



BOSCH



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

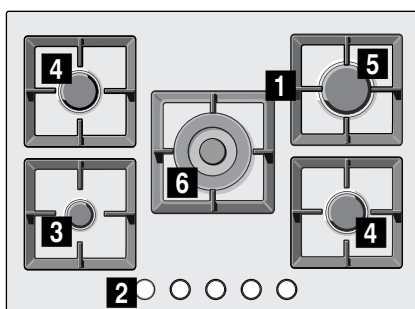
Placa de cocción a gas

PLQ7A5B20

[es] Instrucciones de uso










Placa de cocción a gas

PLQ7A5B20



-
- 1** Parrillas
 - 2** Mandos
 - 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW
 - 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
 - 5** Quemador rápido de hasta 3 kW
 - 6** Quemador wok de hasta 4 kW

Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Presentación del aparato	5
	Mandos y quemadores	5
	Accesorios	6
	Quemadores de gas	6
	Encendido manual	6
	Encendido automático	6
	Sistema de seguridad	6
	Apagar un quemador	6
	Advertencias	7
	Tablas y consejos	7
	Recipientes apropiados	7
	Advertencias de uso	7
	Tabla de cocción	8
	Limpieza y cuidados del aparato	11
	Limpieza	11
	Mantenimiento	11
	¿Qué hacer en caso de avería?	11
	Servicio de Asistencia Técnica	12
	Condiciones de garantía	12
	Protección del medio ambiente	13
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	13

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.bosch-home.com y también en la tienda online: www.bosch-eshop.com

Uso correcto del aparato

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como

calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡Peligro de deflagración!

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

Advertencia – ¡Peligro de intoxicación!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.
- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de cables eléctricos y conductos de gas defectuosos solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio Técnico debidamente instruido. Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico y cortar la alimentación de gas. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si alguno de los mandos no se puede girar o está suelto, no lo use. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

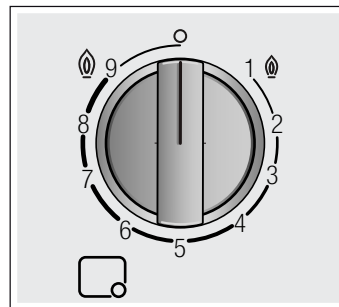
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Presentación del aparato





En el resumen de los modelos encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores. → *Página 2*

Mandos y quemadores

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Los mandos le permiten regular la potencia que necesite, según las distintas posiciones, entre los niveles máximo y mínimo. Nunca intente pasar directamente de la posición 0 a la 1 ni volver de la posición 1 a la 0.

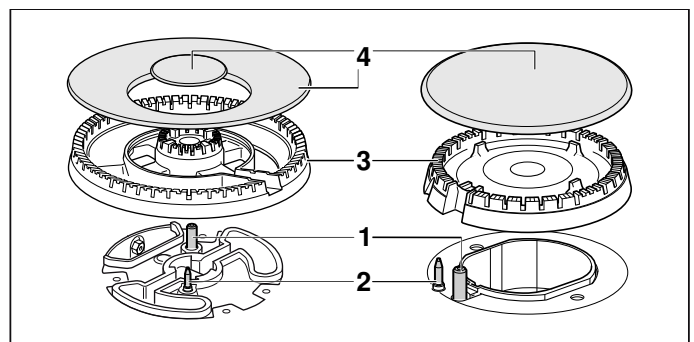


Indicaciones

	Quemador controlado por el mando
	Quemador apagado
	Potencia máxima y encendido eléctrico
	Potencia mínima

Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.

Retire las parrillas siempre con cuidado. El movimiento de una parrilla puede desplazar las parrillas contiguas.

