

Catálogo de electrodomésticos



BOSCH

Innovación para tu vida



BOSCH

¿Qué destacar de los anafes Bosch?

1

Tipo de anafe:

- ▶ Inducción
- ▶ Vitrocerámica
- ▶ Gas

2

Tecnología:

- ▶ FlexInducción
- ▶ GasStop

3

Prestaciones:

- ▶ PerfectFry
- ▶ FlameSelect

Anafes

Explicación de prestaciones	24
Glosario	28
Resumen de gama	30
Fichas de producto	31
Planos de instalación	33



La mejor precisión proporciona unos resultados perfectos.

El control de temperatura te permite cocinar a la temperatura adecuada para cada tipo de alimento, con la máxima comodidad y con resultados profesionales.

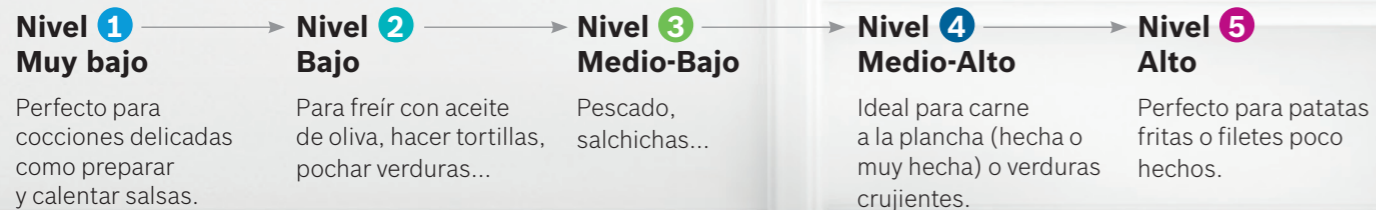
PerfectFry control de temperatura del aceite

Los alimentos son materia orgánica y cada uno requiere una temperatura óptima de cocción. Los anafes con tecnología PerfectFry, permiten controlar la temperatura del aceite de forma que la fritura sea perfecta. Se selecciona uno de los cinco niveles, en función del tipo de alimento a cocinar, y el anafe controlará la temperatura. De esta manera:

- ▶ Los alimentos no se queman, ya que se cocina a la temperatura idónea para cada tipo de alimento, lo que resulta mucho más sano debido a que no se forman sustancias perjudiciales, como por ejemplo acrilamidas.
- ▶ Es cómodo y fácil de usar, activas la función y te olvidas.
- ▶ Es eficiente, ya que aplica la potencia justa y necesaria.
- ▶ Es seguro, ya que ante un despiste al poner la sartén al fuego... los niveles están por debajo del punto de inflamación del aceite.

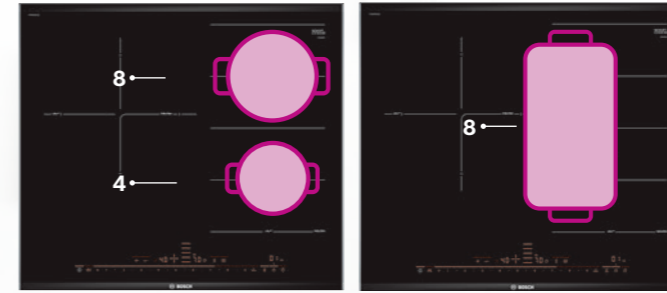
Disponible para todas las zonas de cocción, también la zona de 32 cm y la zona FlexInducción.

5 niveles de temperatura*



Múltiples opciones para una máxima flexibilidad.

Las zonas FlexInducción permiten cocinar con mayor variedad de recipientes, tanto en forma como en tamaño, para que el anafe se adapte a las necesidades de cada día.



Dos zonas diferentes, dos potencias diferentes.

Una única zona, la misma potencia.

