Contenido

⚠ Definiciones de seguridad 39
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES . 40
Seguridad para evitar incendios 40
Seguridad al cocinar 40
Prevención de quemaduras 41
Seguridad de los niños 41
Seguridad en la limpieza 41
Seguridad en los utensilios de cocina 41
Instalación y mantenimiento adecuados 42
Advertencia en virtud de la Proposición 65 42
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico .. 43
Protección Medioambiental 43
Dispositivo de ahorro de energía 43
Para familiarizarse con la unidad 44
Panel de control 44
Elementos de calefacción 44
Indicador de calor residual 45
Operación 45
Interruptor de alimentación eléctrica principal 45
Para encender la placa 45
Tiempo de cocción 47
Temporizador de cocina 48
Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad) 48
Bloqueo de panel 48
Protección de limpieza 49
Limitación automática de tiempo 49
Programaciones básicas 49
Limpieza y mantenimiento 50
Limpieza diaria 50
Directrices de limpieza 51
Tablas de limpieza 51
Mantenimiento 52
Servicio técnico 52
Resolución de problemas 52
Cómo obtener el servicio técnico de la garantía 53
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO 54
Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica 54
Duración de la garantía 54
Reparación/reemplazo como único recurso 54
Producto fuera de garantía 54
Exclusiones de la garantía 54

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-home.com/us/store**

⚠ Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

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

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

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Este electrodoméstico no fue diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un control remoto.

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.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a. Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia en valores altos. Los derrames por hervor producen humos y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio a temperaturas bajas o medianas.

b. Siempre encienda la campana al cocinar a una temperatura alta.

c. Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de la grasa en el ventilador ni en el filtro.

d. Use el tamaño de cacerola adecuado. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

No flambee alimentos bajo la campana no decorativa ni trabaje con la llama abierta. Cuando está encendida, la campana extractora atrae las llamas hacia el filtro. ¡Siempre existe el riesgo de incendio debido a los depósitos en el filtro de grasa!

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

ADVERTENCIA

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

a. SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b. NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c. NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d. Use un extinguidor sólo si:
- Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
- El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
- Alguien llamó al departamento de bomberos.
- Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

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

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar

humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan a altos valores de temperatura.

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

ADVERTENCIA

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

Si la pantalla no funciona cuando uno de las áreas de cocción se está calentando, desconectar el breaker del circuito o el fusible del panel eléctrico. Contactar con un profesional autorizado.

Seguridad de los niños

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

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

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

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.
El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor,

cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

Siempre mantenga la placa y las bases de las cacerolas secas. El líquido que se encuentra entre la base de la cacerola y la placa puede acumular presión de vapor, que puede hacer que la cacerola salte repentinamente y provoque lesiones.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

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

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

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**

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

AVISO

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Protección Medioambiental

Dispositivo de ahorro de energía

- Poner siempre una tapa hermética en el recipiente para cocinar. Cocinar con un sartén sin tapar aumenta el consumo de energía de manera notable. Utilizar una tapa de vidrio para facilitar la visibilidad y evitar tener que levantar la tapa.
- Utilizar un recipiente para cocinar con una base sólida y lisa. Una base curvada en el sartén aumenta el consumo de energía.
- El diámetro de la base del sartén deberá ajustarse al tamaño del elemento. En caso contrario, se desperdiciará energía.
- Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que va a cocinar. Un sartén grande que solo se utilice a la mitad, consume mucha energía.
- Utilizar poca cantidad de agua al cocinar. Esto ahorrará energía y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.
- Cambiar a un ajuste de temperatura menor a su debido tiempo.
- Seleccionar un ajuste adecuado para lo que se esté cocinando. Se desperdiciará energía si se hace uso de unos ajustes de cocción demasiado elevados.
- Utilizar el calor residual de la encimera. Para tiempos de cocción prolongados, apagar el elemento de 5 a 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción.

