

Dear Customer,

We thank and congratulate you on your choice.

This practical, modern and functional appliance has been built with top quality materials. These materials have been subjected to thorough quality control in the manufacturing process, and meticulously tested in order for this appliance to meet your every need, achieving perfect cooking.

Therefore, we ask you **to read and follow these simple instructions** in order to guarantee unbeatable results from the first use. This manual contains **important information**, not only for use of the appliance, but safety and maintenance as well.

During transport, our products are protected by efficient packaging materials. However, we have reduced our packaging to the bare essentials. The materials are all completely recyclable. Just like us, you can help protect the environment. To do so, we recommend you dispose of these materials in the recycling facility nearest you. Waste oil should not be poured down the sink drain, as this has a negative impact on the environment. Place it in a closed container and dispose of it at a collection point. If this is not possible, dispose of it with standard domestic waste (as it will be taken to a controlled landfill, and though this is not the best solution, at least water pollution will be avoided). Present and future generations will appreciate it.

Before you get rid of an old appliance, make sure you render it inoperable. Next, deliver it to a recyclable material collection facility. Your local government can provide you with the necessary information on the nearest collection facility.

FOR YOUR SAFETY	3
Important information for installation and usage	4
Important instructions	5
For your safety	5
Before set-up.....	7
For appliance usage	7
This is what your new cooktop looks like	8
Gas burners	9
Cooking tips.....	10
Appropriate cooking utensils	10
Cooktop usage warnings	11
Steel: cleaning and care	12
Home troubleshooting	13
Installation instructions	14
Installing the cooktop on the kitchen unit:	
Fitting measurements.....	14
Electrical connection.....	16
Change of gas type: from natural gas to propane	17
Convert the pressure regulator: from 6" W.C. to 10" W.C.	18
Warranty conditions	19

For your safety

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE CONTINUING

IMPORTANT: Keep these instructions for the local electrical inspector to use.

INSTALLER: Leave these instructions next to the unit for the owner.

OWNER: Keep these instructions for future use.

Important information for installation and usage

1 - For safety reasons, do not allow the flames to extend beyond the edge of the cooking appliance.

2 - Remember that the appliance heats up when in use. Remember to use common sense. The absence of a flame does not mean that the appliance parts are no longer hot.

3 - For safety reasons, this appliance should not be used for room heating purposes.

4 - Make sure the power supply is disconnected before dismantling the appliance.

5 - Do not store combustible materials, such as gasoline, other vapors and inflammable liquids near the appliance.

6 - Do not block the combustion or ventilation air flow.

7 - Maintain a minimum distance of 762 mm (30") between the gas cooktop and cabinets installed in the upper part.

8 - The gas pressure regulator supplied with the appliance must be installed in the gas piping line.

9 - The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at test pressures in excess of 3.5 kPa (1/2 psig). The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 3.5 kPa (1/2 psig).

10 - Important: When using an especially large pan, leave a minimum space of 50 mm (2") to prevent damage to countertops of wooden, plastic or other non-heat resistant materials. Never leave hot oil or grease unattended.

11 - Make the caution about leaving oil or grease unattended.

12 - To avoid compromising the electrical safety of the appliance, use of high-pressure steam jet cleaning apparatus is forbidden. The name plate is affixed to the underside of the appliance.

This appliance may not be used in mobile housing, recreational vehicles or motorhomes.

This appliance has been tested in accordance with ANSI/CSA Z21.1 Standard for household Cooking Appliances (USA) and CAN 1.1-M81 (Canada)

For US installations only:

This installation must comply with local codes, or if none exists, the National Fuel Gas Code, ANSI Z 223.1/NFPA 54, current edition.

If an external electrical source is used, the appliance must be electrically grounded in compliance with local codes, or if none exists, the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, current edition.

For Massachusetts installations:

1. Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.

2. Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.

3. Flexible gas connector must not be longer than 36 inches.

For Canada installations only:

The installation must comply with CAN 1-B149.1 and .2- Installation Codes for Gas Burning Appliances and or local codes.

When installed, the appliance must be electrically grounded in compliance with local legislation, or if none exists, in compliance with CSA Standard C22.1-Canadian Electrical Code, Part I (current).

Important instructions

For your safety

Carefully read this **Operation and Maintenance Manual** before using your new cooktop.

As its user, you are responsible for the proper maintenance and use of this appliance in your home.

WARNING: These precautions will reduce the risk of burns, electrocution, fire and personal injury. Proceed with maximum care when using this cooktop, as this appliance generates intense heat and can increase the risk of accidents.

When using cooking appliances, the following basic safety precautions must be observed:

- **Ensure proper installation and service.**

Follow the installation instructions provided with this product. Only a qualified technician can perform the installation and grounding of the cooktop.

Do not use the appliance if damaged.

- **Have the installer show you where the gas shut-off valve is located**, to know how and where to shut off the gas mains to the cooktop.

- **Do not repair or replace any part of the appliance** unless it is specifically recommended in this manual. All remaining service must be performed by a qualified technician.

- **It is prohibited to leave children alone or without adult supervision in an area where appliances are in use.** It is prohibited for anyone to sit or stand on any part of the appliance.

When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

- **Do not place objects that may attract children's interest on or behind the cooktop.** If children climb up the appliance to retrieve such objects, they could be seriously injured.

- **Do not use aluminium foil** to line any part of the stove.

- **Do not use any part of the cooktop to store objects.** Inflammable materials can ignite and plastic objects can melt or catch fire.

- Extinguish flames with a properly fitted lid, baking sheet or other metal tray. Next, attempt to shut off the gas burner. **Use caution and avoid burns.** If flames are not extinguished immediately, **evacuate the premises and notify the fire department.**

- **When connecting electrical appliances** near the cooktop, make sure that the cables do not touch any cooking surface that remains hot.

- **If the cooktop is near a window**, ensure that the curtains can not be blown or moved over or near the burners of the cooktop, as this could trigger a fire.

- **DO NOT USE WATER TO EXTINGUISH GREASE FIRES.** Have a fire extinguisher in a visible location near the cooking area.

Use a fire extinguisher only if;

- You know you have a Class ABC extinguisher and you already know how to use it.
- The fire is small and contained in the area where it stated.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

- **Never allow clothing, baking mitts or other inflammable materials to come into contact with a burner or the grate of this appliance, or to remain close to these objects**, until they have cooled. The fabric can ignite and cause personal injury.

- **Use only dry oven mitts.** Wet or damp oven mitts can cause steam burns when applied to hot surfaces. Do not use towels or other voluminous linen products as oven mitts. Do not allow oven mitts to touch the hot grates of the burners.

- **For your personal safety, wear the proper clothing.** Do not wear loose garments, or any with drooping sleeves while using this appliance. Some synthetic fabrics may easily catch fire and should not be worn while cooking. In the event that personal clothing catches fire, drop and roll immediately to smother the flames.

• **This appliance has been designed for the cooking of food.** For safety reasons, never use the cooktop to heat a room.

• When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA.** They heat up enough to cause burns.

• **Never leave the cooktop unattended.** Spillovers will cause smoke and grease spills that can ignite.

• **Do not heat food containers without opening them.** An accumulation of pressure can trigger the explosion of the container.

• While cooking, **adjust the burner control so that the hot flame only touches the bottom of the pot or pan. Do not allow the flame to extend beyond it.**

• Use caution so that the currents triggered by the forced ventilation openings or fans do not blow the inflammable material toward the flames, or push them so that they extend beyond the edges of the pot or pan.

• **Always use cooking utensils with flat bottoms big enough to cover the burner.** If smaller utensils are used, part of the flame can remain exposed and set clothing on fire.

• To reduce the risk of burns, ignition of inflammable materials and unintentional spills, **point the handles of the utensils inward**, so that they do not hang over adjacent working areas, cooking areas or the edge of the cooktop.

• When stirring or turning food, **hold the handle of the pot or pan firmly**, to prevent it from moving.

• **GREASE IS INFLAMMABLE.** Let hot grease cool before handling it. Prevent the formation of grease build-up. Clean the cooktop following every use.

• In order for the burners to ignite and operate properly, **keep the burner ports clean.** The burner ports must be cleaned following a spill or when the burner does not ignite, even if the electrical lighters click. Consult the care and maintenance section.

• Never pick up a burning pot, as this could cause burns.

• **Clean the cooktop with care.** Avoid steam burn risks: do not use a sponge or damp cloth to clean the cooktop while hot. Some cleaning products produce harmful vapors if applied to a hot surface. Follow the instructions provided by the cleaning product manufacturer.

• **Ensure that all the cooktop control knobs are set to off and that the cooktop is cool** before using any aerosol cleaning product on or around the cooktop. In the presence of heat, the chemical products that produce the spraying action can ignite or trigger corrosion of the metal pieces.

• **Only authorized technicians can carry out the necessary service.** Technicians must disconnect the electrical power supply before carrying out maintenance operations on this unit.

• **Install a smoke detector** in or around the kitchen.

• **The warranty for this appliance does not cover** damages caused by non-adherence to these instructions or by any non-authorized modifications.

• **California, Proposition 65, Danger:** The burning of gas cooking fuel generates some by-products, which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

• During maintenance procedures, remove power and the plug from the outlet and shut off the gas supply.

In order to guarantee the electrical safety of the appliance, only authorized technicians can perform the necessary repairs.

The right to make technical modifications is reserved.

Before the first start-up

Remove the packaging from the appliance and dispose of it as per local laws. Remember that there are other accessories in addition to packaging materials. Keep packaging materials and plastic bags out of the reach of children.

Check the condition of the appliance before installing it, to ensure that it has suffered no damage during transport.

Only authorized technical personnel must install and connect the appliance before its first start-up in compliance with the regulations of the gas supplier companies and local.

Turn the control dials to ● before connecting the appliance to the current supply.

The appliance's serial number is indicated on the control slip annexed to this manual. For warranty purposes, keep this note together with the usage and assembly instructions.

Carefully read the assembly and usage instructions before starting up the appliance.

Thoroughly clean the appliance and accessories when using them for the first time. This will eliminate any "new" scents and any remaining dirtiness (see cleaning and care chapter).

For appliance usage

The use of this gas burning appliance produces a formation of heat and humidity in the area of use. Make sure that the area has proper ventilation conditions.

Keep the ventilation channels open. Prolonged use of the appliance with several or all cooking units may require additional ventilation, such as opening a window or a door or more intensive extraction of air with an extraction hood.

To guarantee good combustion, the room in which the appliance is installed must have a minimum volume of 1240 cft (35 m³) and must possess a door that opens outdoors or a window that can opened.

The use of spit-roasters, pans or grilling stones simultaneously by more than one burner is prohibited, as the accumulation of heat could damage the appliance.

If large pots are used, a minimum separation of approximately 50 mm (2") should be kept between the pot and peripheral inflammable materials. A minimum separation of some 50 mm (2") should be kept between the control dial or control panel and the pot or pan. The cooking pot must not touch the control panel.

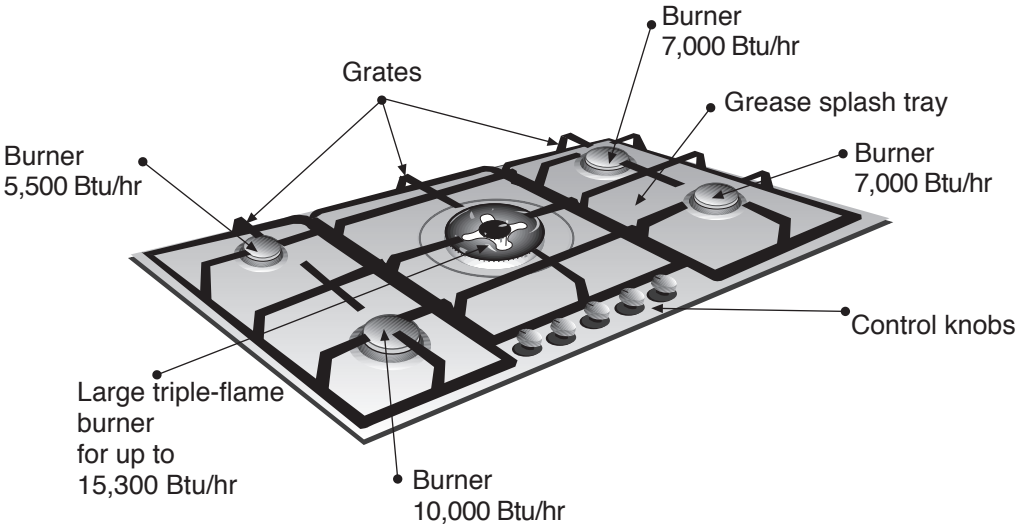
If pots or pans are removed temporarily, set the stovetop to the minimum setting. This will reduce the risk of suffering burns while working near open flames; in addition to saving gas, thus favoring the environment.

If there is a fault in the current supply, do not use the appliance.

If the appliance does not work properly, contact the technical service.

BURNER	Ø MINIMUM PAN SIZE	Ø MAXIMUM PAN SIZE
Large triple-flame burner (Center)	9"	
Rapid burner (Left front)	9"	10"
Semi-rapid (Right front) (Right rear)	6"	8"
Auxiliary (Left front)	5"	6"

This is what your new Cooktop looks like



The gas burners

Figure 1



There are indications to show which burner each control knob operates. Fig. 1.

To light a burner, press the chosen control knob and turn it toward the left, holding it in the maximum setting for a few seconds until the burner is lit, then release it, and adjust to the desired setting. If it does not light, repeat the procedure.

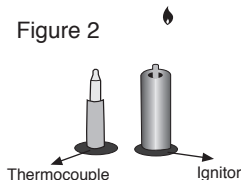
CAUTION - All igniters spark when any single burner is turned ON. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

If the igniter are dirty, this makes the burner harder to light. Therefore, keep them as clean as possible. This cleaning should be performed with a small brush, considering that the ignitor can not withstand any sharp blows.

If your cooktop is not fitted with this automatic lighting feature, use a lighter or a match to light the burner.

Your cooktop may be equipped with **safety thermocouples** to prevent gas flow if the burners are accidentally extinguished. Figure 2.

Figure 2



To turn on and activate this innovative system, proceed in the same way, but keeping the control knob pressed down until ignition takes place, the flame appears and does not extinguish.

If ignition does not take place, repeat the procedure, keeping the control knob pressed down 1-5 seconds.

To turn it off, turn the control knob to the right to the correct position ●. When carrying out this procedure, the ignition system may activate again. This is completely normal.

Your modern, functional cooktop has **progressive gas valves** that make it possible to adjust to the **necessary setting** between the maximum and minimum flames.

Triple flame burners and large triple flame burners are very practical and convenient for cooking with "paella" pans, Chinese Woks (all sorts of Asian dishes), etc.

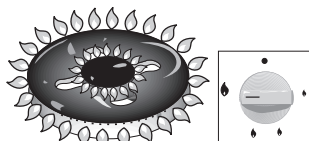
If your cooktop is equipped with a large triple flame burner, it will have a valve facilitating independent control of the interior and exterior flame. This revolutionary system makes it possible to select from a wide array of power settings. Working description Fig. 3.

The direct impact of the flame on the enamel may cause an orange-coloured flame in the Large, triple-flame burner.

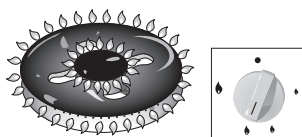
The use of the appliance produces heat and humidity in the site where it is installed. Ensure that the kitchen has good ventilation. Keep ventilation channels open or install a mechanical ventilation system (extraction hood).

Prolonged use of the appliance with several or all cooking units may require additional ventilation, such as opening a window (without causing air currents) or increasing the power of mechanical ventilation if it exists.

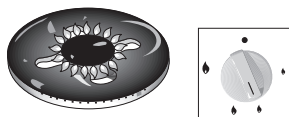
Figure 3



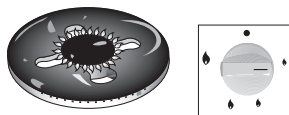
Both rings (inner and outer) burn at full power.



The outer ring burns at minimum power, the inner ring burns at full power.



The inner ring burns at full power, the outer ring is turned off.









The inner ring burns at minimum power, the outer ring is turned off.

Cooking recommendations

	Very high	High	Medium	Low
Large triple-flame burner	Boiling, cooking, roasting, browning, "paellas" and Asian dishes (Wok).		Reheating and keeping food warm: ready and pre-cooked meals. Defrosting.	
Rapid	Steaks, omelettes and fried dishes.		Rice, "bechamel" (sauce) and stew.	Steaming: fish and vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables and pasta.		Reheating and keeping food warm: pre-cooked meals, preparing delicate casseroles.	
Auxiliary	Cooking: casseroles, rice pudding and caramel.		Defrosting and slow cooking: legumes, fruits and frozen products.	Melting: butter, chocolate and gelatin.

Appropriate cooking utensils

<p>Match Pan Diameter to Flame Size</p> <p>- The flame should be the same size the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.</p>		
<p>Use Balanced Pans</p> <p>- Pans must sit level on the cooktop grate without rocking.</p> <p>- Center pan over burner.</p>		
<p>Use a lid That Fits Properly</p> <p>- A well-fitting lid shorten the cooking time.</p>		

Cooking warnings

NO



Do not use small pots on large burners. The flame should not touch the sides of the pot.



Do not cook without a lid, or if the lid moves, as this causes a partial energy loss.



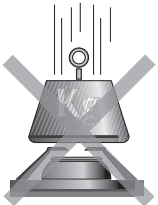
Do not use pots with irregular bottoms as they lengthen cooking time and increase energy consumption.



