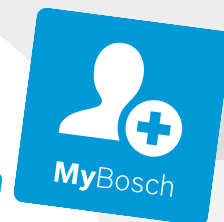




Register your
appliance and join
the Bosch
family of perks:
**[bosch-home.com/us/
mybosch](https://bosch-home.com/us/mybosch)**



Placa a gas

NGMP059UC NGMP659UC

[es-mx] Manual del usuario

Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTES.....	3
1.1 Definiciones de seguridad	4
1.2 Indicaciones generales	4
1.3 Uso previsto	4
1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios	4
1.5 Uso seguro	4
1.6 Seguridad infantil	7
1.7 Seguridad de los aparatos de gas	7
1.8 Instalación y mantenimiento correctos	8
1.9 Instalación a gran altitud	9
1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	9
2 Prevención de daños materiales	10
3 Protección del medio ambiente y ahorro	10
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	10
3.2 Ahorrar energía.....	10
4 Familiarizándose con el aparato	11
4.1 Aparato	11
4.2 Perillas de control	12
4.3 Colocación de las tapas y las bases de los quemadores	12
4.4 Función OptiSim®.....	13
4.5 Rejillas de los quemadores	13
4.6 Quemadores sellados	14
4.7 Características de la llama	14
5 Accesorios	15
5.1 Accesorios	15
6 Recipientes para cocinar.....	16
6.1 Recipientes adecuados	16
6.2 Uso de recipientes para cocinar	16
6.3 Consejos para utilizar el wok.....	17
7 Manejo	17
7.1 Apagar un quemador	17
7.2 Encendido manual de un quemador.....	17
7.3 Sistema de seguridad contra fallas de la llama	17
7.4 Apagar un quemador	18
7.5 Procesos normales durante el funcionamiento	18
8 Ajustes de cocción recomendados	18
8.1 Tablas de cocción	18
9 Limpieza y cuidados	25
9.1 Limpiar el aparato	25
9.2 Limpiar los quemadores	25
9.3 Limpiar las rejillas de los quemadores	25
9.4 Recomendaciones de limpieza	25

10 Solución de problemas.....	28
11 Eliminación	29
11.1 Eliminación de los aparatos usados	29
12 Servicio de atención al cliente	29
12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD).....	29
12.2 Ubicación de la placa de características del aparato	29
13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.....	30
13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica.....	30
13.2 Plazo de vigencia de la garantía.....	30
13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	30
13.4 Producto fuera de garantía.....	31
13.5 Exclusiones de la garantía	31
13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía.....	32
13.7 Información del producto	32



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de descargas eléctricas, incendios y lesiones personales. Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

⚠ ADVERTENCIA: Si la información en estas instrucciones no se sigue con precisión, se puede producir un incendio o una explosión ocasionando daños a la propiedad, lesiones a las personas o incluso la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la proximidad de este aparato o cualquier otro.
- **QUÉ HACER SI DETECTA OLOR A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No utilice ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede contactar a su proveedor de gas, comuníquese con el departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, agencia de servicio o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA:

No operar nunca la zona de cocción de la superficie de este electrodoméstico sin supervisión.

- Si no se observa esta advertencia, se podría producir una explosión o un riesgo de quemaduras que podría dar lugar a daños materiales, personales o incluso la muerte.
- Si ocurriera un incendio, mantenerse alejado del aparato y ponerse en contacto de inmediato con los bomberos.

NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA

UN INCENDIO CAUSADO POR ACEITE/GRASA



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

1.1 Definiciones de seguridad

Aquí puede encontrar explicaciones de las palabras de señal de seguridad utilizadas en este manual.

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse la muerte o heridas graves si no se cumple con esta advertencia.

PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO:

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

1.2 Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Guarde las instrucciones y la información del producto para consultas posteriores o para el próximo propietario.
- El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

1.3 Uso previsto

Solamente una instalación profesional conforme a las instrucciones de instalación puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

Utilizar solo este aparato:

- para aplicaciones culinarias.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- En el uso doméstico privado y en el entorno doméstico.

No utilizar el aparato para:

- en embarcaciones o vehículos.
- como calefactor.
- Este aparato no está diseñado para su manejo con temporizadores o un controles remotos externos.

Para utilizar con otro tipo de gas, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA

Este aparato nuevo ha sido diseñado para ofrecer un uso seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado.

- ▶ Leer atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Si se toman estas precauciones, se reducirán los riesgos de quemaduras, descarga eléctrica, incendios y lesiones personales.
- ▶ Al utilizar aparatos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las páginas siguientes.

ADVERTENCIA

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras.

- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o los tejidos entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.
- ▶ No dejar hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.

Ajustar el control del quemador de modo que la llama no se extienda más allá del fondo del sartén.

Tener especial cuidado de que las corrientes procedentes de ventiladores o salidas forzadas de aire no desplacen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes del sartén.

Durante un apagón, los quemadores de la parrilla solo se pueden encender manualmente.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Desatender el cocinado con grasas o aceites en una parrilla puede ser peligroso y podría causar un incendio.

- ▶ No dejar la parrilla desatendida durante su uso. Podría producirse un incendio durante la cocción.
- ▶ Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- ▶ Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.

Si la parrilla se encuentra cerca de una ventana, de un ventilador o de un sistema de ventilación forzada, es preciso asegurarse de que los materiales inflamables, como las cortinas y persianas de las ventanas, no puedan pasar por encima o cerca de los quemadores o los elementos de calentamiento; podrían prenderse fuego. Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.

- ▶ No se debe usar nunca agua para apagar incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO POR GRASA

- ▶ No desatender el aparato cuando se cocine a alta temperatura. Los derrames causan humo y se puede prender la grasa derramada. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
- ▶ Encender SIEMPRE la campana al cocinar a altas temperaturas o al flambear alimentos (p. ej. crepes Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- ▶ Limpiar los ventiladores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- ▶ Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie. El sistema de ventilación podría absorber las llamas.
- ▶ Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.

Las asas de los recipientes para cocinar deben estar orientadas hacia el interior y no sobresalir por la superficie de unidades adyacentes.

- ▶ Para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables o los derrames por un contacto no intencionado con los recipientes para cocinar, el mango de los recipientes para cocinar deben colocarse de manera que apunten hacia el interior y no se extiendan sobre unidades de superficie adyacentes.

Llevar ropa apropiada. No deben utilizarse nunca prendas holgadas ni sueltas (como corbatas, bufandas, joyas o prendas de manga ancha) al utilizar el aparato.

- ▶ Se recomienda recogerse el pelo largo para que no cuelgue suelto.
- ▶ Asegurar todas las prendas sueltas y similares antes de comenzar.

Utilizar recipientes de tamaño adecuado: este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diversos tamaños.

- ▶ Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la zona de cocción.
- ▶ Si se usan recipientes para cocinar de un tamaño inferior al adecuado, una parte del quemador quedará expuesta al contacto directo y podría provocar que arda la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a la zona de cocción también contribuye a incrementar la eficiencia.

PRECAUCIÓN

Es preciso supervisar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe ser supervisado en todo momento.

ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de incendio, no colocar ni dejar objetos en las superficies de cocción.

En caso de que se prenda fuego a la ropa o al pelo, es preciso rodar por el suelo inmediatamente para extinguir las llamas.

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

- ▶ Sofocar el fuego o la llama, o usar un polvo químico o un extintor de espuma.

Ajustar el tamaño de la llama del quemador para que no se extienda más allá de los bordes del recipiente para cocinar. Una relación adecuada de tamaños entre el recipiente y la llama del quemador reduce los riesgos de seguridad.

ADVERTENCIA

Utilizar solo guantes de cocina secos; los guantes húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor.

- ▶ No dejar que los guantes de cocina entren en contacto con resistencias que estén calientes.
- ▶ No usar toallas ni otros paños gruesos.

El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

- ▶ Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ▶ Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.

- ▶ No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe.

Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.

- ▶ Sostener el mango de el sartén al remover o al dar la vuelta a la comida. Esto ayuda a evitar derrames y que el sartén se mueva.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ZONAS PRÓXIMAS. Las unidades de la superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.

- ▶ Durante, y después de usarse, no tocar ni dejar que prendas, agarra ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de la superficie o con las áreas circundantes hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se incluyen la cubierta y las superficies frente a la cubierta.

Limpiar la placa de cocción con precaución.

- ▶ Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.
- ▶ Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.
- ▶ No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

Si se derraman o se desbordan los alimentos, apagar el quemador y dejar que se enfríe la parrilla.

- ▶ Limpiar los alrededores de los quemadores y los orificios.
- ▶ Después de limpiar, comprobar que el aparato funcione correctamente.

