



BOSCH



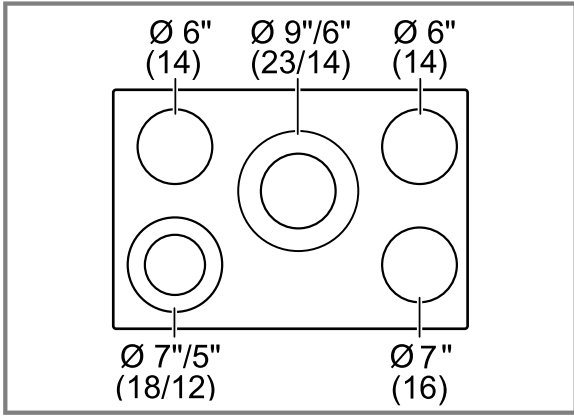
Register your
appliance and
join the Bosch
family of perks:
[bosch-home.com/us/
mybosch](https://bosch-home.com/us/mybosch)

Placa

NET8062UC

[es-mx] Manual del usuario





Se puede encontrar información y explicaciones adicionales en línea. Escanear el código QR en la página de título.



Tabla de contenidos

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4	10.2 Plazo de vigencia de la garantía	19
1.1 Definiciones de seguridad	4	10.3 Reparación/Reemplazo como único recurso	19
1.2 Indicaciones generales	4	10.4 Producto fuera de garantía	19
1.3 Uso previsto	4	10.5 Exclusiones de la garantía	19
1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios	4	10.6 Obtener el servicio técnico de la garantía	20
1.5 Uso seguro	4	10.7 Información del producto	20
1.6 Seguridad infantil	7		
1.7 Instalación y mantenimiento correctos	7		
1.8 Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	7		
2 Prevención de daños materiales	8		
2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes	8		
3 Protección del medio ambiente y ahorro	8		
3.1 Consejos para la eliminación del embalaje	8		
3.2 Ahorrar energía	8		
4 Familiarizándose con el aparato	9		
4.1 Panel de control	9		
4.2 Indicador de calor residual	10		
4.3 Zonas de cocción	10		
5 Manejo	10		
5.1 Encendido de la placa	10		
5.2 Apagado de la placa	10		
5.3 Ajustes de la zona de cocción	10		
5.4 Ajustes de cocción recomendados	11		
5.5 SpeedBoost®	12		
5.6 Temporizador	12		
5.7 Bloqueo del panel	12		
5.8 Protección de limpieza	12		
5.9 Ajustes básicos	13		
6 Limpieza y cuidados	14		
6.1 Productos de limpieza	14		
6.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica	14		
6.3 Recomendaciones de limpieza	14		
6.4 Mantenimiento	16		
7 Solución de problemas	16		
7.1 Indicaciones en la pantalla de visualización	16		
7.2 Funcionamiento normal del aparato	17		
8 Eliminación	18		
8.1 Eliminación de los aparatos usados	18		
9 Servicio de atención al cliente	18		
9.1 Número de modelo (E-Nr.) y número de fabricación (FD)	18		
9.2 Ubicación de la placa de características del aparato	18		
10 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO	18		
10.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	18		



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Leer atentamente todas las instrucciones antes de proceder con el uso del aparato. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales al utilizar el aparato, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se detallan en las siguientes instrucciones de seguridad.

1.1 Definiciones de seguridad

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

⚠️ ADVERTENCIA

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

⚠️ PRECAUCIÓN

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

AVISO

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

Nota: Esto alerta sobre información importante.

1.2 Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conserve los manuales, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

1.3 Uso previsto

Solo un electricista calificado puede conectar los aparatos sin los enchufes. El fabricante no es responsable de los daños que pueda causar una conexión incorrecta. Véase la declaración de garantía limitada del producto → *Página 18*.

Utilizar solo este aparato:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- a una altura máxima sobre el nivel del mar de 6,560 pies (2000 m).

No utilizar el aparato para:

- Este aparato no está diseñado para su manejo con un reloj temporizador externo o un control remoto.

1.4 Restricciones relativas a grupos de usuarios

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

1.5 Uso seguro

ADVERTENCIA;

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

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

ADVERTENCIA;

Al cocinar los alimentos, pueden liberarse pequeñas cantidades de ciertos subproductos, como partículas/hollín. Para reducir la exposición a estas sustancias:

- ▶ Asegurar siempre una ventilación adecuada mediante el uso de un ventilador o campana extractora apropiados, con salida al exterior y/o una ventana abierta.
- ▶ Utilizar la unidad siempre de forma acorde con las instrucciones de este manual.

ADVERTENCIA;

Los materiales calentados en exceso pueden causar incendios o quemaduras y pueden producir humo o vapores potencialmente nocivos.

- ▶ Para evitar el calentamiento en exceso, encender la campana extractora cuando se calienten grasas o se fríen a fuego medio o alto.
- ▶ Evitar calentar ollas y sartenes vacíos.
- ▶ No deje hervir líquidos en recipientes hasta su evaporación completa.
- ▶ Es preciso evitar que materiales como el papel de aluminio, el plástico, el papel o la tela entren en contacto con un elemento superficial de calentamiento, con una parrilla o con una rejilla.

ADVERTENCIA;

Para evitar el riesgo de incendio, no dejar la placa de cocción desatendida durante su uso. Cocinar sin supervisión puede conllevar riesgos de incendio, daños materiales y lesiones. Supervise siempre la cocción, especialmente cuando emplee altos niveles de calor en aceites y grasas. Los derrames pueden provocar humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse.

ADVERTENCIA;

Podría producirse un incendio durante la cocción.

- ▶ Se debe disponer en todo momento de un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.
- ▶ Se debe tener a mano un extintor de incendios adecuado en un área fácilmente visible y accesible cerca del aparato.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Los incendios originados en la cocina pueden propagarse si no se extinguen correctamente.

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

ADVERTENCIA;

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO POR GRASA

- ▶ No desatender el aparato cuando se cocine a alta temperatura. Los derrames causan humo y se puede prender la grasa derramada. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
- ▶ Encender SIEMPRE la campana al cocinar a altas temperaturas o al flambear alimentos (p. ej. crepes Suzette, postres de cereza y licor o ternera flambeada).
- ▶ Utilizar un sartén de tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie.
- ▶ No se deben flambear alimentos bajo la campana extractora ni trabajar con una llama directa. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. Existe riesgo de incendio debido a la grasa acumulada en el filtro.