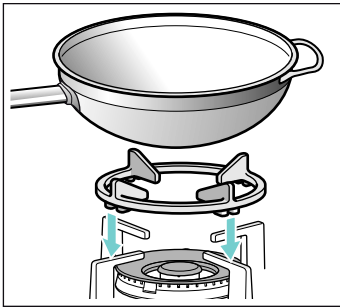


Elementos

1	Bujía
2	Termopar
3	Difusor
4	Tapa

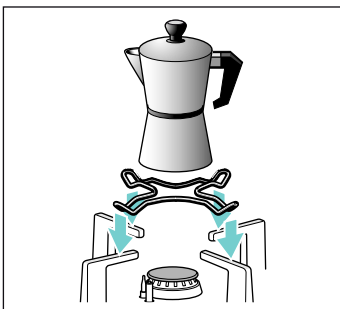
Accesorios

Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



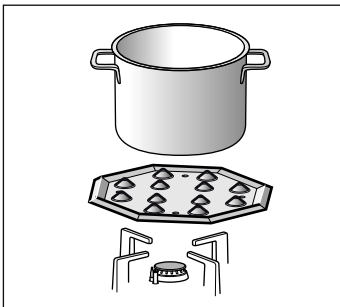
Parrilla suplenteira wok

Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava. Se recomienda utilizar la parrilla suplenteira wok para prolongar la vida útil del aparato.



Parrilla suplenteira cafetera

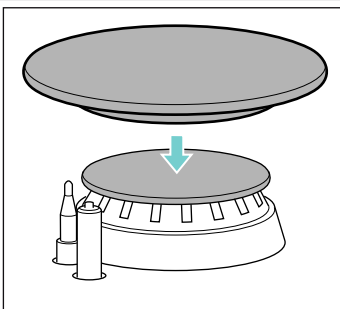
Para utilizar exclusivamente en el quemador de menor potencia con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate

Este accesorio ha sido diseñado para cocinar a fuego lento. Se puede utilizar sobre el quemador auxiliar o el semi-rápido. Si su placa de cocción dispone de varios quemadores semi-rápidos, se recomienda utilizar la Simmer Plate sobre el quemador semi-rápido trasero o el delantero derecho.

Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador.



Simmer Cap

Tapa exclusivamente indicada para cocinar en la potencia mínima. Coloque la tapa Simmer Cap sobre la tapa del quemador auxiliar. Coloque el recipiente de cocinado sobre la parrilla, nunca cocine directamente sobre la Simmer Cap.

Código

HEZ298127 Parrilla suplenteira wok: hierro fundido (4-5 kW)

HEZ298114 Parrilla suplenteira cafetera

HEZ298105 Simmer Plate

HEZ211310 Simmer Cap

El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Encendido manual

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.
2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (mecheros, cerillas, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia. Mientras el mando está presionado se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende. Espere unos segundos.
2. Deje de presionar el mando.
3. Gire el mando a la posición deseada.

Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

⚠ Advertencia – ¡Peligro de deflagración!

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Nota: Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Sistema de seguridad

Su placa de cocción dispone de un sistema de seguridad (termopar) que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.

Para garantizar que este dispositivo esté activo:

1. Encienda el quemador con normalidad.
2. Sin soltar el mando, manténgalo presionado firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Tablas y consejos

Recipientes apropiados

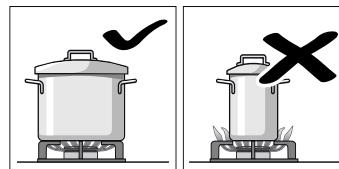
Quemador	Diámetro mínimo de la base del recipiente	Diámetro máximo de la base del recipiente
Quemador wok	22 cm	30 cm
Quemador rápido	20 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	22 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

El recipiente no debe rebasar los bordes de la placa de cocción.

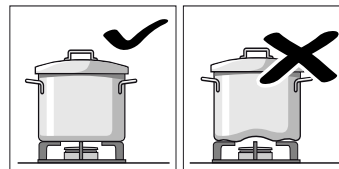
Advertencias de uso

Nota: El uso de algunos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasera. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

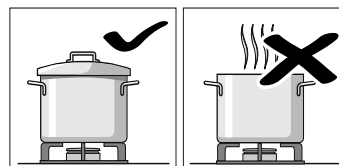
Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



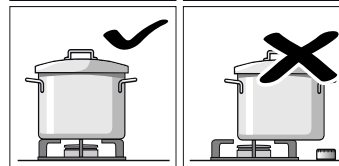
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador. No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



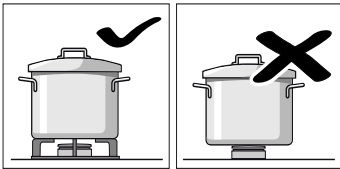
No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar. Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.