Antes de utilizar los recipientes para cocinar, es preciso comprobar que no presenten daños o un desgaste excesivo.

ADVERTENCIA

Almacenamiento en el interior del aparato o sobre él: el uso de productos químicos corrosivos para el calentamiento o la limpieza podría deteriorar el aparato y causar lesiones personales.

- ▶ No deben guardarse ni usarse en el interior del horno ni tampoco sobre las unidades de superficie o en sus proximidades materiales inflamables, agentes químicos corrosivos, vapores o productos no alimentarios.

- ▶ El aparato está especialmente diseñado para calentar o cocinar alimentos.

Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está aprobado para su uso en exteriores. Véase la declaración de garantía limitada del producto. En caso de duda, contactar con el fabricante.

ADVERTENCIA

Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.

- ▶ **NUNCA** utilizar este aparato como calentador ambiental o para calentar una estancia. de hacerlo así, se podría sufrir una intoxicación por monóxido de carbono y el aparato podría sobrecalentarse.

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES PERSONALES EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SEGUIR ESTAS INDICACIONES.

- ▶ **SOFOCAR LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador. **ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.**
- ▶ **NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO;** hay riesgo de sufrir quemaduras.
- ▶ **NO UTILIZAR AGUA** ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
- ▶ Se puede utilizar un extintor **SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:**
 - se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
 - el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
 - se ha avisado a los bomberos;
 - es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.

El manejo inadecuado de las perillas puede provocar lesiones personales y daños en el aparato.

Recipientes de cocina de vidrio: solo son adecuados para su uso en placas de cocción o placas de gas algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza y otros materiales, puesto que existe un riesgo de rotura debido al cambio brusco de temperaturas.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

Si el aparato o el cable de alimentación presentan daños, esto podría suponer un peligro.

- ▶ No encender el aparato si este o su cable de alimentación están dañados; de hacerlo así, existe un riesgo de lesiones.
- ▶ No manejar nunca un aparato dañado.
- ▶ No jalar nunca el cable de alimentación para desenchufar el aparato. Desconectar siempre el aparato de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de alimentación están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de alimentación o desconectar el breaker de la caja de breakers y cerrar el suministro de gas.
- ▶ Llamar al Servicio técnico. → *Página 29*
- ▶ Solo el personal de servicio técnico calificado debe realizar las reparaciones sobre el aparato para tal propósito.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD: la Ley de Aplicación de Aguas Potables y Sustancias Tóxicas exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas que se sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. La combustión del combustible para cocción a gas puede generar algunos subproductos presentes en la lista. Para minimizar la exposición a dichas sustancias, utilizar siempre este aparato de acuerdo con las instrucciones que contiene este folleto y procurar una buena ventilación.

1.6 Seguridad infantil

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y

conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

ADVERTENCIA

No permitir que los niños usen este aparato a menos que sean supervisados de cerca por un adulto.

- ▶ Los niños y las mascotas no deben dejarse solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. No se les debe permitir nunca jugar en sus inmediaciones, independientemente de que el aparato esté o no en uso.

No se debe permitir que nadie se suba, se pare, se recline, se siente o se cuelgue de cualquier parte de un aparato, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento.

- ▶ Esto podría dañar el electrodoméstico y la unidad podría caerse, lo que podría causar lesiones graves.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en gabinetes por encima de un aparato o en la parte trasera de un electrodoméstico. Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.
- ▶ Almacenar las partes pequeñas con seguridad, ya que estas pueden ser tragadas fácilmente.

1.7 Seguridad de los aparatos de gas

ADVERTENCIA

Para evitar que se acumule monóxido de carbono, no bloquear las aberturas de ventilación del aparato.

ADVERTENCIA

El instalador debe mostrar al propietario dónde se encuentra la llave para cerrar el gas.

Si un quemador se apaga y escapa gas, abrir las ventanas y las puertas. Esperar a que se disipe el gas antes de volver a usar el aparato.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Si hay olor a gas, significa que el instalador no ha comprobado correctamente si hay fugas. Si las conexiones no están apretadas a la perfección, es posible que haya una pequeña fuga y, por lo tanto, un ligero olor. Si huele a gas, desconectar inmediatamente la unidad y contactar con un profesional autorizado para diagnosticar el problema. Leer la ADVERTENCIA sobre el olor a gas.

→ *Página 3*

ADVERTENCIA

Mantener limpios los orificios de los dispositivos de ignición para que los quemadores se enciendan bien. Es necesario limpiar los dispositivos de ignición cuando se derrame algún alimento o cuando los quemadores no se enciendan a pesar de que se oiga el chasquido de los dispositivos.

Para que los quemadores funcionen correctamente, mantener los dispositivos de ignición limpios y secos.

PRECAUCIÓN

Todos los dispositivos de ignición producen chispas cuando se enciende uno de los quemadores.

- ▶ No tocar ninguno de los quemadores cuando la parrilla de gas esté en uso.

ADVERTENCIA

Para evitar que se produzcan llamaradas, todas las rejillas deben estar correctamente colocadas en la parrilla siempre que esta esté en uso. Todas las patas deben estar colocadas en las marcas correspondientes de la parrilla.

- ▶ No utilizar una rejilla si no tiene las patas de hule o están dañadas.

Para evitar que se produzcan llamaradas, no utilizar la parrilla hasta que todas las tapas de los quemadores y las rejillas estén correctamente colocadas.

ADVERTENCIA

Utilizar este aparato únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual.

- ▶ NUNCA utilizar este aparato como calentador ambiental o para calentar una estancia. de hacerlo así, se podría sufrir una intoxicación por monóxido de carbono y el aparato podría sobrecalentarse.

ADVERTENCIA

El proceso de quemado del combustible para cocción a gas puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín. Para minimizar

la exposición a estas sustancias, los quemadores deben ser ajustados por un instalador o agencia certificados para garantizar una combustión adecuada.

- ▶ Asegurarse de que hay una ventilación suficiente con una ventana abierta o utilizar un ventilador o campana al cocinar con gas.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

1.8 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA

Desconectar el suministro eléctrico y el gas antes de proceder al mantenimiento.

ADVERTENCIA

En caso de funcionamiento erróneo, podría ser necesario desconectar el suministro eléctrico.

- ▶ Hay que solicitar al instalador que le muestre la ubicación del breaker del circuito o del fusible. Marcarla para recordarla más fácilmente.

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en el aparato, desconectar el suministro eléctrico en el panel de servicio y bloquear el panel para impedir que se conecte accidentalmente.

Instalación adecuada: una instalación o una puesta a tierra erróneas pueden causar descargas eléctricas.

- ▶ Este aparato debe ser correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico calificado.
- ▶ Se debe conectar únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra.
- ▶ Para más detalles, consultar las instrucciones de instalación.

Mantenimiento por parte del usuario: No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.

- ▶ Cualquier otra tarea de mantenimiento debe de ser efectuada por un proveedor de servicios de mantenimiento autorizado.

ADVERTENCIA

No retirar los grommets, ya que sería necesaria una intervención del Servicio técnico para recolocarlos; además, no se debe utilizar la placa de cocción si no están correctamente acopladas todas las partes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Si el cable de alimentación se ha dañado, debe de ser sustituido por el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona con calificación similar para evitar riesgos.

ADVERTENCIA

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

- No utilizar este aparato si no funciona correctamente o si ha sufrido daños; ponerse en contacto con un profesional autorizado.

1.9 Instalación a gran altitud

Este aparato se ha probado para que funcione a una altitud de hasta 3,080 m (10,100 ft) sobre el nivel del mar. Puede ser necesario realizar ajustes a la llama del quemador para altitudes superiores a 610 m (2,000 ft) sobre el nivel del mar.

Se deben comprobar los quemadores en su ajuste más bajo; si la llama no es estable, hay que aumentar la llama de cocción a fuego lento hasta que se estabilice la llama. Esto se puede hacer ajustando el tornillo de derivación de la válvula. Si el rendimiento de la llama es satisfactorio, no será necesario realizar ningún ajuste. Se requiere que un profesional certificado realice los ajustes de la instalación para gran altitud.

1.10 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

⚠ ADVERTENCIA

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

2 Prevención de daños materiales

AVISO:

FALLA OPERATIVA.