ADVERTENCIA;

El sistema de ventilación podría absorber las llamas.

- ▶ Siempre que sea posible, evitar el uso del sistema de ventilación si se produce un incendio en la placa de cocción. No obstante, no se debe atravesar el fuego con la mano para intentar apagarlo.

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

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

Llevar ropa apropiada.

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

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

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

- ▶ Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie de la zona de cocción.

- ▶ Si se usan recipientes para cocinar de un tamaño inferior al adecuado, una parte de la zona de cocción quedará expuesta a posibles contactos y podría provocar la ignición de la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a la zona de cocción también contribuye a aumentar la eficiencia.

Los derrames no intencionados sobre el panel de control podrían activar accidentalmente algún control.

- ▶ No utilizar en ningún caso el aparato si se han derramado líquidos o alimentos en torno al panel de control.
- ▶ En tales casos, apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.
- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se quemé.

Si la placa de cocción se apaga automáticamente y deja de estar en uso, podría volver a encenderse accidentalmente más tarde.

- ▶ Apagar el breaker o quitar el fusible en el panel eléctrico.
- ▶ Ponerse en contacto con el Servicio técnico para solicitar asistencia.

PRECAUCIÓN;

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

ADVERTENCIA;

Si el display no funciona cuando uno de las zonas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o retirar el fusible del panel eléctrico;

- ▶ ponerse en contacto con un profesional autorizado.

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

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

No usar agua para apagar fuegos causados por grasa.

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

- ▶ Usar los ajustes altos de temperatura en la placa de cocción solo cuando sea necesario.
- ▶ Para evitar que forme burbujas y que salpique, calentar el aceite lentamente en un ajuste no superior al medio-alto.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

▶ No mover nunca un sartén con aceite caliente, sobre todo una freidora profunda. Esperar a que se enfríe. Los derrames de alimentos calientes pueden causar quemaduras.

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

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

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

Limpiar la placa de cocción con precaución.

▶ Si se usa una esponja o trapo húmedos para secar derrames en una zona de cocción caliente, es preciso hacerlo con cuidado para no quemarse con el vapor.

▶ Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.

▶ No limpiar el aparato cuando aún esté caliente.

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

ADVERTENCIA;

El uso de este aparato para fines distintos de los previstos podría causar incendios o lesiones personales.

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

▶ **NUNCA** utilizar los aparatos para calentar un espacio o una habitación. Hacer esto podría suponer una emisión excesiva de calor y, en última instancia, provocar un incendio.

▶ Nunca utilizar el aparato para almacenar objetos.

ADVERTENCIA;

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

▶ **SOFOCAR LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; a continuación, apagar el quemador. **ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUAR EL ÁREA Y LLAMAR A LOS BOMBEROS.**

▶ **NO LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS BAJO NINGÚN CONCEPTO;** hay riesgo de sufrir quemaduras.

▶ **NO UTILIZAR AGUA** ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.

▶ Se puede utilizar un extintor **SOLAMENTE SI SE CUMPLE LO SIGUIENTE:**

- se conoce a ciencia cierta la disponibilidad de un extintor de la clase ABC y se conoce la forma de utilizarlo;
- el incendio es pequeño y se limita al área donde se originó;
- se ha avisado a los bomberos;
- es posible combatir el fuego con una vía de escape detrás de usted.

ADVERTENCIA;

No se deben calentar ni templar envases de alimentos sin abrir.

La acumulación de presión podría hacer que explote el envase y provocar lesiones.

Los líquidos atrapados entre la base del recipiente y la placa de cocción pueden generar vapor a presión, que podría provocar que el recipiente salga disparado y cause lesiones.

▶ Mantener siempre secas las placas de cocción y las bases de los recipientes.

Al cocinar al baño maría, la parrilla y el recipiente del cocción pueden quebrarse debido al sobrecalentamiento.

▶ El recipiente de cocción en el baño maría no puede entrar en contacto directo con la base del otro recipiente lleno de agua.

▶ Utilizar únicamente recipientes para cocinar resistentes al calor.

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

▶ Utilizar solo sartenes que sean adecuados paraparrillas vitrocerámicas.

▶ Los recipientes para cocinar no aprobados para su uso conparrillas vitrocerámicas podrían romperse con los cambios bruscos de temperatura.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA;

La penetración de humedad puede causar una descarga eléctrica.

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

ADVERTENCIA;

Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

ADVERTENCIA;

No cocinar en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica.

- ▶ Ponerse en contacto inmediatamente con un técnico de servicio autorizado.

1.6 Seguridad infantil

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

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

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

PRECAUCIÓN;

No guardar artículos que puedan atraer la atención de los niños en gabinetes por encima de un aparato o en la parte trasera de un electrodoméstico.

Si un niño trepa por un aparato para llegar a alguno de estos elementos, podría sufrir lesiones graves.

No dejar a los niños sin supervisión.

- ▶ No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso.
- ▶ Nunca debe permitirse que se sienten ni se paren sobre ninguna parte del aparato.

ADVERTENCIA;

Para evitar riesgo de sofocación:

- ▶ No dejar nunca que los niños jueguen con el material de empaque.

1.7 Instalación y mantenimiento correctos

ADVERTENCIA;

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

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

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

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA;

Un funcionamiento erróneo puede causar lesiones.

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

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

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

2 Prevención de daños materiales

AVISO

Los recipientes para cocinar con bases rugosas pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ Comprobar el fondo del recipiente antes de colocarlo.

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden arañar la superficie vitrocerámica.

- ▶ No usar nunca la parrilla como superficie de trabajo ni para apoyar objetos.

Un calentamiento excesivo puede dañar los recipientes de cocción o el aparato.

- ▶ No calentar cazuelas o sartenes vacíos ni dejar hervir líquidos en recipientes para cocinar hasta su evaporación completa.

Los recipientes demasiado calientes pueden hacer que se recaliente el sistema electrónico.

