



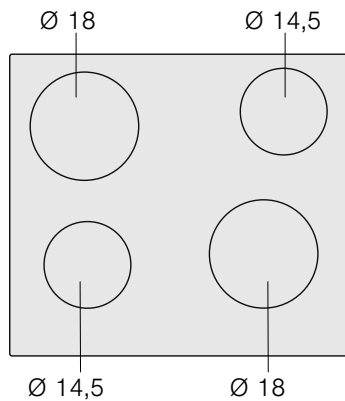
---

[es] Instrucciones de uso

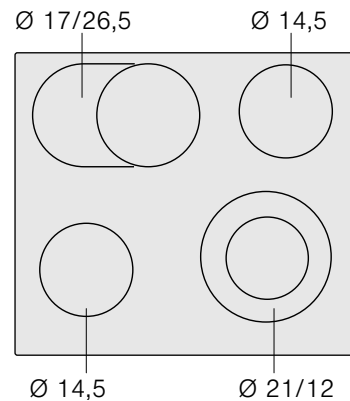
---

**5EE61350, 5EG61350**  
Placa de cocción

5EE61350



5EG61350



## es Índice

<b>Consejos y advertencias de seguridad</b> .....	<b>2</b>	<b>Programar la placa de cocción</b> .....	<b>5</b>
Causas de los daños.....	3	Encender y apagar la placa de cocción .....	5
<b>Protección del medio ambiente</b> .....	<b>4</b>	Programar la zona de cocción.....	5
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	4	Tabla de cocción .....	5
Consejos para ahorrar energía.....	4	<b>Cuidados y limpieza</b> .....	<b>6</b>
<b>Presentación del aparato</b> .....	<b>4</b>	Vitrocerámica.....	6
Las zonas de cocción.....	4	Marco de la placa de cocción .....	6
Indicador de la zona de cocción y del calor residual .....	4	<b>Servicio de Asistencia Técnica</b> .....	<b>7</b>

## ⚠ Consejo y advertencias de seguridad

Leer con atención las siguientes instrucciones. Conservar las instrucciones de uso y montaje, así como la tarjeta del aparato para un uso posterior o para posibles compradores en un futuro.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. Utilizar el aparato exclusivamente para preparar alimentos y bebidas. Vigilarlo mientras está funcionando y emplearlo exclusivamente en espacios cerrados.

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

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

No usar cubiertas. Estas pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

No usar protectores inadecuados de seguridad para niños o guardas. Estos pueden causar accidentes.

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 incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- El aparato se calienta mucho. No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones directamente debajo de la placa de cocción.

## ¡Peligro de quemaduras!

Las zonas de cocción y adyacentes, en especial el marco de la placa de cocción (si lo hay), se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. No dejar que los niños que acerquen.

## Causas de los daños

### ¡Atención!

- Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.
- No dejar recipientes vacíos al fuego. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores o el marco. Pueden provocar daños.

### Vista general

En la siguiente tabla le presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para vitrocerámica
	Roce de los recipientes (p. ej. aluminio)	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

## ¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica. No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las fisuras o roturas en la vitrocerámica conllevan riesgo de electrocución. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

## ¡Peligro de lesiones!

Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

# Protección del medio ambiente

## 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.

## Consejos para ahorrar energía

- Utilizar siempre la tapa correspondiente para cada olla. Cuando se cocina sin tapa, se necesita bastante más energía. Utilizar una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilizar recipientes con bases planas. Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe corresponderse con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro demasiado pequeño en relación con la zona de cocción puede producir un derroche de energía. Atención: los fabricantes de recipientes suelen indicar el diámetro superior del recipiente, que por lo general es mayor que el diámetro de la base del recipiente.
- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas. Un recipiente grande y poco lleno requiere mucha energía.
- Al cocer, utilizar poca agua. De este modo se ahorra energía y se conservan todas las vitaminas y minerales de las verduras.
- Cubra siempre la superficie más amplia posible de la zona de cocción con la olla.
- Volver a una posición de cocción inferior.
- Seleccionar un nivel de cocción lenta adecuado. Con uno demasiado alto, se desperdicia energía.
- Utilizar el calor residual de la placa de cocción. Cuando se utilice la placa para tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes del final de la cocción.

# Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 2* encontrará un resumen de los modelos con información sobre medidas.

## Las zonas de cocción

### Zona de cocción Encender y apagar

<input type="radio"/> Zona de cocción simple	
<input checked="" type="radio"/> Zona de cocción doble	Activar: girar el conmutador de las zonas de cocción hacia la derecha hasta . Ajustar la posición de cocción. Desactivar: girar el conmutador de las zonas de cocción hasta 0 y ajustar de nuevo. No sobrepasar el símbolo  al girar el interruptor de las zonas de cocción hacia la posición 0.
<input type="radio"/> Zona de asado	Activar: girar el conmutador de la zona de cocción hacia la derecha hasta . Ajustar la posición de cocción. Desactivar: girar el conmutador de las zonas de cocción hasta 0 y ajustar de nuevo. No sobrepasar el símbolo  al girar el interruptor de las zonas de cocción hacia la posición 0.

## Indicador de la zona de cocción y del calor residual

El indicador de la zona de cocción y del calor residual se ilumina cuando una zona de cocción está caliente:

- Indicador de la zona de cocción: durante el funcionamiento, poco tiempo después de haberse encendido una zona de cocción.
- Indicador del calor residual: después de cocinar, cuando la zona de cocción todavía está caliente.

El calor residual puede aprovecharse para ahorrar energía, p. ej., cuando se desea mantener caliente un plato pequeño o derretir una cobertura de chocolate.

# Programar la placa de cocción

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar las zonas de cocción. En la tabla se especifican las posiciones y los tiempos de cocción para diferentes platos.

## Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con los conmutadores de las zonas de cocción.

## Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

El tiempo y las posiciones de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo pueden producirse variaciones.

## Programar la zona de cocción

Con los conmutadores de las zonas de cocción se puede ajustar la potencia de calentamiento de las zonas de cocción.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

Posición de cocción 9 = potencia más alta

**Nota:** La zona de cocción se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso al nivel de potencia máxima.

Utilizar la posición de cocción 9 para el inicio de la cocción.

Remover de vez en cuando los platos espesos.

	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
<b>Derretir</b>		
Mantequilla, gelatina	1	-
<b>Calentar y conservar caliente</b>		
Cocido, p. ej. lentejas	1	-
Leche**	1-2	-
<b>Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento</b>		
Albóndigas, albóndigas de patata	3-4*	20-30 min
Pescado	3*	10-15 min
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1	3-6 min
<b>Hervir, cocer al vapor, rehogar</b>		
Arroz (con doble cantidad de agua)	3	15-30 min
Patatas hervidas sin pelar	3-4	25-30 min
Patatas cocidas con sal	3-4	15-25 min
Pastas	5*	6-10 min
Cocido, sopas	3-4	15-60 min
Verduras y verduras congeladas	3-4	10-20 min
Cocer en olla exprés	3-4	-
<b>Estofar</b>		
Rollitos de carne	3-4	50-60 min
Estofado	3-4	60-100 min
Gulasch	3-4	50-60 min
<b>Asar**</b>		
Escalope, normal o empanado	6-7	6-10 min
Chuleta, normal o empanada	6-7	8-12 min
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min
Pescado y filete de pescado, normal o empanado	4-5	8-20 min
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej. varitas de pescado	6-7	8-12 min
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min
Crepes	5-6	a fuego lento

\* Cocción lenta sin tapa

\*\* Sin tapa

---

# Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias de este capítulo le guiarán en la limpieza de su placa de cocción.

Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

## Vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción solo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar productos de limpieza adecuados para la vitrocerámica. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar nunca:

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Con las esponjas especiales para la limpieza de vitrocerámica se consiguen excelentes resultados de limpieza.

## Marco de la placa de cocción

A fin de evitar daños en el marco de la placa de cocción deben seguirse las siguientes indicaciones:

- Utilizar únicamente agua caliente con un poco de jabón.
- Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos.
- No utilizar el rascador para vidrio.

---

# Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

## **Número de producto (E) y número de fabricación (FD)**

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.



9001234379

HK Appliances GmbH  
Auf der Drift 36  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(960722)