- ▶ Girar siempre el mando de control a la posición **OFF** cuando el aparato no esté en uso.
- Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción.
- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos.
- El papel de aluminio y el plástico se funden en quemadores calientes.
- ▶ No dejar que el papel de aluminio o el plástico entren en contacto con quemadores calientes.
- Una acumulación de calor puede dañar el aparato.
- ▶ No cubrir nunca la parrilla, p. ej. con papel de aluminio o protectores de horno.
 - ▶ No colocar asadores, sartenes o piedras para asar sobre más de un quemador al mismo tiempo.
 - ▶ Usar únicamente los accesorios especificados.
- Los líquidos ácidos como el zumo de limón o el vinagre pueden dañar el acabado superficial del aparato.
- ▶ Retirar inmediatamente los líquidos derramados. Tener cuidado mientras los quemadores aún estén calientes.
- El calor puede causar daños a los aparatos o los muebles adyacentes. Si el aparato está en uso durante un período prolongado, se genera calor y humedad. Se necesita ventilación adicional.
- ▶ Abrir la ventana o encender una campana extractora que descargue el aire extraído y la humedad fuera del edificio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

Si se siguen estos consejos, el aparato consumirá menos energía.

Seleccionar recipientes para cocinar con un diámetro que se ajuste a la zona de cocción. Centrar el recipiente para cocinar en la zona de cocción.

Consejo Para sartenes, los fabricantes de recipientes para cocinar suelen indicar en ellos el diámetro superior. El diámetro de la base del sartén suele ser un poco más pequeño.

- ✓ La energía está adaptada a cada recipiente para cocinar.
- Si se usa un recipiente para cocinar muy pequeño, se desperdicia energía; si se usa un recipiente para cocinar demasiado grande, es necesaria mucha energía para calentarlo.

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

- ✓ Al levantar la tapa, se escapa una gran cantidad de energía.

Utilizar una tapa de vidrio.

- ✓ Al utilizar una tapa de vidrio, se puede ver el interior del recipiente para cocinar sin tener que levantarla.

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

- ✓ El consumo de energía aumenta si se usan recipientes de base curvada.

Utilizar un recipientes para cocinar de un tamaño adecuado a la cantidad de alimentos que se desee cocinar.

- ✓ Cocinar en recipientes grandes con contenido escaso consume demasiada energía.

Cocinar con poca cantidad de agua:

- ✓ a mayor cantidad de agua, más energía se necesita para calentarla.

Seleccionar un nivel de potencia lo más pronto posible. Seleccionar un nivel de potencia apropiado para continuar cocinando;

- ✓ para proseguir el cocinado, basta con un nivel de potencia más bajo.

4 Familiarizándose con el aparato

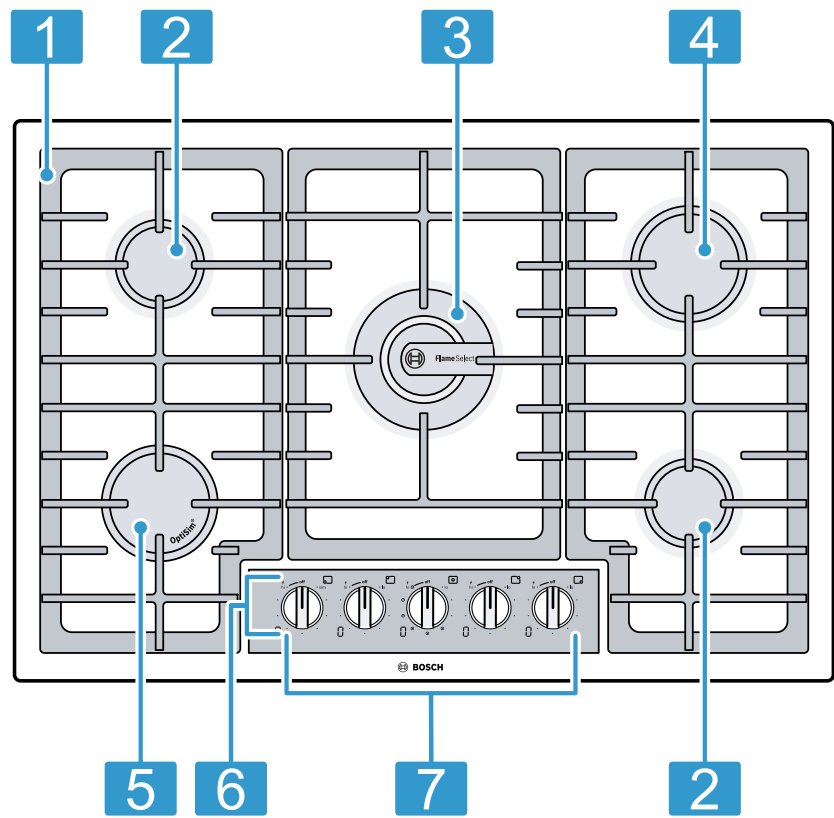
Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.

4.1 Aparato

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su aparato.

Notas

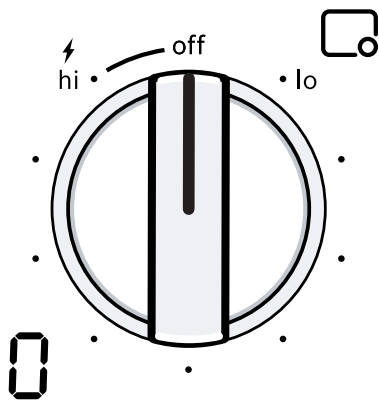
- Este manual abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones descritas.
- Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar una apariencia o diseño distinto.



Número	Pieza	Potencia máxima del quemador
1	Rejillas de los quemadores	Colocar siempre las rejillas de los quemadores como se muestra.
2	Quemador mediano	6,000 BTU/h 1.75 kW
3	Quemador de doble llama	18,000 BTU/h 5.30 kW
4	Quemador grande	10,300 BTU/h 3.00 kW
5	Quemador pequeño	3,400 BTU/h 1.00 kW Tapa del quemador OptiSim® → "Función OptiSim®", Página 13
6	Perillas de control	El control del quemador aparece indicado junto a cada perilla de control.
7	Panel indicador	Muestra el estado de funcionamiento del quemador

4.2 Perillas de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento. Las marcas que rodean las perillas de control muestran los niveles de potencia disponibles. Hay 9 niveles de potencia. Al encender el quemador, el panel indicador junto a la perilla de control muestra el nivel de potencia.



Nota: La imagen de la perilla de control es representativa. Dependiendo de los ajustes disponibles, las perillas de control individuales pueden tener algunas pero no todas las funciones descritas en la tabla siguiente.

Posición de la perilla	
off	Quemador apagado
⚡	Encendido electrónico
●	Niveles de potencia
hi	Nivel de potencia más alto
lo	Nivel de potencia más bajo
sim	Posición para hervir a fuego lento

Posiciones de los quemadores

Las marcas situadas junto a cada uno de las perillas de control indican el quemador que controlan.

Posiciones de los quemadores	
⬜	Quemador delantero izquierdo
⬜	Quemador delantero derecho
⬜	Quemador central
⬜	Quemador trasero izquierdo
⬜	Quemador trasero derecho

Paneles indicadores

Cada quemador dispone de un panel indicador que muestra su estado actual.

Indicación	
⬜	Quemador apagado
⚡	Encendido electrónico
9 - 1	Niveles de potencia
H/h	Indicador de calor residual

Control del quemador de doble llama

En los quemadores de doble llama, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente.

Nivel de potencia	Significado
	Llamas interior y exterior a la máxima potencia.
	Llama exterior a baja potencia, llama interior a la máxima potencia.
	Llama interior a la máxima potencia.
	Llama interior a baja potencia.

4.3 Colocación de las tapas y las bases de los quemadores

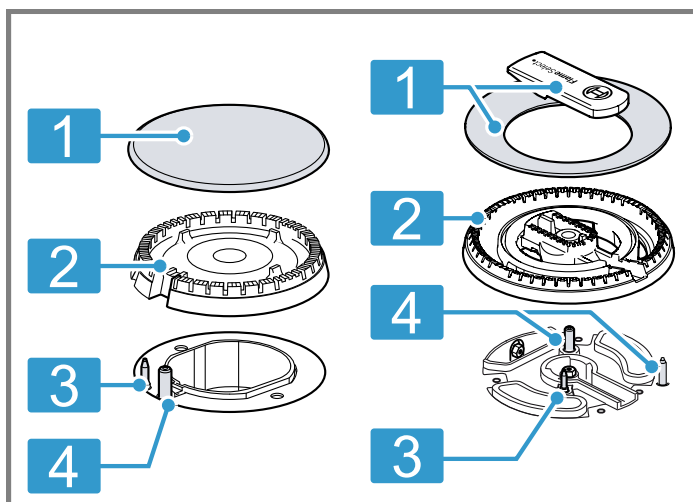
Las tapas de los quemadores deben estar colocadas correctamente para que la parrilla de gas funcione correctamente. Si la tapa del quemador no está bien colocada, podrían darse uno o varios de los siguientes problemas:

- Las llamas de los quemadores son demasiado altas.
- Las llamas salen disparadas de los quemadores.
- Se producen decoloraciones en el acero inoxidable.
- Los quemadores no se encienden.
- Las llamas del quemador no son uniformes.
- El quemador desprende olor a gas.