- ▶ No colocar nunca sartenes y ollas calientes sobre el panel de control o en el bastidor de la parrilla.

Los objetos duros o afilados pueden causar daños al caer sobre la parrilla.

- ▶ No dejar que caigan objetos duros o afilados sobre la parrilla.

Los materiales no resistentes al calor se derretirán en las zonas de cocción calentadas.

- ▶ No utilizar papel protector para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

Los productos de limpieza no apropiados pueden producir decoloraciones metálicas brillantes en la superficie vitrocerámica.

- ▶ Consultar las recomendaciones de limpieza en este manual.

→ "Limpieza y cuidados", Página 14

2.1 Resumen de los tipos de daño más comunes

Aquí se incluye un resumen de los tipos de daños más comunes y sugerencias relativas sobre cómo prevenirlos.

Manchas

Causa	Cómo evitarlo
Alimentos derramados	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.

Arañazos

Causa	Cómo evitarlo
Sal, azúcar y arena	No utilizar la parrilla como superficie de trabajo o espacio de almacenamiento.
Recipientes de cocción con bases rugosas	Comprobar los recipientes de cocción.

Decoloraciones

Causa	Cómo evitarlo
Productos de limpieza no apropiados	Utilizar productos de limpieza apropiados para placas de cocción vitrocerámicas.
Abrasión de recipientes (p. ej. aluminio)	Elevar las cazuelas y los sartenes al removerlas.

Burbujas

Causa	Cómo evitarlo
Azúcar, alimentos con un alto contenido en azúcares	Retirar inmediatamente los alimentos derramados con un raspador de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Consejos para la eliminación del embalaje

Todos los materiales del embalaje son ecológicos y reciclables.

- ▶ Desechar los diferentes materiales separados según su naturaleza.

3.2 Ahorrar energía

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

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

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

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

Usar recipientes para cocinar con tapaderas apropiadas.

- ✓ Cocinar sin tapa consume más energía.

Levantar la tapa solamente cuando sea necesario.

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

Utilizar una tapa de vidrio.

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

Utilizar recipientes para cocinar de base sólida y lisa.

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

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

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

Cocinar con poca cantidad de agua:

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

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

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

Aprovechar el calor residual de la zona de cocción.

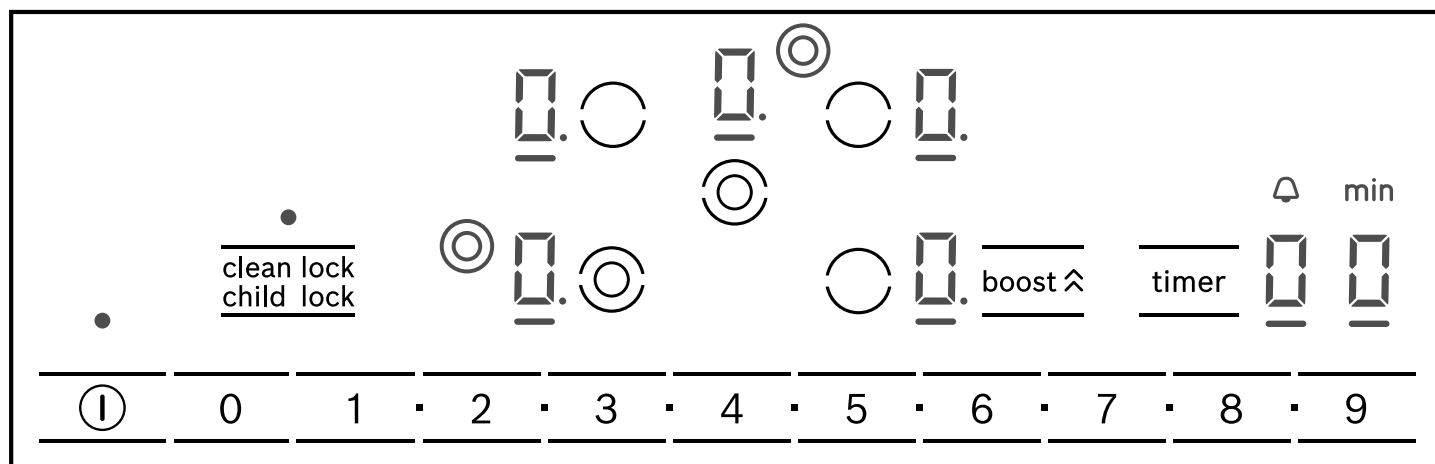
Para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.

- ✓ Desaprovechar el calor residual aumenta el consumo de energía.

4 Familiarizándose con el aparato

4.1 Panel de control

A través del panel de control se ajustan todas las funciones de su aparato y se obtiene información sobre el estado de funcionamiento.



Teclas táctiles

Las teclas táctiles son áreas sensibles al tacto. Para activar la función correspondiente, tocar un símbolo.

Tecla táctil	Función
①	Interruptor principal
0 1 • 2 • 3 • ... • 9	Área de ajustes
○	Seleccionar una zona de cocción individual
◎	Seleccionar zona de cocción doble
clean lock/ child lock	Protección de limpieza / Bloqueo del panel
boost ⬆	SpeedBoost® Función
timer	Temporizador de cocina

Notas

- Mantener los controles limpios y secos. La humedad puede impedir el funcionamiento de los controles.
- No colocar recipientes de cocina cerca de los paneles indicadores ni de los sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

- Cuando se tocan varios símbolos a la vez, por ejemplo, cuando el alimento se derrama, los ajustes no cambiarán.

Paneles indicadores

Los paneles indicadores muestran las funciones y los ajustes activos.

Panel indicador	Denominación
☐	Placa de cocción lista
1 - 9	Niveles de potencia
H/h	Indicador de calor residual
•	Función indicada activa
-	Zona de cocción seleccionada
b	SpeedBoost® Función activa
◎	Zona de cocción doble activa
☐☐	Valor del temporizador
⏰ min	Indicador del temporizador

4.2 Indicador de calor residual

La placa de cocción está equipada con un indicador de calor residual para cada zona de cocción. El indicador de calor residual se enciende cuando se apaga una zona de cocción. No tocar la zona de cocción cuando esté encendido el indicador de calor residual.