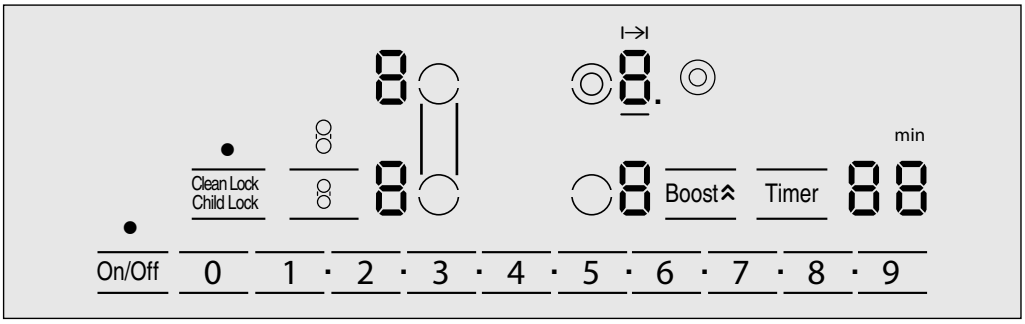
Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos des calentamiento y las pantallas.

Estas instrucciones se aplican a varia placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Panel de control



Elementos de control	
On/Off (Encendido/ Apagado)	Interruptor principal
0 1 • 2 •... 8 • 9	Área de ajustes
◯/◎	Seleccionar el elemento de cocción
⚯	Elemento puente
Clean Lock/ Child Lock (Bloqueo de limpieza/Seguro para niños)	Bloqueo de panel para seguridad de los niños/protección de limpieza
Boost (Intensificar)	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
Timer (Temporizador)	Funciones del temporizador

Indicadores	
0	Superficie de cocción lista
●	Función indicada activa
I→I	Ajustar el tiempo de cocción
–	Indicar el elemento seleccionado
00	Valor del temporizador
1-9	Nivel de potencia
H/h	Calor residual
b	Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)
min.	Indicación de la hora actual
🔔	Función de temporizador de cocina
◎	Elemento doble activado
⚯	Elemento puente activado

Superficies de mando

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Cuando se pulsan varios símbolos al mismo tiempo, por ejemplo cuando se derrama comida, los valores no cambian.
- Siempre mantenga la zona de control digital limpia y seca. La humedad y la suciedad pueden afectar el funcionamiento óptimo.

Elementos de calefacción

Elementos	Encendido y apagado
◯ Elemento individual	Los elementos individuales tienen una superficie de cocción de un solo tamaño. **Activar:**pulsar la tecla ◯.
El tamaño de estos elementos puede coincidir con el tamaño de su sartén.	
Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.	

Elementos	Encendido y apagado
◎ Elemento doble	El elemento de calefacción tienen que seleccionarse. • **Activar:**pulsar la tecla ◎ una vez. El indicador ◎ se enciende. • **Desactivar:** pulsar ◎ de nuevo. El indicador ◎ se apaga.
∞ Elemento puente	El elemento puente combina dos elementos de calefacción individuales en el interior de una zona de plancha larga. Esta configuración es ideal para planchas y sartenes grandes. **Nota:** No usar recipientes para cocinar con unas dimensiones mayores que (432 x 254 mm). Seleccionar uno de los dos elementos del elemento puente. • **Activar:**pulsar la tecla ∞. Aparece el indicador ∞; 0 se enciende en el display de ambos elementos. Ajustar los ajustes de temperatura deseados. ⟶ *"Programación del elemento"* • **Cambiar el nivel de temperatura:** pulsar una de las dos ◯ teclas táctiles para seleccionar el elemento puente. Ajustar el nuevo ajuste de temperatura. • **Desactivar:** pulsar una de las dos ◯ teclas del elemento puente y la tecla número 0. 0 aparecerá en ambas pantallas. Los elementos de calefacción se apagan y aparece el indicador de calor residual.
Utilizar siempre el recipiente con el tamaño adecuado.	

Indicador de calor residual

La placa está equipada con un indicador de calor residual para cada elemento. Este muestra qué elementos aún están calientes. Evite tocar los elementos indicados.

Si aparece una H en la pantalla, el elemento aún está caliente. Por ejemplo, puede usarlo para mantener caliente una pequeña cantidad de alimentos o para derretir cobertura de chocolate. A medida que el elemento se enfría, la pantalla cambia a h. La pantalla desaparece una vez que el elemento se haya enfriado en forma suficiente.