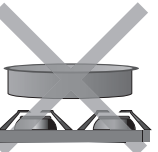
Do not place the pot off-center over the burner, as tipping could result. Do not use large-diameter pots on the burners near the control knobs, which, once centered over the burner, could touch the knobs or be close enough to them that the temperature of that area increases, possibly causing damage.



Never place pots directly on top of the burners.



Do not use excessive weights or strike the cooktop with heavy objects.



Avoid using roasting grilles, earthen pots, etc. for extended periods at maximum power.

YES

Always use appropriate **pots** for each burner. This will prevent excessive consumption of gas and staining of the pots.



Always use the **lid**.



Use only pots, pans and casseroles with **flat, thick bottoms**.



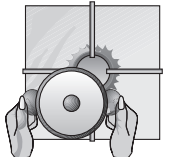
Center the pot over the burner.



Place the pot **over the grate**. Make sure that **the grates and burner covers** are in the correct positions before using the appliance.

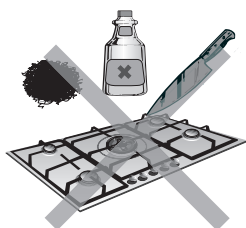


Handle pots **carefully** when they are on the cooktop.



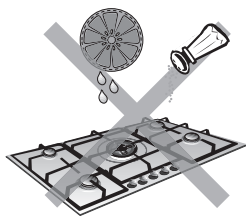
Steel usage rules: cleaning and care

NO



DO NOT use **abrasive** products, sharp objects, steel wool, knives, etc. to remove hardened remains of food on the cooktop, pan supports, burners or electrical cooktops. If your cooktop has a glass panel, **DO NOT** use a knife, scraper or any similar device to clean the joint where it meets the metal.

DO NOT use **steam** cleaning machines on the cooktop, as they could damage it.



DO NOT leave **acidic** liquids (lemon juice, vinegar, etc.) on the cooktop.

YES

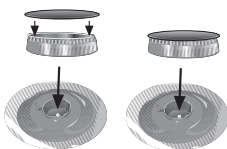
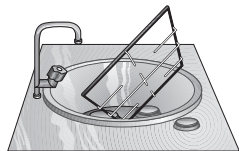
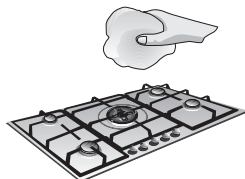
Once the appliance has cooled, clean it with a **sponge, soap and water**.

Remove all spilt liquids immediately. This will save unnecessary efforts.

To keep the burners and pan supports clean, they must be **regularly cleaned**, submerging them in soapy water and scrubbing them with a non-metallic brush so that the holes and slots are perfectly clear to provide proper flame. Always dry the burner covers and the grates if they have become wet.

After cleaning and drying the burners, **ensure** that the lids are properly placed atop the burner flame diffuser.

If the appliance has Monoblock burners, ensure that they are perfectly dry before their next use.



Due to the high temperatures that the ring lid of your triple flame burner, and stainless steel areas such as the grease splash tray and the outer perimeter of the burners, etc. must withstand, they will become discoloured over time. This is **NORMAL**. Clean them after every use using products appropriate for stainless steel.

After washing the grates, dry them completely before cooking with them again. The presence of water droplets or wet areas at the beginning of cooking can cause possible points of enamel deterioration.

If the grates of your cooktop have rubber pads, use **precaution** when cleaning them, as they could come off, leaving the grate unprotected and leading to scratching of the cooktop.

Stainless steel cleaning products should not be used in the area surrounding the control knobs. The (printed) symbols may be wiped off.

Home troubleshooting

You do not always need to call the technical assistance service. In many cases, you can solve problems on your own. The following table contains useful advice.

Important:

Only authorized personnel from our Technical Service can perform the necessary tasks relative to the gas and electrical systems.

What's wrong?	Cause Probable	Solution
The general electrical system is malfunctioning	<ul style="list-style-type: none"> -Defective fuse. -The automatic circuit breaker has tripped or a fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the fuse in the general fuse box, and replace it if faulty. - Check the general incoming cabinet for a tripped automatic circuit breaker or blown fuse.
The electric ignitor does not work	<ul style="list-style-type: none"> -There is food or cleaning product residue between the ignitor and the burner. -The burners are wet. -The burner caps are not set correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> - The space between the ignitor and the burner must be cleaned carefully. -Dry the burner covers carefully. - Ensure that the covers have been correctly set.
The flames on the burners are not uniform	<ul style="list-style-type: none"> -The different parts of the burner have been set incorrectly. - The grooves on the burners' gas outlets are dirty. -The burners may not be totally dry. 	<ul style="list-style-type: none"> - Correctly set the various parts. - Clean the grooves on the burners' gas outlets. - Proceed with thorough drying (take special care with monoblock burners).
The gas flow does not appear to be normal or no gas comes out	<ul style="list-style-type: none"> -The gas mains are turned off through a mid-pipe valve. - If the gas comes from a gas bottle, it may be empty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Open possible mid-pipe valves. -Replace the gas bottle with a full one.
There is a smell of gas in the kitchen area	<ul style="list-style-type: none"> -A gas valve has been left on. -There may be a leak from the coupling to the gas bottle. 	<ul style="list-style-type: none"> -Check to see if any gas valve is on. - Ensure that the coupling has been made correctly.
The safeties of the various burners do not work	<ul style="list-style-type: none"> - The control knob has not been held down long enough. -The grooves on the burners' gas outlets are dirty. 	<ul style="list-style-type: none"> - Once the burner is lit, keep the control knob pressed for a few more seconds. - Clean the grooves on the burners' gas outlets.

Installation instructions

IMPORTANT INFORMATION

Thoroughly follow the general safety instructions as well as the important information.

Before using the appliance, an authorized technician must install and connect it. Additionally, this technician must ensure that the power supply and gas connections work properly.

The technician performing the installation is responsible for the perfect operation of the appliance in its place of installation. The technician must show the user how to disconnect the electricity and gas when necessary.

PRECAUTION: Before connecting the appliance, ensure that the local connection conditions as well as the gas type and pressure and the current supply voltage match the appliance's settings.

It is necessary for all tasks related with installation, adjustment and adaptation to LP gas to be performed by authorized personnel, and that the codes in force, as well as the requisites of the gas companies, be respected.



Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance. Before connecting up the appliance to the installation, first check that it has been adjusted for the type of gas that is to be supplied. Our cooktops are delivered from factory fit to work with the gas type indicated on the name plate.

It is obligatory for the place where the appliance is to be installed to have standard ventilation.

Thus, it is necessary for the combustion gases to be vented outside.

Check the dimensions of the cooktop as well as the dimensions of the hole to be cut in the kitchen unit.

The panels located above the work surface, next to the cooktop, must be made of non-flammable material. The stratified coatings and the adhesive that fixes them must be heat-resistant to prevent possible deterioration.

Electrical cables must not come into contact with heat zones.

The power cable must be fastened to the kitchen unit to keep it from touching the hot parts of the oven or cooktop.

It is mandatory for appliances with any electrical component to be grounded.

The installation of this appliance must be performed in accordance with the codes in force and only in a well-ventilated site.

Read these instructions before installing or using the appliance.

Handle the appliance with care during the entire installation process. Avoid any blows to the appliance.

In the event that these recommendations are not observed, the installation technician will be responsible for any damage caused, and the manufacturer will be exempt from all responsibility.

Installing the cooktop on the kitchen unit: Fitting measurements

1 - Minimum distances (mm). Cut a gap of the required size in the work surface. Fig. 1 a-b

Follow the installation instructions for hoods.

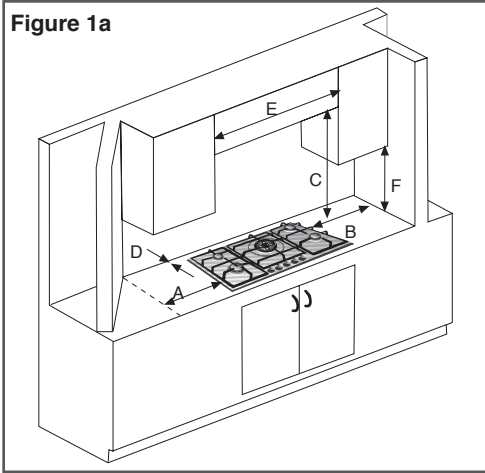
2 - The wood fibres that have been used to make the cabinets tend to swell quickly

when they come into contact with moisture.

Therefore, we recommend to coat the cut surfaces, to protect them from steam or condensed water that could be deposited under the kitchen unit work surface.

IMPORTANT INFORMATION
Requirements for the cabinet

Figure 1a



- A- Minimum 6" (152 mm) D- Minimum 2" (51 mm)
 B- Minimum 6" (152 mm) E- Minimum 36" (915 mm)
 C- Minimum 30" (762 mm) F- Minimum 18" (458 mm)
 Maximum depth of cabinets installed above cooktop: 13" (330 mm.)

Appliance installation

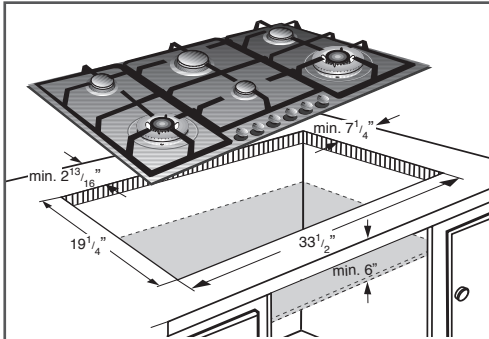
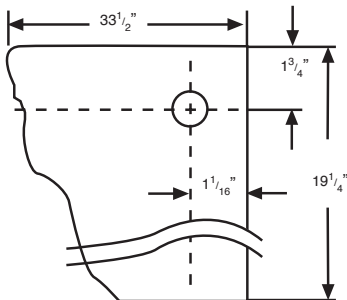


Figure 1b

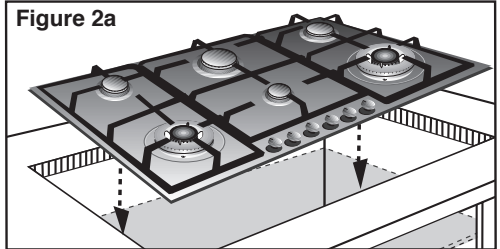


The appliance is delivered from factory with the clips and gasket (underside edge of cooktop) in place. They should not be removed under any circumstances. The seal ensures that the entire work surface will be watertight, and prevents water seepage.

If an oven is not to be installed below the cooktop, it is recommended to install a separator blocking access to the underside of the cooktop. To install the cooktop over an oven, check the dimensions given in the installation manual.

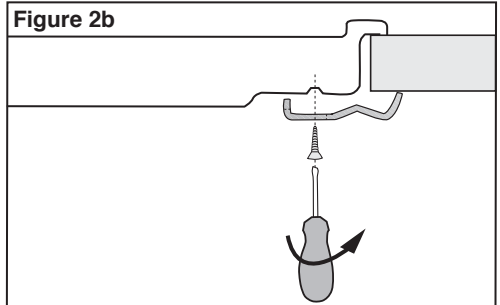
3 - Simultaneously press the edges so that the cooktop rests on its entire perimeter. Fig. 2 a.

Figure 2a



Place the cooktop in the middle of the opening where it is to be inserted into the kitchen unit. Turn the 6 fastening clips Fig. 2 b. and screw them tightly into the kitchen unit. Never remove them.

Figure 2b



All operations relative to installation, adjustment and adaptation to another gas type must be carried out by authorized personnel from our Technical Service, and the codes in force, as well as the requisites of the gas companies must be complied with.

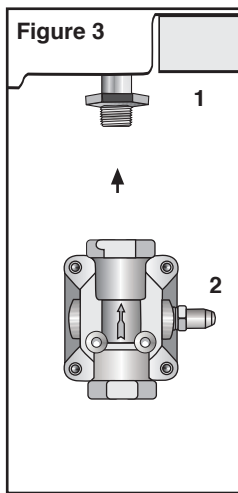
4 - Before connecting the appliance, ensure that the local connection conditions, as well as the gas type and pressure match the settings of the appliance.

Ensure that the gas supply is cut off through the manual shut-off valve before connecting the appliance.

The gas connection must be in a place that permits access to the manual shut-off valve and that, if necessary, is visible upon opening the kitchen cabinet door.

Connect the regulator Figure 3 (2) to the manifold Figure 3 (1) as shown by the arrow on the regulator, applying teflon to the threads.

Connect the pressure regulator to the gas grid using a flexible gas line fitting between the shut-off valve and the pressure regulator. Figure 3.



Ensure that a bag containing component 2 is supplied with the appliance. If this component is missing, call our Technical Service. Use the parts we supply to complete the gas connection.

Tighten the appliance regulator to 15 to 22 ft-lbs of torque. Never tighten to more than 26 ft-lbs of torque. Always use an approved pipe joint compound resistant to the action of LP gas.

Connection using a metal pipe. In this case, contact between this tube and the moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and its passage through areas that could be blocked, must be avoided.

The manufacturer accepts no responsibility for leaks or connections carried out by the installation technician.

Leak testing of the appliance shall be conducted according to manufacturer's instructions.

Electrical connection

Before connecting the power cable to the wall outlet, make sure the gas shut-off valve and all the control knobs of the burners are set to "off".

The voltage and total power must be checked on the specifications plate. This appliance must be grounded.

Always ensure that all connections have been made in accordance with code requirements. Thoroughly follow the requisites of the local electric power company.

The electrical connection (CA 110-127 V) is established by a connection cable with a grounding contact plug connected to a grounded outlet to which there must be access after installation of the gas cooktop.

All gas connections must be tested for leaks using an appropriate liquid solution. Never use a flame to test for gas leaks.

! WARNING: this appliance is equipped with a three prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

The current supply connection cable must be at least of the JT 3x18 AWG/UL/CSA variety, or should be heat-resistant (at least 105 °C / 221 °F). **The mains connecting cable must only be purchased through and connected by an authorised specialist.**

Do not tamper with the inside of the appliance. If this is necessary, call our technical assistance service.

IMPORTANT INFORMATION

Gas type changing: From natural gas to propane

It is necessary that all operations related with installation, adjustment or adaptation LP gas be performed by authorized personnel of our Technical Service, and that the regulations in force, as well as the requisites of the gas companies, be followed.

IMPORTANT: Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

Before connecting up the appliance to the installation, first check that it has been adjusted for the type of gas that is to be supplied. Our cooktops are delivered from factory prepared to operate with the gas type indicated on the specifications plate.

The propane gas tank must be equipped with its own high pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with this unit.

Supply Pressure

Natural Gas - 7" wc (17.5 mbar) minimum.

Propane Gas - 11" wc (27.4 mbar) minimum.

The maximum supply pressure to this appliance shall not exceed 14" water column (34.9 mbar). This cooktop can be adapted to work with LP gas. To do so, the following procedures must be completed:

A) Change of cooktop burner tips. (See table 1).

TABLE 1
Burner data

The burner must be used with the gases indicated on the specifications plate.			G A S TYPE	NATURAL	PROPANE
Gas pressure for use				6"	10"
Burner Rapid	Burner tip marker			133	95
	Consumption (Hs)	Rated	BTU/hr	10.000	10.000
Burner semi-rapid	Burner tip marker			110	77
	Consumption (Hs)	Rated	BTU/hr	7.000	7.000
Burner Auxiliary	Burner tip marker			98	69
	Consumption (Hs)	Rated	BTU/hr	5.500	5.500
Large Burner Triple-flame	Burner tip marker			106/81	72/55
	Consumption (Hs)	Rated	BTU/hr	15.300	15.300

1 - Remove the grates, covers and the main body of the burner.

2 - Change the burner tips using a 7 mm socket wrench and make sure that they are tightened all the way in order to ensure that they are correctly sealed. Figure 4.

The adjustment of primary air must not be performed on these burners.

B) Reduced consumption adjustment of the cooktop burner taps.

1 - Set the taps to the minimum setting.

2 - Remove the control knobs from the taps.

Figure 5.

3 - Remove the anti-spillage disc seals.