⚠ ADVERTENCIA
Para evitar que se produzcan llamaradas, no utilizar la parrilla hasta que todas las tapas de los quemadores y las rejillas estén correctamente colocadas.

⚠ PRECAUCIÓN
Para evitar quemaduras, no tocar las tapas de los quemadores ni las rejillas cuando estén calientes.

- ▶ Apagar la parrilla de gas y dejar enfriar los quemadores.



1 Tapa del quemador

2 Base del quemador

3 Termopar

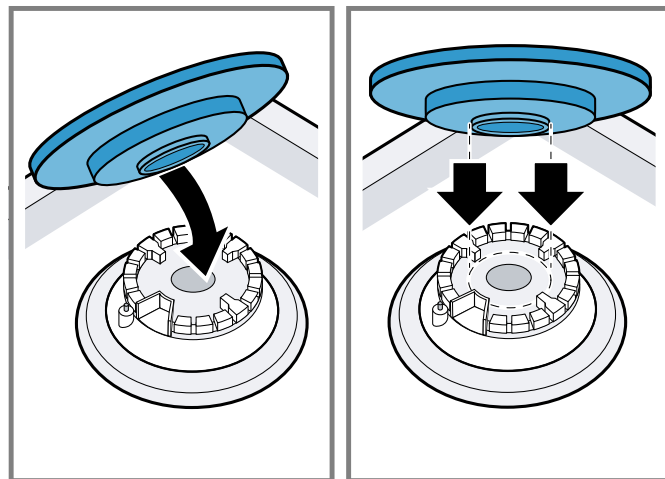
4 Encendedor

4.4 Función OptiSim®

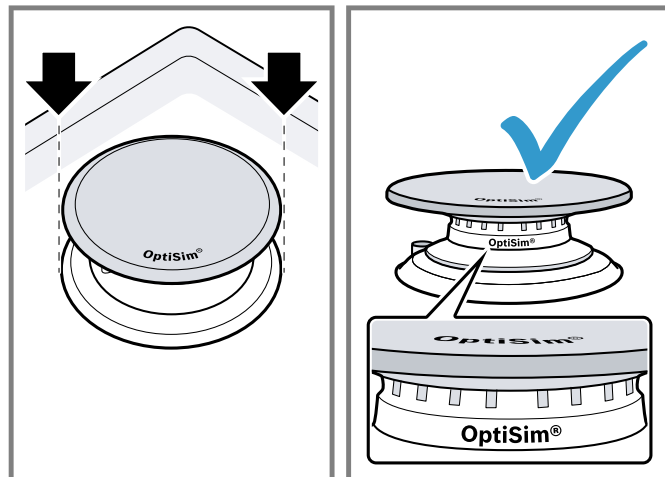
La tapa del quemador OptiSim® está diseñada para funcionar con el quemador pequeño en la posición frontal izquierda de la placa de cocción. Sirve para lograr un hervido a fuego lento óptimo para salsas delicadas y minimizar el riesgo de quemarlas.

Instalar la tapa del quemador OptiSim®

- Colocar la tapa del quemador en la base del quemador, de modo que el saliente inferior se bloquee en su lugar en el centro de la base del quemador.



- ✓ La tapa del quemador OptiSim® está correctamente instalada si sobrepasa la base del quemador y queda elevada sobre la superficie.



4.5 Rejillas de los quemadores

Colocar correctamente las rejillas de los quemadores en la parrilla de gas. No poner en ningún caso la parrilla de gas en funcionamiento sin haber colocado las rejillas de los quemadores en su sitio.

- Para conocer la posición correcta de las rejillas de los quemadores, consultar la vista general del aparato → *Página 11.*
- Colocar los recipientes para cocinar sobre las rejillas de los quemadores. No colocar en ningún caso recipientes para cocinar directamente sobre los quemadores.

- Retirar las rejillas de los quemadores siempre con el máximo cuidado. Al desplazar una rejilla de un quemador, las rejillas adyacentes podrían moverse también.

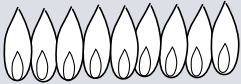
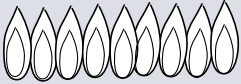
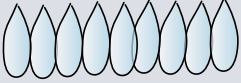
4.6 Quemadores sellados

Su placa de cocción tiene quemadores sellados. Bajo la placa de cocción no hay componentes de los quemadores que se tengan que limpiar, desmontar o ajustar. Su placa de cocción tiene quemadores de cuatro tamaños: pequeño, mediano, grande y de doble llama. Es preciso hacer coincidir las tapas de los quemadores con sus bases correspondientes.

4.7 Características de la llama

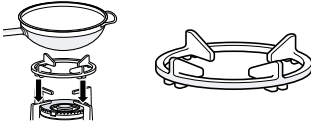
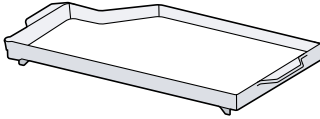
El color de la llama indica si el suministro de gas está ajustado correctamente.

Nota: Dejar que el aparato funcione durante 4 o 5 minutos antes de evaluar la llama. Es normal que haya algunas vetas amarillas al inicio.

Llama	Imagen	Medida
Completamente amarilla o casi		Comprobar que el regulador esté configurado para el combustible correcto. Volver a comprobar tras el ajuste.
Puntas amarillas en la parte exterior		Normal en gas LP
Azul claro		Normal en gas natural

5 Accesorios

Utilizar accesorios originales. Están diseñados para su aparato.

Accesorios	Uso
Aro para wok	 ■ Número de pedido HEZ298102 ■ Utilizar para cocinar con un sartén wok. ■ Adecuado únicamente para su uso con quemadores de doble llama. Utilizar recipientes para cocinar con una base redondeada. ■ Para extender la vida útil del aparato, recomendamos utilizar el accesorio para wok.
Plancha	 ■ Número de pedido HEZ9GR58UC ■ Utilizar esta plancha especialmente desarrollada para comidas como hot cakes, tostadas a la francesa, sándwiches a la plancha, tocino, verduras y hamburguesas. ■ La plancha Bosch está adaptada especialmente para encajar en las dos zonas de cocción del lado derecho de todas las placas de cocción de gas Bosch.

5.1 Accesorios

Puede adquirir los accesorios en el servicio de atención al cliente, en comercios especializados o en Internet. Utilice solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.

Los accesorios son específicos del aparato. Al comprarlos, indique siempre la denominación exacta (E-Nr.) de su aparato. → *Página 29*

La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del servicio de atención al cliente o en la tienda en línea.

www.bosch-home.com

6 Recipientes para cocinar

La información que figura a continuación tiene como objetivo ayudar al usuario a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes para cocinar.

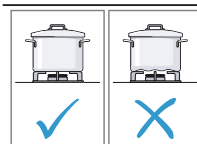
6.1 Recipientes adecuados

Utilizar únicamente recipientes de tamaño adecuado. Los recipientes para cocinar no deben sobresalir por el borde de la placa de cocción.

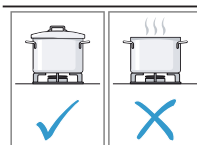
Quemador	Diámetro mínimo de la base del recipiente para cocinar	Diámetro máximo de la base del recipiente para cocinar
Quemador de doble llama	22 cm (8 $\frac{2}{3}$ ")	30 cm (11 $\frac{3}{4}$ ")
Quemador grande	7 $\frac{3}{4}$ " (20 cm)	10 $\frac{1}{4}$ " (26 cm)
Quemador mediano	5 $\frac{1}{2}$ " (14 cm)	7 $\frac{3}{4}$ " (20 cm)
Quemador pequeño	4 $\frac{3}{4}$ " (12 cm)	6 $\frac{1}{4}$ " (16 cm)

Recomendaciones sobre recipientes para cocinar

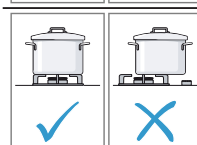
- Los sartenes con base de aluminio o cobre conducen el calor de manera uniforme.
- Los de acero, si este no está combinado con otros metales, pueden dar lugar a resultados de cocción no homogéneos.
- Los recipientes de hierro colado absorben calor lentamente y cocinan de manera más uniforme a niveles bajos-medios.
- Los sartenes de base plana y pesada ofrecen calor uniforme y estabilidad.
- NO EMPLEAR sartenes de poco grosor, combados, abollados o deformados, ya que calientan de manera desigual.