El indicador de calor residual se enciende automáticamente después de un corte de la alimentación eléctrica. La pantalla se enciende durante, aproximadamente, 30 minutos.

Operación

Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Encendido de la placa

Pulse la tecla digital **On**/**Off** (Encendido/Apagado) hasta que se enciendan la indicación visual que se encuentra sobre el interruptor principal y las indicaciones visuales de nivel de temperatura 0 que se encuentran al lado de los calefactores espirales.

Apagado de la placa

Pulse la tecla digital **On**/**Off** (Encendido/Apagado). Se apaga la indicación visual sobre la tecla **On**/**Off** (Encendido/Apagado). La placa se apaga. Las indicaciones visuales de calor residual permanecen apagadas hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa se apaga automáticamente cuando todos los elementos han estado apagados durante más de 10 segundos.
- El indicador de calor residual se mantiene encendido hasta que los elementos se hayan enfriado lo suficiente. Se muestra H/h al lado del símbolo del elemento correspondiente.

Para encender la placa

En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

Programación del elemento

Seleccione el nivel de calor deseado con las teclas numéricas 1 a 9.

Nivel de calor 1 = potencia mínima

Nivel de calor 9 = potencia máxima

Cada programación de calor tiene un nivel intermedio. Este nivel está indicado por **.** en el display del elemento y se programa pulsando los símbolos • que se encuentran entre las teclas numéricas.

Seleccionar el nivel de calor

La placa debe estar encendida.

1. Pulsar la tecla ◯ del elemento deseado. Los indicadores 0 y _ se iluminan.

2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, ajustar el ajuste de temperatura deseado con las teclas numéricas. Para ajustar un nivel intermedio, pulsar los símbolos • situados entre las teclas numéricas.

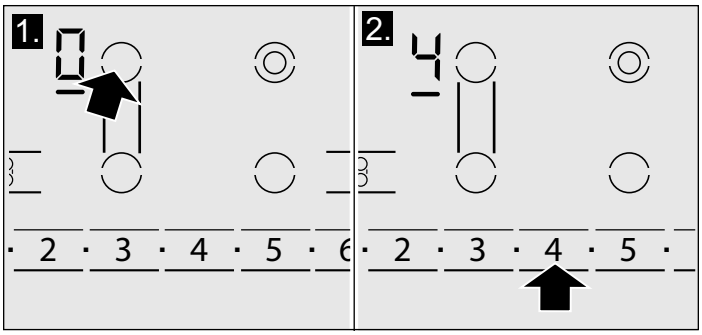


Tabla de ajustes

La siguiente tabla facilita algunos ejemplos. Los tiempos de cocción pueden variar, dependiendo del tipo de comida, su peso y su calidad. Por lo tanto, cualquier desviación es posible.

Ajustar el elemento al ajuste de temperatura número 9 para llevar a ebullición o empezar a freír. Después, vuelva a cambiarlo al ajuste adecuado (no para fundirse).

Remover de vez en cuando, si se trata de un líquido viscoso. Es mejor quemar en varios trozos pequeños, aquellos alimentos que se tengan que quemar rápido o que pierdan una gran cantidad de líquido al freirlos. Se pueden encontrar consejos para cocinar ahorrando energía en la sección ⟶ *"Protección Medioambiental"*.

Modificar el nivel de temperatura

Seleccionar el elemento y ajuste el nivel de temperatura deseado con las teclas numéricas.

Apagar el elemento

Seleccione el elemento y programe el nivel de calor en 0. Se apaga el elemento y se muestra el indicador de calor residual.

Nota: Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga en intervalos prolongados. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

⚠ ATENCION

Mientras se cocina, los guisos y las comidas líquidas, como sopas, salsas y bebidas, pueden aumentar demasiado rápido su temperatura sin que nos demos cuenta y desbordarse o salpicar. Por esta razón, recomendamos remover constantemente y aumentar de manera gradual la temperatura de la comida hasta alcanzar un nivel de potencia adecuado.