Display	Significado
h	La zona de cocción está muy caliente.

Display	Significado
	Consejo: Es posible mantener caliente una cantidad pequeña de alimentos o fundir cobertura de chocolate.
h	La zona de cocción está muy caliente.

El indicador de calor residual se enciende automáticamente tras un error de alimentación eléctrica. El panel indicador se enciende durante unos 30 minutos.

4.3 Zonas de cocción

En esta sección figura una vista general de las zonas de cocción disponibles en la placa de cocción. Se debe colocar cada recipiente para cocinar en la zona de cocción que mejor se ajuste a su tamaño. Cuando está activa una zona de cocción, los indicadores correspondientes se iluminan.

Símbol	Zona de cocción	Función
o		
○	Zona de cocción individual	Solo hay disponible un tamaño de zona de cocción.
⊙	Zona de cocción doble	Hay dos tamaños de zonas de cocción disponibles. → "Uso de la zona de cocción doble", Página 11

Notas

- La zona de cocción regula la temperatura encendiendo y apagando el calor. El calor también puede encenderse y apagarse cuando está en el nivel de potencia más alto.
 - Esto evita que los componentes se sobrecalienten.
 - El aparato está protegido de las sobrecargas eléctricas.
 - Se han alcanzado mejores resultados de cocción.
- Para zonas de cocción con más de un elemento calefactor, las diversas secciones de la placa pueden apagarse o encenderse a intervalos distintos.


5 Manejo

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

5.1 Encendido de la placa

- ▶ Presionar ①.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

5.2 Apagado de la placa

- ▶ Presionar ①.
- ✓ El indicador por encima de ① se apaga.
- ✓ Las indicaciones  se apagan.
- ✓ Se apagan todas las zonas de cocción.
- ✓ Los indicadores de calor residual permanecen iluminados hasta que las zonas de cocción se enfrían lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.



5.3 Ajustes de la zona de cocción

Para realizar ajustes en una zona de cocción, es preciso seleccionarla. Ajustar el nivel de potencia deseado para cada zona de cocción en el área de ajustes.

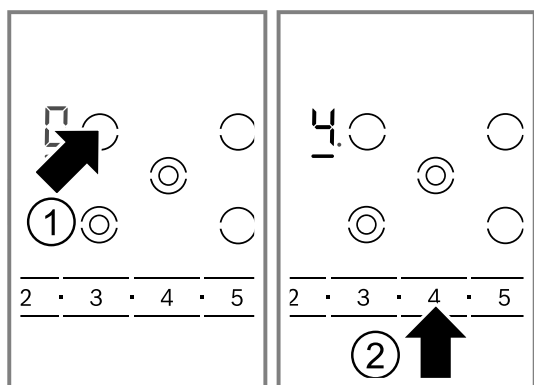
Ajuste	Nivel de potencia
1	Nivel de potencia más bajo
9	Nivel de potencia más alto

Ajuste	Nivel de potencia
•	Ajuste intermedio para todos los niveles de potencia El ajuste intermedio se muestra como un punto en el indicador de la zona de cocción; por ejemplo, se enciende 4. al seleccionar el nivel intermedio entre los niveles de potencia 4 y 5.

Ajuste del nivel de potencia

- Requisito:** La placa de cocción está encendida.
1. Presionar ○ para seleccionar la zona de cocción ①.
- ✓  se ilumina en el indicador de la zona de cocción.
 - ✓  se ilumina debajo del indicador de la zona de cocción.

2. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes ②.



Presionar • para ajustar un nivel intermedio.

Modificar el nivel de potencia

1. Presionar ○ para seleccionar la zona de cocción.
2. Ajustar el nivel de potencia en el área de ajustes.

Apagado de la placa de cocción

1. Presionar ○ para seleccionar la zona de cocción.
 2. Seleccionar 0 en el área de ajustes.
- ✓ El indicador de calor residual se enciende transcurridos 10 segundos aprox.

Nota: También se puede apagar la zona de cocción directamente tocando el símbolo de la zona de cocción durante más de 3 segundos.

Uso de la zona de cocción doble

Requisito: La zona de cocción está apagada.

1. Presionar ⊙ para seleccionar la zona de cocción.
 - ✓ se ilumina en el display de la zona de cocción.
 - ✓ se ilumina.
 - ✓ Están seleccionados los dos anillos de la zona de cocción doble.
2. Volver a presionar ⊙.
 - ✓ se apaga.
 - ✓ El anillo interno de la zona de cocción doble se mantiene seleccionado.

5.4 Ajustes de cocción recomendados

Esta sección incluye recomendaciones relativas a la cocción y un resumen de distintos platos con sus niveles apropiados de calentamiento.

- Seleccionar el nivel de potencia 8 o 9 para hacer hervir agua o calentar la sartén.
- Remover de vez en cuando los líquidos densos.
- Se recomienda sellar en porciones pequeñas los alimentos que necesiten un sellado rápido o que pierdan una elevada cantidad de líquido al principio de la fritura.

Tablas de cocción

La tabla de cocción muestra el nivel de potencia adecuado para cada tipo de alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el grosor y la calidad del alimento.

El nivel de potencia para cocción continua depende del tipo de recipiente para cocinar que se use.

⚠ PRECAUCIÓN;

Durante la cocción, los guisos o los líquidos pueden calentarse con mucha rapidez y pueden desbordarse o salpicar, p. ej. sopas, salsas o bebidas.

- ▶ Remover constantemente.
- ▶ Calentar los alimentos a un nivel de potencia adecuado.

Nota: Los niveles intermedios se indican con un punto detrás del número. El nivel de potencia 2.5 se muestra como 2. en el display de la zona de cocción, así como en la tabla de cocción.

