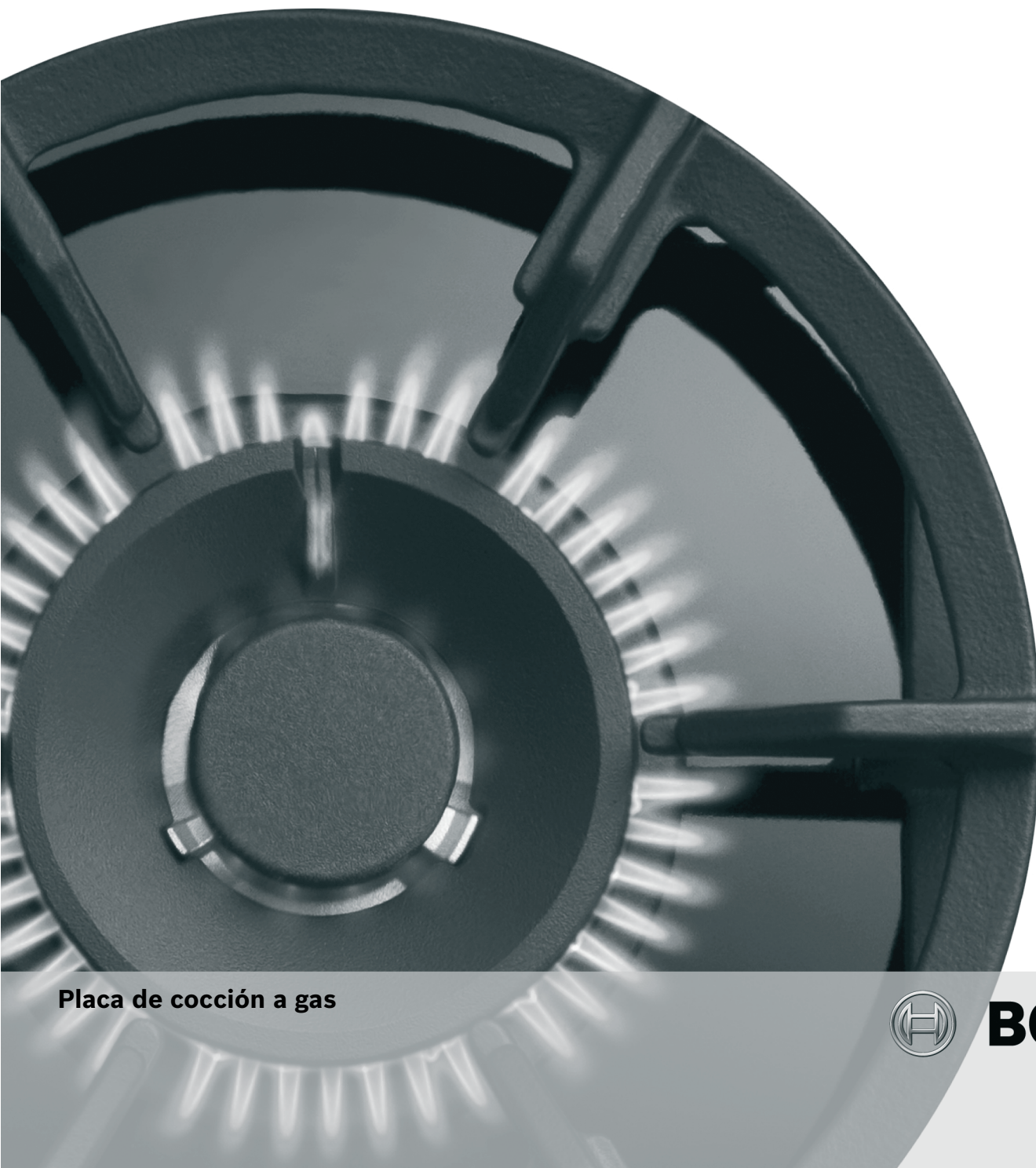




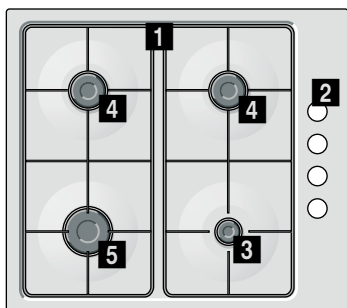
Placa de cocción a gas



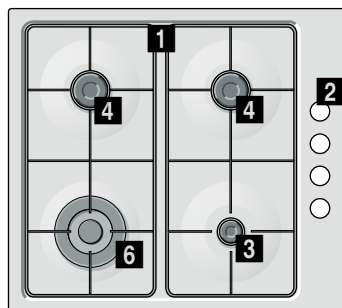
BOSCH

[es] Instrucciones de uso

PBP6.....



PBH6.....