	Niveles de potencia
Fundir	
Chocolate	1 - 2
Mantequilla	1 - 2
Calentar	
Verduras congeladas (p. ej., espinaca)	2. - 3.
Caldo	7 - 8
Sopa espesa	1. - 2.
Leche**	1 - 2
Hervir	
Salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel	4 - 5
Salsa para espaguetis	2 - 3
Carne para saltear	4 - 5
Pescado*	4 - 5
Cocinar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2 - 3
Papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Papas hervidas, con 1 a 2 tazas de agua	4 - 5
Verduras frescas, con 1 a 2 tazas de agua	2. - 3.
Verduras congeladas, con 1 a 2 tazas de agua	3. - 4.
Pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	6 - 7
Pudín**	1 - 2
Cereales	2 - 3

	Niveles de potencia
Freír	
Chuleta de cerdo***	5. - 6.
Pechuga de pollo***	5 - 6
Tocino	6 - 7
Huevos	5 - 6
Pescado	5 - 6
Pancakes	5. - 6.
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 a 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	8 - 9
Otros, p. ej., donas (0.5 lb por porción)	4. - 5.

* Cocción continua sin tapa protectora

** Sin tapa protectora

*** Darlas vuelta varias veces

Tiempo de cocción

Usted puede utilizar la función Timer (temporazidor) para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

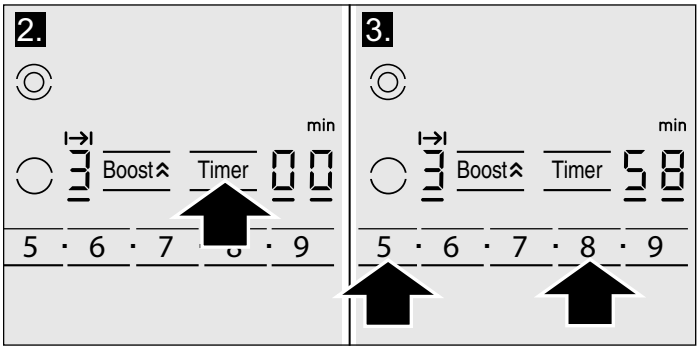
⚠ ATENCION

- Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
- Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
- Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

Programación del tiempo de cocción

La superficie de cocción debe estar encendida.

1. Seleccionar el elemento y el nivel de temperatura deseados.
2. Pulsar la tecla **Timer** (temporizador). Los indicadores I→I y *min* se encienden y el valor del temporizador 00 se muestra en la pantalla del temporizador.
3. En el lapso de los 10 segundos siguientes, programar el tiempo de cocción deseado con las teclas numéricas.



El tiempo empieza a descontarse.

Cambiar o cancelar el tiempo de cocción

1. Seleccionar el elemento deseado y pulsar la tecla **Timer** (temporizador).
2. Ajustar el tiempo de cocción con las teclas numéricas. Para cancelar el tiempo de cocción, ajustar el temporizador a 00.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción

El elemento se apaga una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción. Escuchará un bip. Aparece la indicación visual 0 en el display del elemento, y el display del temporizador muestra 00 durante 10 segundos. La indicación visual I→I que se encuentra en el display del elemento se mantiene encendida.

Al pulsar cualquiera tecla, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Notas

- Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en la indicación visual de la función programación del tiempo se muestra siempre el tiempo de la zona de cocción seleccionada.
- Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona de cocción, seleccionar la zona.
- Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Temporizador automático

Con esta función, se puede seleccionar un tiempo de cocción para todos los elementos. Una vez que un elemento esté encendido, comenzará la cuenta regresiva del tiempo seleccionado. El elemento se apagará automáticamente una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción.

Las instrucciones sobre cómo activar el temporizador automático se encuentran en el capítulo “Valores básicos”.

Nota: El tiempo de cocción puede cambiarse o cancelarse para cualquier elemento:

Seleccionar el elemento deseado. Pulsar la tecla **Timer**. Ajustar el tiempo de cocción con las teclas numéricas, o desactivarlo programando el valor del temporizador a 0.