Fundir

Tipo de alimento	Nivel de potencia
Chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2

Calentar

Verduras congeladas, p. ej., espinacas	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche ¹	1 - 2

Hervir a fuego lento

Salsas delicadas, p. ej., Salsa bechamel	4 - 5
Salsa para espagueti	2 - 3
Asados	4 - 5
Pescado ²	4 - 5

Cocinar

Arroz, con el doble de cantidad de agua	2 - 3
Papas hervidas con cáscara, con 1 o 2 tazas de agua	4 - 5
Papas hervidas, con 1 o 2 tazas de agua	4 - 5
Verdura fresca, con 1 o 2 tazas de agua	2. - 3.
Verduras congeladas, con 1 o 2 tazas de agua	3. - 4.
Pasta, con aprox. 2-4 cuartos de agua ²	6 - 7
Budín ¹	1 - 2
Cereales	2 - 3

Freír

Chuletas de cerdo ³	5. - 6.
Pechuga de pollo ³	5 - 6

¹ Cocinar sin tapa

² Cocción continua sin tapa

³ Voltear la comida varias veces.

Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Hot cakes	5. - 6.

Freír en aceite/grasa abundante

Freír en aprox. 1-2 cuartos de aceite sin tapar.

Alimentos ultracongelados, p. ej., nuggets de pollo (225 g por porción aprox./0.5 lb)	8 - 9
Otros, p. ej., donas (225 g por porción aprox./0.5 lb)	4. - 5.

5.5 SpeedBoost®

Con esta función, se pueden calentar cantidades mayores de agua más rápidamente que con el nivel de potencia 9. Esta función aumenta temporalmente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada. La función SpeedBoost® está disponible en la zona de cocción marcada con **boost** ⬆.

Activar SpeedBoost®

⚠ ADVERTENCIA;

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función SpeedBoost®.

El aceite y la grasa demasiado calientes pueden prenderse.

- ▶ No dejar nunca la placa sin atender durante el cocinado.

Requisito: El anillo exterior de la zona de cocción doble debe estar activado para utilizar esta función.

1. Presionar **○** para seleccionar la zona de cocción.

2. Tocar **boost**.

- ✓ **b** se ilumina en el indicador de la zona de cocción.

Desactivar SpeedBoost®

Si no se desactiva la función SpeedBoost®, se apaga automáticamente transcurridos 20 minutos. La zona de cocción sigue funcionando al nivel de potencia 9.

1. Presionar **○** para seleccionar la zona de cocción.

2. Presionar **boost**.

- ✓ **b** se apaga.

- ✓ La zona de cocción cambia al nivel de potencia 9.

5.6 Temporizador

Se puede utilizar Temporizador para programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Es Temporizador independiente del resto de ajustes y no apaga una zona de cocción.

También se puede utilizar Temporizador con la placa apagada y el bloqueo del panel activado.

Ajustarlo Temporizador

⚠ ADVERTENCIA;

Los alimentos que se derramen pueden provocar humo; los alimentos y aceites podrían prenderse fuego si se dejan con un ajuste de temperatura elevado.

- ▶ Mantener supervisada la placa de cocción en todo momento si se usa un reloj avisador.

- ▶ No dejar que la comida hierva hasta derramarse o se quemar.

1. Presionar **timer**.

- ✓ **⏰** y **⏱** se iluminan en el indicador del temporizador.

2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

- ✓ Comienza la cuenta regresiva de tiempo.

- ✓ Cuando ha transcurrido el tiempo establecido, suena un bip.

- ✓ **⏰** y **⏱** parpadean en el indicador del temporizador.

3. Presionar **timer** para detener las señales.

Transcurridos 10 segundos, las señales dejan de emitirse automáticamente.

Modificar o interrumpir el temporizador de cocina

1. Presionar **timer**.

2. Ajustar el tiempo deseado en el área de ajustes.

Para cancelar el temporizador de cocina, ajustar el tiempo a **⏱**.

5.7 Bloqueo del panel

Se puede usar el bloqueo del panel para evitar que la placa se encienda accidentalmente.

⚠ PRECAUCIÓN;

El bloqueo de panel puede activarse y desactivarse accidentalmente debido a:

- ▶ derrames de agua durante la limpieza;
- ▶ derrames de comida;
- ▶ objetos colocados sobre la tecla de bloqueo del panel.

Activar el bloqueo del panel

Requisito: La placa está apagada.

- ▶ Tocar **clean lock/child lock** durante 4 segundos.

- ✓ El indicador por encima **clean lock/child lock** se enciende durante 10 segundos.

- ✓ El panel de control se bloquea.

Desactivar el bloqueo del panel

- ▶ Tocar **clean lock/child lock** durante 4 segundos.

- ✓ El panel de control se desbloquea.

Bloqueo automático del panel

Esta función activa automáticamente el bloqueo del panel al apagar la placa.

El bloqueo automático del panel se puede activar en los ajustes básicos → *Página 13*.

5.8 Protección de limpieza

Con esta función se evita que se cambien los ajustes al limpiar el panel de control durante el cocinado.

Esta función no bloquea el interruptor principal, Se puede apagar la placa en cualquier momento.

Activar la protección de limpieza

- ▶ Tocar **clean lock/child lock**.

- ✓ El indicador encima **clean lock/child lock** se enciende.

- ✓ El panel de control se bloquea durante 35 segundos.

- ✓ Al cabo de 30 segundos, una señal acústica indica que la protección de limpieza está a punto de desactivarse.

Desactivar la protección de limpieza

La protección de limpieza se puede apagar manualmente.

- ▶ Tocar **clean lock/child lock**.
- ✓ Se apaga el indicador situado encima de **clean lock/child lock**.

5.9 Ajustes básicos

Puede adaptar los ajustes básicos del aparato a sus necesidades propias.

Vista general de los ajustes básicos

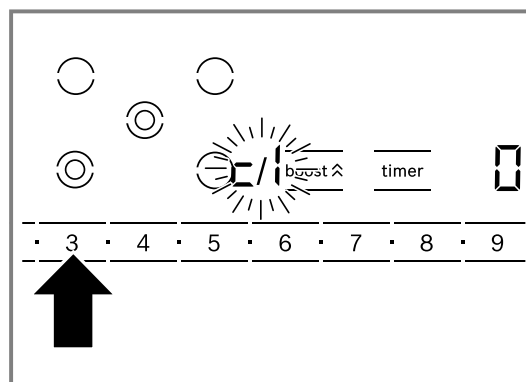
Aquí se recoge una vista general de los ajustes básicos y los preajustados de fábrica.

