

Gas Cooktops

Use and Care Manual

NGM Gas Cooktops
NGM5455UC



BOSCH
Invented for life



Índice

Definiciones de seguridad.	1	Mantenimiento.	16
Seguridad de los electrodomésticos a gas.	1	Servicio técnico	17
Seguridad	2	Antes de llamar al servicio técnico.	17
Acerca de este manual	5	Cuadro de resolución de problemas.	17
Cómo está organizado este manual	5	Placa de datos	17
Comienzo	5	Cómo obtener servicio técnico o piezas	17
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez	5	DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.	18
Piezas y accesorios incluidos.	6		
Hornillas selladas	7		
Tapas de las hornillas.	7		
Rejillas de las hornillas	9		
Perillas de control.	10		
Retiro de la perilla de control de la hornilla.	10		
Operación	11		
Acerca del electrodoméstico.	11		
Operación normal (encendido/reencendido eléctrico).	11		
Características típicas de las llamas	11		
Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico	11		
Sugerencias de cocción (para obtener mejores resultados)	11		
Utensilios de cocina adecuados.	12		
Limpieza y mantenimiento	14		
Limpieza diaria	14		
Pautas de limpieza	14		

Este electrodoméstico de Bosch es fabricado por
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

¿Tiene preguntas?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

¡Esperamos recibir sus comentarios!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse la muerte o lesiones graves como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones menores o moderadas como resultado de la falta de cumplimiento de esta advertencia.

AVISO: Esto indica que pueden producirse daños al electrodoméstico o a materiales como resultado de la falta de cumplimiento de esta recomendación.

Nota: Esto le avisa sobre información y/o consejos importantes.

Seguridad de los electrodomésticos a gas

ADVERTENCIA:

Si no sigue la información de este manual exactamente, se puede ocasionar un incendio o una explosión que puede causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **No almacene ni utilice materiales combustibles, gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables cerca de este electrodoméstico ni de ningún otro.**
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - **No intente encender ningún electrodoméstico.**
 - **No toque ningún interruptor eléctrico.**
 - **No use ningún teléfono en su edificio.**
 - **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
 - **Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**
- **La instalación y el servicio técnico deben ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicio técnico autorizada o el proveedor de gas.**

Seguridad

Instrucciones de seguridad importantes

IMPORTANTE: EL ELECTRODOMÉSTICO DEBE SER INSTALADO POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

INSTALADOR: DEJE ESTAS INSTRUCCIONES CON EL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO HAYA FINALIZADO LA INSTALACIÓN.

IMPORTANTE: GUÁRDELAS PARA EL USO POR PARTE DEL INSPECTOR LOCAL.

⚠ ADVERTENCIA

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de paso de gas.
- Si una hornilla se apaga y se produce un escape de gas, abra las ventanas y las puertas. Espere hasta que el gas se haya disipado antes de usar el electrodoméstico.
- Si siente olor a gas, su instalador no ha verificado en forma correcta que no haya fugas. Si las conexiones no están perfectamente ajustadas, es posible que haya una fuga y, por lo tanto, sienta un leve olor a gas. Detectar una fuga de gas no es un procedimiento que puede hacer usted mismo. Algunas fugas pueden detectarse únicamente cuando el control de la hornilla se encuentra en la posición ON (Encendido), y esto debe ser realizado por un operario de servicio técnico calificado. Consulte "WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS" on page 1.
- Durante una falla de la alimentación eléctrica, únicamente las hornillas de la placa pueden encenderse en forma manual.
- Para evitar la acumulación de monóxido de carbono, no bloquee las aberturas de ventilación del electrodoméstico.
- Para un encendido y rendimiento adecuados de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencias de la Propuesta 65 del Estado de California:

Este producto contiene productos químicos que el Estado de California sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos.

• **IMPORTANTE ADVERTENCIA DE SEGURIDAD:**

La Ley de Aplicación de la Reglamentación sobre Agua Potable Segura y Sustancias Tóxicas de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al Gobernador de California publicar una lista de sustancias que el estado sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas advertir a los clientes de la posible exposición a dichas sustancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar algunos subproductos que se encuentran en la lista. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad según las instrucciones incluidas en este cuadernillo y permita una buena ventilación.

- Los pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Si tiene pájaros como mascotas, manténgalos lejos de la cocina o de las demás habitaciones adonde puedan llegar las emanaciones de la cocina. Otras emanaciones de la cocina, como las producidas por calentar en exceso margarinas y aceites de cocina, también pueden ser perjudiciales.