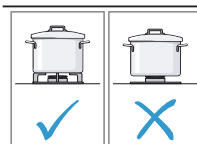
No utilizar recipientes para cocinar deformados. Los recipientes para cocinar deformados no son estables sobre la placa y pueden volcarse. Utilizar recipientes con una base gruesa y plana.



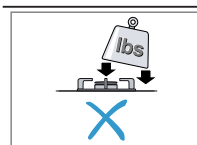
No cocinar sin la tapa. Asegurarse de que no se mueva la tapa. Al cocinar sin tapa, se escapa una gran cantidad de energía.



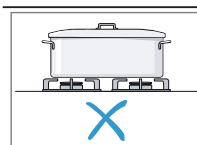
Colocar el recipiente en el centro del quemador; de lo contrario, podría volcarse. No colocar recipientes para cocinar de gran tamaño en los quemadores más cercanos a los controles. Los controles podrían dañarse debido a un sobrecalentamiento.



Colocar los recipientes para cocinar sobre las rejillas de los quemadores. No colocar nunca los recipientes para cocinar directamente sobre los quemadores. Antes de usar el aparato, asegurarse de que las rejillas y las tapas de los quemadores estén correctamente colocados.



Manejar con cuidado los recipientes para cocinar sobre la placa de cocción. No golpear la placa de cocción. No colocar objetos pesados en la placa de cocción.



No utilizar en ningún caso múltiples quemadores para calentar un mismo recipiente, como planchas, sartenes o piedras para asar. La acumulación de calor resultante podría dañar el aparato.

6.2 Uso de recipientes para cocinar

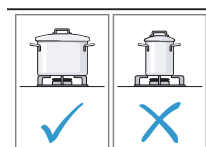
La selección y la colocación de los recipientes para cocinar afectan a la seguridad y a la eficiencia energética del aparato.

⚠ ADVERTENCIA

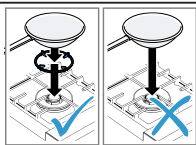
Los objetos inflamables pueden encenderse.

- Se debe mantener una distancia de 50 mm (2 $\frac{1}{2}$ ") como mínimo entre los recipientes para cocinar y los objetos inflamables.

Nota: Al utilizar ciertas ollas o sartenes, puede ocurrir una ligera deformación temporal en la superficie de cocción de acero. Esto es normal y no afecta a la funcionalidad del aparato.



Asegurarse siempre de utilizar recipientes para cocinar de dimensiones adecuadas para el tamaño del quemador. No usar en ningún caso recipientes pequeños en quemadores grandes. Asegurarse de que la llama no entre en contacto con los laterales del recipiente para cocinar.



Al cocinar con un wok, utilizar el accesorio para sartén wok. Colocar el accesorio para sartén wok sobre la rejilla del quemador tipo wok. Asegurarse de que el wok quede estable sobre el accesorio para sartén wok mientras se esté cocinando.

6.3 Consejos para utilizar el wok

Tener en cuenta las indicaciones siguientes para asegurarse de utilizar el wok con seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

Un wok posicionado de forma incorrecta puede causar lesiones. El wok no es estable y puede volcarse.

- ▶ El wok debe utilizarse únicamente en el quemador para wok y con el accesorio para sartén wok. No colocar nunca el accesorio para sartén wok ni el wok en el quemador mediano ni en el grande.

Utilizar un wok de base abombada. Al cocinar con un wok, es preciso utilizar el accesorio para sartén wok. Colocar el accesorio para sartén wok sobre la rejilla del quemador de doble llama. Asegurarse de que el wok quede estable sobre el accesorio para sartén wok mientras se esté cocinando.

7 Manejo

Esta sección incluye toda la información necesaria en relación con el manejo del aparato.

7.1 Apagar un quemador

La placa de cocción utiliza dispositivos de encendido eléctricos para encender los quemadores.

AVISO:

Girar la perilla de control directamente desde la posición off hasta el nivel de potencia más bajo puede causar daños en el aparato.

- ▶ No girar nunca la perilla de control directamente de off a lo o viceversa.
1. Colocar recipientes para cocinar apropiados en la rejilla del quemador.
 2. Presionar la perilla de control para la zona de cocción seleccionada y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj a 4.
 3. Empujar hasta el fondo la perilla de control del quemador para encender la zona de cocción.
 - ✓ Se producen chispas en todos los quemadores mientras se mantiene presionada la perilla de control.
 - ✓ Se enciende la llama del quemador seleccionado.
 - ✓ se ilumina en el panel indicador.
 4. Soltar la perilla de control.
 5. **⚠ ADVERTENCIA** El gas que se escapa puede arder.

- ▶ Si el quemador no se enciende transcurridos 15 segundos, apagar la perilla de control y abrir la puerta o la ventana de la habitación. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Girar la perilla de control a la posición deseada.

- ✓ El nivel de potencia seleccionado aparece en el panel indicador de la zona de cocción.
6. Si el quemador no se enciende, apagarlo y repetir los pasos descritos anteriormente. Esta vez, mantener presionada la perilla de control durante más tiempo (hasta 10 segundos).

Nota

Para garantizar un funcionamiento apropiado del aparato, es preciso tener en cuenta las siguientes instrucciones:

- Las rejillas y los componentes del quemador deben estar correctamente colocados.
- No intercambiar las tapas de los quemadores individuales.
- Es importante mantener limpio el aparato. Limpiar los dispositivos de encendido periódicamente con un cepillo pequeño no metálico. Poner especial cuidado en evitar que los dispositivos de encendido sufran impactos fuertes.
- Las ranuras y los orificios de los quemadores deben estar limpios para que la llama sea adecuada. Limpiar periódicamente los quemadores.

7.2 Encendido manual de un quemador

Si se produce un apagón, es posible encender manualmente los quemadores.

1. Mantener presionada la perilla de control del quemador correspondiente y girarla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el nivel máximo de potencia.
2. Colocar la llama de un encendedor o la de un cerillo junto al quemador.

7.3 Sistema de seguridad contra fallas de la llama

La placa está equipada con un sistema de seguridad (termopar) que cierra el suministro de gas cuando los quemadores se apagan accidentalmente durante su funcionamiento, p. ej. a causa de una corriente de aire. Para encender el quemador, debe activarse el sistema que permite el paso del gas. Realizar los siguientes pasos.

⚠ ADVERTENCIA

Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, girar la perilla de control del quemador a la posición off y dejar que transcurra al menos un minuto antes de intentar volver a encenderlo.

1. Encender el quemador como siempre sin soltar la perilla de control.
2. Mantener firmemente presionada la perilla de control durante 4 segundos después de encender la llama.

7.4 Apagar un quemador

- ▶ Girar la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta off.
- ✓ Se enciende  en el panel indicador. Transcurridos unos segundos, se indica que queda calor residual.

7.5 Procesos normales durante el funcionamiento

Los procesos enumerados a continuación son normales durante el funcionamiento.

- Se emite un ligero silbido cuando el quemador está en funcionamiento.
- Se desprenden olores durante el primer uso; no comportan ningún riesgo y desaparecen con el tiempo.
- Es normal que la llama sea de color naranja; esto se debe a la presencia de impurezas, como el polvo que hay en la atmósfera, o a derrames de líquidos.

8 Ajustes de cocción recomendados

La tabla detalla los ajustes de calor óptimos y los tiempos de cocción para varios tipos de alimentos. La información indicada es válida al cocinar cuatro raciones. Los tiempos de cocción y los ajustes de calor pueden variar en función del tipo de alimentos, el peso y la calidad de los mismos, del tipo de gas utilizado y del material del

8.1 Tablas de cocción

A continuación se muestra información relativa a cómo cocinar alimentos en los distintos quemadores. Recomendamos utilizar el primer quemador en orden de aparición. Consultar la vista general del aparato para identificar los quemadores.

Cómo utilizar las tablas de cocción

Cada tipo de alimentos se puede preparar en uno o dos pasos. Para cada paso, dispone de la información siguiente.

- Método de cocción
- Ajuste de temperatura
- Tiempo de cocción en minutos

Métodos de cocción incluidos en la tabla de cocción

	Llevar a ebullición
---	---------------------

que estén hechos los recipientes para cocinar. Para preparar estos platos, se han utilizado principalmente recipientes de acero inoxidable. Siempre se deben utilizar recipientes del tamaño adecuado y colocarlos en el centro del quemador. Véase la vista general de recipientes adecuados para cocinar.