Panel indicador	Función
c1	Bloqueo del panel 0 – Manual ¹ 1 – Automático 2 – Función desactivada
c2	Señales acústicas 0 – Las señales de confirmación y de error están desactivadas. La señal del interruptor principal se mantiene activada. 1 – Solo está encendida la señal de error. 2 – Solo está encendida la señal de confirmación. 3 – Están encendidas las señales de confirmación y error ¹ .
c5	Duración de la señal de fin del temporizador 1 – 10 segundos ¹ 2 – 30 segundos 3 – 1 minuto
c7	Activación automática de extensiones de la zona de cocción con una zona seleccionada. 0 – Apagado 1 – Encendido ¹ 2 – Último ajuste seleccionado antes de apagar la zona de cocción.
c9	Tiempo para ajustar una zona de cocción después de seleccionarla 0 – Ilimitado: se mantiene seleccionada la última zona de cocción que se seleccionó; se pueden configurar los ajustes sin tener que volver a seleccionarla ¹ . 1 – Limitado: se pueden configurar los ajustes de la zona de cocción seleccionada antes de que transcurran 10 segundos; transcurridos 10 segundos, se debe seleccionar de nuevo la zona de cocción.
c0	Restablecer los ajustes de fábrica 0 – Apagado ¹ 1 – Restablecer los ajustes de fábrica del aparato

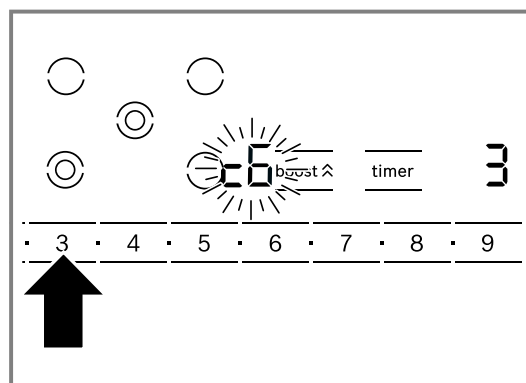
Modificar los ajustes básicos

Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. En el transcurso de los 10 segundos siguientes, toque la tecla **timer** durante alrededor de 4 segundos.



- ✓ En el display izquierdo, parpadean **c** y **1** alternativamente.
 - ✓ Se enciende **0** en el display del reloj temporizador.
3. Presionar **timer** varias veces hasta que se encienda el ajuste deseado en el display izquierdo.
 4. Ajustar la opción deseada en el área de ajustes.
 5. Presionar **timer** durante aprox. 4 segundos.



- ✓ Se guarda el ajuste.
- Consejo:** Presionar **0** para salir de los ajustes básicos y apagar la placa de cocción.

¹ Ajuste de fábrica

6 Limpieza y cuidados

Nota: La declaración de garantía limitada del producto cubre los defectos de materiales y mano de obra. La limpieza y el mantenimiento no están cubiertos por la garantía y se aplicará un recargo. Para más información, véase la declaración de garantía limitada del producto.

6.1 Productos de limpieza

Es posible adquirir raspadores para vidrio y productos de limpieza adecuados para el sistema a través de nuestro Servicio de Asistencia o en nuestra tienda en línea www.bosch-home.com/us/shop.

Consejo: Los productos de limpieza Bosch han sido probados y aprobados para su uso en aparatos Bosch. Otros productos de limpieza recomendados no constituyen un respaldo de una marca específica.

Productos de limpieza recomendados

- Limpiador para placas de cocción vitrocerámicas
- Bosch limpiador para placas de cocción vidrios
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sin blanqueador)
- Vinagre blanco

Productos de limpieza no apropiados

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dañar o dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos como Easy Off®¹. Estos limpiadores pueden dejar marcas en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Fibras de metal y esponjas como Scotch Brite®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción y/o dejar marcas metálicas.
- Fibra esponja con jabón como SOS®¹. Estos limpiadores pueden arañar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores en polvo con blanqueador de cloro. Estos limpiadores pueden dejar marcas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40®¹.

6.2 Limpiar la placa de cocción vitrocerámica

ADVERTENCIA;

Limpiar la placa de cocción con precaución.

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

PRECAUCIÓN;

No usar ningún tipo de limpiador sobre el cristal mientras la superficie está caliente; usar únicamente la espátula para vidrio. Las emanaciones que se generan pueden ser peligrosas para la salud. Calentar el limpiador puede atacar químicamente y dañar la superficie.

Requisitos

- La placa de cocción se ha enfriado.
 - Excepción: retirar inmediatamente los restos de azúcar reseca, caramelo, leche y tomate y de papel de aluminio o película de plástico fundidos usando la espátula para vidrio.
→ "Recomendaciones de limpieza", Página 14
1. Limpiar las salpicaduras con una esponja o papel de cocina limpio y húmedo.
 2. Enjuagar y secar.
 3. Si la mancha persiste, usar vinagre blanco.
 4. Volver a enjuagar y secar.
 5. Aplicar una pequeña cantidad de limpiador a la placa de cocción con un paño limpio de papel o con un trapo y dejar que se seque.
 6. Abrillantar la superficie con un trapo o un papel de cocina limpio.

6.3 Recomendaciones de limpieza

Seguir las presentes instrucciones de limpieza para eliminar la suciedad convencional.

ADVERTENCIA;

La cuchilla del raspador de vidrio está extremadamente afilada.

Existe el riesgo de sufrir cortes.

- ▶ Cambiar la hoja de la cuchilla inmediatamente en cuanto se detecten imperfecciones.
- ▶ Seguir las instrucciones del fabricante.

AVISO

Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.