Figure 4

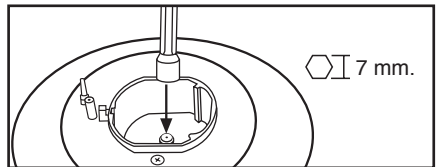
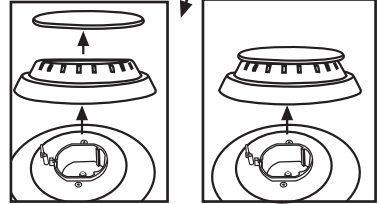
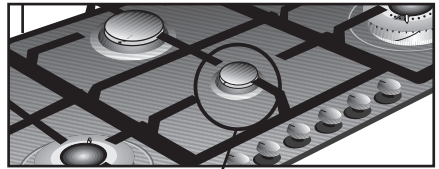
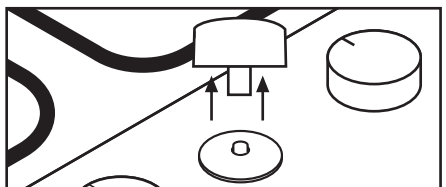
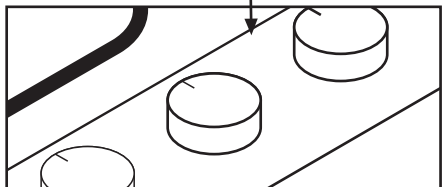
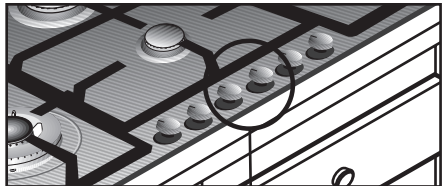
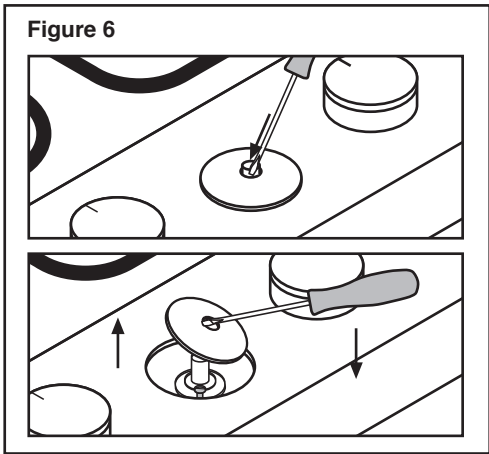


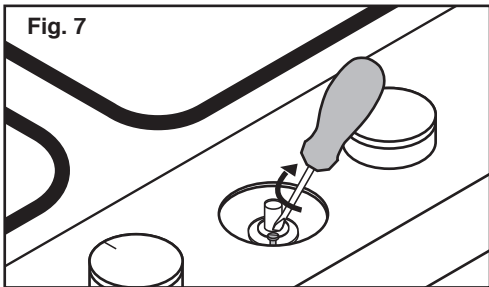
Figure 5



• Your cooktop is equipped with exterior plastic disc seals. Remove them with a screwdriver, levering through their central opening. Figure 6.



• When you have removed the disc seals from the orifice the control shaft emerges from, you will find an interior seal made of flexible rubber; you only need to press this with the tip of a screwdriver to clear the path to the tap adjusting screw. Never remove the inner disc seals.
4 - Adjust the by-pass screw.
 Fully tighten the by-pass screw. Figure 7.

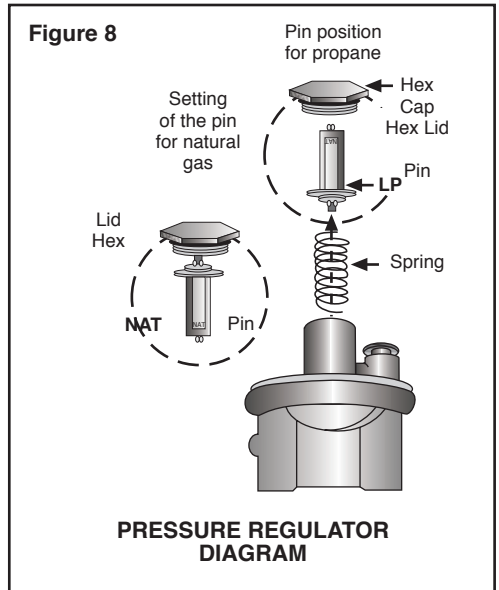


Conversion of the 6" W.C. pressure regulator to 10" W.C.

Remove the hexagonal lid from the upper part of the regulator with an adjustable wrench. Remove the plastic button on the lid and turn it,

pressing it firmly into place so that the letters "LP" instead of "NAT" can be clearly read on the button. Replace the lid and button set on the upper part of the regulator, properly sealing it. Make sure that the spring is in place. **Do not over-tighten.**

NOTE: The arrow on the rear part of the regulator should point in the direction of the gas flow on the cooktop. Figure 8.



After performing the gas transformation, always ensure that the flame of the burners is correct, so that when changing from the maximum to the minimum setting it does not go out, or cause backflashing.

5 - It is important to ensure the proper placement of all seals in order to prevent any short circuits in case of spillage on the cooktop.

6 - Replace the control knobs on the taps. Never remove the tap shaft. In case of fault, change the whole tap.

C) Place the tag indicating the gas type to which the appliance has been transformed over the existing natural gas tag.

IMPORTANT INFORMATION

If you call the Technical Service Department, please be sure to indicate:

E - NR	FD
--------	----

This information appears on the appliance name plate, situated on the lower part of the cooktop.

WARRANTY COOKTOP WARRANTY

WHAT IS COVERED

Full One Year Warranty

For one year from the date of installation or date of occupancy for a new, previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge. Save your dated receipt or other evidence of the installation/occupancy date. Bosch will pay for all repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship. Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours. For Service Agency nearest you, please phone 800-944-2904.

WHAT IS NOT COVERED

- 1 - Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- 2 - Service visits to:
 - Teach you how to use the appliance.
 - Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and/or gas installation and other connecting facilities.
 - Reset circuit breakers or replace home fuses.
- 3 - Damages caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance that with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
- 4 - Repairs due to other than normal home use.
- 5 - Any service visits and labor costs during the limited warranty.
- 6 - Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).

WARRANTY APPLICATIONS

This warranty applies to appliances used in residential application; It does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchasers warranty period.

BOSCH DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you with specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

SERVICE DATA

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the back cover. For location of the serial tag on the product. Keep your invoice for warranty validation.

FOR REPAIRS OR AUTHORIZED SERVICE.

We want you to be satisfied. If you are not satisfied with the service received, please call 800-944-2904 or write us at:

BSH Home Appliances Corp.
Customer Support
5551 McFadden Ave.,
Huntington Beach, CA 92649

Any communication must include the model number, serial number and date of original purchase/installation. (See back cover).

Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix.

Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel a été fabriqué avec des matériaux de toute première qualité. Ces matériaux ont été soumis à un contrôle de qualité très strict tout au long du processus de fabrication et ils ont été méticuleusement testés afin que ce produit respecte toutes vos exigences dans l'objectif d'obtenir une cuisson parfaite.

Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Ce manuel contient des **informations importantes**, non seulement sur l'utilisation de l'appareil mais aussi sur sa sécurité et maintenance.

Pendant leur transport, nos produits sont conditionnés dans un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitons à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Vous pouvez contribuer à la conservation de l'environnement, comme nous le faisons nous-mêmes. Nous vous recommandons donc de le déposer dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet.

L'huile utilisée ne doit pas être jetée dans l'évier vu que cela pourrait avoir de graves répercussions sur l'environnement. Déposez-la dans un récipient fermé et apportez-la à un point de collecte ou, à défaut, déposez-la dans la poubelle (elle finira dans une décharge contrôlée, ce qui n'est pas la meilleure solution mais évite la pollution de l'eau). C'est pour le bénéfice de vos enfants et de vous-même.

Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hors d'état. Remettez-le ensuite à un centre de collecte de matières recyclables. Votre administration locale vous fournira les informations nécessaires sur le centre de collecte le plus proche de chez vous.

POUR VOTRE SECURITE	22
Informations importantes pour l'installation et utilisation	23
Indications importantes	24
Pour la sécurité	24
Avant la première mise en service	25
Pour son utilisation	25
Présentation de votre nouvelle table de cuisson	26
Brûleurs à gaz	27
Conseils pour cuisiner	28
Ustensiles de cuisine appropriés	28
Avertissements d'utilisation quant à la préparation	29
Normes d'utilisation pour la plaque en acier :	
Nettoyage et conservation	30
Situations anormales	31
Instructions d'installation	32
Installation de la table de cuisson dans le meuble :	
Mesures de l'encastrement	33
Connexion électrique	35
Changement du type de gaz : de gaz de ville à propane	36
Transformer le régulateur de pression : de 6" W.C à 10" W.C. .	37
Conditions de Garantie	38

Pour votre sécurité

AVERTISSEMENT : un incendie ou une explosion provoquant des dégâts matériels, des blessures sur les personnes, voire un décès, peuvent découler du non respect strict des informations contenues dans le présent manuel.

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électrique.

QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ?

- Ne cherchez pas à allumer quelque appareil électrique que ce soit.
- Ne touchez aucune commande électrique, n'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone de votre voisin. Suivez les consignes que vous donnera votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les service des pompiers.

L'installation et la mise en service doivent être réalisées par un installateur qualifié, une agence spécialisée dans le SAV ou bien par votre fournisseur de gaz.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT DE CONTINUER

IMPORTANT : Conservez ces instructions pour les fournir à l'inspecteur électricien local.
INSTALLATEUR : Joignez ces instructions à l'unité pour remettre l'ensemble au propriétaire.
PROPRIÉTAIRE : Conservez ces instructions pour de futures consultations.

Informations importantes pour l'installation et l'utilisation

1 - Ne permettez pas que des flammes dépassent le bord de l'ustensile de cuisine. Cette instruction est fondée sur des considérations de sécurité.

2 - N'oubliez pas que l'appareil chauffe lorsqu'il est en fonctionnement. Le sens commun est important. L'extinction des flammes ne signifie par que les pièces ne sont plus chaudes.

3 - Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être destiné à chauffer une pièce.

4 - Assurez-vous de déconnecter l'alimentation électrique avant de démonter l'appareil.

5 - Maintenez la zone de l'appareil propre et libre de matières combustibles, par exemple essence, autres vapeurs et liquides inflammables.

6 - N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.

7 - Il faut conserver une distance minimum de 762 mm (30") entre la table de cuisson à gaz et les armoires placées sur la partie supérieure.

8 - Le régulateur de pression de gaz fourni avec l'appareil doit être installé sur la ligne des tuyaux de gaz.

9 - L'appareil et sa soupape d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du circuit d'alimentation en gaz pendant la réalisation d'un test de mise en pression du système à des pressions d'essai excédant 3,5 kPa (1/2 psig).

L'appareil doit être isolé du circuit d'alimentation en gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel pendant la réalisation d'un test de pression du circuit d'alimentation de gaz à des pressions d'essai équivalentes ou inférieures à 3,5 kPa(1/2 psig)

10 - Important : quand un récipient très grand est utilisé, laissez un espace minimum de 50 mm (2") pour éviter d'endommager la surface du plan de travail de la table de cuisson en bois, plastique ou dans d'autres matériaux ne résistant pas à la chaleur. Surveillez en permanence l'huile ou la graisse chaude.

11 - Veiller à ne pas laisser de l'huile ou de la graisse sans surveillance.

12 - Pour éviter de mettre en danger la sécurité électrique de l'appareil, il est interdit d'utiliser des appareils de nettoyage à jet vapeur de haute pression.

La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.

Cet appareil ne peut être utilisé dans des armoires mobiles, des véhicules de loisirs ou des mobil-home.

Cet appareil a été testé conformément aux normes ANSI/CSA Z 21.1 concernant les appareils de cuisson électroménager (USA) et CAN1.1-M81 (Canada)

Uniquement si l'installation est effectuée aux USA :

Cette installation doit respecter les lois locales ou, à défaut, le National Fuel Gas Code (Loi nationale sur le gaz combustible), ANSI Z 223.1/NFPA 54, édition actuelle.

Si vous utilisez une source électrique externe, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux lois locales ou, à défaut, au National Electrical Code (Loi électrique nationale) ANSI/NFPA 70, édition actuelle.

Installations pour Massachusetts

1. L'installation doit être effectuée par un technicien ou un entrepreneur un plombier qualifié ou avec licence par l'état ou la province ou la région où l'appareil est installé.
2. La soupape d'arrêt doit être un robinet de gaz à poignée en T.
3. Un connecteur de gaz flexible ne doit pas dépasser 36 po.

Uniquement si l'installation est effectuée au Canada :

L'installation doit respecter le CAN 1-B149.1 et .2- Lois sur l'installation d'appareils à combustion à gaz et/ou les Lois locales.

Cet appareil, quand il est installé, doit être mis à la terre conformément aux lois locales ou, à défaut, au CSA Standard C22.1-Loi Electrique du Canada, Partie I actuelle.

Indications importantes de sécurité



Pour la sécurité

Lisez attentivement toutes les instructions de ce Manuel de fonctionnement et de maintenance avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson.

En tant qu'utilisateur, vous êtes responsable de la maintenance ainsi que de l'utilisation correcte de cet appareil chez vous.

AVERTISSEMENT : Ces précautions réduiront les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures personnelles. Faites très attention quand vous utilisez cette table de cuisson vu que cet appareil libère une chaleur intense et peut augmenter le risque d'accidents.

Quand des appareils de cuisine sont utilisés, il faut suivre les précautions de base suivantes sur la sécurité :

- **Assurez-vous que l'installation et la mise en service sont correctes.** Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Seul un technicien qualifié peut réaliser l'installation et la mise à la terre de la table de cuisson. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.

- **Demandez à l'installateur de vous montrer l'endroit où se trouve le robinet d'arrêt du gaz,** pour savoir comment et où il faut couper l'arrivée de gaz à la table de cuisson.

- **Ne réparez ni remplacez aucune partie de l'appareil** à moins que ce manuel le recommande spécifiquement. Tous les autres services doivent être réalisés par un technicien qualifié.

- **Il est interdit de laisser des enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont utilisés.** Ne permettez à personne de s'asseoir ou de rester debout sur une partie de l'appareil.

- Dès que des enfants sont en âge d'utiliser l'appareil, il est de la responsabilité des parents ou des représentants légaux d'assurer qu'ils sont instruits des pratiques de sécurité par des personnes qualifiées.

- **Ne placez pas d'objets éveillant l'intérêt des enfants sur la table de cuisson ou derrière celle-ci.** Si les enfants montent sur l'appareil pour prendre ces objets, ils peuvent souffrir de graves blessures.

- **N'utilisez pas de papier aluminium** pour garnir une partie du four.

- **N'utilisez aucune partie de la table de cuisson pour ranger des objets.** Les matières inflammables peuvent prendre feu et les objets en plastique peuvent fondre ou prendre feu également.

- **Eteignez les flammes à l'aide d'un couvercle** aux dimensions correctes, d'un lèche-frites ou d'un autre plateau en métal puis essayez d'éteindre le brûleur à gaz. **Faites très attention et évitez de vous brûler.** Si les flammes ne sont pas éteintes immédiatement, **évacuez le lieu et appelez les pompiers.**

- **En connectant les appareils électriques** près de la table de cuisson, assurez-vous que les câbles ne touchent aucune surface de cuisson chaude.

- **Si la table de cuisson se trouve près d'une fenêtre,** assurez-vous que les rideaux ne peuvent pas voler sur ou près des brûleurs de la table de cuisson et provoquer un incendie.

- **N'UTILISEZ PAS D'EAU POUR ÉTEINDRE DES INCENDIES PROVOQUÉS PAR DE LA GRAISSE.** Ayez un extincteur dans un endroit visible là proximité de la zone de cuisson.

Utiliser un extincteur seulement si :

- Vous savez que vous avez un extincteur Class ABC et que vous savez déjà l'utiliser.

- Le feu est petit et confiné dans la zone où il a commencé.

- Les pompiers ont été appelés.

- Vous pouvez combattre le feu dos à une sortie.

- **Faites attention à ce que les vêtements, les gants e cuisine ou d'autres matières inflammables entrent en contact avec un brûleur ou une grille de cet appareil ou qu'ils soient à proximité de ceux-ci,** tant qu'ils n'ont pas refroidi. Le tissu peut prendre feu et provoquer des blessures personnelles.

- **N'utilisez que des gants de cuisine secs.** gants de cuisine mouillés ou humides sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur N'utilisez pas de serviettes ni d'autres produits textiles volumineux comme des gants de cuisine. Faites attention à ce que les gants de cuisine ne touchent pas les grilles chaudes des brûleurs.

- **Par sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.** Vous ne devez pas porter de vêtements flottants ni de manches qui dépassent quand vous utilisez cet appareil. Certains textiles synthétiques peuvent prendre feu facilement et ne doivent donc pas être portés pour cuisiner.

Au cas où vos vêtements prendaient feu, mettez-vous à terre et roulez-vous au sol immédiatement pour étouffer les flammes.

• **Cet appareil a été conçu pour la cuisson d'aliments.** Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais la table de cuisson pour chauffer une pièce vu que l'appareil pourrait s'endommager.

• Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DES BRULEURS OU LES ZONES ENVIRONNANTES.** Elles sont suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

• **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance.** Les débordements produiront de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent prendre feu.

• **Ne chauffez pas de conteneurs d'aliments sans les ouvrir.** Une accumulation de pression peut provoquer l'explosion du conteneur.

• Quand vous cuisinez, **réglez le contrôle du brûleur de sorte que la flamme chaude ne touche que la partie inférieure du récipient et faites attention à ce qu'elle ne dépasse pas les bords.**

• Faites attention à ce que les courants d'air provoqués par les ouvertures de ventilation forcée ou de ventilateurs ne soufflent pas la matière inflammable vers les flammes ou poussent les flammes de sorte à ce qu'elles dépassent des bords du récipient.

• **Utilisez toujours des ustensiles ayant la partie inférieure plate et dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur.** Si vous utilisez des ustensiles ayant des dimensions inférieures, une partie de la flamme peut être à découvert et incendier les vêtements.

• Pour minimiser le risque de brûlures, d'ignition des matières inflammables et de déversements non voulus, **placez les manches des ustensiles vers l'intérieur**, de sorte qu'ils ne dépassent pas des zones de travail adjacentes, des zones de cuisson ou du bord de la table de cuisson.

• **Prenez le manche du récipient** pour éviter que l'ustensile se déplace en remuant ou en retournant les aliments.