- 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 doble llama de hasta 3,3 kW

es Índice

Indicaciones de seguridad.....	2
Su nuevo aparato.....	3
Accesorios	3
Quemadores de gas	4
Encendido manual.....	4
Encendido automático.....	4
Sistema de seguridad.....	4
Apagar un quemador.....	4
Niveles de potencia.....	4
Advertencias	4
Consejos de cocinado.....	5
Recipientes de cocinado.....	5
Recipientes apropiados.....	5
Advertencias de uso	5

Limpieza y mantenimiento	6
Limpieza	6
Mantenimiento.....	6
Solucionar anomalías.....	6
Servicio de asistencia técnica.....	7
Condiciones de garantía.....	7
Embalaje y aparatos usados	7
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	7

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

⚠ Indicaciones de seguridad

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.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

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.

Este aparato solo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

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

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.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas. Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

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

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos

respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.

Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar 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. ¡Peligro de quemaduras! Cubra

el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

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.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

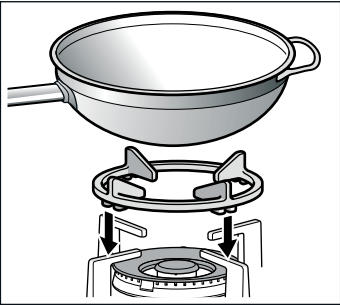
Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

Accesorios

Los siguientes accesorios se pueden adquirir en el Servicio Técnico:



Parrilla supletoria wok

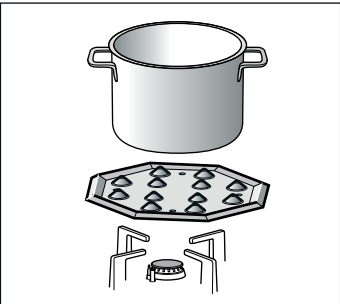
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.

El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasa. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.



Parrilla supletoria cafetera

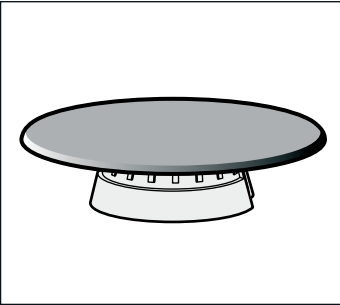
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate

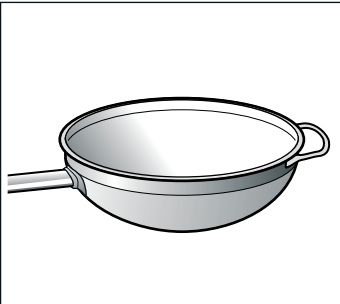
Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

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



Simmer Cap

Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.



Recipiente wok

El recipiente wok distribuye el calor intenso de manera uniforme, permitiendo que los alimentos se cocinen en menos tiempo y con menos aceite.

Cuando utilice un recipiente wok siga las instrucciones del fabricante.

Código

HEZ298108 Parrilla supletoria wok: hierro fundido

HEZ298110 Parrilla supletoria wok: acero esmaltada

HEZ298114 Parrilla supletoria cafetera

HEZ298105 Simmer Plate

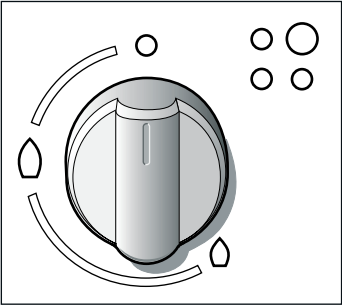
HEZ298104 Simmer Cap

HEZ298103 Recipiente wok

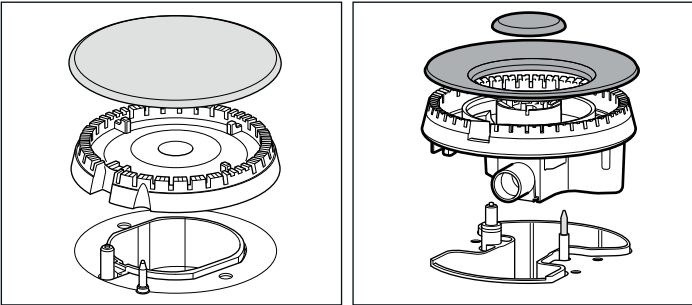
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas.



Encendido manual

- 1. Presione el mando del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda hasta la posición deseada.
- 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.
- 2. Deje de presionar el mando.
- 3. Gire el mando a la posición deseada.

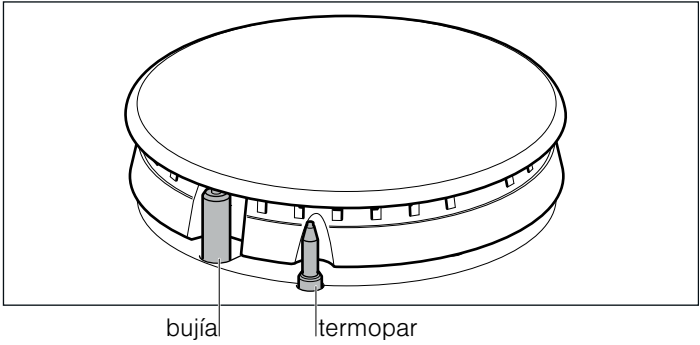
Si no se produce el encendido, gire el mando a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

⚠ ¡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.