- ▶ Es preciso quitarse los anillos antes de limpiar la superficie vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Recomendación
▪ Azúcar reseca	RETIRAR INMEDIATAMENTE. Si no se retiran inmediatamente estos restos, podrían dañar permanentemente la superficie de la placa de cocción vitrocerámica.
▪ Caramelo líquido	
▪ Leche	
▪ Restos de tomate	
▪ Papel de aluminio o película de plástico fundidos	

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

Tipo de suciedad	Recomendación
	<p>Eliminar la suciedad con la espátula para vidrio mientras la superficie de la placa de cocción siga caliente.</p> <p>Utilizar una cuchilla nueva y afilada en la espátula para vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retirar el recipiente para cocinar y apagar la zona de cocción. ▪ Usar un guante de horno. ▪ Sujetar la espátula para vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie y raspar la suciedad. Proceder con cuidado para no rayar ni desportillar la superficie vitrocerámica. ▪ Apartar la suciedad de la zona caliente. ▪ Dejar que se enfríe la superficie. ▪ Retirar los residuos y aplicar un poco de limpiador para vitrocerámicas.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Restos quemados de comida ▪ Manchas oscuras ▪ Motas oscuras 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colocar un paño de cocina o un estropajo húmedo sobre la suciedad durante 30 minutos para ablandarla. ▪ Retirar la suciedad con una espátula de plástico y un poco de limpiador para vitrocerámicas o con una rasqueta de vidrio. ▪ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla.
Salpicaduras de grasa	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eliminar la grasa con un estropajo o un trapo enjabonado. ▪ Enjuagar bien la superficie de la placa de cocción y secarla. ▪ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.

Tipo de suciedad	Recomendación
Marcas metálicas: mancha iridiscente	<p>Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Tratar las marcas metálicas inmediatamente en cuanto se enfríe la superficie de la placa de cocción, de no hacerlo así, la eliminación de las marcas resultará muy difícil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar la superficie de la placa de cocción con limpiador para vitrocerámicas. ▪ Si no es posible eliminar las marcas de este modo, limpiar la superficie de la placa de cocción con un paño de cocina húmedo y un abrasivo suave (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ sin blanqueador). ▪ Limpiar la superficie de la placa de cocción y aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Marcas de agua persistentes	<p>Los líquidos calientes resultantes del cocinado pueden derramarse o gotear sobre la placa de cocción. Los minerales que hay en algunos tipos de agua pueden transferirse a la superficie y dejar manchas. Eliminar los derrames y las manchas antes de volver a usar la placa de cocción.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Limpiar la superficie de la placa de cocción con vinagre blanco sin diluir. ▪ Enjuagar la superficie de la placa de cocción y secarla. ▪ Aplicar limpiador para vitrocerámicas.
Arañazos en la superficie	<p>Los pequeños arañazos son habituales y no afectan a la cocción. Pueden hacerse más suaves y menos visibles si se usa a diario limpiador para vitrocerámicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar limpiador para vitrocerámicas antes de cocinar para eliminar sustancias granulosas y abrasivas (similares a la arena), como sal y sazónadores. ▪ Los arañazos se pueden reducir si se utilizan sartenes con bases que estén suaves, limpias y secas antes de su uso. Usar a diario el limpiador para vitrocerámicas.

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

6.4 Mantenimiento

Este aparato no requiere tareas de mantenimiento más allá de la limpieza diaria.

Para obtener mejores resultados, aplicar limpiador de vitrocerámicas en crema todos los días.

7 Solución de problemas

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

ADVERTENCIA;

Para evitar riesgos de lesiones derivadas de reparaciones inadecuadas, se recomienda seguir las siguientes indicaciones.

- ▶ Únicamente los técnicos especialistas o los proveedores de servicios autorizados deben llevar a cabo reparaciones.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, éste debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ Solo se pueden utilizar repuestos originales para reparar el aparato.
- ▶ Si el aparato presenta un problema, llamar al Servicio al cliente.

ADVERTENCIA;

La placa de cocción caliente, pero el panel indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llamar al Servicio de atención al cliente.

ADVERTENCIA;

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar de forma involuntaria más tarde.

- ▶ Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- ▶ Llamar al Servicio de atención al cliente.

7.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Falla	Causas y resolución de problemas
Sin información en el display	<p>La fuente de alimentación eléctrica ha sido desconectada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si funciona la iluminación ambiental y otros aparatos en la habitación. <hr/> <p>El aparato no ha sido conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato de la red eléctrica. 2. Asegurarse de que el aparato se haya conectado tal como se muestra en el diagrama de conexión. <hr/> <p>Hay una falla electrónica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si no es posible subsanar la falla, llamar al Servicio de asistencia técnica.
Todos los indicadores parpadean	<p>El panel de control está húmedo o un objeto lo está cubriendo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Secar el panel de control o quitar el objeto.
F2	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se ha apagado la zona de cocción correspondiente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. 2. Tocar cualquier elemento de control. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
F 4	<p>El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Se han apagado todas las zonas de cocción.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esperar hasta que los componentes electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.

Falla	Causas y resolución de problemas
<i>F 4</i>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Tocar cualquier elemento de control. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F 5 + nivel de calor y señal acústica</i>	<p>Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Hay un riesgo de sobrecalentamiento del sistema electrónico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirar el recipiente del panel de control. ✓ Se puede continuar cocinando.
<i>F 5 y señal acústica</i>	<p>Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger los componentes electrónicos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar el recipiente del panel de control. 2. Esperar unos segundos. 3. Tocar cualquier elemento de control. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando haya desaparecido el mensaje de error, significa que los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. Se puede continuar cocinando.
<i>F B + H / h y las zonas de cocción no calientan</i>	<p>La zona de cocción ha estado funcionando de forma continua durante un período de tiempo prolongado sin interacción. Se ha activado la función de limitación temporal automática.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tocar cualquier elemento de control. ✓ Es posible configurar la zona de cocción y continuar cocinando.
<i>dE y las zonas de cocción no se calientan</i>	<p>El modo demo está activado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica y desconectar brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos tocar cualquier campo táctil.
En el panel indicador aparece un mensaje con "D" o "E".	<p>Fallo de funcionamiento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y vuelva a encender el aparato. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si la falla se presenta una sola vez, el mensaje se apaga. 2. Si el mensaje vuelve a aparecer, avise al Servicio de atención al cliente. Al hacer la llamada indique el mensaje de error exacto. <p>→ "Servicio de atención al cliente", <i>Página 18</i></p>

7.2 Funcionamiento normal del aparato

El siguiente funcionamiento es normal y no constituye un problema o un error.