• **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE.** Laissez refroidir la graisse chaude avant d'essayer de la manipuler. Évitez d'accumuler des dépôts de graisse. Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

• Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, **maintenez propres les sorties.** Il faut nettoyer ces sorties quand il s'est produit un déversement ou quand le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques font click. Consultez la section sur l'entretien et la maintenance.

• Ne soulevez jamais une casserole en feu car vous pourriez vous brûler.

• **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Évitez les risques de brûlures provoqués par la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ni de chiffon mouillé pour nettoyer la table de cuisson tant qu'elle est chaude. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les instructions fournies par le fabricant du produit de nettoyage.

• **Assurez-vous d'avoir éteint tous les contrôles de la table de cuisson et qu'elle est froide** avant d'utiliser un produit de nettoyage en aérosol sur la plaque de cuisson ou autour de celle-ci. Les produits chimiques produisant l'action de pulvérisation, en présence de chaleur, peuvent prendre feu ou provoquer une corrosion des pièces métalliques.

• Seuls des techniciens agréés peuvent effectuer les services nécessaires. Les techniciens doivent déconnecter l'alimentation électrique avant de réaliser les services de maintenance de cette unité.

• **Installez un détecteur de fumées** dans la cuisine ou à proximité.

• **La garantie de cet appareil ne couvre pas** les dommages survenus suite au non respect de ces instructions. Modifications techniques réservées.

• **Avertissement concernant la California Proposition 65:** la combustion de gaz de cuisson génère certains sous-produits qui figurent sur la liste des substances considérées par l'Etat de Californie comme susceptibles de provoquer des cancers ou des lésions des organes reproducteurs. La loi californienne impose aux entreprises d'avertir les clients du risque potentiel lié à l'exposition à ces substances. Pour minimiser cette exposition, utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions figurant dans ce manuel et assurez une bonne ventilation de la pièce lorsque vous faites la cuisine au gaz.

• Pendant la réalisation de processus de maintenance, l'appareil doit être éloigné du réseau de courant électrique. Retirez à cet effet la fiche du réseau ou actionnez la protection correspondante. Fermez l'alimentation de gaz. Pour pouvoir garantir la sécurité électrique de l'appareil, seuls des techniciens agréés pourront réaliser les réparations correspondantes.

Droit de réaliser des modifications techniques réservé.

Avant la première mise en service

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations locales. N'oubliez pas qu'il existe d'autres accessoires en plus de l'emballage. Maintenez les éléments de l'emballage et les revêtements en plastique hors de portée des enfants.

Vérifiez l'état de l'appareil avant de l'installer pour vous assurer qu'il ne s'est produit aucun dommage pendant son transport.

Seul un personnel agréé pourra installer l'appareil et le connecter avant la première mise en service conformément aux réglementations en vigueur des entreprises fournissant le gaz et à la réglementation locale sur les travaux civils.

Tournez les manettes de commande sur ● avant de connecter l'appareil au réseau électrique.

Le numéro de série de l'appareil se trouve sur la note de contrôle jointe au présent manuel. Pour des raisons de garantie, conservez cette note avec les instructions d'utilisation et de montage.

Lisez attentivement les instructions de montage et d'utilisation avant de mettre en marche votre appareil.

Nettoyez consciencieusement l'appareil et les accessoires quand vous les utilisez pour la première fois. Vous éliminerez ainsi les possibles odeurs à neuf et les restes de poussière (consultez le chapitre sur le nettoyage et l'entretien)

Pour son utilisation

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit la formation de chaleur et d'humidité dans la

pièce où il est placé. Assurez-vous que la pièce incorpore les conditions de ventilation appropriées.

Maintenez ouverts les canaux de ventilation. L'utilisation prolongée de l'appareil avec plusieurs groupes ou avec tous les groupes de cuisson peut demander une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte ou une extraction d'air plus intense à l'aide d'une hotte aspirante.

Pour garantir une bonne combustion, la pièce où se trouve l'appareil doit avoir un volume minimal de 1240 cft (35 m3) et posséder une porte donnant sur l'extérieur ou une fenêtre pouvant s'ouvrir.

Il est interdit d'utiliser simultanément des rôtissoires, des poêles ou des pierres pour grill chaudes sur plusieurs brûleurs vu que l'accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil.

Si des casseroles ayant de grandes dimensions sont utilisées, il faudra maintenir une séparation minimum d'environ 50 mm (2") entre la casserole et les matériaux inflammables périphériques. Entre la manette de commande ou le bandeau de commande et la casserole ou la poêle, il faudra maintenir une séparation minimum d'environ 50 mm (2"). Le récipient de cuisson ne devra pas toucher le bandeau de commande.

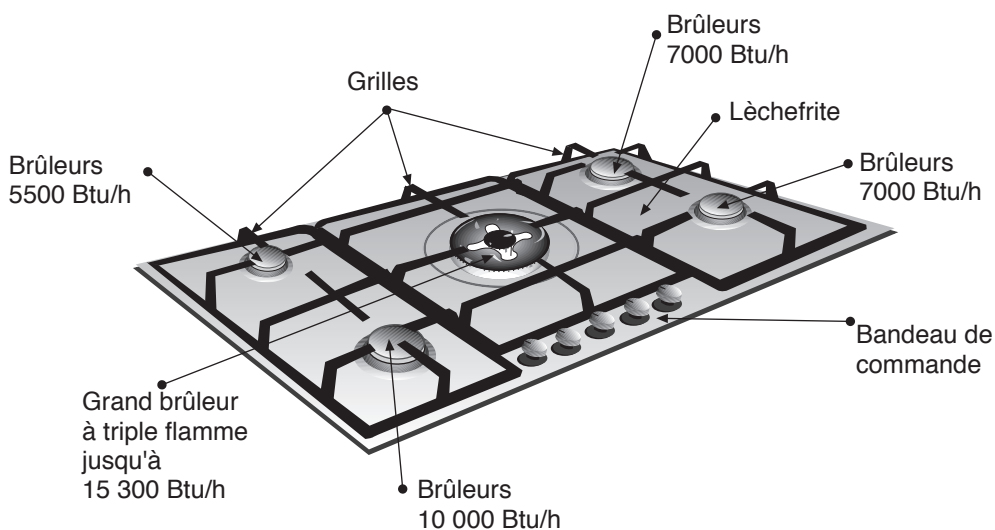
Si les casseroles ou les poêles sont retirées momentanément, placez la table de cuisson sur la graduation minimum. Ainsi sera réduit le risque de brûlures en travaillant à côté de flammes ouvertes ; de plus, la consommation de gaz sera économisée ce qui favorisera l'environnement.

S'il se produit un défaut d'alimentation, l'appareil ne devra pas être utilisé.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contactez le service technique.

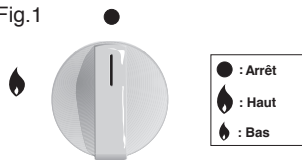
BRULEUR	Ø MINIMUM RECIPIENT	Ø MAXIMUM RECIPIENT
Grand brûleur à triple flamme		9"
Rapide	9"	10"
Semi-rapide	6"	8"
Auxiliaire	5"	6"

Présentation de votre nouvelle table de cuisson



Brûleurs à gaz

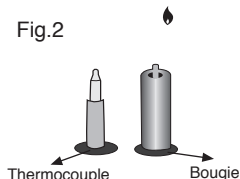
Fig.1



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi et tournez-la vers la gauche, en la maintenant au maximum quelques secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis relâchez-la, et réglez-la sur la position souhaitée. Répétez l'opération s'il ne s'allume pas.

Fig.2



ATTENTION: Tous les allumeurs font une étincelle lorsqu'un seul brûleur est mis en circuit. NE pas toucher aux brûleurs lorsque la surface est utilisée.

Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Ce nettoyage doit être réalisé avec une petite brosse, en faisant attention à ce que la bougie ne subisse pas d'impact violent.

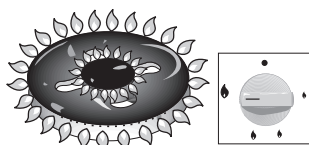
Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur.

Votre table de cuisson peut disposer de **thermocouples de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz en cas d'extinction accidentelle des brûleurs. fig. 2.

Pour **allumer et activer** ce système innovateur, procédez de la même manière, mais en appuyant sur le bouton de commande jusqu'à ce que se produise l'allumage, qu'apparaisse la flamme, et qu'elle ne s'éteigne pas.

Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération en maintenant enfoncée la commande entre 1 et 5 secondes.

Fig.3



Les deux couronnes (extérieure et intérieure) brûlent à la puissance maximum.

Pour éteindre, tournez la commande vers la droite jusqu'à la position correcte ●. En réalisant cette opération, le système d'allumage peut fonctionner à nouveau. Ceci est tout à fait normal.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

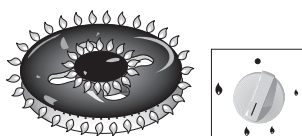
Les brûleurs à triple flamme et le grand brûleur à triple flamme sont très pratiques et commodes pour cuisiner avec des poêles à paella, des Wok chinois (tous types de plats asiatiques) etc.

Si votre table de cuisson est dotée d'un grand brûleur à triple flamme, elle disposera d'un robinet lui permettant de contrôler les flammes intérieure et extérieure de façon indépendante. Ce système révolutionnaire vous permet de sélectionner un vaste éventail de puissances. Description de fonctionnement Fig. 3.

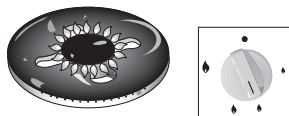
L'action directe de la flamme sur l'émail peut produire une flamme de couleur orangee sur le Grand brûleur à triple flamme

L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Vous devez vous assurer que la cuisine possède une bonne ventilation, que les orifices de ventilation naturelle sont ouverts ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

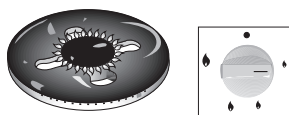
L'utilisation continue de votre appareil peut requérir une ventilation supplémentaire, par exemple d'ouvrir une fenêtre (sans provoquer de forts courants d'air) ou d'augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.



La couronne extérieure brûle avec une puissance minimale ; la couronne intérieure, avec une puissance maximale.



La couronne intérieure brûle avec une puissance maximale. la couronne extérieure est éteinte.



La couronne intérieure brûle avec une puissance minimale. la couronne extérieure est éteinte.

Conseils pour cuisiner

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Grand brûleur à triple flamme	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas et cuisine asiatique (Wok).		Réchauffer et maintenir au chaud : plats préparés et cuisinés. Décongélation.	
Rapide	Escalope, steak, omelette et fritures.		Riz, béchamel et potages.	Cuisson à la vapeur : poissons et légumes.
Semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais et pâtes.		Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés et ragoûts délicats.	
Auxiliaire	Cuire : ragoûts, riz au lait et caramel.		Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits et produits congelés.	Faire fondre : beurre, chocolat et gélatine.

Ustensiles de cuisine appropriés

Faire Correspondre le Diamètre à la Forme de la Flamme.

- La flamme doit être même grandeur que le fond de la casserole ou plus petite. Ne pas utiliser de petites casseroles si les réglages de la flamme sont en position élevée, car la flamme peut lécher les côtés de la casseroles.



Utilisez des Casseroles Équilibrées

- Les casseroles doivent être de niveau sur la grille sans vaciller.

- Centrez la casserole sur le brûleur.



Utilisez un Couvercle qui s'Ajuste Correctement

- Un couvercle bien ajusté réduit le temps de cuisson.



Avertissements d'utilisation en ce qui concerne la cuisson

NON



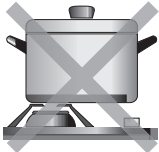
N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



Ne cuisinez pas sans couvercle ou si ce dernier se déplace car une partie de l'énergie est perdue.



N'utilisez pas de récipients ayant des fonds irréguliers car ils rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie.

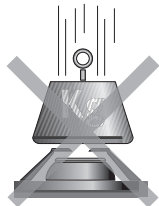


Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur car il pourrait se renverser.

N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs proches des boutons. Une fois centrés sur le brûleur, ces récipients peuvent les toucher ou s'en approcher tellement que la température s'élève dans cette zone et pourrait provoquer des dommages.



Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur



Ne posez pas de poids excessifs, ne cognez pas la table de cuisson avec des objets lourds.

N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.



Évitez d'utiliser des grills de rôtissage, casseroles en terre, etc., de manière prolongée à puissance maximum.

OUI

Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi de consommer excessivement du gaz et de tacher les récipients.



Mettez toujours le **couvercle**.



Utilisez seulement des récipients, des poêles et des casseroles avec un **fond plat et épais**.



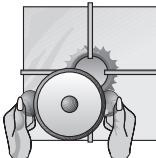
Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur.



Placez le récipient **sur la grille**. Assurez-vous que **les grilles et les couvercles** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez **soigneusement** les récipients sur la table de cuisson.



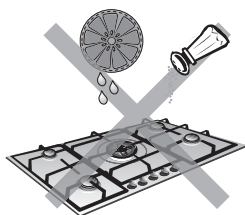
Normes d'utilisation pour la plaque en **acier** : Nettoyage et conservation

NON OUI



N'utilisez **JAMAIS** de produits **abrasifs**, d'objets tranchants, de lavettes en acier, de couteaux etc., pour enlever des restes de repas durcis sur la plaque de cuisson, sur les grilles, sur les brûleurs ou sur les plaques électriques. Si votre plaque de cuisson possède un panneau en verre, n'utilisez **pas** de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer l'union avec le métal.

N'utilisez **PAS** de machines nettoyantes à **vapeur** sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.

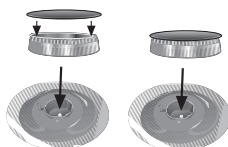
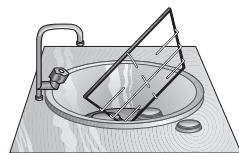
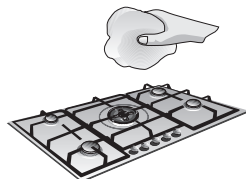


Ne laissez **PAS** de liquides **acides** (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la table de cuisson.

Quand l'appareil a refroidi, utilisez une **éponge**, de **l'eau** et du **savon**. Retirez immédiatement tout le liquide ayant débordé, vous économiserez ainsi des efforts inutiles.

Pour maintenir les brûleurs et les grilles propres, ils doivent **régulièrement être nettoyés** en les submergeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique pour nettoyer parfaitement les orifices et les rainures et obtenir une flamme correcte. Séchez les couvercles des brûleurs et les grilles s'ils ont été mouillés.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, veillez à ce que les couvercles soient **bien** placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur. Si votre appareil dispose de brûleurs d'une seule pièce (Monoblock), veillez à ce qu'ils soient parfaitement secs avant leur prochaine utilisation.



A cause des hautes température que doivent supporter le couvercle de l'anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme les lèchefrites, le contour des brûleurs, etc., avec le temps ils perdent leur couleur ce qui est un processus **NORMAL**. Nettoyez-les après chaque utilisation en utilisant un produit approprié pour l'acier inoxydable. Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec elles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail. Si les grilles de votre table de cuisson disposent de chevilles en caoutchouc, faites **attention** en les nettoyant car elles pourraient se détacher et laisser la grille sans protection et rayer la table de cuisson.

Il ne faut pas utiliser les produits de nettoyage pour acier inoxydable dans la zone environnant les commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé par notre service après-vente peut réaliser les travaux nécessaires sur le système de gaz et celui électrique.

Que se passe-t-il...	Cause probable	Solution
...si le fonctionnement électrique général est endommagé ?	-Fusible défectueux. -L'automatique ou un différentiel a pu être déclenché.	- Contrôler le fusible dans le boîtier général des fusibles et le changer s'il est endommagé. - Vérifier sur le boîtier général d'entrée si l'automatique, ou un différentiel, ne s'est pas déclenché.
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas ?	-Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs. -Les brûleurs sont mouillés. -Les couvercles du brûleur sont mal placés.	- L'espace entre la bougie et le brûleur doit être soigneusement nettoyé. -Séchez soigneusement les couvercles du brûleur. - Vérifiez que les couvercles ont été correctement placés.
...si la flamme des brûleurs n'est pas uniforme ?	-Les différentes parties du brûleur ont été mal posées. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales. -Le brûleur n'est peut-être pas parfaitement sec.	- Placez les différentes pièces de la manière appropriée. - Nettoyez les rainures de la sortie de gaz des brûleurs -Séchez très soigneusement (faites particulièrement attention aux brûleurs d'une seule pièce).
...si le flux de gaz ne paraît pas normal ou qu'aucun gaz ne sort ?	- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. -Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	-Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires. -Remplacez la bouteille par une autre remplie.
...s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine ?	- Un robinet est ouvert. -Possible fuite au raccord de la bouteille.	- Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
...si les sécurités des différents brûleurs ne fonctionnent pas ?	- La commande n'a pas été enfoncée le temps nécessaire. -Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton pendant quelques secondes supplémentaires. - Nettoyez les rainures de la sortie du gaz des brûleurs.

Instructions d'installation

INFORMATION IMPORTANTE

Suivez strictement les indications générales de sécurité ainsi que les informations importantes.

Avant d'utiliser l'appareil, un technicien agréé doit l'installer et le connecter. De plus, ce technicien doit s'assurer que les connexions d'alimentation d'électricité et de gaz fonctionnent correctement.

Le technicien réalisant l'installation est responsable du fonctionnement parfait de l'appareil dans la pièce où il est installé.

Il doit montrer à l'utilisateur la manière de couper l'électricité et le gaz si cela est nécessaire.