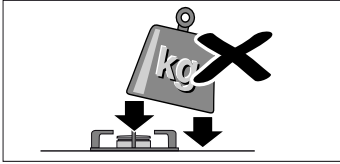
No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar. No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador. Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción. No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan las posiciones y tiempos de cocción óptimos para una selección de platos. Los datos son valores de referencia para cuatro comensales.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos, del tipo de gas, así como del material de los recipientes de cocinado. Para cocinar estos platos se han utilizado principalmente recipientes de cocinado de acero inoxidable.

Utilice siempre recipientes de cocinado de diámetros adecuados y colóquelos bien centrados sobre el quemador. Consulte la información relativa a los diámetros de recipientes de cocinado. → "Recipientes apropiados"

Cómo interpretar la tabla

La elaboración de cada plato consta de uno o dos pasos. Cada paso contiene información sobre:

- Método de cocción
- Posición de cocción
- Duración en minutos

Métodos de cocción indicados en la tabla

- Llevar a ebullición
- Mantener ebullición
- Ganar presión en olla a presión
- Mantener presión en olla a presión
- Freír fuerte
- Freír suave
- Derretir, fundir
- * Sin tapa
- ** Remover continuamente

Nota: Los símbolos no aparecen en el aparato, se utilizan como orientación sobre los cambios de modo de cocinado.

Se presentan indicaciones para cocinar cada plato en diferentes quemadores. La opción recomendada es el primer quemador mencionado. En el resumen de los modelos está identificado cada quemador de la placa de cocción. → *Página 2*

Ejemplo:

Plato	Tiempo total en min	Paso 1	Paso 2
Quemador			

Sopas, cremas

Sopa de pescado

Quemador rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Quemador semi-rápido	17-22		8	11-13		1	6-9
Quemador wok	10-15		9	6-8		4	4-7

En el ejemplo se muestran indicaciones para cocinar sopa de pescado utilizando los quemadores rápido, semi-rápido o wok.

Utilizando el quemador rápido (opción recomendada) el tiempo total para la cocción es de 12 a 17 minutos.

- Paso 1: llevar a ebullición. Utilice la posición de cocción 8 durante 7-9 minutos.
- Paso 2: mantener ebullición. Cambie a la posición 1 durante 5-8 minutos.

Las indicaciones para el resto de quemadores propuestos se deben interpretar de forma análoga.

Plato	Tiempo total en min	Paso 1	Paso 2
Quemadores			

Sopas, cremas

Sopa de pescado

Quemador rápido	12-17		8	7-9		1	5-8
Q. semi-rápido	17-22		8	11-13		1	6-9
Quemador wok	10-15		9	6-8		4	4-7

Crema de calabaza, sopa Borsch

Quemador rápido	30-35		9	10-12		5	20-23
Q. semi-rápido	45-50		9	15-17		6	30-33
Quemador wok	25-30		9	8-10		2	17-20

Minestrone (sopa de verduras)

Quemador rápido	47-52		9	10-12		5	37-40
Q. semi-rápido	57-62		9	10-12		6	47-50
Quemador wok	43-48		8	8-10		3	35-38

Pasta y arroz

Espaguetis

Quemador rápido	18-22	*	9	8-10		6	10-12
Q. semi-rápido	20-24	*	9	10-12		7	10-12
Quemador wok	18-22	*	8	8-10		6	10-12

Arroz

Quemador rápido	17-22		9	5-7		2	12-15
Q. semi-rápido	18-23		9	7-9		6	11-14
Quemador wok	15-20		8	4-6		2	11-14