Seguridad para evitar incendios

- No use papel de aluminio para cubrir ninguna parte de la placa.
- Programe el control de la hornilla de modo que la llama no se extienda más allá de la base de la olla.
- Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.
- No permita que papel de aluminio, plástico, papeles ni paños entren en contacto con una hornilla o rejilla calientes. No permita que las ollas hiervan hasta quedar sin líquido.
- Si la placa se encuentra cerca de una ventana, una ventilación de aire forzado o un ventilador, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas ni a los elementos, ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor producen humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA EN LA PARRILLA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a temperaturas bajas o medianas.
 - b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
 - c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en el ventilador ni en el filtro.
 - d) Use el tamaño de olla adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
- En el caso de que su ropa o cabello se prendan fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.
 - Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.
 - Asegúrese de que las corrientes de aire, como las de los ventiladores o las ventilaciones de aire forzado, no impulsen las llamas de modo que se extiendan más allá de los bordes de la olla.

ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) **SOFOQUE LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal; luego, apague la hornilla. **ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.**
- b) **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS;** puede quemarse.

- c) **NO USE AGUA,** ni toallas o repasadores húmedos; puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor **SOLO** si:
 - 1) Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - 2) El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - 3) Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - 4) Puede combatir el incendio con la espalda en dirección a una salida.
 - 5) Tenga a la mano un extinguidor de incendio adecuado, en un área altamente visible y fácilmente accesible, próxima al horno.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarlo.

Prevención de quemaduras

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE LA SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie ni las áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, los agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estas hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.
- Use valores de calor altos en la placa solo cuando sea necesario. Para evitar que se produzcan burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.
- Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

PRECAUCIÓN:

Todos los encendedores echan chispas al encender cualquier hornilla. No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad de los niños

- Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.
- No permita que nadie se suba, pare, apoye o siente sobre ninguna parte de un electrodoméstico ni que se cuelgue de esta. Esto puede dañar el electrodoméstico y podría causar lesiones graves.
- No permita que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en uso o no.

PRECAUCIÓN:

No deben almacenarse objetos de interés para los niños en un electrodoméstico, en gabinetes que estén sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

- No limpie el electrodoméstico cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas o paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.
- Después de un derrame o un derrame por hervor, apague la hornilla y deje enfriar la placa. Limpie alrededor de la hornilla y los orificios de la hornilla. Después de limpiar, verifique que la hornilla funcione correctamente.

Seguridad en los utensilios de cocina

- Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.
- Use el tamaño de olla adecuado. El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento u hornilla y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con una base plana y lo suficientemente grande de manera que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de la superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

- Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes, las hornillas ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.
- Ajuste el tamaño de la llama de la hornilla de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio de cocina. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto a la llama de la hornilla reduce los riesgos de seguridad.
- Use únicamente utensilios de determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos para usarlos en la placa.

Instalación y mantenimiento adecuados

- Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para identificarla fácilmente.
- Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo solo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Consulte las Instrucciones de instalación para obtener más detalles.
- Este electrodoméstico ha sido diseñado para el uso doméstico normal de una familia únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. *Consulte "DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO" en la página 18.* Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para usarlo al calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.
- No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un proveedor de servicio técnico autorizado.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

ADVERTENCIA:

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar la placa, apague el suministro eléctrico en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene diversas secciones:

- La sección *Seguridad* describe los procedimientos importantes que pueden garantizarle su seguridad mientras usa el electrodoméstico.
- La sección *Cómo comenzar* describe las características y la funcionalidad del electrodoméstico, e incluye una descripción de su configuración y operación.
- La sección *Operación* describe cómo operar cada componente y aprovechar al máximo su rendimiento.
- La sección *Limpieza y mantenimiento* describe cómo limpiar y mantener el electrodoméstico.
- La sección *Servicio técnico* incluye consejos para resolver problemas y la garantía.

Antes de usar el electrodoméstico, asegúrese de leer este manual. Preste especial atención a las **Instrucciones de seguridad importantes** que se encuentran al comienzo del manual.

Comienzo

Antes de usar el electrodoméstico por primera vez

- Retire todos los materiales de embalaje y el material impreso de la superficie de la placa.
- Mientras está fría, limpie la placa con una esponja húmeda limpia y séquela.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de la selección y del uso de los utensilios de cocina adecuados. (*Consulte “Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina.” en la página 12*).
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.
- Es posible que sienta un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y dejará de ocurrir.
- Los resultados de cocción óptimos dependen de la selección y del uso de los utensilios de cocina adecuados. (*Consulte “Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina.” en la página 12*).
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información del Manual de uso y cuidado antes de usar el producto.