PRECAUTION : Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les conditions de connexion locales, ainsi que le type de gaz, la pression de gaz et la tension du réseau électrique coïncident avec les réglages de l'appareil.

Toutes les opérations concernant l'installation, le réglage et l'adaptation à un de gaz propane doivent être réalisées par un personnel agréé et respecter les réglementations en vigueur et les dispositions des compagnies de gaz.



Avant de réaliser une action, il faut couper l'alimentation de gaz et celle électrique de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il est adapté au type de gaz qui l'alimentera. Nos tables de cuisson électriques sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il est indispensable que le lieu où est installé l'appareil dispose de la ventilation réglementaire.

A cet effet, il est nécessaire que les gaz de la combustion soient évacués vers l'extérieur.

Réviser les dimensions de la table de cuisson ainsi que les dimensions de l'ouverture à réaliser sur le meuble.

Les panneaux se trouvant sur la surface de travail, à proximité de la table de cuisson électrique, doivent être faits dans un matériau non inflammable. Autant les revêtements stratifiés que la colle qui les fixe doivent être résistants à la chaleur pour éviter ainsi de possibles détériorations.

Les câbles électriques ne doivent pas se trouver au contact des zones de chaleur.

Le câble d'alimentation doit être fixé au meuble pour qu'il ne touche pas des parties chaudes de la cuisinière ou de la table de cuisson.

Les appareils ayant un composant électrique doivent être obligatoirement connectés à la terre.

L'installation de cet appareil doit être réalisée conformément aux réglementations en vigueur et uniquement à un endroit bien ventilé.

Lisez les instructions avant de procéder à son installation et à son utilisation.

Pendant tout le processus d'installation, manipulez l'appareil avec précaution. Ne cognez pas l'appareil. Si les dispositions sur ce sujet ne sont pas respectées, les responsabilités seront de l'installateur, le fabricant étant entièrement dégage de celles-ci.

Installation de la table de cuisson électrique dans le meuble : Mesures de l'encastrement

1 - Écarts minimum (mm). Effectuez une découpe des dimensions nécessaires sur la table de travail. Fig. 1 a-b.

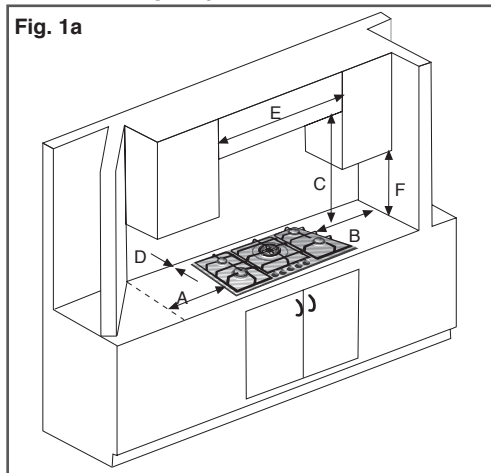
Respectez les instructions d'installation des hottes.

2 - Les fibres en bois utilisées pour la confection des plans de travail, en entrant au contact de l'humidité, gonflent assez rapidement. C'est pourquoi il est convenable de vernir les surfaces de découpe, afin de les protéger de la vapeur ou de l'eau condensée qui pourrait se déposer sous la table de travail du meuble de cuisine.

INFORMATION IMPORTANTE

Conditions exigées pour l'armoire

Fig. 1a



- A- Minimum 6" (152 mm) D- Minimum 2" (51 mm)
B- Minimum 6" (152 mm) E- Minimum 36" (915 mm)
C- Minimum 30" (762 mm) F- Minimum 18" (458 mm)
Maximum de profondeur pour les armoires se trouvant au-dessus de la plaque de cuisson: 13" (330 mm.)

Installation de l'appareil

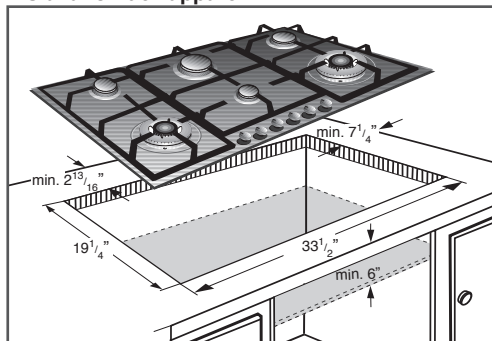
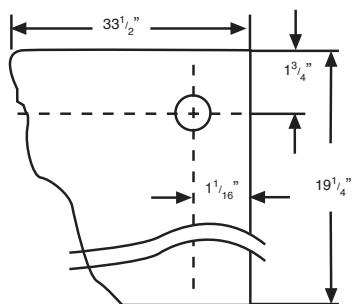


Fig. 1b



Les agrafes et le joint d'étanchéité (bord inférieur de la table de cuisson) sont placés d'usine. Ils ne doivent être jamais retirés. Le joint garantit l'imperméabilisation de toute la surface de travail et évite les infiltrations. Si la cuisinière n'est pas montée sous la table de cuisson, il est recommandé de placer un séparateur empêchant l'accès à la partie inférieure de la table de cuisson.

Pour l'installation sur un four, vérifiez les dimensions selon votre manuel d'assemblage.

3 - Pressez en même temps les extrémités de sorte que la table de cuisson s'appuie sur tout son périmètre. Fig. 2 a

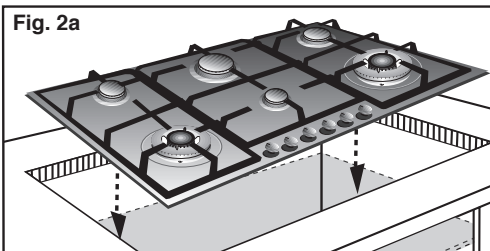


Fig. 2a

Centrez la table de cuisson dans sa cavité aveugle d'encastrement dans le meuble.

Tournez les 6 agrafes de fixation Fig. 2 b, puis vissez-les à fond sur le meuble. Ne les retirez jamais.

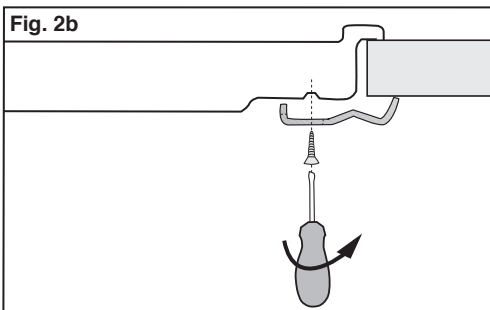


Fig. 2b

Toutes les opérations concernant l'installation, le réglage et l'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisées par un personnel agréé de notre Service Technique et respecter les réglementations en vigueur et les dispositions des compagnies de gaz.

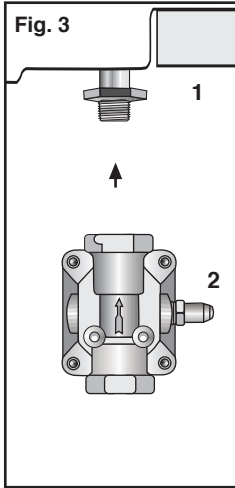
4 - Avant de connecter l'appareil, vérifiez que les conditions locales de connexion, ainsi que le type et la pression de gaz, coïncident avec les réglages de l'appareil.

Assurez-vous que l'alimentation de gaz est coupée au moyen du robinet d'arrêt avant de connecter l'appareil Fig. 3.

La connexion du gaz doit se trouver à un endroit permettant d'accéder au robinet d'arrêt manuel et, si nécessaire, visible après avoir ouvert la porte du meuble.

Connectez le régulateur Fig. 3 (2) au collecteur Fig. 3 (1) de la manière indiquée par la flèche marquée sur le régulateur, en apposant du Téflon autour du filet.

Connectez le régulateur de pression au réseau de gaz en utilisant un connecteur flexible de la ligne de gaz entre la soupape de fermeture et le régulateur de pression. Fig. 3



Vérifiez qu'une poche contenant l'accessoire 2 est fournie avec l'appareil. Si cette pièce n'est pas fournie, appelez notre Service Technique. Pour réaliser la connexion de gaz, utilisez les pièces que nous vous fournissons.

Serrer le détendeur à un couple de 20 à 30 N.m (15 à 22 pi-lb). Ne jamais serrer à plus de 35 N.m (26 pi-lb). Toujours utiliser une pâte à filetage résistant à l'action du gaz GPL sur les raccords.

La connexion à un tube flexible métallique. Dans ce cas, il faut éviter que ce tuyau touche des parties mobiles de l'unité d'encastrement (par exemple un tiroir) et le passage à travers des espaces pouvant s'obstruer.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de fuite, ainsi que des connexions effectuées par l'installateur.

La vérification de fuites de l'appareil doit être faite selon les instructions du fabricant.

Connexion électrique

Avant de connecter le câble d'alimentation électrique à la prise de courant sur le mur, assurez-vous que la soupape de fermeture du gaz et tous les contrôles des brûleurs sont sur la position de déconnexion.

Il faut vérifier sur la plaque signalétique : le voltage et la puissance totale. L'appareil devra être raccordé à la terre.

Il faut vous assurer que le raccordement a été effectué conformément aux dispositions légales du pays. Respectez toutes les dispositions de l'entreprise locale fournissant l'électricité.

La connexion électrique (CA 110-127 V) est établie au moyen d'un câble de connexion avec une prise de contact de mise à la terre connectée à une prise avec mise à la terre qui doit être également accessible après l'installation de la table de cuisson à gaz.

L'étanchéité de toutes les connexions gaz doit être testée en utilisant une solution liquide appropriée. Ne jamais utiliser une flamme pour tester l'étanchéité.



Attention: cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches dont une de terre, afin d'assurer la protection des personnes contre les risques de choc électrique, il faut donc la brancher directement dans une prise correctement mise à la terre: Ne pas couper ou enlever la broche de terre de cette fiche.

Le câble de connexion au réseau électrique doit correspondre, au moins, au type JT 3x18 AWG/UL/CSA ou être résistant à la chaleur (105° C minimum).

Le câble de connexion au réseau électrique doit être acheté et connecté par un technicien agréé.

Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.

Changement du type de gaz : De gaz de ville à propane

Toutes opérations relatives à l'installation, l'aunsement et l'adaptation au gaz liquide sont à effectuer par du personnel agréé par notre service après-vente. De plus, il est nécessaire de respecter la réglementation en vigueur, ainsi que les spécifications des distributeurs gaz.

IMPORTANT: Avant toute action, coupez l'alimentation de gaz et électrique de l'appareil.

Avant de connecter l'appareil à l'installation, il faut vérifier qu'il s'adapte au type de gaz qui l'alimentera. Nos tables de cuisson électriques sont préparées en usine pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

La bouteille gaz liquide doit être équipée avec son propre régulateur de haute pression en plus du régulateur de pression fourni avec cet appareil. La pression d'alimentation maximale ne doit pas dépasser 14.0 pouces de colonne d'eau (34.9 mbar). Cette table de cuisson peut être convertie en gaz liquide.

Pression d'alimentation

Gaz naturel - colonne d'eau de 7 po (17.5 mbar) minimum.

Gaz propane - colonne d'eau de 11 po (27,4 mbar) minimum.

À cet effet, il faut réaliser les opérations suivantes :

A) Changement des injecteurs des brûleurs de la table de cuisson. (Consultez le tableau 1).

TABLEAU 1

Caractéristiques des brûleurs

Le brûleur doit être utilisé avec les gaz indiqués sur la plaque signalétique.		TYPE DE GAZ	DE VILLE	PROPANE
Pression d'utilisation			6"	10"
Brûleur Rapide	Marqueur d'injecteur		133	95
	Consommation Nominale (Hs)	BTU/hr	10000	10000
Brûleur Semi-Rapide	Marqueur d'injecteur		110	77
	Consommation Nominale (Hs)	BTU/hr	7000	7000
Brûleur Auxiliaire	Marqueur d'injecteur		98	69
	Consommation Nominale (Hs)	BTU/hr	5500	5500
Grand Brûleur triple flamme	Marqueur d'injecteur		106/81	72/55
	Consommation Nominale (Hs)	BTU/hr	15300	15300

1 - Retirez les grilles, les clapets et le corps de brûleur.

2 - Changez les injecteurs en utilisant une clé fermée de 7mm et assurez-vous de les serrer à fond pour garantir l'étanchéité. Fig. 4.

Il ne faut réaliser aucun réglage de l'air primaire de ces brûleurs.

B) Réglage de la consommation réduite des robinets des brûleurs de la table de cuisson.

1 - Placez les robinets sur la position minimum.

2 - Retirez les commandes des robinets. Fig. 5.

3 - Démontez les anneaux anti-renversement de liquides.

Fig. 4

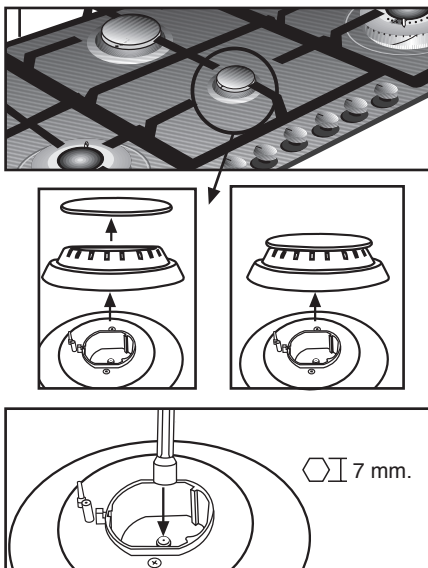
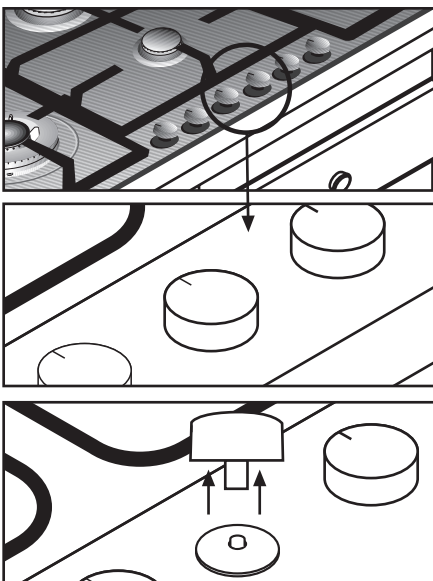
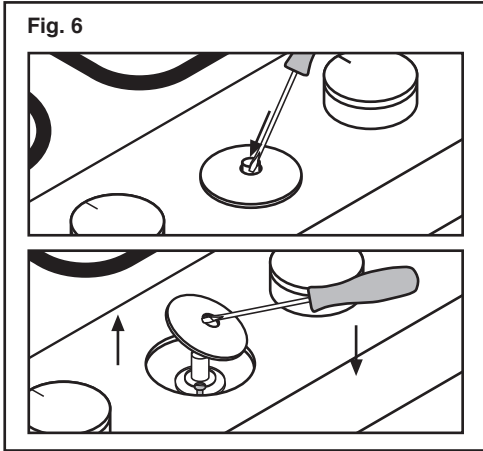


Fig. 5

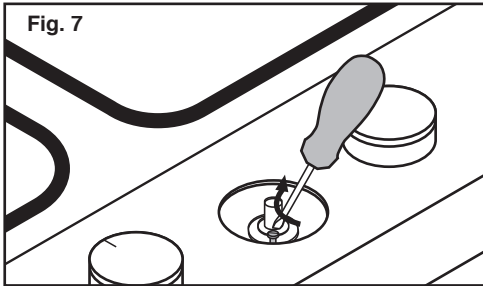


• Votre plaque de cuisson a des anneaux extérieurs en plastique, démontez-les avec un tournevis, en faisant levier à travers leur orifice central. Fig. 6 .



• Quand l'orifice du pas de commandes est libéré des anneaux, vous trouverez un anneau intérieur en caoutchouc flexible ; il suffira d'appuyer avec la pointe du tournevis pour libérer le pas vers la vis de réglage du robinet. Ne démontez jamais l'anneau intérieur.

4 - Réglage de la vis by-pass.
Les vis By-pass doivent être serrées à fond. Fig. 7.



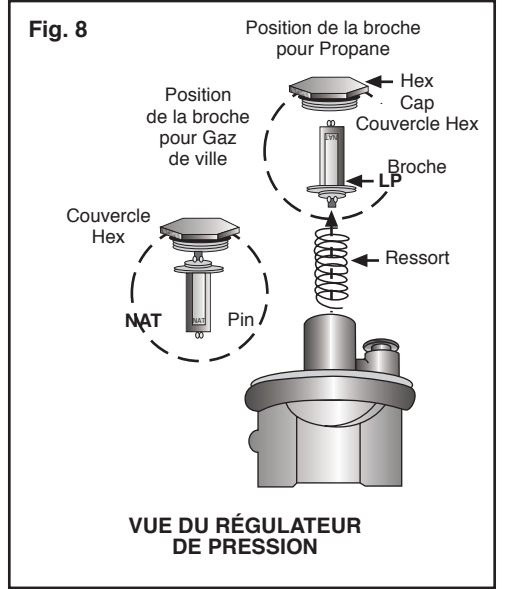
Transformer le régulateur de pression : de 6" W.C à 10" W.C.

Retirez le couvercle hexagonal de la partie supérieure du régulateur à l'aide d'une clé réglable.
Retirez le bouton en plastique du couvercle puis

tournez-le en l'enfonçant fermement pour pouvoir voir clairement les lettres "LP" sur le bouton, au lieu de "NAT".