FlexInducción, mayor flexibilidad

La zona FlexInducción está formada por cuatro inductores independientes que aportan una potencia homogénea a toda la zona de cocción. Permite disfrutar de la máxima libertad a la hora de cocinar, trabajando como una única superficie de cocción grande (hasta de 24 x 40 cm) a un nivel de potencia, o bien dividir la zona, y cocinar como dos zonas independientes, cada una con su nivel de potencia.

La zona FlexInducción se adapta a una gran variedad de recipientes, de diferentes tamaños y formas, no solo circulares, sino también menaje cuadrado o rectangular, con distribución homogénea de temperatura en todo el recipiente.

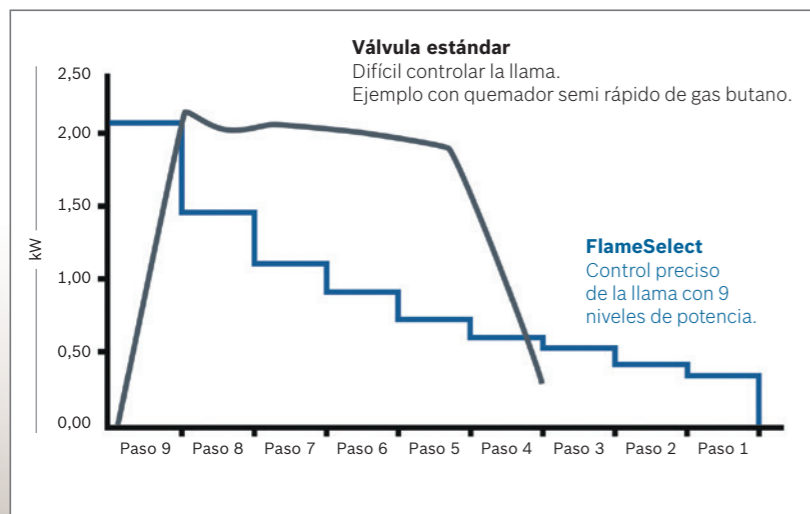
* 4 niveles en algún modelo de anafe.

FlameSelect

¿Por qué cocinar con intuición cuando lo puedes hacer con precisión?

Hasta 9 niveles de llama

Bosch incorpora en sus anafes a gas una novedosa tecnología que permite un preciso control del caudal de salida de gas, lo que supone una regulación exacta de 9 niveles de llama.



FlameSelect: máximo control de la llama

La tecnología FlameSelect permite un preciso control del nivel de salida de gas con 9 niveles de potencia.

Esta innovadora tecnología supone una revolución en la cocina con gas, dando un salto en el control de la potencia en la tecnología de cocción a gas. Se pasa del control tradicional de 3 niveles de llama, a un control preciso de 9 niveles diferentes. Por tanto, el derretir chocolate o llevar a ebullición el agua, o incluso, el repetir 3 veces la misma receta en un anafe de gas con precisión, ya no es un reto.



GasStop: ante todo, seguridad

Es imprescindible que la seguridad esté presente a la hora de cocinar con gas. Bosch incorpora en todos los quemadores de todas sus anafes, un sensor de seguridad (termopar) que cierra el paso de gas en caso de detectar ausencia de llama.

Cristal templado de alta resistencia

Ofrece una altísima resistencia contra golpes, temperatura y rayas. Los anafes Bosch de cristal templado pueden instalarse sobre encimera o completamente enrasadas, consiguiendo así una integración total y perfecta en la cocina.

Parrillas de hierro fundido

Las parrillas de hierro fundido ofrecen una mayor robustez y estabilidad a los recipientes.

Autoencendido

Ya no se necesita un mechero o cerillas para encender el anafe ya que este sistema se encuentra integrado en el mando. Se aprieta el mando hacia abajo y se gira hacia la izquierda, para disponer inmediatamente del máximo nivel de potencia.



Glosario

Autodesconexión de seguridad

Apaga el anafe automáticamente en el caso de que permanezca durante un largo periodo de tiempo sin que haya ninguna modificación.