Piezas y accesorios incluidos



Figura 1: Modelos NGM5055UC

1. Hornilla de superficie delantera izquierda (5,000 BTU)
2. Hornilla de superficie trasera izquierda (9,100 BTU)
3. Hornilla de superficie trasera derecha (11,500 BTU)
4. Hornilla de superficie delantera derecha (5,000 BTU)
5. Ubicación del número de serie/de la placa de datos (debajo de la parte delantera derecha)

Hornillas selladas

Su nueva placa tiene hornillas de gas selladas. No es necesario limpiar, desarmar ni ajustar ninguna pieza de las hornillas debajo de la placa. Su placa tiene tres tamaños diferentes de hornillas: pequeño, mediano y grande. Haga coincidir las letras correspondientes de la tapa de la hornilla con las de la base de la hornilla. *Consulte "Tapas de las hornillas" en la página 8.*

Tapas de las hornillas

La tapa de la hornilla es de acero esmaltado. Las tapas de las hornillas deben colocarse correctamente para que la placa funcione bien. Si la tapa de la hornilla no se coloca correctamente, es posible que se produzcan uno o más de los siguientes problemas:

- Las llamas de la hornilla son demasiado altas.

- Las llamas salen disparadas de las hornillas.
- Las hornillas no se encienden.
- Las llamas de la hornilla se encienden de manera dispareja.
- La hornilla emite olor a gas.

ADVERTENCIA

Para evitar llamaradas e impedir que se generen subproductos nocivos, no use la placa sin que todas las tapas de las hornillas y todas las rejillas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta.

ADVERTENCIA

Para prevenir quemaduras, no toque las tapas ni las rejillas de las hornillas mientras estén calientes. Apague la placa y deje enfriar las hornillas.

Colocación de las tapas de las hornillas

Cada tapa tiene una letra (A, C, D o F) grabada en la parte inferior de la tapa, que corresponde a una letra (A, C, D o F) grabada en la base de la hornilla que está conectada al electrodoméstico.

- Coloque la tapa de cada hornilla en la base de la hornilla correcta según la designación de letra correspondiente. Consulte la Figura 5 "Tapas de las hornillas" en la página 8.
- Coloque la tapa de la hornilla suavemente sobre la base, de modo que los dientes de la base de la hornilla calcen bien en la ranura de la tapa de la hornilla.

Base de la hornilla

Tapa de la hornilla

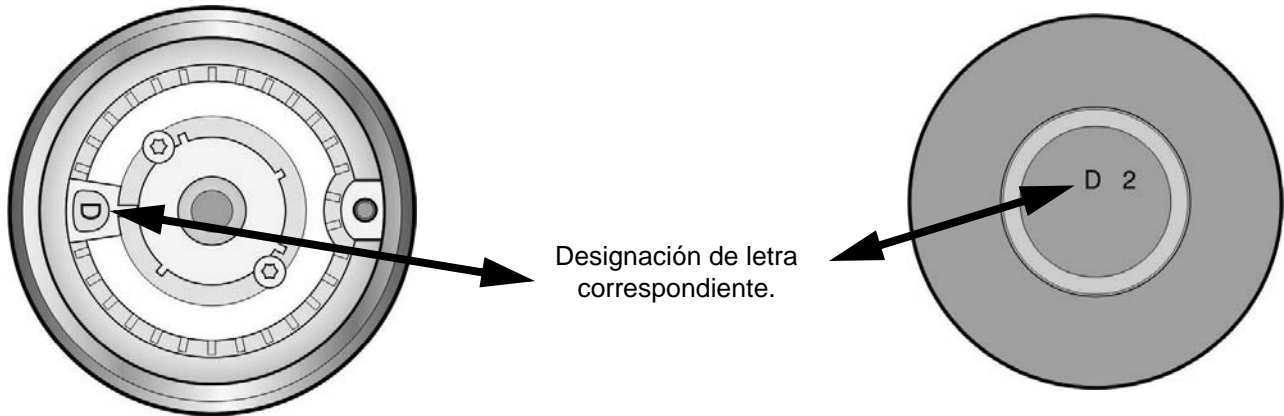


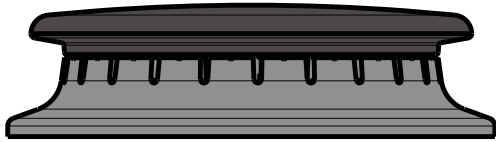
Figura 2: Tapas de las hornillas

Verificación de colocación de la tapa de la hornilla

- Asegúrese de que no haya ninguna separación entre la tapa de la hornilla y la base de la hornilla. Consulte la Figura 3 "Colocación de la tapa de la hornilla" en la página 9 para ver la colocación correcta e incorrecta de la tapa de la hornilla.