Recomendaciones

- Recomendaciones de cocción:
 - Colocar en el recipiente todos los ingredientes al mismo tiempo cuando se preparen sopas, cremas, guisos de lentejas o garbanzos.
 - Precalentar el aceite al freír. Una vez se haya empezado a freír alimentos, si es necesario, ajustar la potencia para conservar la temperatura. Mantener la temperatura del aceite para las distintas tandas de cocinado y remover los alimentos con frecuencia.
- Recomendaciones para reducir el tiempo de cocción:
 - Usar una olla express para cocinar sopas cremosas y legumbres. Seguir las instrucciones del fabricante de la olla express. Añadir todos los ingredientes juntos al comienzo.
 - Hacer hervir el agua antes de añadir pasta, arroz o papas; después, ajustar el nivel de potencia para continuar con la cocción.
 - Utilizar una tapa al cocinar arroz y papas.

	Continuar la cocción
	Acumular presión en la olla express
	Mantener la presión en la olla express
	Freír a alta temperatura
	Freír a fuego lento
	Derretir, licuar

Recomendaciones para los distintos tamaños de los quemadores
Se muestra información acerca de cómo cocinar alimentos en los distintos quemadores. Recomendamos utilizar el primer quemador mencionado. La vista general del modelo describe todos los quemadores de la placa de cocción.
→ "Familiarizándose con el aparato", Página 11

Ejemplo de uso de las tablas de cocción para preparar sopa de pescado en el quemador grande.

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
Sopa de pescado	Grande	12 - 17		8	7 - 9		1	5 - 8
	Medio	17 - 22		8	11 - 13		1	6 - 9
	Doble llama	10 - 15		9	4 - 6		4	6 - 9

- Paso 1: llevar a ebullición. Seleccionar el ajuste de temperatura 8 durante 7-9 minutos.
- Paso 2: continuar con la cocción. Cambiar al ajuste de temperatura 1 durante 5-8 minutos.

Sopas y cremas

Alimento	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
Sopa de pescado								
	Grande	12 - 17		8	7 - 9		1	5 - 8
	Medio	17 - 22		8	11 - 13		1	6 - 9
	Doble llama	10 - 15		8	5 - 7		4	5 - 8
Minestrone (sopa de verduras)								
	Grande	47 - 52		9	10 - 12		5	37 - 40
	Medio	57 - 62		9	10 - 12		6	47 - 50
	Doble llama	45 - 50		7	8 - 10		4	37 - 40

Pasta y arroz

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
Espagueti								
	Grande	18 - 22		9	8 - 10		6	10 - 12
	Medio	20 - 24		9	10 - 12		7	10 - 12
	Doble llama	17 - 21		8	7 - 9		6	10 - 12
Arroz								
	Grande	17 - 22		9	5 - 7		2	12 - 15
	Medio	18 - 23		9	7 - 9		6	11 - 14
	Doble llama	13 - 18		7	4 - 6		4	9 - 12
Ravioli								
	Grande	9 - 14		9	4 - 6		6	5 - 8
	Medio	17 - 22		8	12 - 14		8	5 - 8
	Doble llama	8 - 13		8	3 - 5		8	5 - 8

Verduras y legumbres

Plato	Quemado r	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperat ura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperat ura	Paso 2 Tiempo en min.
Papas hervidas (para puré o ensalada de papa)								
	Grande	23 - 28		9	8 - 10		5	15 - 18
	Medio	25 - 30		9	10 - 12		6	15 - 18
	Doble llama	22 - 27		9	8 - 10		7	14 - 17
Hummus (puré de garbanzos)								
	Grande	50 - 55		9	10 - 12		4	40 - 43
	Doble llama	47 - 52		7	10 - 12		6	37 - 40
	Medio	52 - 57		9	12 - 14		5	40 - 43
Lentejas de montaña								
	Grande	40 - 45		9	8 - 10		8	32 - 35
	Medio	50 - 55		9	18 - 20		6	32 - 35
	Doble llama	40 - 45		9	8 - 10		4	32 - 35
Fritura de verduras								
	Grande	12 - 17	 ¹	7	6 - 8	 ¹	5	6 - 9
	Doble llama	10 - 15	 ¹	7	5 - 7	 ¹	6	5 - 8
	Medio	20 - 25	 ¹	9	20 - 25			
Verduras frescas salteadas Revolver constantemente								
	Doble llama	5 - 7	 ¹	9	5 - 7			
	Grande	6 - 8	 ¹	9	6 - 8			
Papas fritas								
	Doble llama	13 - 18	 ¹	7	13 - 18			
	Grande	15 - 20	 ¹	9	15 - 20			
	Medio	25 - 30	 ¹	9	25 - 30			

¹ Cocinar sin tapa

Huevos

Plato	Quemado r	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperat ura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperat ura	Paso 2 Tiempo en min.
Omelette (1 ración)								

¹ Cocinar sin tapa

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
	Medio	3 - 5	 ¹	8	3 - 5			
	Grande	2 - 4	 ¹	9	2 - 4			
	Doble llama	2 - 4	 ¹	5	2 - 4			

Tortilla española

	Grande	25 - 30	 ¹	9	25 - 30			
	Doble llama	18 - 23	 ¹	7	18 - 23			

¹ Cocinar sin tapa**Salsas**

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
-------	----------	----------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------

Salsa de tomate

	Doble llama	20 - 25	 ¹	9	4 - 5	 ¹	1	16 - 20
--	-------------	---------	--	---	-------	--	---	---------

Salsa blanca

Remover constantemente

	Pequeño	10 - 15	 ¹	6	2 - 4	 ¹	6	8 - 11
	Medio	10 - 15	 ¹	5	2 - 4	 ¹	5	8 - 11
	Grande	3 - 8	 ¹	5	1 - 2	 ¹	5	2 - 6

Salsa de queso azul

Remover constantemente

	Pequeño	4 - 6	 ¹	7	4 - 6			
	Medio	3 - 5	 ¹	7	3 - 5			
	Doble llama	4 - 6	 ¹	3	4 - 6			

Salsa napolitana

	Medio	18 - 23	 ¹	6	2 - 4	 ¹	4	16 - 19
	Grande	13 - 18	 ¹	9	1 - 3	 ¹	8	12 - 15
	Doble llama	13 - 18	 ¹	7	1 - 3	 ¹	5	12 - 15

Salsa carbonara

	Medio	10 - 15	 ¹	6	5 - 7	 ¹	3	5 - 8
	Grande	8 - 13	 ¹	5	4 - 6	 ¹	3	4 - 7
	Doble llama	10 - 15	 ¹	3	10 - 15			

¹ Cocinar sin tapa

Pescado

Plato	Quemado r	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
Bacalao empanizado								
	Grande	5 - 10	 ¹	8	5 - 10			
	Medio	8 - 13	 ¹	9	8 - 13			
	Doble llama	5 - 10	 ¹	6	5 - 10			
Salmón horneado								
	Grande	5 - 10	 ¹	7	2 - 4		1	3 - 6
	Medio	5 - 10	 ¹	8	2 - 4		1	3 - 6
	Doble llama	4 - 9	 ¹	6	2 - 4		1	2 - 5
Mejillones								
	Grande	5 - 7		9	5 - 7			
	Doble llama	3 - 5		9	3 - 5			
	Medio	10 - 12		9	10 - 12			

¹ Cocinar sin tapa**Carne**

Plato	Quemado r	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
Pechuga de pato (1 pieza)								
	Medio	6 - 8	 ¹	7	6 - 8			
	Grande	9 - 11	 ¹	7	9 - 11			
	Doble llama	6 - 8	 ¹	5	6 - 8			
Ternera Stroganoff								
	Grande	8 - 13	 ¹	9	8 - 13			
	Doble llama	5 - 10	 ¹	7	5 - 10			
	Medio	12 - 17	 ¹	9	12 - 17			
Filetes de pechuga de pollo (8 piezas)								
	Grande	7 - 12	 ¹	9	5 - 7	 ¹	6	5 - 8
	Doble llama	7 - 12	 ¹	9	3 - 5	 ¹	6	5 - 8
	Medio	7 - 12	 ¹	9	10 - 12			
Carne molida								
	Grande	15 - 20		8	15 - 20			
	Medio	20 - 25		9	20 - 25			

¹ Cocinar sin tapa

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
	Doble llama	15 - 20		6	15 - 20			

¹ Cocinar sin tapa**Productos precocidos**

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
-------	----------	----------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------

Croquetas congeladas (16 unidades)
Barritas de pescado (12 unidades)