Autoencendido

Los anafes a gas de Bosch no necesitan cerillas para ser encendidas. Basta con pulsar el mando y girarlo a la izquierda para que la llama prenda automáticamente.

Control DirectSelect Premium

Cuando el anafe está apagada solo es visible el encendido, una vez encendida se iluminan únicamente las funciones seleccionables. El control es fácil y directo. Al escoger la zona de cocción se muestran 17 niveles de potencia que pueden ser seleccionados directamente con un solo toque.

Control TouchSelect

Para seleccionar la zona de cocción solo se tiene que pulsar un botón. Se puede regular la potencia pulsando directamente sobre «+/-» hasta alcanzar el nivel deseado.



FlameSelect

Control preciso de llama con nueve niveles de potencia. El control FlameSelect para anafes a gas permite dar a cada alimento el calor que necesita.



FlexInducción

La tecnología FlexInducción permite disfrutar de la máxima libertad a la hora de cocinar en cuanto al tamaño del recipiente y la posición en la que se coloca. Es rápida, eficiente, segura, limpia y, además, flexible.

Función Bloqueo de seguridad para niños

Permite programar el anafe de forma que cada vez que se apague el control se bloquee de forma automática o manual.

Función Clean

Bloquea el control durante unos segundos para poder limpiar el anafe sin necesidad de desconectar la cocción de los alimentos.

Función Comprobar recipiente

Comprueba si el recipiente con el que vas a cocinar es el adecuado para obtener unos resultados perfectos de cocción.

Función Inicio Automático

Una vez encendido el anafe, este detecta automáticamente dónde se ha colocado el recipiente. Así, solo se tendrá que seleccionar la potencia deseada.

Función Mantener Caliente

Activando la función mantener caliente, la potencia baja automáticamente a nivel 1,5. Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para conservar caliente la comida antes de sacarla a la mesa.

Función Memoria

El anafe memoriza todos los ajustes con los que se está cocinando de modo que, si se apaga accidentalmente, al encenderla, recupera la misma configuración que tenía antes.

Función Mi consumo

Informa a través de su display del consumo eléctrico, una vez terminada la cocción.

Función PowerMove

La potencia cambia automáticamente al mover el recipiente a lo largo de la zona de cocción: potencia 9 en la parte delantera, potencia 5 en la parte central y mantener caliente en la zona trasera, potencia 1,5. Estos niveles vienen preestablecidos de fábrica pero pueden ser modificados según la necesidad.

Función Programación

Permite programar el tiempo de cocción de cada una de las zonas, pasado el tiempo establecido el anafe se desconecta automáticamente.

Función Sprint

Al activar esta función, la potencia de la zona se incrementa en un 50%, lo que permite calentar grandes cantidades de agua y otros líquidos mucho más rápido que utilizando el nivel de potencia 9. Pasados 10 minutos, la potencia cambia automáticamente al nivel 9.

GasStop

Los anafes a gas disponen en cada quemador de un sensor de seguridad (termopar) que cierra el paso del gas en caso de detectar ausencia de llama y evita las temidas fugas de gas.

PerfectFry, control de temperatura del aceite

Se selecciona el nivel deseado y el anafe controla la temperatura correcta y la mantendrá automáticamente. Una señal acústica te avisará cuando se haya alcanzado la temperatura para que se añadan los alimentos. Evita que se queme el alimento y el aceite, por lo que es más sano y seguro.

Anafes de inducción.

PerfectFry
PerfectFry, control de temperatura del aceite.

Anafes de inducción	Ancho	Serie 8		Serie 4	
		TFT / DirectSelect Premium			
		FlexInducción	Zona de 28 cm		
80 cm					
60 cm					
		PXJ675DC1E	PIE875DC1E	PUE645BB1E	

Anafe vitrocerámico.