- También puede intentar mover suavemente la tapa de la hornilla de un lado a otro para verificar si está colocada correctamente. Si está colocada correctamente, la tapa se irá enganchando a presión de un lado al otro a medida que los dientes toquen el reborde de la ranura.

Colocación correcta de la tapa de la hornilla



Colocación incorrecta de la tapa de la hornilla

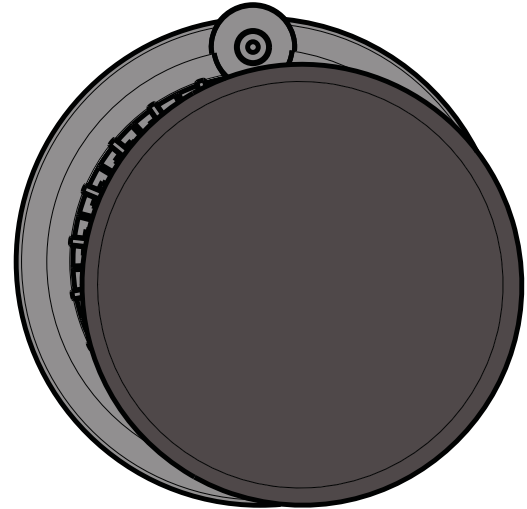
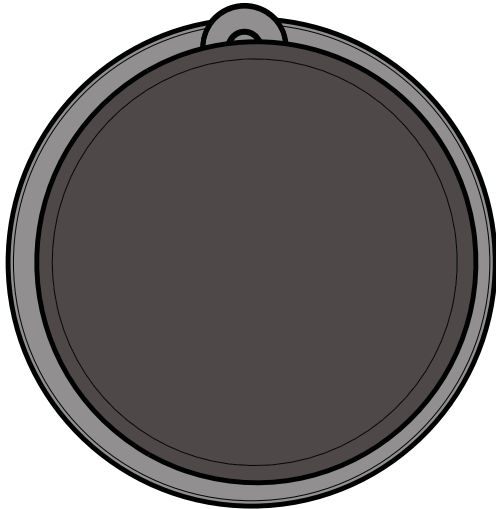
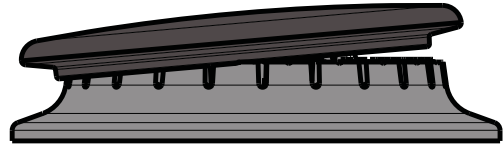


Figura 3: Colocación de la tapa de la hornilla

Rejillas de las hornillas

Las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta antes de cocinar.

24" 4 Burner

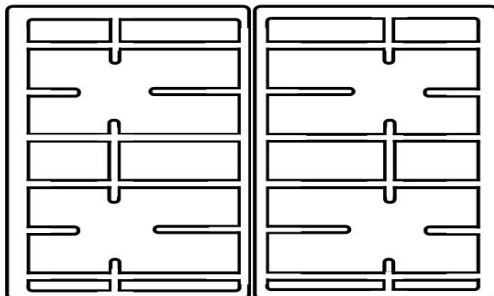


Figura 4: Rejillas de las hornillas

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar llamaradas, apoye las cacerolas correctamente, y para evitar derrames, todas las rejillas deben estar colocadas en la posición correcta en la placa cuando la placa esté en uso. Cada una de las cuatro patas debe colocarse en las depresiones correspondientes de la placa. No use la rejilla si faltan las patas de hule o están dañadas.

Para reemplazar los patas de hule: comuníquese con su distribuidor o llame al número de servicio técnico que aparece en la parte interna de la portada.

Perillas de control

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda para encender y programar el valor de calor deseado.

⚠ PRECAUCIÓN

No operar las perillas correctamente puede ocasionar lesiones personales o daños al electrodoméstico.

La placa tiene controles de hornillas estándares y arandelas de hule.

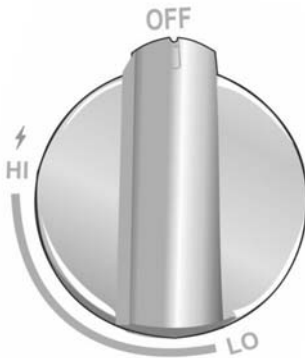


Figura 5: Perilla de control de hornillas estándar

Los controles de hornillas estándares tienen una cantidad ilimitada de valores de calor.

