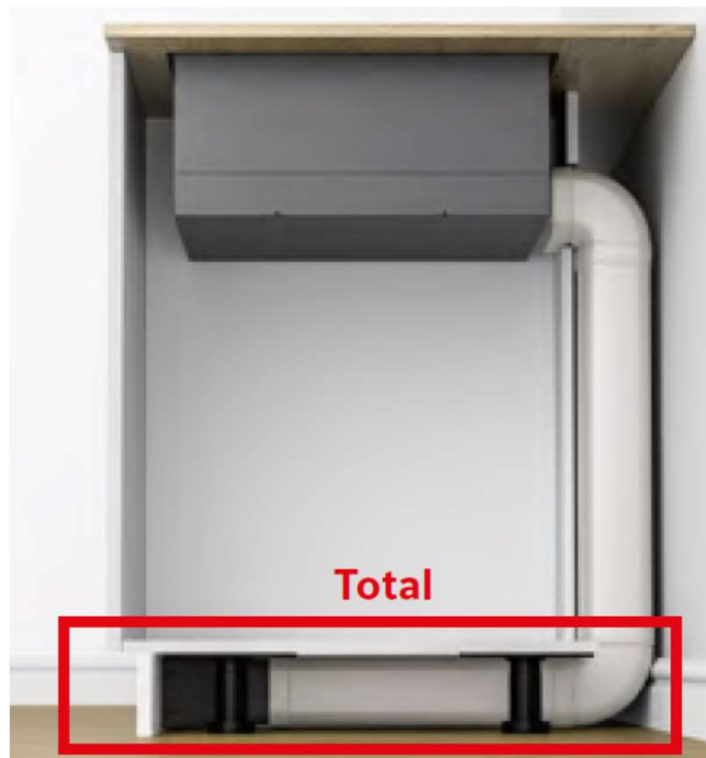


4 Adaptar el fondo de la pieza hasta unir al panel trasero del mueble.*



Inducción con extractor integrado.
Un abanico de posibilidades!!!

Caso II: Instalación en RECIRCULACION CON CONDUCTOS.



Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

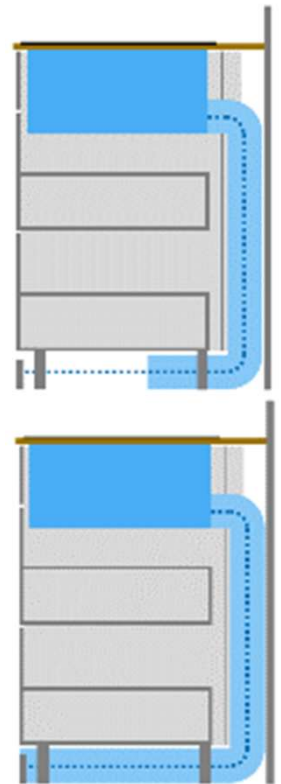
Caso II: Instalación en RECIRCULACION CON CONDUCTOS.

Otra opción es la **instalación en recirculación, total o parcial**, que permite orientar la salida del aire limpio hacia el zócalo del mueble.

Este tipo de instalación **se recomienda cuando** el la situación del Caso I no se dispone de un buen aislamiento térmico en la pared exterior lo que pudiera dar lugar a condensaciones.

Para este tipo de instalación es necesario contar con el accesorio **HEZ9VRPD0 (filtros de carbón y difusor de aire)** y los conductos para la canalización del aire.

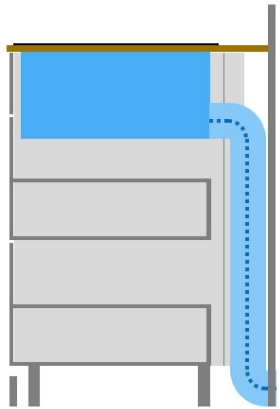
Este caso precisa de encimeras de **ancho 70 cm.**



Inducción con extractor integrado. Un abanico de posibilidades!!!

Caso III: Instalación con SALIDA de AIRE al EXTERIOR.

Lo que se deberá tener en cuenta es los conductos requeridos para hacer la correcta instalación de salida de aire al exterior. Para este tipo de instalación, es necesario contar con el accesorio HEZ9VEDU0, filtros acústicos para reducir el nivel de ruido, que se colocan en lugar de los filtros de carbón.

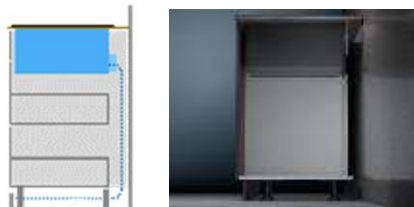


Inducción con extractor integrado.

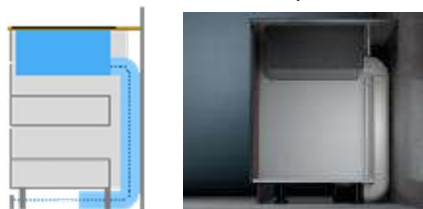
Un abanico de posibilidades!!!