Plato	Quemadores	Tiem- po total en min	Paso 1		Paso 2		
Ravioli							
Quemador rápido		9-14		9	4-6		6 5-8
Q. semi-rápido		17-22		8	12-14		8 5-8
Quemador wok		10-15		8	5-7		8 5-8

Verduras y legumbres

Patatas cocidas (puré, ensaladilla rusa)							
Quemador rápido		23-28		9	8-10		5 15-18
Q. semi-rápido		25-30		9	10-12		6 15-18
Quemador wok		25-30		7	11-13		5 14-17

Hummus (puré de garbanzos)							
Quemador rápido		50-55		9	10-12		4 40-43
Q. semi-rápido		52-57		9	12-14		5 40-43
Quemador wok		47-52		7	10-12		5 37-40

Lentejas							
Quemador rápido		40-45		9	8-10		8 32-35
Q. semi-rápido		50-55		9	18-20		6 32-35
Quemador wok		45-50		6	20-22		4 25-28

Tempura de verduras							
Quemador rápido		12-17		7	6-8		6 6-9
Q. semi-rápido		15-20		8	8-10		7 7-10
Quemador wok		11-16		7	6-8		5 5-8

Salteado de verduras frescas**							
Quemador wok		6-8		9	6-8		
Quemador rápido		6-8		9	6-8		

Patatas fritas							
Quemador wok		15-20		7	15-20		
Quemador rápido		15-20		9	15-20		
Q. semi-rápido		25-30		9	25-30		

Huevos

Shakshuka							
Q. semi-rápido		15-20		9	10-12		4 5-8
Quemador rápido		13-18		8	7-9		3 6-9
Quemador wok		15-20		6	11-13		4 4-7

Tortilla francesa (1 ud.)							
Q. semi-rápido		3-5		8	3-5		
Quemador rápido		2-4		9	2-4		
Quemador wok		2-4		5	2-4		

Tortilla de patata							
Quemador rápido		25-30		9	25-30		
Quemador wok		18-23		9	18-23		

Plato	Quemadores	Tiem- po total en min	Paso 1		Paso 2		

Salsas

Salsa bechamel**							
Q. auxiliar		10-15		6	2-4		6 8-11
Q. semi-rápido		10-15		5	2-4		5 8-11
Quemador wok		3-8		5	1-2		5 2-6

Salsa de queso azul**							
Q. auxiliar		4-6		7	4-6		
Q. semi-rápido		3-5		7	3-5		
Quemador rápido		3-5		5	3-5		

Salsa napolitana							
Q. semi-rápido		18-23		6	2-4		4 16-19
Quemador wok		13-18		7	1-3		5 12-15
Quemador rápido		15-20		8	1-3		6 14-17

Salsa carbonara							
Q. semi-rápido		10-15		6	5-7		3 5-8
Quemador rápido		8-13		5	4-6		3 4-7
Q. auxiliar		10-15		9	5-7		5 5-8

Pescado

Merluza a la romana							
Quemador rápido		5-10		8	5-10		
Q. semi-rápido		8-13		9	8-13		
Quemador wok		4-9		6	4-9		

Salmón asado							
Quemador rápido		5-10		7	2-4		1 3-6
Q. semi-rápido		5-10		8	2-4		1 3-6
Quemador wok		7-12		8	2-4		1 5-8

Mejillones							
Quemador rápido		5-7		9	5-7		
Quemador wok		4-6		9	4-6		
Q. semi-rápido		10-12		9	10-12		

Carne

Magret de pato (1 ud.)							
Q. semi-rápido		6-8		7	6-8		
Quemador rápido		9-11		7	9-11		
Quemador wok		6-8		5	6-8		

Solomillo Strogonoff							
Quemador rápido		8-13		9	8-13		
Quemador wok		5-10		8	5-10		
Q. semi-rápido		12-17		9	12-17		

Schnitzel de pollo (8 filetes de pechuga de pollo)							
Quemador rápido		7-12		9	2-4		6 5-8
Quemador wok		7-12		9	2-4		6 5-8
Q. semi-rápido		7-12		9	7-12		

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
Carne picada (pastel de carne, albóndigas, salsa boloñesa)							
Quegador rápido	15-20	*	8	15-20			
Q. semi-rápido	20-25	*	9	20-25			
Quegador wok	15-20	*	6	15-20			

Productos preparados

Croquetas congeladas (16 uds.)
Varitas de pescado congeladas (12 uds.)