Para operar: Seleccione la perilla de control adecuada, empuje hacia abajo y gire hacia la izquierda hasta obtener el tamaño de llama deseado. Apague girando la perilla de control hacia la derecha, a la posición **OFF** (Apagado).

Retiro de la perilla de control de la hornilla

Para retirar la perilla y la arandela: Con la hornilla en la posición **OFF** (Apagado), levante suavemente la perilla hacia arriba y quítela. Jale suavemente la arandela de los costados y extraígalas.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, no atravesie la mano por la abertura de control para alcanzar la caja empotrada.

⚠ ADVERTENCIA

No use el producto si las perillas y las arandelas no están colocadas.

Para volver a colocar la arandela y la perilla: Introduzca cuidadosamente la arandela en la abertura y asegúrese de que la parte superior principal esté asentada en la guía alrededor de todo el perímetro de la arandela. Vuelva a colocar la perilla de control colocando la línea indicadora en la posición de las doce en punto. Presione firmemente hacia abajo.

Operación

Acerca del electrodoméstico

Use la placa para aplicaciones de cocción en superficie como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y sofreír.

⚠ ADVERTENCIA

La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar pequeñas cantidades de monóxido de carbono, benceno, formaldehído y hollín. Para minimizar la exposición a estas sustancias, las hornillas deben ser ajustadas por un instalador o una agencia certificados para asegurar una combustión adecuada. Asegure una ventilación adecuada dejando abierta una ventana, o use un ventilador o campana cuando cocine con gas. Siempre opere la unidad según las instrucciones de este manual.

La placa tiene una perilla de control para cada hornilla. Empuje hacia abajo y gire la perilla hasta el valor de calor deseado.

Operación normal (encendido/reencendido eléctrico)

La placa utiliza encendedores eléctricos para encender las hornillas. No existe una luz piloto. Cada hornilla tiene su propio encendedor. Si la llama de una hornilla se apaga durante el uso, la hornilla se vuelve a encender automáticamente.

⚠ PRECAUCIÓN

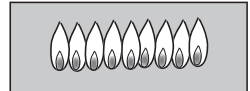
Para evitar posibles lesiones o daños al electrodoméstico, asegúrese de que las rejillas estén instaladas exactamente según las instrucciones de instalación y no al revés ni dadas vuelta.

Características típicas de las llamas

La llama de la hornilla debe ser azul y estable, sin puntas amarillas, ruido excesivo ni flameo. Debe estar encendida completamente alrededor de la tapa de la hornilla.

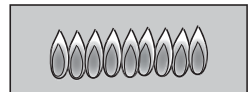
Llamas amarillas:

Se requiere un ajuste adicional.



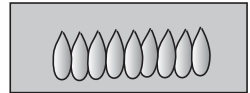
Puntas amarillas en conos externos:

Normal para gas licuado de petróleo (liquified petroleum, LP).



Llamas azul claro:

Normal para gas natural.



Si la llama es amarilla por completo o en su mayor parte, verifique que el regulador esté programado para el combustible correcto. Después de ajustarla, vuelva a probarla.

Ver algunas vetas amarillas es normal durante el encendido inicial. Deje que la unidad funcione durante 4 o 5 minutos y vuelva a evaluarla antes de realizar ajustes.

Figura 6: Verificación de las características de las llamas

La presencia de partículas extrañas en la línea de gas puede provocar una llama de color naranja durante el uso inicial de la unidad. Esta llama debería desaparecer con el uso. Verifique la hornilla y asegúrese de que los orificios de abertura de la hornilla no estén obstruidos. Si los orificios están tapados, consulte "Antes de llamar al servicio técnico" en la página 17.

NOTA:

Es posible que se escuche un "estallido" cuando la hornilla se apaga manualmente. El "estallido" puede ser más alto con gas LP que en el caso de gas natural. Esto es normal.

Cómo aprovechar al máximo su electrodoméstico

Sugerencias de cocción (para obtener mejores resultados)

- Deje hervir los alimentos. Revuelva bien para asegurarse de que todos los alimentos estén hirviendo; luego, tape y reduzca la llama al valor deseado.
- Use una tapa para mantener una temperatura de cocción más constante.
- Verifique los alimentos ocasionalmente para ver si debe girar la perilla de control a un valor más bajo o más alto.
- Es normal revolver los alimentos ocasionalmente.

- Debe haber vapor y una leve vibración en la superficie del líquido mientras se hierven los alimentos a fuego lento.
- Use utensilios de cocina adecuados. (*Consulte “Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina.” en la página 12).*
- Coloque la olla en el centro de la hornilla antes de encenderla.
- Consulte “Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie” chart on page 12 para conocer los valores sugeridos.