Sistema de seguridad

Según modelo, su placa de cocción puede disponer 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.

Niveles de potencia

Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	o	Mando cerrado
Llama grande	o	Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña	o	Apertura o capacidad mínima

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.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: 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 (por ejemplo abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe).

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.

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.

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.

Debido al recubrimiento de plástico utilizado para proteger el acero inoxidable de este aparato, es posible que encuentre restos de adhesivo en las zonas estampadas. Elimínelos simplemente con un paño húmedo.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paelas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

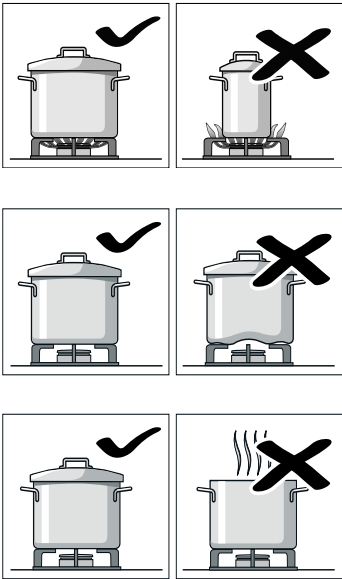
Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

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

Advertencias de uso

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



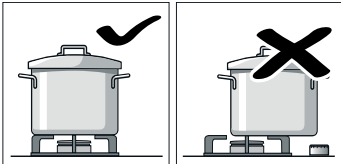
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

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.

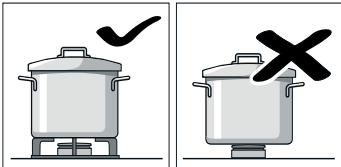
Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

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



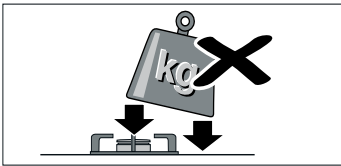
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

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.

Limpieza y mantenimiento

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 utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

Mantenimiento

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

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

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 464524.

Solucionar anomalías

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.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar 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.
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.
Las válvulas de seguridad de algún quemador no funcionan.	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 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

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.

Embalaje y aparatos usados

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

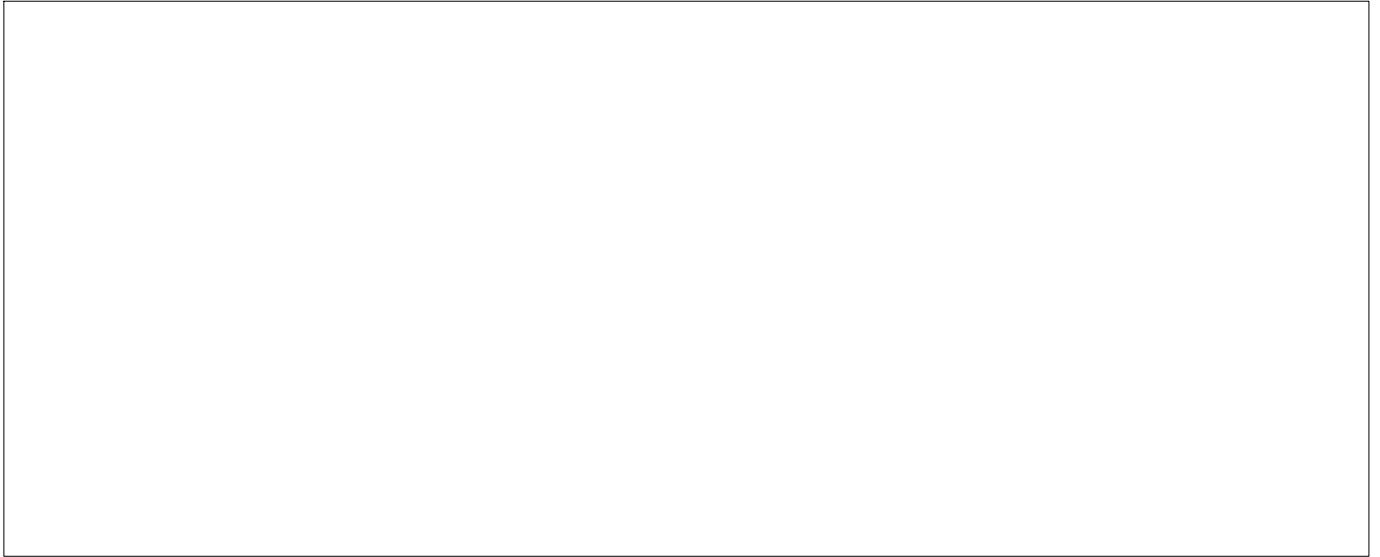
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

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).

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000512207