Temporizador de cocina

El temporizador puede programarse por períodos de hasta 99 minutos. Es independiente de los otros valores. También puede utilizar el temporizador de cocina cuando la placa esté apagada o bloqueada.

Esta función no apaga automáticamente un elemento.

Programación del temporizador de la cocina

1. Pulsar la tecla **Timer**, hasta que el indicador 🔔 se encienda. Aparece 00 y **min** en el display del temporizador.
2. Ajustar el tiempo deseado con las teclas numéricas.
   El tiempo empezará a descontarse después de unos segundos.

Cambiar o eliminar el tiempo

Pulsar la tecla **Timer** de forma repetida, hasta que el indicador 🔔 se encienda.

Cambiar el tiempo con las teclas numéricas, o ajustar 00 para eliminar el tiempo programado.

Cuando haya transcurrido el tiempo

Se escucha un bip. 00 aparece en el display del temporizador y el indicador 🔔 se enciende. El display se apagará después de 10 segundos.

Al pulsar cualquiera tecla, el display se apaga y deja de sonar el bip.

Función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)

Esta función permite calentar grandes cantidades de agua de forma más rápida que usando el ajuste de temperatura 9.

Para ver qué elemento está equipado con esta función, comprobar si la superficie de cocción tiene el símbolo **Intensificar** ⌃⌃.

En el caso de elementos dobles, el anillo exterior debe estar activado para utilizar esta función.

Ajustar la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad)

1. Seleccionar el elemento con la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad).
2. Pulse la tecla **Intensificar**⌃⌃. Se escucha una señal y se enciende una luz b en el display del elemento.
   La función está activada.

Cancelación de la función SpeedBoost®

1. Seleccionar el elemento con la función SpeedBoost®.
2. Pulsar la tecla **Intensificar**⌃⌃. Se escucha una señal y el indicador b se apaga. El elemento cambia al nivel de temperatura 9.
   Alternativamente cancelar la función por establecer un nivel de temperatura para la cocción actual. Se escucha una señal y el indicador b se apaga.
   La función está desactivada.

Nota: La duración de la función SpeedBoost® (Intensificar velocidad) está restringida. Después de 20 minutos, el elemento cambiará de forma automática al nivel de temperatura 9.

⚠ ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO

El aceite y la grasa aumentan rápidamente de temperatura con la función SpeedBoost®. El aceite o la grasa recalentados pueden prender. No dejar nunca la superficie de cocción sin atender cuando cocine con la función SpeedBoost®.

Bloqueo de panel

Puede usar el bloqueo de panel, a fin de evitar que la placa sea enciendan de manera accidental.

Encendido del bloqueo para niños

La placa debe estar apagada.

Pulse **Clean Lock/Child Lock** (Bloqueo de limpieza/ Bloqueo para niños) durante 4 segundos. Se enciende la indicación visual ● durante algunos segundos. Ahora, la placa está bloqueada.

Apagar el bloqueo para niños

Pulse el botón **Clean Lock/Child Lock** durante 4 segundos. Se cancela ahora el bloqueo para niños.

⚠ ATENCION

El bloqueo para niños puede encenderse y apagarse de manera accidental debido a que:

- Se haya volcado agua durante la limpieza.
- Se hayan derramado alimentos.
- Se hayan colocado objetos en el botón digital **Clean Lock/Child Lock** .

Bloqueo de panel automático

Esta función activa el bloqueo de panel automáticamente cuanda apaga la placa.

Activar y desactivar

Consulte la sección “Ajustes básicos”.

Protección de limpieza

Limpiar el panel de control mientras la superficie de cocción está encendida, puede cambiar los ajustes. Para evitar esto, la superficie de cocción dispone de una función de protección de limpieza.

Para activar:

Pulsar la tecla **Clean Lock/Child Lock**. El indicador ● situado encima de la tecla se enciende. El panel de control se bloqueará durante 35 segundos.
Ahora se podrá limpiar la superficie del panel de control, sin correr el riesgo de cambiar los ajustes.