Anafe vitrocerámico	Ancho	Serie 4
		60 cm
		PKF631B17E

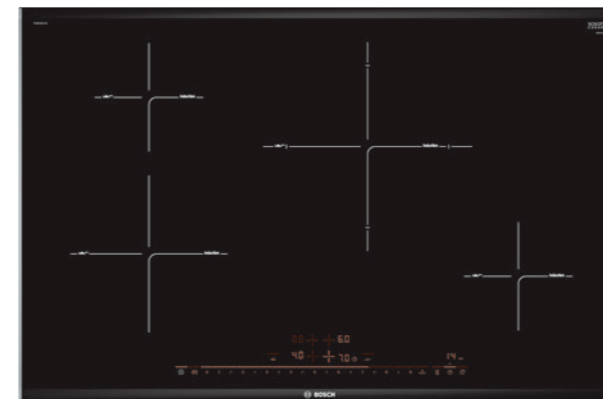
Anafe a gas.

FlameSelect
Control preciso de llama con nueve niveles de potencia.

Anafe a gas	Ancho	Serie 6	
		Cristal templado	Acero
		75 cm	
		PPQ7A6B90	PCS7A5B90
		PPP6A6B20	

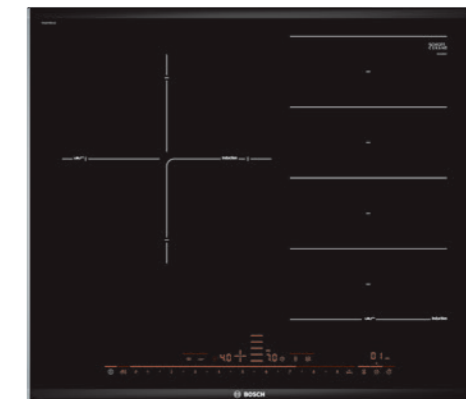
Anafes de inducción

PIE875DC1E Serie | 8
EAN: 4242002849249 Ancho 80 cm



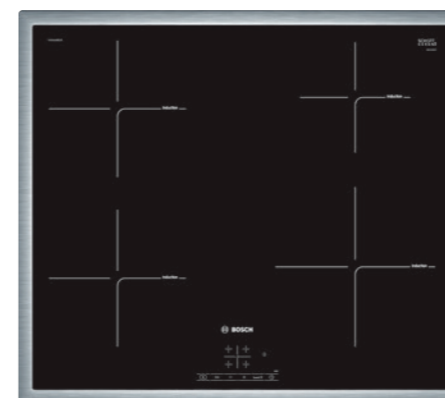
- ▶ **Inducción: cuatro zonas de cocción.** Zona de 28 cm, de 21 cm y dos zonas de 15 cm
- ▶ Electrónica **DirectSelect Premium**: acceso fácil y directo a todos los ajustes del anafe. 17 niveles de potencia
- ▶ Terminación Premium. Color negro
- ▶ **PerfectFry**: control de temperatura del aceite en 5 niveles
- ▶ Funciones: Inicio automático, Sprint, Memoria, Mi Consumo, mantener caliente, Clean, **comprobar recipiente**, programación de tiempo de cocción en cada zona, cronómetro, bloqueo de seguridad para niños, indicador de calor residual, desconexión automática de seguridad del anafe
- ▶ Potencia máxima: 7,4 kW
- ▶ Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 750-780 x 490