Quegador rápido	6-10		8	6-10			
Quegador wok	5-9		8	5-9			
Q. semi-rápido	8-12		8	8-12			

Salchichas fritas (12 uds.)

Quegador rápido	5-10		9	1-3		7	4-7
Q. semi-rápido	7-12		9	7-12			
Quegador wok	5-10		9	1-3		7	4-7

Salchichas calentadas en agua (12 uds.)

Q. semi-rápido	8-13		9	8-13			
Quegador wok	9-14		4	9-14			
Quegador rápido	7-12		7	7-12			

Hamburguesas (4 uds.)

Quegador rápido	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Quegador wok	4-9	*	9	1-3	*	7	3-6
Q. semi-rápido	5-10	*	9	1-3	*	8	4-7

Verduras congeladas**

Quegador rápido	7-12	*	9	7-12			
Quegador wok	5-10	*	9	5-10			
Q. semi-rápido	12-17	*	9	12-17			

Pizza (20 cm de diámetro)

Quegador wok	4-8		1	4-8			
Quegador rápido	16-20		1	16-20			
Q. semi-rápido	20-25		1	20-25			

Postres

Pudin de arroz**

Q. semi-rápido	30-35	*	8	9-11	*	4	21-24
Q. auxiliar	40-45	*	9	12-14	*	2	28-31
Quegador wok	35-40	*	7	11-13	*	1	24-27

Chocolate con leche

Q. auxiliar	10-14	*	1	10-14			
Q. semi-rápido	16-20	*	1	16-20			

Crepes (4 uds.)

Quegador rápido	17-22	*	7	1-3	*	5	16-19
Quegador wok	8-13	*	7	1-3	*	4	7-10
Q. semi-rápido	20-25	*	8	1-3	*	6	19-22

Plato	Tiempo total en min	Paso 1			Paso 2		
Pudin de pan							
Quegador rápido	25-30		9	10-12		6	15-18
Quegador wok	23-28		9	8-10		7	15-18
Q. semi-rápido	27-32		9	10-12		7	17-20

Natillas**

Quegador rápido	3-8	*	5	3-8			
Q. semi-rápido	8-13	*	5	8-13			
Quegador wok	3-8	*	2	3-8			

Bizcocho (al baño maría)

Quegador rápido	35-40		9	35-40			
Quegador wok	40-45		9	40-45			
Q. semi-rápido	45-50		9	45-50			

Consejos de cocinado

- Los tiempos de cocción de las cremas y legumbres pueden reducirse utilizando una olla a presión. Si utiliza una olla a presión siga las instrucciones del fabricante. Introduzca todos los ingredientes a la vez desde el principio.
- Utilizando tapa para la cocción de arroz y patata se reduce significativamente el tiempo de cocción. Lleve el agua a ebullición antes de introducir pasta, arroz o patatas y ajuste después la potencia para mantener la ebullición.
- Para las frituras se debe precalentar el aceite. Una vez iniciada la fritura del alimento, mantenga la temperatura constante ajustando la potencia si es necesario. Deje recuperar la temperatura del aceite entre diferentes lotes y dé vuelta a los alimentos frecuentemente.
- Introduzca todos los ingredientes a la vez en el recipiente para cocinar sopas, cremas, lentejas estofadas o garbanzos.

Limpieza y cuidados del aparato

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No extraiga los mandos para la limpieza del aparato. Si la humedad penetra en el aparato puede dañarlo.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 311499.

¡Atención!

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

¿Qué hacer en caso de avería?

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.

Anomalia	Posible causa	Solución
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	No ha mantenido el mando presionado el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener el mando presionado unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de Asistencia Técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 245 255

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.


Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Protección del medio ambiente

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001186333

990220