RECIRCULACIÓN

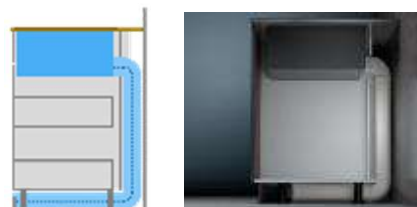
Sin conductos



Con conductos, parcial

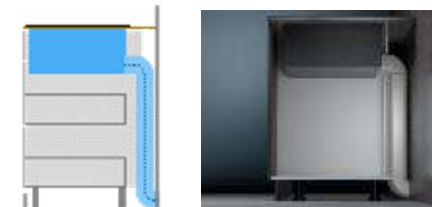


Con conductos, total

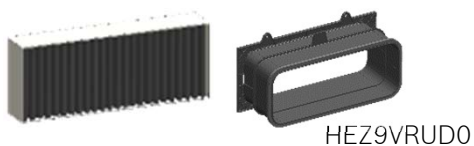


SALIDA DE AIRE

Conducción de aire al exterior



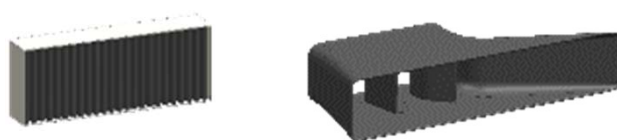
Accesorio



HEZ9VRUD0

- 4 filtros de carbón activo (360 h)
- Pieza salida de aire telescópica (autoadhesiva)

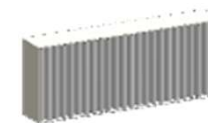
Accesorio



HEZ9VRPD0

- 4 filtros de carbón activo (360 h)
- Pieza difusora de aire
- Junta de unión (para garantizar una máxima estanqueidad)

Filtros acústicos



HEZ9VEDU0

- 4 filtros acústicos (reducen el nivel de ruido garantizando la extracción).
- Junta de unión (para garantizar una máxima estanqueidad).

Sistema estándar | “Plug&Play”

Sistema customizable | Ubicación de la salida de aire, distancia...

Necesario adicionalmente | en función de la instalación diseñada, piezas del sistema plano de conductos.

Promoción consumidor & distribución • Materiales

Compra

Equípate como un MasterChef.

Los hornos con vapor y las placas de inducción con PerfectFry son tus ayudantes perfectos para cocinar como un auténtico MasterChef. Y ahora, además, consigue tus regalos exclusivos.



¡GRATIS!
Set 7 accesorios
MasterChef
Por la compra de
un horno con
vapor



¡GRATIS!
Set
3 sartenes
Por la compra de una
placa de inducción
Serie 8



Más información y solicitud del regalo
en www.bosch-home.es/masterchef

Promoción válida del 1 de marzo al 31 de diciembre de 2020 por la compra de un horno HSG636XS6, HSG636BS1, HSG636BW1, HRG6769S6, HRG635BS1, HRG5785S6, HRA5380S1, CSG636BS3 o una placa PXX975KW1E, PXX975DC1E, PXX975KW1E, PXX975DC1E, PIE875DC1E, PID775DC1E, PXX975DC1E, PXX975DC1E y PID675DC1E. Bases depositadas ante notario.



Placas de Gas



BOSCH

Innovación para tu vida

Gas
FlameSelect

¿Por qué cocinar
con intuición,
cuando puedes
cocinar con precisión?



 **FlameSelect**

Gas
FlameSelect

FlameSelect



El control visual
de la llama ya
no será necesario
nunca más.

- El nivel de potencia de la llama podrá ser seleccionado de forma fácil y precisa.
- Podrás tener exactamente el mismo nivel de potencia tantas veces como necesites.

Gas FlameSelect

#LikeABosch

¿Cómo funciona?

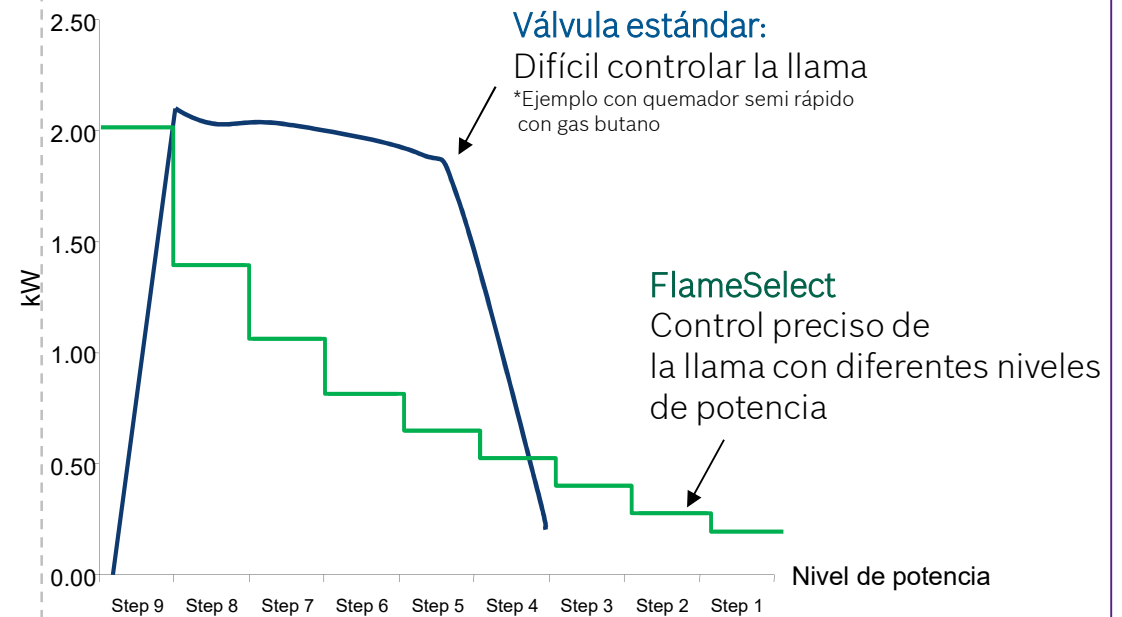
La llama que hace exactamente lo que tú quieres que haga

Válvula FlameSelect

- 9 válvulas
- 41 piezas



 **FlameSelect**



Formación de producto, Cocción - Placas

Miércoles 30 de septiembre de 2020
Formación on-line
10:00 h. - 11:30 h.

Muchas Gracias

Cocina
#LikeABosch



BOSCH

Innovación para tu vida