PXJ675DC1E Serie | 8
EAN: 4242002848983 Ancho 60 cm



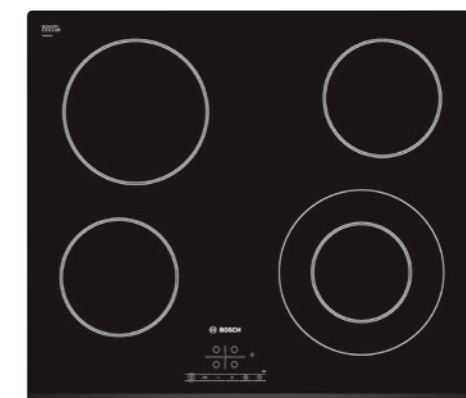
- ▶ **FlexInducción y zona de 28 cm**: una zona FlexInducción de 21 x 38 cm y una zona de inducción de 28 cm
- ▶ Electrónica **DirectSelect Premium**: acceso fácil y directo a todos los ajustes del anafe. 17 niveles de potencia
- ▶ Terminación Premium. Color negro
- ▶ **PerfectFry**: control de temperatura del aceite en 5 niveles
- ▶ Funciones: **PowerMove**, Inicio automático, Sprint, Memoria, Mi Consumo, mantener caliente, Clean, **comprobar recipiente**, programación de tiempo de cocción en cada zona, cronómetro, bloqueo de seguridad para niños, indicador de calor residual, desconexión automática de seguridad del anafe
- ▶ Potencia máxima: 7,4 kW
- ▶ Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

PUE645BB1E Serie | 4
EAN: 4242002870632 Ancho 60 cm



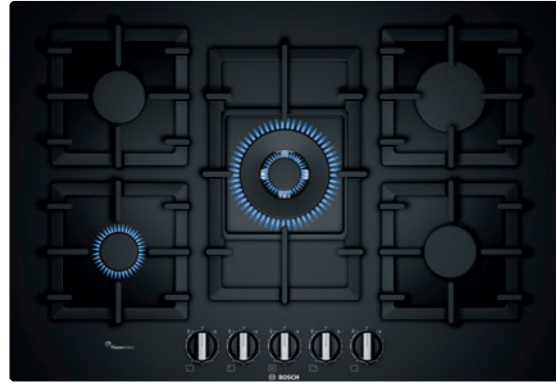
- ▶ **Inducción: cuatro zonas de cocción.** Una zona de 21 cm, una zona de 15 cm y dos zonas de 18 cm
- ▶ Electrónica **TouchSelect**: 17 niveles de potencia
- ▶ Terminación acero. Color negro
- ▶ Funciones: **Inicio automático**, Sprint, Memoria, comprobar recipiente, **programación de tiempo de cocción** en cada zona, bloqueo de seguridad para niños, indicador de calor residual, desconexión automática de seguridad del anafe
- ▶ Anafe limitada a 4,6 kW
- ▶ Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

PKF631B17E Serie | 4
EAN: 4242002726434 Ancho 60 cm



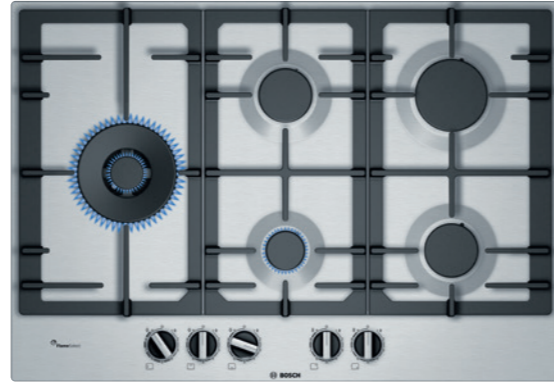
- ▶ **Vitroceraámica con cuatro zonas de cocción.** Una zona doble de 21/12 cm, una zona de 18 cm y dos zonas de 15 cm
- ▶ Electrónica **TouchSelect**: 17 niveles de potencia
- ▶ Terminación bisel delantero. Negro
- ▶ Funciones: Memoria, **programación de tiempo** para cada zona, bloqueo de seguridad para niños, indicador de calor residual, desconexión automática de seguridad del anafe
- ▶ Potencia máxima: 6,6 kW
- ▶ Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

