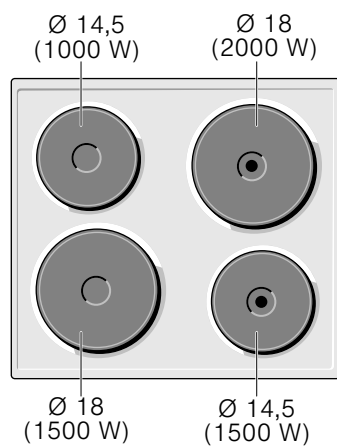




[es] Instrucciones de uso

5EA611..
Placa de cocción

5EA611..



es Índice

Indicaciones de seguridad.....	3
Su nuevo aparato.....	4
Placas eléctricas.....	4
Advertencias de uso.....	4
Limpieza y mantenimiento.....	5
Servicio de asistencia técnica.....	5
Embalaje y aparatos usados.....	5

Indicaciones de seguridad

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

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

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

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

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

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

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

Todos los trabajos de instalación y conexión deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y prescripciones de las compañías locales abastecedoras de electricidad. Para cualquiera de estos trabajos recomendamos llamar a nuestro servicio técnico.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

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

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

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

¡Peligro de lesiones!

- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato, así como información sobre medidas y potencia de las placas.

Placas eléctricas

Antes del primer uso

Para eliminar el olor a nuevo, conecte las zonas de cocción, de una en una y sin recipiente, a la máxima potencia durante cinco minutos. No conecte más de una zona de cocción a la vez. Durante este tiempo es normal que se desprendan humo y olores, que con el tiempo irán desapareciendo.

¡Atención!

No utilice las zonas de cocción sin recipientes, excepto en este primer calentamiento.

Funcionamiento

Cómo encender

Gire el mando hacia la izquierda hasta la posición deseada.

Posición 1: mínima potencia

Posición 6 ó 9 (según modelo): máxima potencia.

Nota: Se recomienda utilizar la máxima potencia al inicio de la cocción y pasar a niveles de potencia intermedios transcurridos unos minutos.

Cómo apagar

Gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

Calor residual

La placa eléctrica se puede apagar un poco antes de acabar la cocción. El calor residual le permitirá continuar la cocción durante unos minutos y, de este modo, ahorrar energía.

Consejos de cocinado

Las siguientes sugerencias son orientativas. La potencia deberá aumentarse en caso de:

- cantidades importantes de líquido,
- preparación de platos grandes,
- recipientes sin tapa.

Método de cocción	Potencia (6 posiciones)	Potencia (9 posiciones)
Fundir: Chocolate, mantequilla, gelatina.	1-2	1-2
Cocer: arroz, bechamel, ragout.	1-2	2-3
Cocer: patatas, pasta, verdura.	2-3	4-5
Rehogar: estofados, asados en rollo.	2-3	4-5
Cocer al vapor: pescado.	3	5
Calentar, mantener calientes: platos preparados.	3-4	2-3-4-5
Asar: escalopes, bistecs, tortillas.	4-5	6-7-8
Cocer y dorar	6	9

Advertencias de uso

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

- Utilice recipientes de tamaño apropiado a la zona de cocción. El diámetro de la base del recipiente debe ser igual al de la zona de cocción, nunca inferior.
- Utilice recipientes de base plana y gruesa.
- No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la zona de cocción.
- Coloque el recipiente bien centrado sobre la zona de cocción. En caso contrario podría volcar.
- Cocine siempre con las tapas de los recipientes.
- No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.
- Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.
- No cubra la placa de cocción con papel de aluminio o similares cuando cocine. Podría dañar la placa de cocción.
- Evite el desbordamiento de líquidos sobre la placa de cocción y sobre las zonas de cocción. Utilice recipientes altos si cocina con mucho líquido.

- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar. No cocine con recipientes mojados.

Limpieza y mantenimiento

Retire inmediatamente con un paño la comida que se haya derramado.