	Grande	6 - 10		8	5 - 10			
	Medio	8 - 12		9	8 - 13			
	Doble llama	4 - 8		6	5 - 10			

Salchichas fritas (12 unidades)

	Grande	5 - 10		7	2 - 4		1	3 - 6
	Medio	7 - 12		8	2 - 4			
	Doble llama	5 - 10		6	2 - 4		1	2 - 5

Salchichas cocidas (12 unidades)

	Medio	8 - 13		9	8 - 13			
	Grande	9 - 14		7	9 - 14			
	Doble llama	9 - 14		4	9 - 14			

Hamburguesas (4 unidades)
1 cm (0.4") de grosor; 110 g

		4 - 9	 ¹	9	1 - 3	 ¹	7	3 - 6
	Medio	6 - 11	 ¹	9	1 - 3	 ¹	7	5 - 8
	Doble llama	3 - 8	 ¹	9	1 - 3	 ¹	7	2 - 5

Verduras congeladas

Remover constantemente

	Grande	7 - 12	 ¹	9	7 - 12			
	Doble llama	5 - 10	 ¹	9	5 - 10			
	Medio	10 - 15	 ¹	9	10 - 15			

Pizza (8 pulgadas)¹ Cocinar sin tapa

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
	Doble llama	4 - 8		4	4 - 8			
	Grande	16 - 20		1	16 - 20			

¹ Cocinar sin tapa**Postres**

Plato	Quemador	Tiempo total en min.	Paso 1 Método de cocción	Paso 1 Ajuste de temperatura	Paso 1 Tiempo en min.	Paso 2 Método de cocción	Paso 2 Ajuste de temperatura	Paso 2 Tiempo en min.
-------	----------	----------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	---------------------------------	--------------------------

Arroz con leche

Revolver constantemente

	Medio	30 - 35	 ¹	8	9 - 11	 ¹	4	21 - 24
	Pequeño	40 - 45	 ¹	9	12 - 14	 ¹	2	28 - 31
	Doble llama	23 - 28	 ¹	6	8 - 10	 ¹	4	15 - 18

Derretir chocolate

Con OptiSim®

	Pequeño	10 - 15	 ¹	1				
--	---------	---------	--	---	--	--	--	--

Crepas (4 unidades)

	Grande	17 - 22	 ¹	7	1 - 3	 ¹	5	16 - 19
	Doble llama	9 - 14	 ¹	5	1 - 3	 ¹	4	8 - 11
	Medio	20 - 25	 ¹	9	1 - 3	 ¹	7	19 - 22

Budín de pan (a baño María)

	Grande	25 - 30	 ¹	9	10 - 12	 ¹	6	15 - 18
	Doble llama	22 - 27	 ¹	9	7 - 9	 ¹	7	15 - 18
	Medio	30 - 35	 ¹	9	12 - 14	 ¹	7	18 - 21

Natillas

Remover constantemente

	Grande	3 - 8	 ¹	5	3 - 8			
	Medio	8 - 13	 ¹	5	8 - 13			
	Doble llama	8 - 13	 ¹	3	8 - 13			

Bizcocho (a baño María)

	Grande	35 - 40	 ¹	9	35 - 40			
	Doble llama	40 - 45	 ¹	9	40 - 45			

¹ Cocinar sin tapa

9 Limpieza y cuidados

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

9.1 Limpiar el aparato

PRECAUCIÓN

Todos los dispositivos de ignición producen chispas cuando se enciende uno de los quemadores.

- ▶ No tocar ninguno de los quemadores cuando la parrilla de gas esté en uso.

ADVERTENCIA

No limpiar la placa de cocción cuando aún esté caliente.

AVISO:

Si se extraen las perillas de control durante la limpieza, la humedad podría penetrar en el interior del aparato. Esto podría dañar el aparato.

- ▶ No se deben extraer las perillas de control al limpiar el aparato.

1. Dejar que el aparato se enfríe.
2. Limpiar con una esponja, agua y jabón.
3. Secar con un paño suave.

9.2 Limpiar los quemadores

Limpiar las superficies de los quemadores después de cada uso para evitar que se obstruyan.

AVISO:

No limpiar las partes del quemador en el lavavajillas, ya que podrían resultar dañadas.

9.4 Recomendaciones de limpieza

Seguir las siguientes recomendaciones de limpieza para los componentes individuales del aparato.

Componente/ material	Método apropiado de limpieza	Notas importantes
Base del quemador / aleación de aluminio	■ Limpiador no abrasivo: detergente para vajillas y agua caliente ■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®¹ o Soft Scrub®¹ Enjuagar y secar inmediatamente.	■ No raspar ni descascarillar los orificios. ■ Limpiar los orificios con un alambre o un clip estirado. ■ No utilizar un palillo para dientes, ya que podría romperse. ■ Las bases de los quemadores no se deben dejar en remojo. ■ Se puede utilizar un cepillo de dientes para quitar manchas resistentes.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

1. Esperar hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa.
3. Secar completamente los quemadores. Si hay gotitas de agua o ronchas húmedas en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada.
4. Recolocar los componentes del quemador. Asegurarse de que las tapas de los quemadores estén correctamente colocadas sobre sus respectivas bases.
→ "Colocación de las tapas y las bases de los quemadores", Página 12

9.3 Limpiar las rejillas de los quemadores

1. Esperar hasta que se haya enfriado el aparato.
2. Levantar cuidadosamente las rejillas de los quemadores.
3. Frotar con un cepillo no metálico y agua jabonosa. Limpiar cuidadosamente alrededor de las patas de goma. Si se desprenden las patas de goma, las rejillas podrían arañar la superficie de la cubierta.
4. Secar completamente las rejillas de los quemadores. Si hay gotitas de agua o ronchas húmedas en la cubierta al iniciar la cocción, la superficie esmaltada podría resultar dañada.
5. Colocar las rejillas de los quemadores en su posición correcta.
→ "Rejillas de los quemadores", Página 13

Componente/ material	Método apropiado de limpieza	Notas importantes
Tapa del quemador/ porcelana esmaltada	■ Limpiadores no abrasivos: detergente para vajillas y agua caliente, amoníaco, Fantastic®¹ ■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®¹ ■ Limpiadores líquidos: Soft Scrub®¹ ■ Para manchas de comida: limpiadores abrasivos como Barkeepers Friend®¹ Enjuagar y secar inmediatamente.	■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ No utilizar una esponja ni un trapo mojado sobre la porcelana caliente. ■ Las tapas de los quemadores no se deben dejar en remojo. ■ Aplicar siempre la presión mínima al usar limpiadores abrasivos. ■ Secar a fondo y asegurarse de que la tapa del quemador esté colocada correctamente en la base del quemador después de limpiarla.
Perillas de control y grommets	Limpiadores no abrasivos: detergente para platos y agua caliente Secar bien después de limpiar.	■ No se deben extraer las perillas de control al limpiar el aparato. El aparato puede sufrir daños si la humedad penetra en él. ■ No retirar los anillos. De lo contrario, tendrá que reinstalarlos el Servicio técnico. ¡NO UTILIZAR LA PARRILLA SIN QUE ESTÉN CORRECTAMENTE COLOCADOS TODOS SUS COMPONENTES! ■ No dejar en remojo las perillas de control o los anillos. ■ No lavar las perillas de control en el lavavajillas; esto podría dañarlos. ■ No utilizar limpiadores ni estropajos abrasivos, como Bon Ami®¹, Ajax®¹ o Comet®¹. Podrían dañar permanentemente los acabados o eliminar las señales gráficas.
Acabado exterior/ acero inoxidable	■ Limpiar con agua jabonosa y un trapo suave; después, enjuagar y secar con un paño suave. ■ Acondicionar el acero con el acondicionador para acero inoxidable Bosch (parte # 00576696). No es apropiado para usarlo en acero negro. ■ Manchas de cal: vinagre blanco doméstico ■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®¹ ■ Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®¹ Enjuagar y secar inmediatamente.	■ No utilizar estropajos de fibra de acero. Podrían rayar la superficie. ■ El acero inoxidable resiste la mayoría de las marcas y manchas de comida, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. ■ No dejar nunca manchas de comida o de sal sin limpiar en el acero inoxidable durante un tiempo prolongado. ■ Frotar suavemente en la dirección de las líneas de pulido. ■ El cloro o los compuestos de cloro en ciertos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Comprobar los ingredientes de la etiqueta antes de utilizar el producto.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