Recomendaciones de cocción en hornillas de superficie

Usos	Valor de calor
Hervir agua	Alto
Freír en sartén, sofreír, dorar carnes, freír en aceite abundante	Medio-alto
Freír la mayoría de los alimentos, huevos, pancakes, hervir lentamente	Medio



Usos	Valor de calor
Terminar de cocinar alimentos cubiertos, cocinar al vapor	Medio-bajo
Derretir chocolate y mantequilla, hervir a fuego lento salsas de tomate, sopas, estofados	Bajo


Utensilios de cocina adecuados

Características de los utensilios de cocina

- Las ollas con base de aluminio o cobre conducen el calor en forma pareja.
- Es probable que las ollas de acero, si no está combinado con otros metales, brinden una cocción dispareja.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido absorben el calor lentamente y brindan una cocción más pareja usando valores entre bajos y medios.
- Las ollas con bases planas y pesadas proporcionan calor uniforme y estabilidad.
- NO USE ollas delgadas, alabeadas, abolladas ni con surcos ya que pueden brindar una cocción dispareja.

Elección de los utensilios de cocina. Recomendaciones sobre utensilios de cocina.

Práctica	
<p>Diámetro de la base de la olla</p> <ul style="list-style-type: none"> • La llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con valores de llama altos, ya que las llamas podrían envolver los costados de la olla. • Las ollas demasiado grandes que abarcan dos hornillas deben colocarse de adelante hacia atrás, no de lado a lado. • Para obtener los mejores resultados de cocción, las ollas grandes no deben extenderse sobre los costados de las rejillas. 	
<p>Utilice ollas equilibradas</p> <ul style="list-style-type: none"> • El equilibrio es importante para la estabilidad y para una cocción pareja. • Las ollas deben estar apoyadas a nivel sobre la rejilla de la placa, sin balancearse ni tambalearse. • Centre la olla sobre la hornilla. 	

Práctica	
<p>Utilice una tapa bien ajustada</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una tapa que calza correctamente ayuda a reducir el tiempo de cocción. 	

Utensilios de cocina especiales

Se pueden utilizar ollas que abarcan dos hornillas, por ejemplo, planchas, asaderas y sartenes para escalfar pescado, siempre que se coloquen de adelante hacia atrás. Ajuste la llama de manera uniforme para cocinar en forma pareja.

Use un wok con base plana.

Las ollas de presión y para preparar conservas deben cumplir los mismos requisitos descritos anteriormente. Después de dejar hervir el contenido, use el valor de calor más bajo posible para mantener el hervor o la presión (para ollas de presión/para preparar conservas).

Limpeza y mantenimiento

Limpeza diaria

Se puede limpiar toda la placa en forma segura pasando una esponja jabonosa y, luego, enjuagando y secándola. Para manchas difíciles, siga los métodos de limpeza que se recomiendan a continuación.

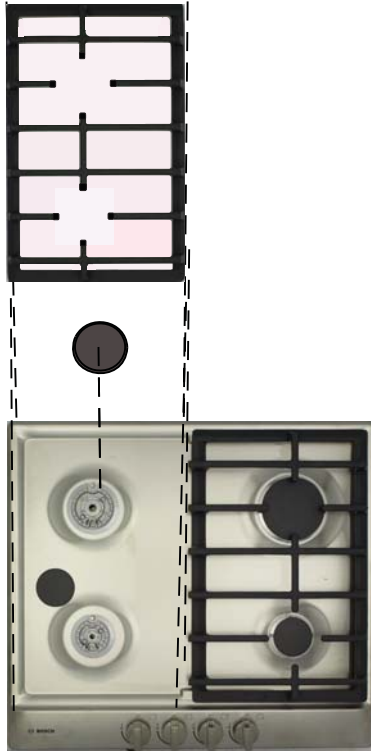


Figura 7: Limpeza de la placa

- Siempre use el limpiador más suave para la tarea correspondiente. Use paños, esponjas o toallas de papel limpios y suaves.

Cuadro de limpeza de la placa

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
Base de la hornilla Aleación de aluminio	<ul style="list-style-type: none">• Detergente y agua caliente; enjuague y seque.• Cepillo de dientes de cerdas rígidas de nailon para limpiar las aberturas de los orificios.• Limpiadores abrasivos: Esponjas Brillo® o S.O.S.®. Enjuague y seque.	<ul style="list-style-type: none">• No raye ni cause hendiduras en las aberturas de los orificios.• Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado.• No use un palillo que pueda romperse.