Remplacez l'ensemble couvercle et bouton de la partie supérieure du régulateur, en le scellant bien. Assurez-vous que le ressort est à sa place. **Ne serrez pas trop fort.**

NOTE : La flèche sur la partie arrière du régulateur doit être tournée vers le flux de gaz sur la table de cuisson. Fig. 8.



Dans tous les cas, vérifiez qu'après avoir effectué la transformation de gaz, la flamme des brûleurs est correcte, de sorte qu'en passant de la position maximale à la minimale il n'y ait pas d'extinction ni de recul de la flamme.

5 - Il est important que tous les anneaux soient placés pour pouvoir assurer l'étanchéité électrique, contre les versements de liquides de la table de cuisson.

6 - Remplacez les commandes sur les robinets. Ne démontez jamais l'axe du robinet. En cas d'incidence, changez complètement le robinet.

C) Placez l'étiquette qui indique le gaz auquel a été adapté l'appareil sur l'étiquette de Gaz de Ville déjà existante.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR

FD

Ces données se trouvent sur la plaque signalétique située dans la partie inférieure de votre table de cuisson.

GARANTIE DES PLAQUES DE CUISSON CE QUI EST COUVERT

Garantie complète d'un an

Pendant un an à partir de la date d'installation ou la date d'occupation pour une nouvelle résidence jamais occupée, toute pièce défectueuse, dans des conditions d'utilisation normale, sera réparée ou remplacée, sans frais. Conserver les factures ou les preuves de la date d'installation ou de possession.

Bosch payera pour toutes les réparations, la main-d'œuvre et le remplacement des pièces à cause de défaut de matériau ou de fabrication. Le service doit être assuré par un centre de service autorisé durant les heures d'ouverture normales. Pour connaître le centre de service le plus près, téléphoner au (800) 944-2904.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1 - Le service par une agence non autorisées. Les dommages ou les réparations à cause d'un service effectué par une agence non autorisée ou l'utilisation de pièces non approuvées.

2 - La visite de service pour :

- Enseigner le fonctionnement de l'appareil.
- Corriger l'installation. Le propriétaire est responsable de fournir le câblage électrique et/ou les dispositifs de connexion.

- Remise en circuit du disjoncteur ou remplacement d'un fusible.

3 - Dommages résultants d'un accident, d'une modification, d'un mauvais fonctionnement, d'abus, d'une installation inadéquate ou d'une installation non conforme aux codes électriques ou aux codes de plomberie ou d'un entreposage inapproprié.

4 - Réparations autres qu'une utilisation domestique

5 - Toute frais de service ou de main-d'œuvre durant la garantie limitée.

6 - Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit dont l'accès est limité ou restreint (c'est-à-dire, par avion, frais de traversier, régions isolées géographiquement).

APPLICATION DE LA GARANTIE

Cette garantie s'applique à une utilisation domestique normale, ceci ne couvre pas l'utilisation de type commercial.

Cette garantie couvre les produits achetés et gardés dans les 50 états des États-Unis, du district de Columbia et au Canada. Cette garantie s'applique même s'il y a un déménagement pendant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire sera protégé jusqu'à l'expiration de la date d'achat du premier acheteur.

BOSCH N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES ACCIDENTELS ET ACCESSOIRES.

Certains états ne permettent pas l'exclusion ou les limitations des dommages accessoires ou directs, par conséquent, les limitations et exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer. Cette garantie donne des droits spécifiques et il peut y avoir d'autres qui varient d'état en état et de province en province.

INFORMATIONS DE DONNÉES

À des fins de références, l'information de la plaque signalétique est affichée à la dernière page. Pour l'emplacement de la plaque signalétique sur le produit. Conserver la facture pour la validation de la garantie.

POUR DES REPARATIONS OU SERVICE AGREE

Notre objectif est votre satisfaction. Si vous n'êtes pas satisfait du service reçu, veuillez appeler le 800-944-2904 ou écrivez-nous à :

BSH Home Appliances Corp.
Customer Support
5551 McFadden Ave.,
Huntington Beach, CA 92649

Sur toutes les communications vous devez inclure le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat/installation d'origine. (Consultez la quatrième page de garde).

Estimado cliente:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este práctico aparato, moderno y funcional se ha fabricado con materiales de primera calidad. Dichos materiales se han sometido a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación y se han ensayado meticulosamente para que este aparato cumpla con todas sus exigencias con el fin de conseguir una perfecta cocción.

Por consiguiente, le rogamos que **lea y respete estas sencillas instrucciones** para poder garantizar unos resultados inmejorables desde su primera utilización. Este manual contiene **información importante**, no sólo para el uso del aparato, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos cuentan con un embalaje de protección eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno. Por lo tanto, le recomendamos que lo deposite en el contenedor o sitio más cercano a su domicilio dispuesto para este fin.

El aceite desechado no se debe botar por el fregadero ya que tendría elevadas repercusiones en el medio ambiente. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, deposítelo en la basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución, pero de esta manera evitamos la contaminación de las aguas). Tanto usted como sus hijos lo agradecerán.

Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo.

A continuación, entréguelo a un centro de recogida de materias reciclables.

En su administración local, le facilitarán la información necesaria acerca del centro de recogida más cercano.

PARA SU SEGURIDAD	41
Información importante para la instalación y uso	42
Instrucciones importantes	43
Indicaciones de seguridad	43
Antes de la primera puesta en servicio	45
Indicaciones de uso	45
Así se presenta su nueva estufa	46
Quemadores de gas	47
Consejos de cocción	48
Utensilios de cocina apropiados	48
Advertencias de uso respecto a la cocción	49
Normas de uso para el acero: limpieza y conservación	50
Situaciones anómalas	51
Instrucciones de instalación	52
Instalación de la estufa en el mueble: medidas de empotramiento	52
Conexión eléctrica	54
Cambio de tipo de gas: de gas natural a propano	55
Conversión del regulador de presión: de 6" W.C. a 10" W.C....	56
Condiciones de garantía	57

Para su seguridad

ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede producirse un incendio o explosión, causando daños materiales, personales o incluso la muerte.

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la proximidad de éste o de cualquier otro aparato.

QUÉ HACER SI SE NOTA OLOR A GAS:

- No intente encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico, no utilice ningún teléfono de su edificio.
- Llame inmediatamente a su compañía de gas desde un teléfono próximo. Siga las instrucciones de la Cía. de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con su Cía. del gas, llame a los bomberos.

La instalación y el servicio deben ser realizadas por un instalador cualificado, una empresa de servicio o la Cía. del gas.

POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para el uso del inspector electricista local.

INSTALADOR: Deje estas instrucciones junto con la unidad para el propietario.

PROPIETARIO: Guarde estas instrucciones para el futuro.

Información importante para la instalación y uso

1- No permita que las llamas se extiendan más allá del borde del utensilio de cocina. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.

2- No olvide que el aparato se calienta cuando se utiliza. El sentido común es importante. La extinción de las llamas no significa que las piezas no puedan estar todavía calientes.

3- Este aparato no se debe usar para fines de calefacción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.

4- Asegúrese de desconectar la alimentación eléctrica antes de desmontar el aparato.

5- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, tales como gasolina, otros vapores y líquidos inflamables.

6- No obstruya el flujo de aire de combustión y de ventilación.

7- Se debe mantener una distancia mínima de 762 mm (30") entre la estufa de gas y los gabinetes colocados en la parte superior

8- El regulador de presión de gas suministrado con el aparato debe instalarse en línea con la tubería de gas.

9- El aparato y la válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas cuando se realice una prueba de presión del sistema con presiones de prueba que superen 3,5 kPa (1/2 psig). El aparato debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual individual cuando se realice una prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas con presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa (1/2 psig)

10- Importante: Cuando utilice un recipiente muy grande, deje un espacio mínimo de 50 mm (2") para evitar que se dañe la superficie de la cubierta de la cocina de madera, plástico u otros materiales no resistentes al calor. No deje nunca aceite o grasa caliente desatendidos.

11- No deje grasa o aceites desatendidos.

12- Para evitar poner en peligro la seguridad eléctrica del aparato, está prohibido utilizar aparatos de limpieza por chorro de vapor a alta presión.

La placa de características se encuentra en la parte inferior del aparato.

Este aparato no puede utilizarse en gabinetes móviles, vehículos recreativos o caravanas.

Este aparato ha sido ensayado conforme a la norma ANSI/CSA Z21.1 para aparatos electrodomésticos de cocción (EEUU) y CAN.1-M81 (Canada)

Solamente si la instalación se va a efectuar en EE.UU.:

Esta instalación debe cumplir con las leyes locales o, en su ausencia, con el National Fuel Gas Code (Ley nacional de gas combustible), ANSI Z 223.1/NFPA 54, edición actual.

Si se utiliza una fuente eléctrica externa, el aparato tiene que conectarse a tierra eléctricamente de conformidad con las leyes locales, o en su ausencia, de conformidad con el National Electrical Code (Ley eléctrica nacional) ANSI/NFPA 70, edición actual.

Para Instalaciones en Massachusetts:

1. La instalación debe ser realizada por un contratista cualificado o autorizado, fontanero o instalador de gas cualificado o autorizado por el estado, provincia o región donde este aparato sea instalado.

2. La válvula de cierre debe ser una llave de gas en "T".

3. El conector flexible de gas no debe ser más largo de 92 cm.

Solamente si la instalación se va a efectuar en Canadá:

La instalación debe cumplir con las leyes CAN 1-B149.1 y .2- Leyes de instalación de aparatos de combustión a gas y/o leyes locales.

Este aparato, cuando esté instalado, debe ponerse a tierra eléctricamente de conformidad con las leyes locales o, en su ausencia, de conformidad con la norma CSA Standard C22.1- Ley Eléctrica de Canadá, Parte I actual.

Instrucciones importantes

Indicaciones de seguridad

Lea atentamente todas las instrucciones de este Manual de funcionamiento y mantenimiento antes de usar su nueva estufa. Como usuario, Ud. es responsable del mantenimiento así como del uso correcto de este aparato en su hogar.

ADVERTENCIA: Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio y lesiones personales. Actúe con la máxima precaución cuando utilice esta estufa, ya que este aparato proporciona un calor intenso y puede aumentar el riesgo de accidentes.

Cuando se utilicen aparatos de cocina, deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- **Garantice una instalación y servicio correctos.** Siga las instrucciones de instalación proporcionadas junto con este producto. Sólo un técnico cualificado debe llevar a cabo la instalación y conexión a tierra de la estufa. **No utilice el aparato si está dañado.**

- **Haga que el instalador le muestre el lugar en el que se encuentra situada la llave de paso del suministro de gas,** para saber cómo y dónde se debe cortar el paso de gas a la estufa.

- **No repare ni sustituya ninguna parte del aparato** a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo el servicio restante tiene que ser realizado por un técnico cualificado.

- **Se prohíbe que los niños permanezcan solos o sin la supervisión de un adulto en un área en la que se están usando aparatos.** No se debe permitir nunca que nadie se sienta o permanezca de pie sobre ninguna parte del aparato.

- Cuando los niños se hacen mayores para utilizar este aparato, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurar que los niños son enseñados en las buenas prácticas por personas cualificadas.

- **No coloque objetos de interés para los niños sobre la estufa o detrás de ella.** Si los niños suben sobre el aparato para coger dichos objetos, pueden sufrir lesiones graves.

- **No utilice papel de aluminio** para forrar alguna parte de la estufa.

- **No use nunca ninguna parte de la estufa para almacenar objetos.** Los materiales inflamables pueden incendiarse y los objetos de plástico fundirse o encenderse.

- Apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal y, a continuación, trate de apagar el quemador de gas. **Tenga cuidado y evite las quemaduras.** Cuando las llamas no se extingan inmediatamente, **evacúe el lugar y llame a los bomberos.**

- **Al conectar los aparatos eléctricos** cerca de la estufa, asegúrese de los cables no toquen ninguna superficie de cocción que permanezca caliente.

- **Si la estufa está cerca de una ventana,** asegúrese de que las cortinas no puedan agitarse sobre o cerca de los quemadores de la estufa ya que se podría provocar un incendio.

- **NO UTILICE AGUA PARA APAGAR INCENDIOS DE GRASA.** Tenga un extintor en un lugar visible cerca del área de cocina. Utilice un extintor sólo si:

- usted sabe que tiene un extintor de Clase ABC y ya conoce cómo manejarlo.

- el fuego es pequeño y localizado en el área donde empezó.

- se ha avisado a los bomberos.

- usted puede luchar contra el fuego de espaldas a una salida.

- **No permita nunca que la ropa, las guantes de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con un quemador o rejilla de dicho aparato o permanezcan cerca de dichos objetos,** hasta que se hayan enfriado. El tejido puede incendiarse y provocar lesiones personales.

- **Use sólo guantes secos.** Los guantes de cocina mojados o húmedos sobre las superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor. No use toallas ni otros productos textiles voluminosos como por ejemplo guantes. No permita que los guantes de cocina toquen las rejillas calientes de los quemadores.

- **Por seguridad personal, lleve la ropa adecuada.** Mientras utilice este aparato no debe llevar prendas holgadas ni mangas que cuelguen. Algunos tejidos sintéticos pueden inflamarse fácilmente y no deben llevarse mientras se cocina. En caso de que alguna prenda se inflame, dejar caer y enrollar inmediatamente para suavizar las llamas.

• **Este aparato se ha diseñado para la cocción de alimentos.** Por motivos de seguridad, no use nunca la estufa para calentar una habitación.

• Cuando use la estufa: **NO TOQUE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES O LAS ZONAS DEL ENTORNO INMEDIATO.** Se calientan lo suficiente para causar quemaduras.

• **No deje nunca la estufa desatendida.** Los desbordamientos producirán humo y vertidos de grasa que pueden inflamarse.

• **No caliente contenedores de alimentos sin abrir.** Una acumulación de presión puede provocar la explosión del contenedor.

• Mientras está cocinando, **ajuste el control del quemador de forma que la llama caliente toque solamente la parte inferior del recipiente y no deje que salga fuera del mismo.**

• Actúe con precaución para que las corrientes provocadas por las aberturas de ventilación forzada o ventiladores no soplen el material inflamable hacia las llamas o las empujen de forma que se extiendan más allá de los bordes del recipiente.

• **Utilice siempre utensilios que tengan la parte inferior plana así como lo suficientemente grande para que cubra el quemador.** Si se usan utensilios de tamaño menor, una parte de la llama puede quedar expuesta y hacer que la ropa se incendie.

• Para minimizar el riesgo de quemaduras, ignición de los materiales inflamables y vertidos no intencionados, **coloque los mangos de los utensilios hacia dentro**, de forma que no sobresalgan de las zonas de trabajo adyacentes, áreas de cocción o del borde de la estufa.

• **Sujete el mango del recipiente** para evitar que el utensilio se mueva al agitar o dar la vuelta a los alimentos.

• **LA GRASA ES INFLAMABLE.** Deje que se enfríe la grasa caliente antes de intentar manipularla. Evite que se acumulen depósitos de grasa. Limpie la estufa después de cada uso.

• Para que los quemadores se enciendan y funcionen correctamente, **mantenga las salidas limpias.** Es necesario limpiar dichas salidas cuando se haya producido un derrame o cuando el quemador no se encienda, aunque los encendedores electrónicos hagan clic. Consulte la sección de limpieza y conservación.

• Nunca levante una olla en llamas ya que corre el riesgo de sufrir quemaduras.

• **Limpie la estufa con precaución.** Evite los riesgos de quemaduras provocados por el vapor; no use ni una esponja ni un paño mojado para limpiar la cubierta de la estufa mientras permanece caliente. Algunos productos de limpieza producen vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante del producto de limpieza.

• **Asegúrese de que se hayan apagado todos los controles de la estufa y que la cubierta esté fría** antes de usar cualquier tipo de producto de limpieza en aerosol en la estufa o alrededor de ésta. Los productos químicos que producen la acción de pulverización, en presencia de calor pueden inflamarse o provocar corrosión en las piezas metálicas. Solamente los técnicos autorizados pueden

• **Solamente los técnicos autorizados** pueden efectuar los servicios necesarios. Los técnicos deben desconectar la alimentación eléctrica antes de llevar a cabo los servicios de mantenimiento de esta unidad.

• **Instale un detector de humos** en la cocina o en sus inmediaciones.

• **La garantía de este aparato no cubre** los daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones o modificaciones no autorizadas.

• **California, Proposición 65, Peligro:** La combustión del gas combustible para cocinar genera algunos subproductos que figuran en la lista de sustancias catalogadas en el Estado de California como cancerígenas o que causan trastornos reproductores. La ley de California exige que las empresas adviertan a los consumidores de la exposición potencial a dichas sustancias. Para minimizar la exposición a las mismas, utilice siempre este aparato de acuerdo con las instrucciones que contiene este folleto y procure una buena ventilación en la habitación mientras cocine con gas.

• Durante la realización de procesos de mantenimiento, el aparato deberá alejarse de la red de corriente. Extraiga para ello la llave de la red o accione la protección correspondiente. Cierre el suministro de alimentación de gas. Para que se pueda garantizar la seguridad eléctrica del aparato, sólo los técnicos autorizados podrán llevar a cabo las reparaciones correspondientes.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Antes de la primera puesta en servicio

Retire el embalaje del aparato y evácuolo conforme a las normativas locales. Tenga en cuenta que existen otros accesorios además del embalaje. Mantenga los elementos del embalaje y las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

Compruebe el estado del aparato antes de instalarlo, para asegurarse de que no se haya ocasionado ningún daño durante su transporte.