Para desactivar:

Para desactivar la función antes de que se haya terminado todo el tiempo, pulsar la tecla **Clean Lock/ Child Lock**. El indicador ● situado por encima de la tecla se apaga, la función se desactiva.

Notas

- Suena una señal acústica 30 segundos después de la activación. Esto indica que la función está a punto de terminar.
- El bloqueo de la protección de limpieza no bloquea el interruptor principal. La superficie de cocción se podrá apagar en cualquier momento.

Limitación automática de tiempo

Cuando el elemento se utiliza durante un período prolongado y no se modifican los valores, se activa la limitación automática de tiempo.

El elemento deja de calentar. El símbolo F8 y el indicador de calor residual h/H titilan en la pantalla de manera alternada.

Al presionar cualquier símbolo, se apaga el indicador. Se puede volver a restablecer el elemento ahora.

El momento en que se activa la limitación automática de tiempo depende del nivel de calor seleccionado (de 1 a 10 horas).

Programaciones básicas

El aparato tiene diversos valores básicos. Puede ajustar estos valores al modo en que cocina generalmente.

Display	Función
c1	**Bloqueo para niños automático**
	0 Apagado*
	1 Encendido
	2 Bloqueo para niños a mano y automático apagado
c2	**Señales sonoras**
	0 Bip de confirmación y señal de error apagados
	1 Únicamente señal de error encendida
	2 Únicamente bip de confirmación encendido
	3 Todas las señales encendidas*
c5	**Temporizador automático**
	0 Apagado*
	1-99 Tiempo de apagado automático
c6	**Duración de la señal de finalización del temporizador**
	1 10 segundos*
	2 30 segundos
	3 1 minuto
c7	**Activación del calefactor espiral**
	0 Apagado
	1 Encendido*
	2 Último valor antes de apagar el calefactor espiral

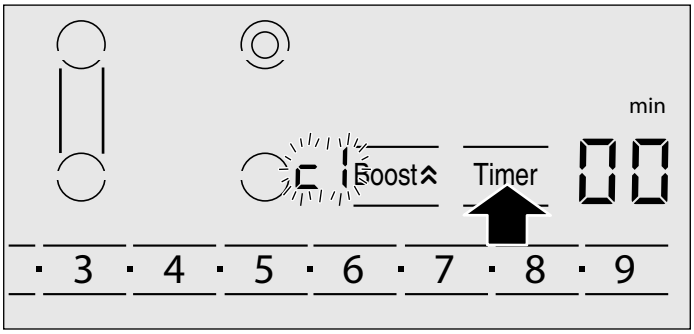
*Valores de fábrica

Display	Función
c9	**Tiempo de selección para el calefactor espiral**
	0 Ilimitado*: Puede ajustar los valores del último calefactor espiral utilizado en cualquier momento sin tener que volver a seleccionarlo.
	1 Limitado: Puede ajustar los valores del último calefactor espiral utilizado en el término de los 10 segundos después de seleccionarlo. Luego, deberá volver a seleccionar el calefactor espiral antes de programarlo.
c0	**Reprogramar a los valores básicos**
	0 Apagado*
	1 Reprogramar el aparato a los valores básicos
*Valores de fábrica	

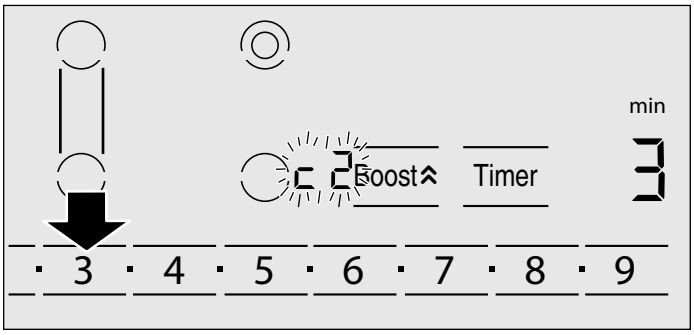
Modificar los valores básicos

La superficie de cocción debe estar apagada.