- Frote los acabados de acero inoxidable en la dirección de la veta. Seque el área por completo para que no queden marcas de agua.
- Antes de limpiar, asegúrese de que las hornillas estén apagadas, y de que las rejillas y hornillas estén frías.
- No limpie las piezas desmontables de la placa en ningún horno autolimpiante.
- Después de limpiarlas, coloque todas las piezas en las posiciones correspondientes antes de usar la placa.
- Para un rendimiento adecuado de las hornillas, mantenga los encendedores limpios y secos.
- Mantenga los orificios del encendedor limpios para un encendido correcto de las hornillas. Es necesario limpiar estos orificios cuando se ha producido un derrame por hervor o cuando la hornilla no se enciende incluso cuando los encendedores electrónicos hacen clic.
- No use limpiadores inflamables, como líquido para encendedores o WD-40.
-

⚠ PRECAUCIÓN

Todos los encendedores echan chispas al encender cualquier hornilla. No toque ninguna hornilla cuando la placa esté en uso.

Pautas de limpeza

Los limpiadores que se recomiendan a continuación y en la página siguiente indican un tipo de limpiador; no implican el aval de una marca en particular. Use todos los productos según las instrucciones del paquete.

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
<p>Tapa de la hornilla Esmalte de porcelana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuague y seque bien. • Limpiadores no abrasivos: Amoniaco, Fantastic®, Formula 409®. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. • Para manchas de alimentos, use un limpiador abrasivo como Zud® o Bar Keepers Friend®. • Vuelva a colocar la tapa. Asegúrese de que esté asentada en la base. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los derrames de sustancias ácidas y de azúcar deterioran el esmalte de porcelana. • Remueva la suciedad inmediatamente después de que la unidad se haya enfriado lo suficiente para tocarla. • No use una esponja ni una toalla húmedas sobre la porcelana caliente. • No sumerja las tapas de las hornillas. • Siempre aplique una mínima presión cuando use limpiadores abrasivos. • Seque bien después de limpiar.
<p>Perillas de control y arandelas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuague y seque inmediatamente. • Para retirar las arandelas, consulte <i>“Retiro de la perilla de control de la hornilla” en la página 10.</i> • Para retirar las perillas, levántelas hacia arriba en forma recta. 	<ul style="list-style-type: none"> • No sumerja las perillas ni las arandelas. • No use estropajos ni limpiadores abrasivos, como Bon Ami®, Ajax® o Comet®. Pueden dañar el acabado en forma permanente o borrar los gráficos. • No jale la arandela al retirarla ni al volver a colocarla.
<p>Acabado externo Acero inoxidable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente. • Limpiador pulidor: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de las manchas y picaduras; mejora el aspecto. • Manchas de agua dura: Vinagre blanco de uso doméstico. • Limpiadores abrasivos suaves: Limpiador líquido para acero inoxidable Kleen King, Bon Ami®. • Decoloración por el calor: Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • No use esponjas de lana de acero, ya que rayan la superficie. • El acero inoxidable resiste la mayoría de las manchas de alimentos y las marcas de picaduras siempre que la superficie se mantenga limpia y protegida. • Nunca deje que las manchas de alimentos ni sal permanezcan en el acero inoxidable durante algún tiempo. • Frote ligeramente en la dirección de la veta. • El cloro o los compuestos con cloro de algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Verifique los ingredientes en la etiqueta antes de usar el producto.

Pieza/material de la placa	Limpiadores sugeridos	Recordatorios importantes
<p>Rejillas y puente de la rejilla Esmalte de porcelana sobre hierro fundido</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuague y seque inmediatamente. • Limpiadores abrasivos suaves: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Limpiadores abrasivos para manchas difíciles: esponja de lana de acero con jabón. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las rejillas son pesadas; tenga cuidado al levantarlas. Colóquelas en una superficie protegida para limpiarlas. • Las ampollas, las grietas y las astillas son comunes debido a las temperaturas extremas de los dedos de las rejillas y a los cambios rápidos de temperatura. • Los derrames de sustancias ácidas y de azúcar deterioran el esmalte. Remueva la suciedad inmediatamente después de que la unidad se haya enfriado lo suficiente para tocarla. • Si los limpiadores abrasivos se usan ejerciendo demasiada presión o con demasiada frecuencia, es probable que, con el tiempo, estropeen el esmalte. • No limpie estos elementos en un horno autolimpiante.
<p>Encendedores Cerámica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie cuidadosamente con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o Formula 409®. • Remueva la suciedad raspando suavemente con un palillo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Evite el ingreso de exceso de agua en el encendedor. Si el encendedor está húmedo, no se enciende. • Remueva cualquier pelusa que haya quedado después de limpiar.