Componente/ material	Método apropiado de limpieza	Notas importantes
Rejillas de los quemadores y puente de rejillas/esmalte de porcelana en hierro fundido	■ Limpiador no abrasivo: agua caliente con detergente, Fantastic®¹ ■ Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®, Soft Scrub®¹ ■ Manchas persistentes: utilizar estropajos de fibra de acero enjabonados ■ Limpieza en el lavavajillas: es preciso eliminar todo resto de alimentos quemados antes de meter las rejillas de los quemadores en el lavavajillas. Estas se deben colocar en la bandeja inferior del lavavajillas y utilizar el detergente recomendado por el fabricante del aparato. Enjuagar y secar inmediatamente.	■ Las rejillas son pesadas; proceder con cuidado al levantarlas. Colocarlas en una superficie protegida para limpiarlas. ■ Es normal que se formen burbujas, resquebrajaduras y desportilladuras debido a las temperaturas extremas en los dedos de la rejilla y a los rápidos cambios de temperatura. ■ Los derrames ácidos o con azúcar deterioran el esmalte. Eliminar la suciedad tan pronto como el aparato se haya enfriado lo suficiente como para tocarlo. ■ Los limpiadores abrasivos pueden acabar por estropear el esmalte si se utilizan a menudo o con demasiada fuerza. ■ No se debe limpiar la rejilla en un programa de autolimpieza de horno.
Dispositivos de encendido/cerámica	■ Limpiarlos con cuidado con un cotonete humedecido con agua y jabón. ■ Raspar poco a poco la suciedad con un palillo de dientes.	■ Evitar que penetre un exceso de agua en el dispositivo de encendido. Si el dispositivo de encendido está húmedo, el quemador no podrá encenderse. ■ Eliminar las pelusas que hayan quedado después de la limpieza.

¹ Estas marcas son marcas comerciales registradas de sus respectivos propietarios. Todas las demás marcas son marcas comerciales de BSH Home Appliances Corporation o sus sociedades afiliadas.

10 Solución de problemas

Usted mismo puede solucionar los errores menores de su aparato. Lea la información acerca de cómo solucionar los errores antes de contactar con Atención al Cliente. Así podrá evitar visitas de reparación innecesarias.

ADVERTENCIA

Es peligroso realizar reparaciones de forma inadecuada.

- ▶ Solo los proveedores de servicio técnico autorizados deben realizar las reparaciones.

- ▶ Si el cable de conexión de red o el cable de conexión de este aparato resulta dañado, debe ser sustituido por un cable especial de conexión de red o por un cable especial de conexión para este aparato que puede obtenerse a través del fabricante o de su servicio de atención al cliente.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llame a Atención al Cliente.

Falla	Causas y resolución de problemas
El sistema eléctrico general del aparato no funciona.	Se ha disparado el breaker en el centro de carga. 1. Comprobar el breaker del circuito o la caja de fusibles local. 2. Comprobar que haya un suministro eléctrico adecuado para el aparato.
	El enchufe del cable de alimentación no está enchufado. ▶ Conecte el aparato a la red eléctrica.
	Se interrumpió el suministro de corriente eléctrica. ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación.
El encendido automático no funciona.	Hay restos de comida, suciedad o productos de limpieza entre los dispositivos de ignición y los quemadores. ▶ Limpiar el espacio entre el dispositivo de ignición y el quemador.
	Los componentes del quemador están húmedos. ▶ Secar con cuidado los componentes del quemador.
	Los componentes del quemador no están colocados correctamente. ▶ Posicionar correctamente los componentes del quemador.
	El aparato no está conectado correctamente al suministro de potencia. ▶ Contactar con un electricista calificado.
La llama del quemador no es uniforme.	Los componentes del quemador no están colocados correctamente. ▶ Posicionar correctamente los componentes del quemador.
	Las ranuras del quemador están sucias. ▶ Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no es normal o no hay gas.	El suministro de gas está bloqueado por las llaves de gas intermedias. ▶ Abrir las llaves del gas.
	El tanque de gas está vacío. ▶ Reemplazar el tanque de gas.
Huele a gas en la cocina.	Se ha dejado abierta una llave de gas. ▶ Cerrar las llaves de gas.
	Acoplamiento incorrecto del tanque de gas. ▶ Comprobar que la conexión con el tanque de gas sea correcta.
	Hay una fuga en la tubería de gas que va al aparato. 1. Cerrar la llave de gas principal para interrumpir el suministro de gas. 2. Ventilar el local. 3. Informar inmediatamente a un técnico instalador autorizado para que compruebe y certifique la instalación. 4. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no haya fugas de gas en el conducto de suministro de gas o en el aparato.

Falla	Causas y resolución de problemas
El quemador se apaga inmediatamente al soltar la perilla de control.	La perilla de control no se ha mantenido presionada durante suficiente tiempo. 1. Mantener presionada la perilla de control durante unos segundos después del encendido. 2. Presionar firmemente la perilla de control. Las ranuras del quemador están sucias. ► Limpiar las ranuras del quemador.
El encendido automático no funciona y aparece F2, F4 o F5 en el panel indicador.	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. ► Apagar todos los quemadores o utilizar el nivel de potencia mínimo hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente.
La panel indicador muestra F o E.	Hay una falla electrónica 1. Desconectar el aparato de la toma eléctrica. 2. Esperar un par de segundos y volver a conectar el aparato en la toma eléctrica. 3. Si el mensaje persiste, llamar al Servicio de asistencia técnica.

11 Eliminación

11.1 Eliminación de los aparatos usados

Mediante una eliminación respetuosa con el medio ambiente se pueden reutilizar materias primas valiosas.

1. Desenchufar el cable de conexión a la red de la toma de corriente.
2. Separar el cable de conexión a la red.
3. Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente.

Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

12 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el servicio de atención al cliente, no olvide indicar el número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) de su aparato.

USA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

www.bosch-home.com/us/shop

CA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/service/get-support

www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

12.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

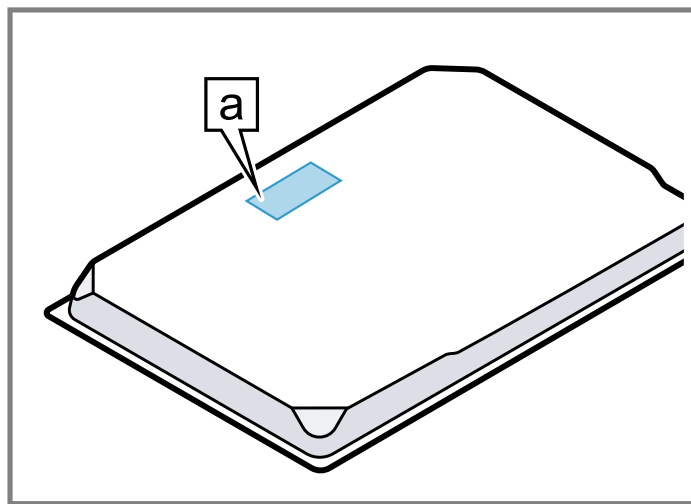
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del servicio de atención al cliente, puede anotar dichos datos.

12.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:

- En el certificado del aparato.
- En la parte inferior del aparato.



a Placa de características

13 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

13.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Bosch») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Bosch vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.
- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía.

Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

13.2 Plazo de vigencia de la garantía

Bosch garantiza que el producto no tiene defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de entrega original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de entrega original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no presenta defectos **estéticos** en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, desportilladuras, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de treinta (30) días desde la fecha de entrega o fecha de cierre para una nueva construcción. Se excluyen de esta garantía por defectos **estéticos** las variaciones leves de color que se deban a diferencias inherentes a las piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias provocadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta

garantía por defectos **estéticos** cualquier electrodoméstico en exposición, de piso, vendido “en el estado en que se encuentra” o de segunda selección.

13.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Bosch). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté afiliado o a un distribuidor autorizado de Bosch no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto

en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Bosch no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

13.4 Producto fuera de garantía

Bosch no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

13.5 Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Bosch, incluidos, entre otros, alguno de los siguientes:

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.

- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Bosch antes de realizar el servicio.

En ningún caso Bosch tendrá responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. También se excluyen de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluidos, a modo de ejemplo, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de breakers o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

13.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su producto, debe comunicarse con el Servicio de asistencia técnica de Bosch al 1-800-944-2904 para programar una reparación.

13.7 Información del producto

Para una referencia rápida, copiar la información que se encuentra a continuación de la placa de características. Conservar su factura y/o los documentos de entrega para la validación de la garantía.

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!

Simply create a MyBosch account, then register your appliance.

You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:

www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.

We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.

Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:

Please have your Model Number (E-Nr) ready when contacting us.

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.bosch-home.com

1-800-944-2904

© 2023 BSH Home Appliances Corporation



8001287898 (040418)

es-mx