PPQ7A6B90 Serie | 6
EAN: 4242002914985 Ancho 75 cm



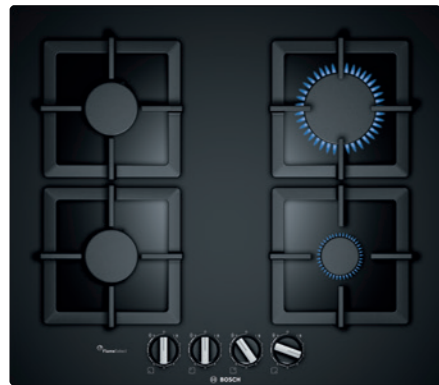
- **Clase de eficiencia energética*: A**
- Tecnología **FlameSelect**: control preciso de la llama
- Mandos con selección de potencia hasta 9 niveles
- Superficie de **crystal templado**
- Parrillas de hierro fundido e individuales
- 5 fuegos de cocción. **Wok** con potencia de **4 kW**
- Otras prestaciones: sistema de seguridad GasStop, autoencendido en el mando
- Preparado para gas natural. Incluye inyectores para gas butano*
- Potencia máxima de gas: 11,5 kW
- Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

PCS7A5B90 Serie | 6
EAN: 4242002837505 Ancho 75 cm



- **Clase de eficiencia energética*: A**
- Tecnología **FlameSelect**: control preciso de la llama
- Mandos con selección de potencia hasta 9 niveles
- Superficie de acero inoxidable
- Parrillas de hierro fundido y continuas
- 5 fuegos de cocción. **Wok** con potencia de **5 kW**
- Otras prestaciones: **regulación dual del Wok**, sistema de seguridad GasStop, autoencendido en el mando
- Preparado para gas natural. Incluye inyectores para gas butano*
- Potencia máxima de gas: 12,5 kW
- Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

PPP6A6B20 Serie | 6
EAN: 4242002914848 Ancho 60 cm



- **Clase de eficiencia energética*: A**
- Tecnología **FlameSelect**: control preciso de la llama
- Mandos con selección de potencia hasta 9 niveles
- Superficie de **crystal templado**
- Parrillas de hierro fundido e individuales
- 4 fuegos de cocción
- Otras prestaciones: sistema de seguridad GasStop, autoencendido en el mando
- Preparado para gas natural. Incluye inyectores para gas butano*
- Potencia máxima de gas: 7,5 kW
- Dimensiones de encastre (ancho x fondo mm): 560 x 490

Anafes de inducción

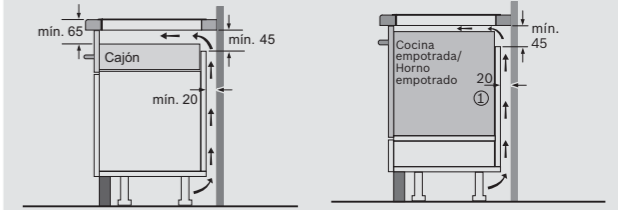
Nota para la instalación eléctrica:

Este aparato en su funcionamiento normal produce una corriente de fuga en alta frecuencia. La corriente de fuga en las instalaciones puede estar limitada por un diferencial.

En viviendas con un número elevado de electrodomésticos y/o dispositivos electrónicos conectados a la instalación, la fuga total de todos los dispositivos puede llegar al límite de la instalación.

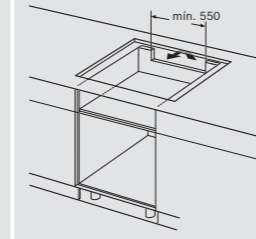
En caso de ser necesario, se recomienda el uso de un diferencial tipo A (o superior) si la instalación no está al límite de su capacidad, pero salta debido a la cantidad de dispositivos electrónicos conectados. Se recomienda la separación de circuitos en los casos en que la instalación se encuentre al límite de su capacidad.

Para todos los anafes de inducción del presente catálogo



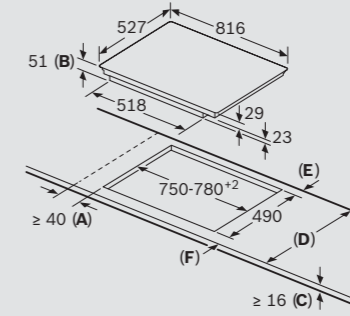
① Rendija de ventilación necesaria

Para todos los anafes de inducción del presente catálogo



Para todos los anafes de inducción de 60 y 80 cm.