Sólo el personal técnico autorizado deberá instalar el aparato y conectarlo antes de la primera puesta en servicio de conformidad con las normativas en vigor de las empresas suministradoras de gas y la normativa local de obra civil.

Gire los botones a 0 antes de conectar el aparato a la red eléctrica.

El número de serie del aparato lo encontrará en la nota de control anexada al presente manual. Por razones de garantía guarde esta nota junto con la instrucciones de uso y de montaje.

Lea detenidamente las instrucciones de montaje y de uso antes de la puesta en servicio de su aparato.

Limpie el aparato y los accesorios a fondo cuando los utilice por primera vez. Así eliminará los posibles olores a nuevo y los restos de suciedad (véase la sección de limpieza y conservación).

Indicaciones de uso

La utilización de un aparato de cocción de gas produce una formación de calor y de humedad

en el recinto de colocación. Asegúrese de que el recinto cuenta con las condiciones de ventilación apropiadas.

Mantenga abiertos los canales de ventilación. La utilización prolongada del aparato con varios o todos los grupos de cocción puede requerir una ventilación adicional, tales como la apertura de una ventana o una puerta o bien una extracción de aire más intensa mediante una campana extractora.

Para garantizar una buena combustión, el lugar de emplazamiento del aparato deberá disponer de un volumen de espacio mínimo de 1240 cft (35m³) y una puerta que conduzca directamente al exterior o una ventana que pueda abrirse.

Se prohíbe el uso de asadores, sartenes o piedras para grill calentados simultáneamente por varios quemadores ya que la acumulación de calor podría dañar el aparato.

Si se utilizan ollas de un tamaño grande, se debe mantener una separación mínima de aproximadamente 50 mm (2") entre la olla y los materiales inflamables periféricos. Entre el botón o bien cuadro de botones y la olla o sartén se deberá mantener una separación mínima de unos 50 mm (2"). El recipiente de cocción no deberá tocar el cuadro de botones.

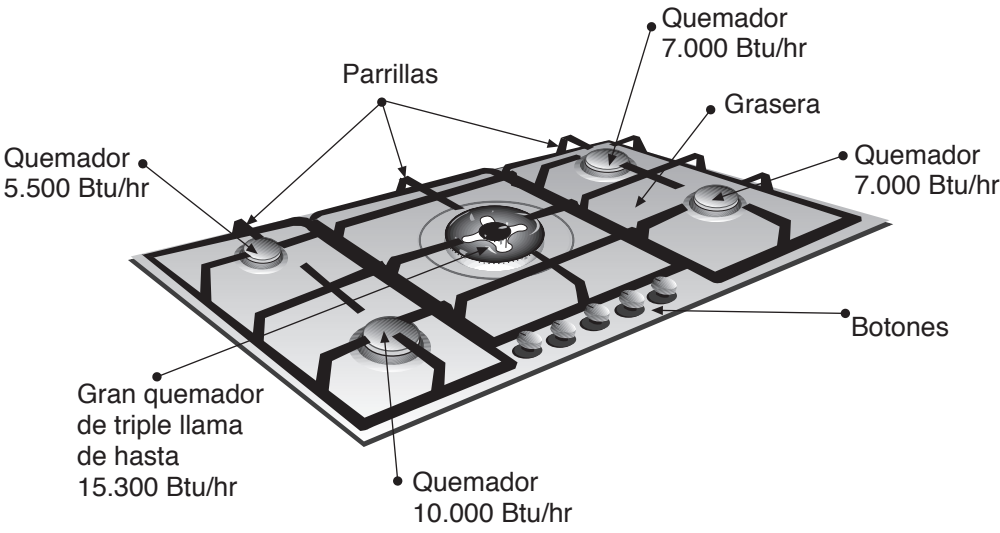
Si se retiran las ollas o sartenes durante un instante, coloque la estufa a la graduación mínima. De este modo, se reducirá el riesgo de sufrir quemaduras al trabajar junto a llamas abiertas; además ahorrará el consumo de gas favoreciendo al medio ambiente.

En caso de producirse un fallo de corriente no se deberá usar el aparato.

Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el servicio técnico.

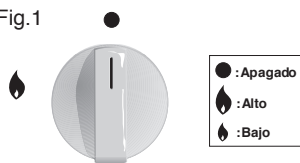
QUEMADOR	Ø MÍNIMO RECIPIENTE	Ø MÁXIMO RECIPIENTE
Gran quemador triple llama		9"
Rápido	9"	10"
Semirápido	6"	8"
Auxiliar	5"	6"

Así se presenta su nueva estufa



Quemadores de gas

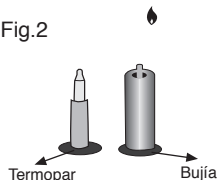
Fig.1



Cada botón de accionamiento tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.

Para encender un quemador, presione el botón del quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, manteniéndolo en el máximo unos segundos hasta que el quemador se encienda y suéltelo, regulando después la posición deseada. Si no se enciende repita la operación.

Fig.2

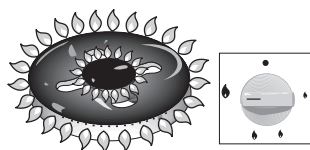


CUIDADO - Todas las bujías producen chispa cuando se enciende un solo quemador. No toque ningún quemador cuando la estufa está funcionando.

Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Se debe realizar dicha limpieza con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no puede sufrir impactos violentos.

Si su estufa no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Su estufa puede disponer de **termopares de seguridad** que impiden la salida de gas en caso del apagado accidental de los quemadores. Fig. 2.

Fig.3



Ambas coronas (exterior e interior) arden con máxima potencia.

Para **encender y activar** este sistema innovador, proceda del mismo modo, pero manteniendo el botón presionado hasta que se produzca el encendido, aparezca la llama y ésta no se extinga.

Si no se produce el encendido repita la operación, esta vez manteniendo el botón presionado de 1 a 5 segundos.

Para apagar, gire el botón hacia la derecha hasta la posición correcta ●. Al realizar esta operación el sistema de encendido puede funcionar de nuevo. Esto es totalmente normal.

Su estufa moderna y funcional dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria**.

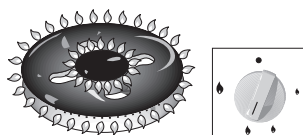
Los quemadores de triple llama y gran quemador de triple llama resultan muy prácticos y cómodos para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos asiáticos) etc.

Si su estufa está equipada con un gran quemador de triple llama dispondrá de un grifo que le permite controlar la llama interior y exterior de forma independiente. Este sistema revolucionario le permite seleccionar entre un amplio abanico de potencias. Descripción de funcionamiento Fig. 3.

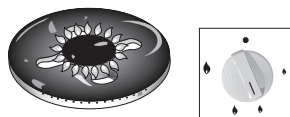
La incidencia directa de la llama en el esmalte puede producir una llama amarilla en el Gran quemador de triple llama.

El uso del aparato de gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse de que la cocina cuente con una buena ventilación, se deben mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

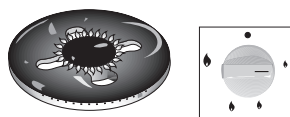
El uso continuado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.



La corona exterior arde con mínima potencia; la corona interior arde con máxima potencia.



La corona interior arde con máxima potencia; la corona exterior está apagada









La corona interior arde con mínima potencia; la corona exterior está apagada

Consejos de cocción

	Muy fuerte	Fuerte	Medio	Lento
Gran quemador de triple llama	Hervir, cocer, asar, dorar: paellas, comidas asiáticas (Wok).		Recalentar y mantener calientes: platos preparados y platos cocinados. Descongelar.	
Rápido	Carne apanada, bistec, tortilla y frituras.		Arroz, bechamel y ragout.	Cocción al vapor: pescados y verduras.
Semirápido	Papas al vapor, verduras frescas, potajes y pastas.		Recalentar y mantener: platos cocinados y hacer guisos delicados.	
Auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche y caramelo.		Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas y productos congelados.	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate y gelatina.

Utensilios de cocina apropiados

<p>Empareje el Diámetro de la Olla a la Llama</p> <p>- La llama debe tener el mismo tamaño que el fondo de la olla o más pequeño. No utilice ollas pequeñas con llamas altas ya que las llamas pueden devorar los lados de la olla.</p>		
<p>Use Ollas Balanceadas</p> <p>- Las ollas deben estar totalmente senadas sobre la parrilla de la estufa sin mecer.</p> <p>- Centre la olla sobre el quemador.</p>		
<p>Utilice una Tapa que Cierre Bien</p> <p>- Una tapa que cierra bien acorta el tiempo de cocinar.</p>		

Advertencias de uso respecto a la cocción

NO



No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



No cocine sin tapa o si ésta se desplaza debido a que se desperdicia parte de la energía.



No utilice recipientes con fondos irregulares porque alargan el tiempo de cocción y aumentan el consumo de energía.

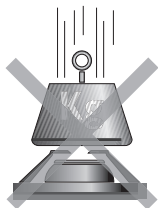


No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador ya que se podría volcar.

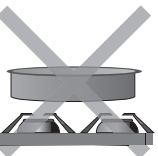


No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los botones, que una vez centrados en el quemador pueden llegar a tocarlos o acercarse tanto que la temperatura en esa zona aumente y pueda llegar a ocasionar daños.

No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



No utilice pesos excesivos ni golpee la estufa con objetos pesados.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc., prolongadamente a máxima potencia.

SÍ

Utilice siempre **recipientes** apropiados para cada quemador, así evitará un consumo excesivo de gas y que se manchen los recipientes.



Coloque siempre la **tapa**.



Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso**.



Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.

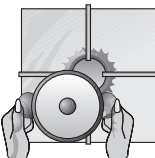


Coloque el recipiente **sobre la parrilla**.

Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la estufa.



Normas de uso para el **acero:** limpieza y conservación

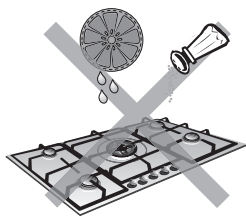
NO

SÍ



NO use nunca productos **abrasivos**, objetos cortantes, estropajos de acero, cuchillos etc., para quitar restos de comida endurecidos en la estufa, las parrillas, los quemadores así como en las estufas eléctricas. Si su estufa posee un panel de cristal, **no** utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

NO utilice máquinas de limpieza a **vapor** en la estufa ya que podrían dañarla.



NO deje líquidos **ácidos** (zumos de limón, vinagre, etc.) sobre la estufa.

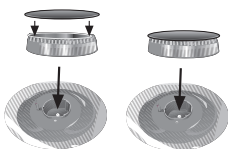
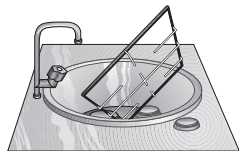
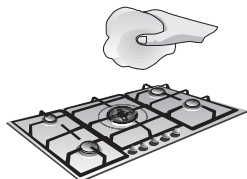
Una vez el aparato esté frío, utilice una **esponja, agua y jabón**.

Quite todo el líquido derramado inmediatamente, de este modo se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Para mantener limpios los quemadores y las parrillas se deben **limpiar periódicamente** sumergiéndolos en agua jabonosa y frotándolos con un cepillo no metálico para que los agujeros y las ranuras queden perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.

Después de limpiar y secar los quemadores, **asegúrese** de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.

En caso de que su aparato disponga de quemadores de una sola pieza (Monoblock), cerciórese de que estén perfectamente secos, antes de su próxima utilización.



Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa del aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable tales como graseras, contorno quemadores, etc., con el paso del tiempo se llegan a decolorar lo que constituye un proceso **NORMAL**. Límpielas después de cada uso y utilice un producto apropiado para acero inoxidable.

Después de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar posibles puntos de deterioro del esmalte.

Si las parrillas de su estufa disponen de unos tacos de goma, tenga **cuidado** cuando los limpie debido a que podrían soltarse quedando la parrilla desprotegida y rayar la estufa.

No se deben utilizar los productos de limpieza para acero inoxidable en la zona circundante a los botones. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede solucionarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.

Nota importante:

Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede llevar a cabo los trabajos necesarios en el sistema de gas y eléctrico.

¿Qué ocurre...	Causa probable	Solución
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	<ul style="list-style-type: none"> - El fusible está defectuoso. - Puede que el automático o un diferencial se ha disparado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Controle el fusible en la caja general de fusibles y cámbielo si está averiado. - Verifique en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> - Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores. - Los quemadores están mojados. - Las tapas del quemador están mal colocadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - El espacio entre la bujía y el quemador se debe limpiar cuidadosamente. - Seque cuidadosamente las tapas del quemador. - Verifique que las tapas se han colocado correctamente.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	<ul style="list-style-type: none"> - Las diferentes partes del quemador se han colocado incorrectamente. - Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias. - Puede que el quemador no se encuentre perfectamente seco. 	<ul style="list-style-type: none"> - Coloque de la manera apropiada las diferentes piezas. - Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores. - Proceda al secado de una forma más exhaustiva (ponga especial cuidado en los quemadores de una sola pieza).
...si el flujo de gas no parece normal o no sale gas?	<ul style="list-style-type: none"> - El paso de gas puede estar cerrado debido a llaves intermedias. - Si el gas proviene de un cilindro de gas éste puede encontrarse vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra las posibles llaves intermedias. - Cambie el cilindro de gas por uno lleno.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	<ul style="list-style-type: none"> - Algún grifo está abierto. - Posible fuga en el acoplamiento del cilindro de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Proceda a revisarlo. - Cerciórese que el acoplamiento está correcto.
...si no funcionan las seguridades de los diferentes quemadores?	<ul style="list-style-type: none"> - No se ha presionado el botón durante el tiempo necesario. - Están sucias las ranuras de la salida del gas de los quemadores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Una vez encendido el quemador, mantenga el botón presionado durante unos segundos más. - Limpie las ranuras de la salida del gas de los quemadores.

Instrucciones de instalación

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Siga estrictamente las indicaciones generales de seguridad así como la información importante.

Antes de utilizar el aparato, un técnico autorizado lo debe instalar y conectar. Asimismo, dicho técnico se debe asegurar de que la conexión de suministro de electricidad y de gas funcionan correctamente.

El técnico que realice la instalación es responsable del funcionamiento perfecto del aparato en su lugar de instalación.

Debe enseñar al usuario cómo desconectar la electricidad y el gas cuando sea necesario.

PRECAUCIÓN: Antes de conectar el aparato, verifique si las condiciones de conexión locales así como el tipo de gas, la presión de gas y la tensión de red eléctrica coinciden con los ajustes del aparato.

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y adaptación a gas LP sean realizadas por personal autorizado y que se respeten las normativas vigentes así como las prescripciones de las compañías de gas.



IMPORTANTE: Antes de cualquier actuación, se debe cortar la alimentación de gas y eléctrica del aparato.

Antes de conectar el aparato a la instalación hay que verificar que esté preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar. Nuestras estufas salen de fábrica preparadas para funcionar con el tipo de gas que se indica en la placa de características.

Es indispensable que el lugar en el que se instale el aparato disponga de la ventilación reglamentaria.

Es necesario por ello que los gases de la combustión sean evacuados al exterior.

Revise las dimensiones de la estufa así como las dimensiones de la abertura a realizar en el mueble. Los paneles que están sobre la superficie de trabajo, en la proximidad inmediata de la estufa, deben ser de un material no inflamable. Tanto los revestimientos estratificados como la cola que los fija deben ser resistentes al calor para evitar así posibles deterioros. Los cables eléctricos no deben estar en contacto con zonas de calor.

El cable de alimentación se debe fijar al mueble para evitar que toque con partes calientes del horno o de la estufa.

Los aparatos con algún componente eléctrico se deben conectar obligatoriamente a tierra.

La instalación de este aparato se debe llevar a cabo de conformidad con los reglamentos en vigor y únicamente en un lugar bien ventilado.

Lea las instrucciones antes de proceder a su instalación y uso.

Durante todo el proceso de instalación manipule el aparato con cuidado. No golpee el aparato.

En caso de no cumplirse las disposiciones al respecto, las responsabilidades serán del instalador, quedando el fabricante exento de ellas.

Instalación de la estufa en el mueble: medidas de empotramiento

1 - Distancias mínimas (mm). Efectúe un corte de las dimensiones necesarias en la mesa de trabajo. Fig. 1 a-b.

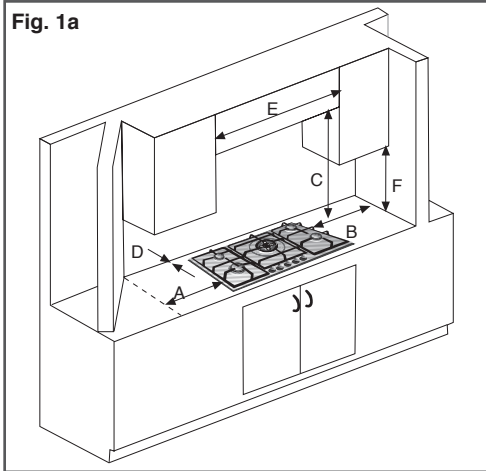
Respete las instrucciones de instalación de las campanas.