Limpie las zonas de cocción con agua y jabón una vez hayan enfriado.

Seque la placa de cocción. Las zonas de cocción pueden oxidarse con el tiempo a causa de la humedad. Caliente brevemente las zonas de cocción que estén húmedas.

Para proteger el revestimiento de las zonas de cocción, imprégnelas con aceite o algún producto de conservación disponible en el mercado.

Superficies de acero inoxidable

Con el uso, pueden aparecer manchas azuladas y amarillentas en la placa de cocción y en los contornos de las zonas de cocción. Utilice limpiadores para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

Evite el uso de este tipo de productos en las zonas con indicaciones serigrafiadas. Las indicaciones podrían borrarse.

No utilice productos de limpieza abrasivos.

Superficies esmaltadas

Limpie la placa de cocción con un paño húmedo.

No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas ásperas. La placa de cocción podría perder su brillo.

Cómo evitar daños

¡Atención!

- Mantenga seca la placa de cocción. El agua salada y los recipientes mojados la pueden dañar.
- Evite el contacto de la sal con la superficie de la placa de cocción.
- No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.

Servicio de asistencia técnica

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

Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de

calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

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

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

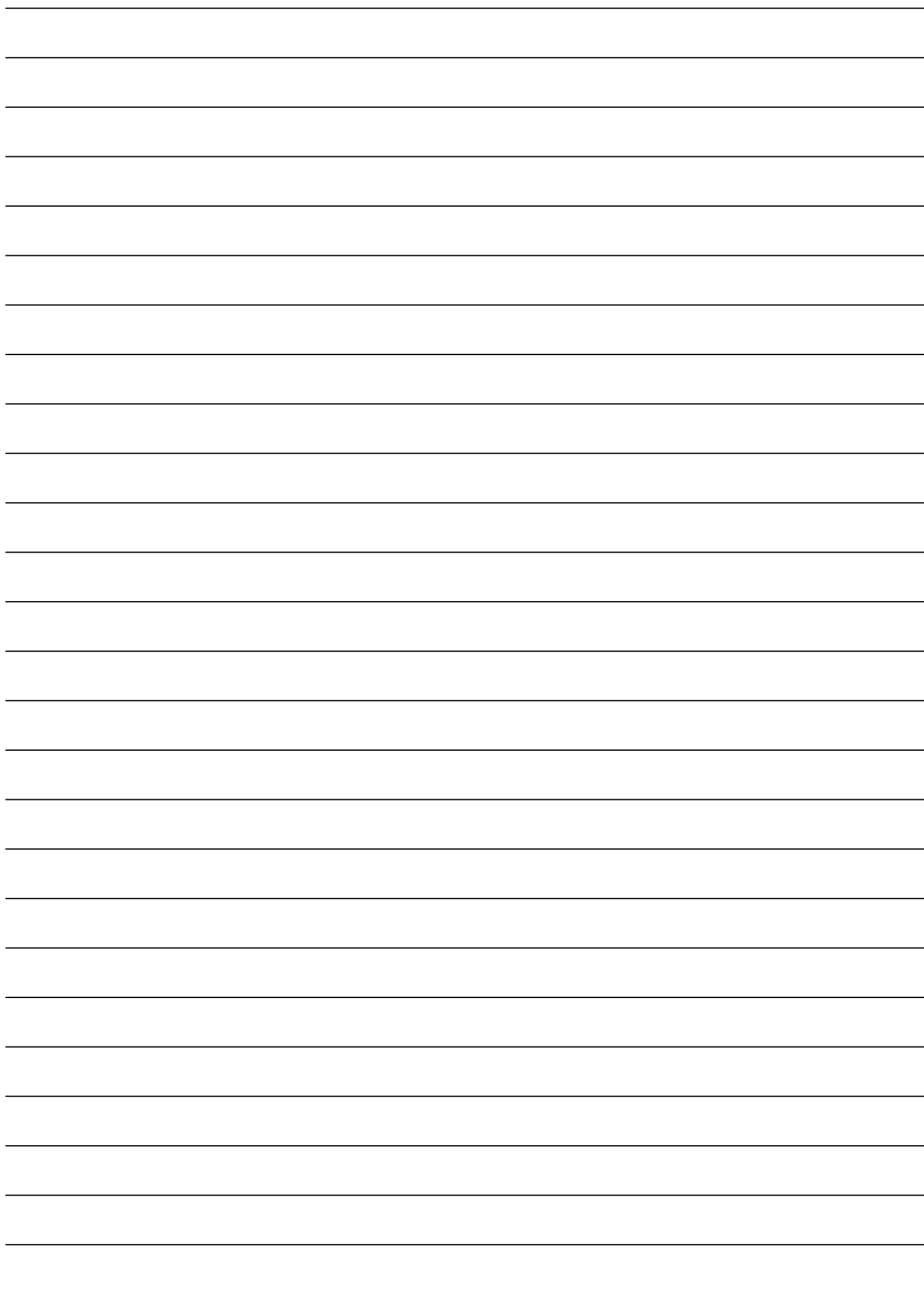


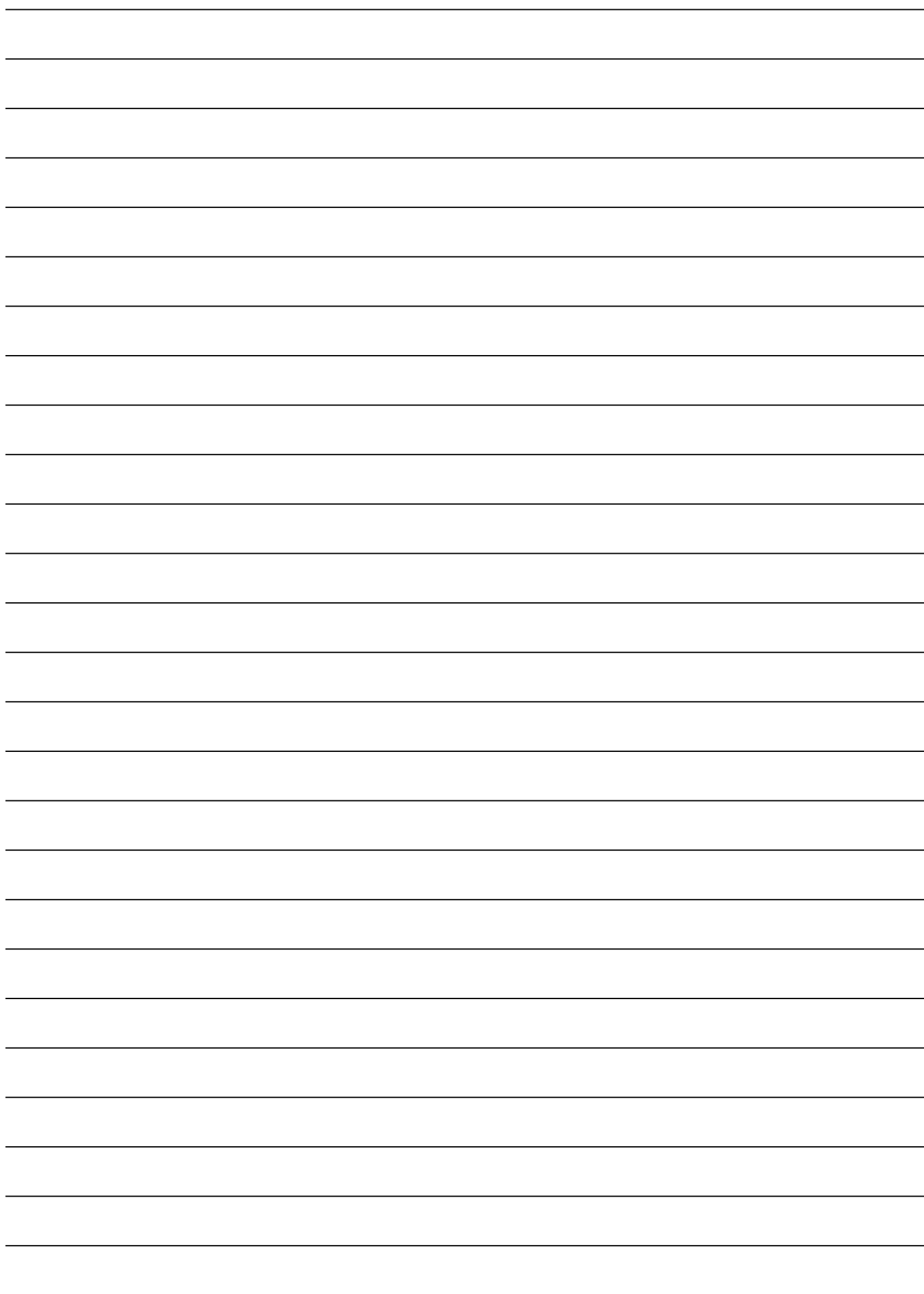
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