Funcionamiento	Causa
El brillo rojizo de la fuente de calor es irregular.	La placa de cocción regula la temperatura de la zona de cocción encendiendo y apagando la fuente de calor, lo que significa que el brillo rojizo de debajo de la zona de cocción no tiene por qué ser visible siempre. Si se selecciona un nivel de potencia bajo, la fuente de calor se apaga con frecuencia; en los ajustes más altos, rara vez se apaga. La fuente se enciende y se apaga incluso en los ajustes más altos.
La placa de cocción emite un leve zumbido mientras se calienta.	Puede oírse un leve zumbido cuando los elementos de calefacción se están calentando. Los elementos calefactores pueden brillar a distintos niveles de intensidad. Dependiendo del

Funcionamiento	Causa
	ángulo desde el que se mire, el brillo de algún elemento calefactor puede ser visible por encima del límite marcado. Estas son características técnicas. No tienen efecto sobre la calidad y el funcionamiento.
La superficie de la vitrocerámica presenta zonas irregulares	por la naturaleza del propio material. Debido al efecto espejo del acabado de la superficie de cocción, pueden hacerse visibles incluso las burbujas más pequeñas de menos de 1 mm de diámetro. Estas burbujas no tendrán ningún efecto adverso sobre el funcionamiento de la placa de cocción ni sobre la durabilidad de la superficie de cocción vitrocerámica.
Hay una separación irregular entre la unidad de la placa de cocción y la cubierta	(depende de la cubierta que haya en la cocina). Por este motivo, se suministra una junta flexible alrededor de toda la unidad de la placa de cocción.

8 Eliminación

8.1 Eliminación de los aparatos usados

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

- ▶ Desechar el aparato de manera respetuosa con el medio ambiente. Su distribuidor o el ayuntamiento local puede proporcionarle información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales.

9 Servicio de atención al cliente

En cada reparación cubierta por la garantía, nos aseguramos de que su aparato sea reparado con repuestos originales por un proveedor de servicio capacitado y autorizado. Solo utilizamos repuestos originales para todos los tipos de reparaciones. Nuestro servicio al cliente le proporcionará piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en inventario hasta 15 años a partir de la fecha de introducción del aparato en el mercado.

Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Las informaciones detalladas sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía las podrá encontrar en nuestras condiciones de garantía, con su distribuido o en nuestra página web.

USA:

1-800-944-2904

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

www.bosch-home.com/us/shop

CA:

1-800-944-2904

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

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

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

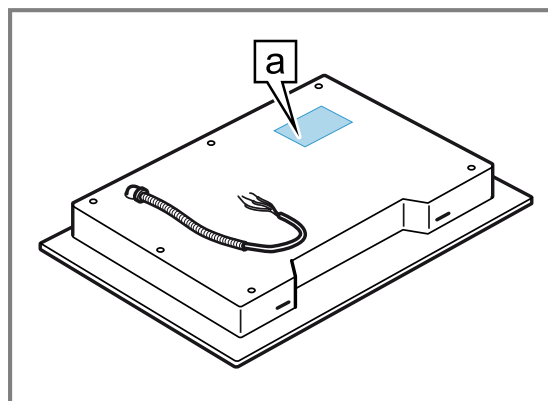
El número de modelo (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

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

9.2 Ubicación de la placa de características del aparato

Puede encontrar la placa de características del aparato:

- En la parte inferior del aparato.
- En el pase de aprobación del electrodoméstico



a Placa de características

10 DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

10.1 Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

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

- Para uso doméstico normal (no comercial) y haya sido utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales.
- Nuevo en una tienda minorista autorizada de BSH o directamente de BSH (que no sea un producto de exhibición ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentre» ni un modelo

devuelto anteriormente) y que no esté destinado a reventa ni uso comercial.

- Dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para todo usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el término de la garantía. Asegurarse de registrar su producto; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Bosch pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

10.2 Plazo de vigencia de la garantía

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

10.3 Reparación/Reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Bosch o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará el producto sin cargo (sujeto a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Bosch reemplazará el Producto (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Bosch, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Bosch, a su entera discreción. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la parte original a los fines de esta garantía y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas partes. En virtud del presente documento, la exclusiva responsabilidad y obligación de Bosch es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Bosch, durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Bosch recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Bosch no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por daños ocasionados por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Bosch y que tienen, según el criterio de Bosch, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Bosch). Sin embargo, llevar su producto a un taller de reparación que no esté

afiliado o a un distribuidor autorizado de Bosch no anulará esta garantía. Además, el uso de piezas de terceros no anulará esta garantía. Independientemente de lo antedicho, Bosch no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados; en ese caso, a su solicitud, Bosch de todas maneras pagará por la mano de obra y las partes, y enviará las partes al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la visita de servicio técnico. Además, en la medida en que haya instalado el producto en una ubicación de difícil acceso o haya instalado accesorios temporales o permanentes que creen barreras para acceder o retirar el producto, Bosch no incurrirá en ninguna responsabilidad por el trabajo o los costos asociados con el traslado del producto o la creación de acceso al producto para repararlo o reemplazarlo. Todos estos costos serán responsabilidad exclusiva de usted.

10.4 Producto fuera de garantía

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

10.5 Exclusiones de la garantía

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

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantenimiento, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se

acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.

- Cualquier fuerza y factor externo, elemental y/o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.
- Llamadas al servicio técnico para subsanar la instalación del Producto, enseñar al usuario a usar el Producto, reemplazar los fusibles domésticos o subsanar el cableado o las instalaciones de fontanería.
- Extracción y sustitución de recortes o paneles decorativos que interfieran con el mantenimiento del Producto.
- Daños o defectos provocados por la mano de obra o piezas instaladas por cualquier proveedor de servicio técnico no autorizado, a menos que este último haya sido aprobado por Bosch antes de realizar el servicio.

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO TIPO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO SERÁ EL FABRICANTE RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BOSCH O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES

O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

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

10.6 Obtener el servicio técnico de la garantía

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

10.7 Información del producto

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

Número de modelo
(E-Nr.)

Número de
fabricación (FD)

Fecha de entrega



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

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

Register here:

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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

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

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

Contact us:

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

1-800-944-2904

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

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.bosch-home.com

1-800-944-2904

© 2025 BSH Home Appliances Corporation



9002047341 (051114)

es-mx