1. Encienda la placa con el interruptor principal.
2. En el lapso de los 10 segundos siguientes, pulse la tecla **Timer** durante 4 segundos.
   En la pantalla de la izquierda, se alternan los símbolos c y 1. Se enciende 0 en el display del temporizador.



3. Pulsar la tecla **Timer** hasta que aparezca el indicador deseado en el display de la izquierda.
4. Seleccionar el ajuste deseado con las teclas numéricas.



5. Vuelva a pulsar la tecla **Timer** durante 4 segundos. Los ajustes están activados.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

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

Placa de cocción vitrocerámica

⚠ ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usandouna esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Directrices de limpieza

Al usar un producto de limpieza, utilizar solamente una pequeña cantidad; aplicar a una toalla de papel o paño limpios. Frotar la superficie y pulir con un paño limpio y seco

Para obtener mejores resultados, utilizar un producto limpiador de cubiertas de cristal, tal como el limpiador de cubiertas de cristal de Bosch (número de parte 12010030), que puede ordenarse online en **www.bosch-home.com/us/store** (solo para clientes en los Estados Unidos). Otros productos de limpieza incluyen Bon Ami®, Soft Scrub® (sin cloro) y el vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoniaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.. **⚠ ADVERTENCIA** PELIGRO DE LESIONES La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®,Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.

Tipo de suciedad	Posible solución
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. ***AVISO:*** Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Servicio técnico

Resolución de problemas

Antes de llamar al Servicio a Clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

⚠ ATENCION

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

El sistema electrónico de la placa de cocción se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no sufra un sobrecalentamiento, las zonas de cocción se apagan automáticamente cuando es necesario. El indicador F2, F4 o F5 se ilumina alternadamente con el indicador de calor residual H o h.

Indicador	Falla	Medida
No se requieren	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Verificar el fusible del aparato. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene encima un objeto.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Ya se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4, se puede seguir cocinando.

Indicador	Falla	Medida
F5 y la posición de cocción parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de control. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Ya se puede seguir cocinando.
F5 Tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de control. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de control. Cuando se apague F5, se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.

Notas

- La placa regula la temperatura del elemento de calentamiento encendiendo y apagando la fuente de calor; este significa que la fuente de calor debajo del elemento de calentamiento, que libera un brillo rojizo, no siempre puede estar visible. Si selecciona un valor de calor bajo, la fuente de calor generalmente está apagada; a valores más altos, rara vez está apagada. La fuente se enciende y se apaga incluso al valor más alto.
- Es posible que escuche un ligero zubido cuando los elementos de calentamiento se encuentren en la fase de calentamiento. Los elementos de calentamiento pueden brillar con diferentes niveles de intensidad. Según el ángulo desde donde esté observando el elemento de calentamiento, este brillo puede ser visible sobre el borde marcado del elemento de calentamiento. Estas son características técnicas. No tienen efecto alguno sobre la calidad ni el funcionamiento del electrodoméstico.
- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superificie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre al operación de la placa ni la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la superficie de trabajo que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la superficie de trabajo. Por est motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Cómo obtener el servicio técnico de la garantía

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su Producto, debe comunicarse con el servicio técnico autorizado de Bosch más cercano.

Número E y número FD:

Al llamar al servicio técnico, tener preparado el número de modelo (E) y el número FD del electrodoméstico. Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del aparato y en el manual del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☏

¿Tiene preguntas? Comuníquese con nosotros.
Esperamos tener noticias suyas pronto.

800-944-2904

www.bosch-home.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

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

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

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

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

Duración de la garantía

BSH garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinqo (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos *estéticos* en el material ni en la mano de obra (como rayas en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado del Producto) durante un período de treinta (30) días desde la fecha de compra 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.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, BSH o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, BSH reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de BSH, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de BSH, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de BSH es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por BSH durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, BSH recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de BSH y que tienen, según el criterio de BSH, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de BSH). Sin perjuicio de lo que antecede, BSH no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, BSH de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

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

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por BSH, 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 mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería y/o construcción 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, dentro o alrededor del Producto.
- Y 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, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR BSH O DE OTRO MODO. 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 LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

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



9001140971

981217



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2018 BSH Home Appliances