Mantenimiento

Para un buen funcionamiento, el electrodoméstico únicamente requiere una limpieza periódica. No requiere otro mantenimiento.

Consulte “Limpieza y mantenimiento” en la página 14 para obtener instrucciones detalladas.

Servicio técnico

Antes de llamar al servicio técnico

Cuadro de resolución de problemas

Problema	Sugerencia
La(s) hornilla(s) no se enciende(n)/Los encendedores no echan chispas	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la válvula de paso de gas esté en la posición ON (Encendido) y la alimentación de gas al hogar no esté cerrada.• Asegúrese de que las tapas de las hornillas estén colocadas en la posición correcta y que los orificios de las hornillas no estén tapados. Limpie los orificios con un alambre o un gancho para papel enderezado si están tapados.• Asegúrese de que los encendedores estén limpios y secos.• Verifique la fuente de alimentación. Debe estar correctamente conectada a tierra con la polaridad adecuada. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y que el disyuntor no se haya disparado.
La llama de la hornilla se apaga inesperadamente	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que no haya corrientes de aire en la habitación.
Los encendedores echan chispas incluso cuando las perillas están en la posición OFF (Apagado)	<ul style="list-style-type: none">• Cuando la conexión de alimentación eléctrica se ha activado al encender el aparato por primera vez o cuando se ha vuelto a conectar después de un corte de suministro eléctrico, es posible que los encendedores echen chispas una o dos veces incluso cuando todas las perillas de las hornillas estén en la posición OFF (Apagado).
Los resultados de cocción no son los esperados	<ul style="list-style-type: none">• La placa no está nivelada.• La olla de cocción no es adecuada para la superficie que se está utilizando.• El tipo o tamaño del utensilio de cocina no es el recomendado.

Placa de datos

Para una referencia rápida, se ha incluido la información de la etiqueta con el número de serie en la parte inferior de la caja empotrada.

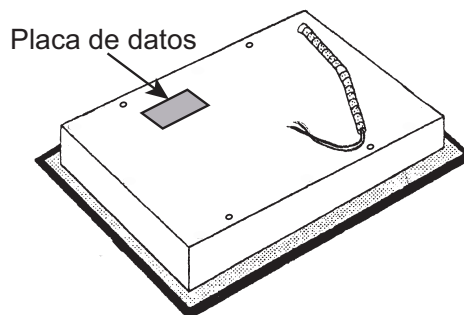


Figura 8: Ubicación de la placa de datos

Cómo obtener servicio técnico o piezas

Para obtener información sobre servicio técnico autorizado o piezas, llame al número o escriba a la dirección que aparecen en la parte interna de la portada.

Queremos que siga estando conforme como cliente. Si usted no ha quedado conforme respecto de la resolución de un problema, infórmenos. Ya sea que nos escriba o nos llame, indíquenos el número de modelo, el número de serie (FD) (identificador exclusivo del producto) y la fecha de compra original o de instalación.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de 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 electrodoméstico Bosch vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido comprado:

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

Las garantías incluidas en el presente documento se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro. Si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Bosch le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Bosch garantiza que el Producto no tiene defectos en los materiales ni en la mano de obra durante un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo. También se garantiza que este Producto no tiene defectos estéticos en los materiales ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, manchas de pintura/porcelana, muescas, abolladuras ni otros daños al acabado del Producto), durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de compra o la fecha de cierre para la nueva construcción. Esta garantía contra defectos estéticos excluye variaciones leves de color debido a diferencias inherentes en piezas pintadas y de porcelana, así como diferencias causadas por la iluminación de la

cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Esta garantía contra defectos estéticos excluye específicamente los electrodomésticos de exhibición, electrodomésticos de salón de ventas, electrodomésticos vendidos "en las condiciones en que se encuentran" o electrodomésticos de clase B.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente documento) si se prueba que su 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 su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. 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 que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones ni los trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. 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 al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Bosch). Sin perjuicio de lo que antecede, 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 sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquiera de estos casos, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que esta acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no hayan sido 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 junto con aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida deliberada, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, 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 electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, las reglamentaciones o las leyes de electricidad, plomería y/o construcción locales estatales, municipales o de condado aplicables, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las 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.
- Y cualquier fuerza y factor externos, elementales y/o ambientales, 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, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

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 Productos cuyos números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; 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, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores 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 MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O 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, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI 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 LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA LE 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.



BOSCH

Invented for life