Dimensiones en mm



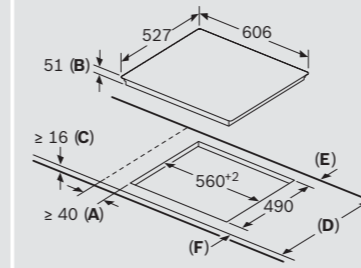
PIE875DC1E

Dimensiones en mm

- A:** Distancia mínima desde el corte del anafe hasta la pared.
- B:** Profundidad de inserción
- C:** Debe haber un espacio libre de 30 mm entre la superficie de la encimera y la parte superior delantera del horno. Consultar el espacio necesario para el horno.

La encimera en la que se instale el anafe debe resistir cargas de aprox. 60 kg; se pueden usar subestructuras adecuadas en caso necesario.

D	E	F
585-600	50	≥ 35
> 600	≥ 50	≥ 50



PXJ675DC1E

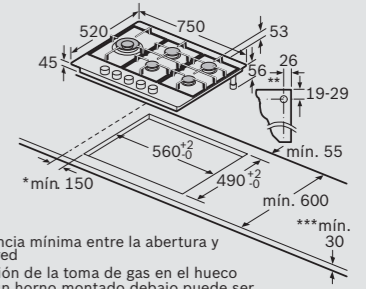
Dimensiones en mm

- A:** Distancia mínima desde el corte del anafe hasta la pared.
- B:** Profundidad de inserción
- C:** Debe haber un espacio libre de 30 mm entre la superficie de la encimera y la parte superior delantera del horno. Consultar el espacio necesario para el horno.

La encimera en la que se instale el anafe debe resistir cargas de aprox. 60 kg; se pueden usar subestructuras adecuadas en caso necesario.

D	E	F
585-600	50	≥ 35
> 600	≥ 50	≥ 50

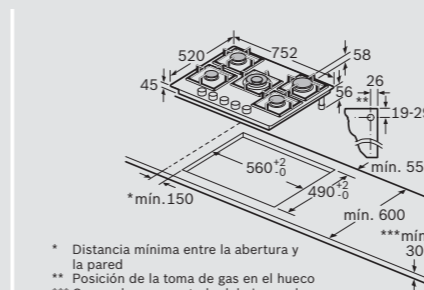
Anafes a gas



Dimensiones en mm

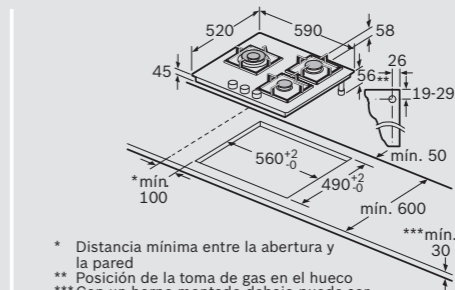
PCS7A5B90

- * Distancia mínima entre la abertura y la pared
- ** Posición de la toma de gas en el hueco
- *** Con un horno montado debajo puede ser más en caso necesario; véanse los requisitos dimensionales del horno



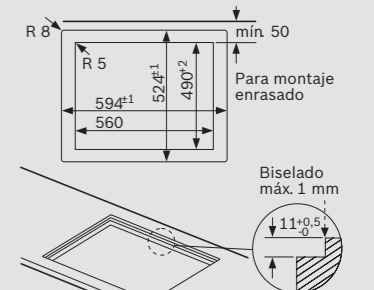
PPQ7A6B90

Dimensiones en mm



PPP6A6B20

Dimensiones en mm



Dimensiones en mm

- * Distancia mínima entre la abertura y la pared
- ** Posición de la toma de gas en el hueco
- *** Con un horno montado debajo puede ser más en caso necesario; véanse los requisitos dimensionales del horno