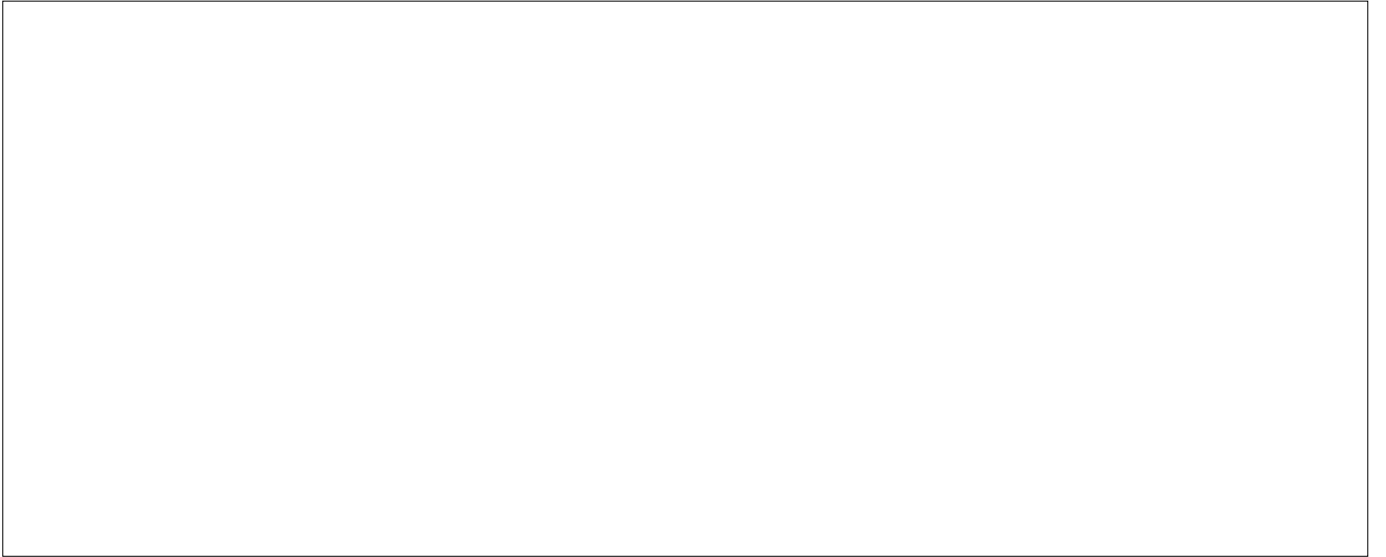
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

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

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







9001236829

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(A)
(960802)