2 - Las fibras de madera utilizadas para la confección de los muebles de la cubierta, al entrar en contacto con la humedad se inflan con relativa rapidez. Por ello, es conveniente barnizar con una cola especial las superficies de corte, para protegerlas del vapor o del agua condensada que podría depositarse debajo de la mesa de trabajo del mueble de cocina.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Requisitos para el gabinete

Fig. 1a



- A- Mínimo 6" (152 mm) D- Mínimo 2" (51 mm)
B- Mínimo 6" (152 mm) E- Mínimo 36" (915 mm)
C- Mínimo 30" (762 mm) F- Mínimo 18" (458 mm)

Profundidad máxima de los gabinetes instalados en la parte superior de la superficie para cocinar: 13" (330 mm.)

Instalación del aparato

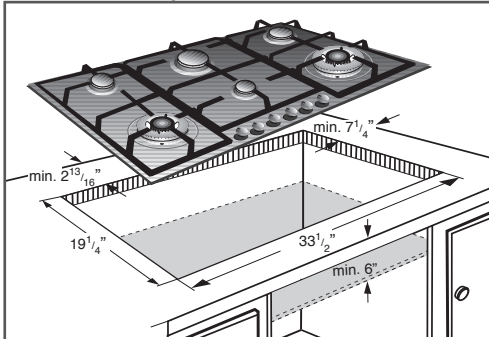
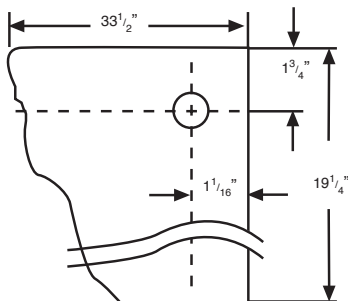


Fig. 1b



Las grapas y la junta de estanquidad (borde inferior de la estufa) salen puestas de fábrica. No se deben quitar bajo ningún concepto. La junta garantiza la impermeabilización de toda la superficie de trabajo y evita cualquier filtración.

En caso de no montar el horno bajo de la estufa, se recomienda colocar un separador que imposibilite el acceso a la parte inferior de la estufa.

Para la instalación sobre un horno compruebe las dimensiones según su manual de montaje.

3 - Presione simultáneamente sobre los extremos de forma que la estufa se apoye en todo su perímetro.

Fig. 2 a.

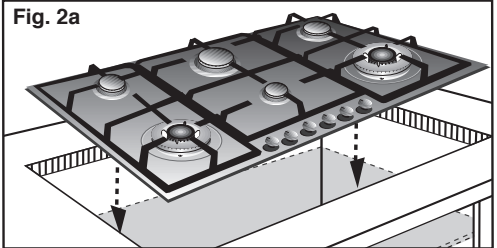


Fig. 2a

Centre la estufa en su hueco ciego de empotramiento en el mueble.

Gire las 6 grapas de amarre Fig. 2 b. y atorníllelas fuertemente al mueble. No las quite nunca.

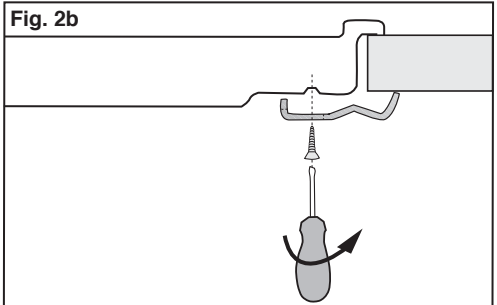


Fig. 2b

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas sean realizadas por personal autorizado de nuestro Servicio Técnico y que se respeten las normativas vigentes y prescripciones de las compañías de gas.

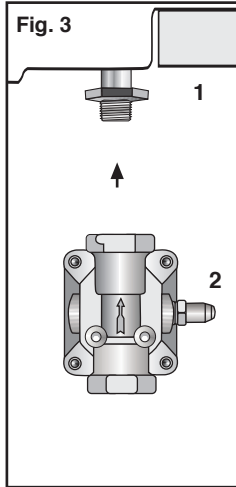
4 - Antes de conectar el aparato, verifique que las condiciones locales de conexión, así como el tipo y la presión de gas coincidan con los ajustes del aparato.

Asegúrese de que el suministro de gas esté cortado por medio de la llave de paso manual antes de conectar el aparato.

La conexión de gas debe estar en un lugar que permita acceder a la llave de paso manual y que, si procede, esté visible después de abrir la puerta del mueble.

Conecte el regulador Fig. 3 (2) al colector Fig. 3 (1) como indica la flecha marcada en el regulador, poniendo teflón alrededor de la rosca.

Conecte a la red de gas el regulador de presión usando un conector flexible de la línea de gas entre la válvula de cierre y el regulador de presión. Fig. 3.



Verifique que junto al aparato se le suministra una bolsa con el componente 2. Si falta dicha pieza llame a nuestro Servicio Técnico. Para realizar la conexión de gas, utilice las piezas que le suministramos.

Apriete el regulador a una torsión de 15 a 22 pies-libras. Nunca apriete a una torsión mayor de 26 pies-libras. Siempre use un compuesto de uniones de tubería aprobado que sea resistente a la acción del gas LP.

La conexión con un tubo flexible metálico. En este caso hay que evitar el contacto de este tubo con partes móviles de la unidad de empotramiento (por ejemplo un cajón) y el paso a través de espacios que se pudieran obstruir.

Se deben realizar las pruebas de fugas del aparato de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

El fabricante declina cualquier responsabilidad de fuga, así como de las conexiones realizadas por el instalador.

Conexión eléctrica

Antes de conectar el cable de alimentación eléctrica al tomacorriente en la pared, asegúrese de que la válvula de cierre del gas y todos los controles de los quemadores estén en posición de apagado.

Se debe verificar en la placa de características: el voltaje y la potencia total. El aparato deberá estar conectado a tierra.

Debe cerciorarse de que la conexión ha sido efectuada de acuerdo con las prescripciones legales del país. Respete íntegramente las disposiciones de la empresa local de suministro de electricidad.

La conexión eléctrica (AC 110-127 V) se establece por medio de un cable de conexión con un enchufe de contacto de puesta a tierra conectado a un tomacorriente con puesta a tierra que debe ser también accesible después de la instalación de la placa de gas.

Todas las conexiones de gas deben ser comprobadas con una solución líquida apropiada para asegurar que no haya fugas.



ADVERTENCIA: Este aparato está equipado con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra para su protección contra electrocución y debe enchufarse directamente en un toma correctamente puesta a tierra. No corte ni extraiga la clavija de puesta a tierra de este enchufe.

El cable de conexión a la red eléctrica debe corresponder, por lo menos al tipo JT 3x18 AWG/UL/CSA o debe ser resistente al calor (como mínimo 105°C).

El cable de conexión a la red eléctrica debe ser comprado y conectado exclusivamente por un técnico autorizado.

No manipule el interior del aparato. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.

Cambio del tipo de gas: de gas natural a propano

Es necesario que todas las operaciones relativas a la instalación, regulación y adaptación a gas LP sean realizadas por personal autorizado de nuestro Servicio Técnico y que se respeten las normativas vigentes y prescripciones de las compañías de gas.

IMPORTANTE: Antes de cualquier actuación, cortar la alimentación de gas y eléctrica del aparato.

Antes de conectar el aparato a la instalación hay que comprobar que está preparado para el tipo de gas que se le va a suministrar. Nuestras estufas salen de fábrica preparadas para funcionar con el tipo de gas que se indica en la placa de características. El tanque de propano debe estar equipado con su propio regulador de alta presión además del regulador suministrado con este aparato.

Presión de Suministro

Gas Natural - 6" wc mínimo (17,5 mbar).

Gas de Propano - 11" wc mínimo (27,4 mbar).

La presión de suministro máxima para este aparato no puede exceder 14,0 pulgadas wc (34,9 mbar) Esta estufa puede adaptarse para que funcione con gas LP. Para ello se deben realizar las siguientes operaciones:

A) Cambio de inyectores de los quemadores de la estufa. (Véase tabla 1).

TABLA 1
Características de los quemadores

El quemador se debe utilizar con los gases que se indican en la placa de características.			TIPO DE GAS	NATURAL	PROPANO
Presión de utilización				6"	10"
Quemador rápido	Marcador de inyector			133	95
	Consumo (Hs)	Nominal	BTU/hr	10.000	10.000
Quemador semirápido	Marcador de inyector			110	77
	Consumo (Hs)	Nominal	BTU/hr	7.000	7.000
Quemador auxiliar	Marcador de inyector			98	69
	Consumo (Hs)	Nominal	BTU/hr	5.500	5.500
Gran quemador triple llama	Marcador de inyector			106/81	72/55
	Consumo (Hs)	Nominal	BTU/hr	15.300	15.300

1 - Retire las parrillas, tapas y cuerpo de quemador.
2 - Cambie los inyectores usando una llave de tubo de 7 mm y asegúrese de apretarlos a fondo para garantizar la estanquidad. Fig. 4.

En estos quemadores no se debe realizar el reglaje del aire primario.

B) Reglaje del consumo reducido de los grifos de los quemadores de la estufa.

1 - Coloque los grifos en la posición de mínimo.

2 - Retire los botones de los grifos. Fig. 5.

3 - Desmonte los retenes antivertidos de líquidos.

Fig. 4

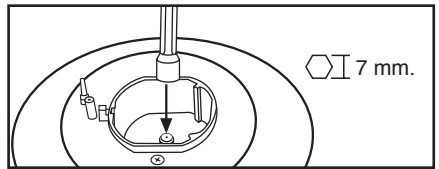
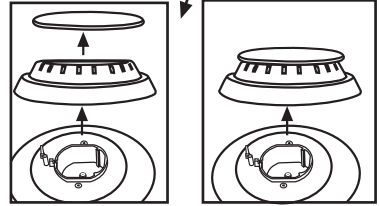
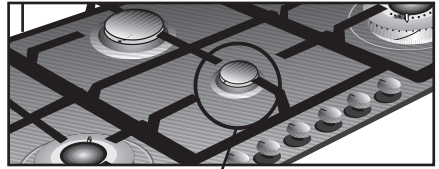
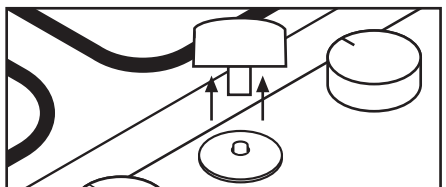
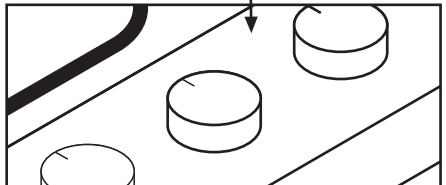
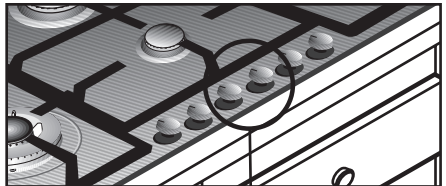
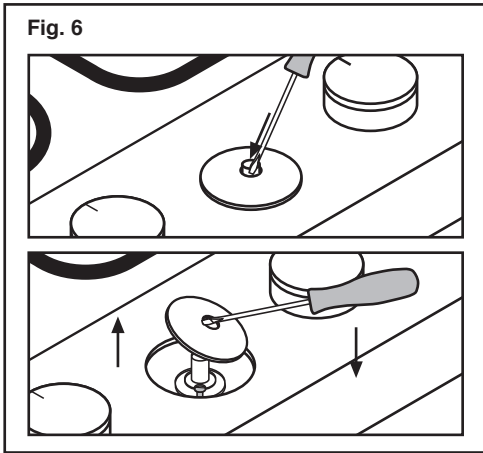


Fig. 5

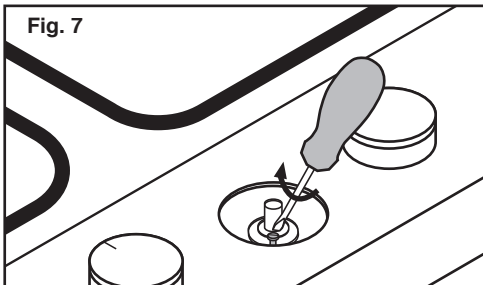


• Su estufa tiene unos retenes exteriores de plástico, desmóntelos con un destornillador, haciendo palanca a través del orificio central de los mismos. Fig. 6.



• Cuando tenga el orificio de paso de botones libre de los retenes, se encontrará con un retén interior de goma flexible; bastará con que se presione con la punta del destornillador para que se libere el paso hacia el tornillo de regulación del grifo. Jamás desmonte el retén interior.

4 - Regulación del tornillo by-pass.
Los tornillos by-pass, se deben apretar a fondo. Fig. 7.

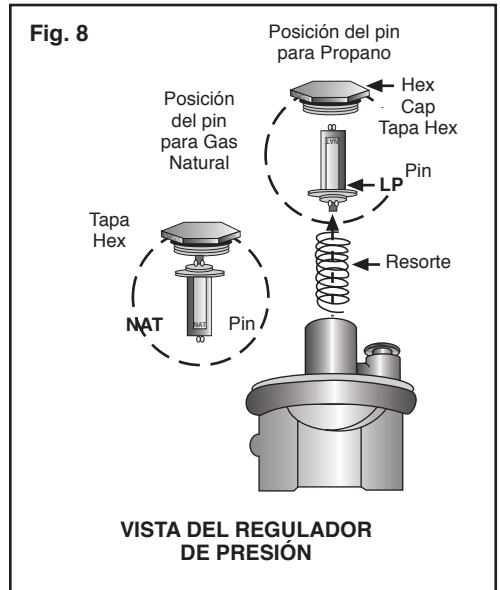


Conversión del regulador de presión: de 6" W.C. a 10" W.C.

Quite la tapa hexagonal de la parte superior del regulador con una llave ajustable. Saque el dispositivo de plástico en la tapa y voltéelo

presionándolo firmemente en su lugar para que se puedan ver claramente las letras "LP" en el botón, en lugar de "NAT". Reemplace el conjunto de la tapa y botón en la parte superior del regulador, sellándolo bien. Asegúrese de que el resorte esté en su lugar. **No apriete demasiado.**

NOTA: La flecha en la parte trasera del regulador debe apuntar a la dirección del flujo de gas en la estufa. Fig. 8.



En todos los casos verifique que, después de haber realizado la transformación de gas, la llama de los quemadores sea la correcta, de tal forma que al pasar de la posición máxima a la mínima no se apague ni se cree retroceso de llama.

5 - Es importante que estén colocados todos los retenes para poder asegurar la estanquidad eléctrica, contra los vertidos de líquidos de la estufa.

6 - Vuelva a colocar los botones en los grifos. Nunca desmonte el eje del grifo. En caso de avería, cambie el grifo completo.

C) Coloque la etiqueta que indica el gas al que ha sido transformado el aparato, sobre la etiqueta de Gas Natural ya existente.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sírvase indicar:

E - NR	FD
--------	----

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato, situada en la parte inferior de su estufa.

GARANTÍA

GARANTÍA PARA LA ESTUFA BOSCH

COBERTURA

Garantía para Un Año

Por un año a partir de la fecha de instalación o la fecha de ocupación de una vivienda nueva, previamente desocupada, vamos a reparar o reemplazar sin costo alguno, cualquier parte que deje de funcionar con el uso casero normal. Guarde su recibo fechado u otra muestra de la fecha de instalación/ocupación. Bosch pagará por toda la mano de obra y refacciones de partes defectuosas debido a fallos del material o mano de obra. Una Agencia de Servicios Autorizada por la Fábrica debe realizar el servicio durante un horario laboral normal. Para información sobre una agencia autorizada de servicios cerca de usted, llame al 800-944-2904.

FUERA DE COBERTURA

1 - Servicio por una agencia no autorizada, Daños o reparaciones debido al servicio de una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.

2 - Visitas de servicio para:

- Enseñarle cómo usar el aparato.

- Corregir la instalación. Usted es responsable de proporcionar el cableado eléctrico y/o la instalación de gas, etc.

- Poner los cortacircuitos o reemplazar los fusibles.

3 - Daños causados por accidente, alteración, mal uso, abuso, instalación no apropiada o instalación que no cumple con los códigos locales eléctricos o de fontanería o el almacenamiento no apropiado del aparato.

4 - Reparaciones debido a un uso casero anormal.

5 - Cualquier visita de servicio y costo de mano de obra durante la garantía limitada.

6 - Gastos viáticos y otros gastos generados cuando el producto está instalado en un lugar con acceso limitado o restringido, (ej. vuelos aéreos, viajes con transbordado y regiones geográficas aisladas).

APLICACIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía tiene validez con aparatos utilizados en aplicaciones residenciales. No cubre su uso en situaciones comerciales.

Esta garantía sirve para productos comprados en los 50 estados de los EE.UU., el Distrito de Columbia y Canadá. La garantía aplica aún si usted se muda durante el período de garantía.

En caso de que el comprador original venda el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario sigue estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original.

BOSCH NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUCIONAL

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, de forma que la limitación o exclusión mencionada arriba tal vez no aplica para usted. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y puede que usted tenga otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Como referencia útil, se incluyó la información del número de serie en la contraportada. Para localizar el número de serie en el producto. Guarde su factura para la validación de la garantía.

PARA REPARACIONES O SERVICIO AUTORIZADO

Queremos que usted quede satisfecho. Si usted no queda satisfecho con el servicio recibido, por favor llame al 800-944-2904 o escríbanos a:

BSH Home Appliances Corp.
Customer Support
5551 McFadden Ave.,
Huntington Beach, CA 92649

En cualquier tipo de comunicación se debe incluir el número de modelo, número de serie y fecha de compra/instalación original. (Veáse la contraportada).