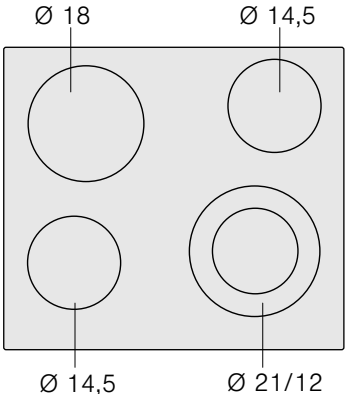
BLAUPUNKT

[es] Instrucciones de uso

5RF64351

Placa de cocción

5RF64351



Índice

Uso correcto del aparato 3

Indicaciones de seguridad importantes 3

Causas de los daños 4
Vista general 4

Protección del medio ambiente 4
Consejos para ahorrar energía 4
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente 5

Presentación del aparato 5
El panel de mando 5
Las zonas de cocción 5
Indicador del calor residual 6

Manejo del aparato 6
Encender y apagar la placa de cocción 6
Programar la zona de cocción 6
Tabla de cocción 6

Función PowerBoost 8
Encender la función Powerboost 8
Apagar la función PowerBoost 8

Seguro para niños 8
Activar y desactivar el seguro para niños 8
Seguro para niños automático 8

Funciones de programación del tiempo 8
La zona de cocción se apaga automáticamente 8
Reloj temporizador automático 9
Reloj temporizador de cocina 9

Desconexión automática de seguridad 9

Bloqueo del control para limpieza 9

Visualizar el consumo de energía 10

Ajustes básicos 10
Modificar los ajustes básicos 11

Limpieza 11
Vitrocerámica 11
Marco de la placa de cocción 11

¿Qué hacer en caso de avería? 12

Servicio de Asistencia Técnica 13
Número de producto (E) y número de fabricación (FD) . 13

Ø = cm

Uso correcto del aparato

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 futuros compradores.

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 exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

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

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.

Indicaciones de seguridad importantes

Advertencia – ¡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.
- La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡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.
- La zona de cocción calienta, pero el indicador no funciona. Desconectar el fusible de la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia – ¡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.

⚠ Advertencia – ¡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.

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.
- 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.

Vista general

En la siguiente tabla se presentan 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 únicamente 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 únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
	Desgaste por roce (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.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

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.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

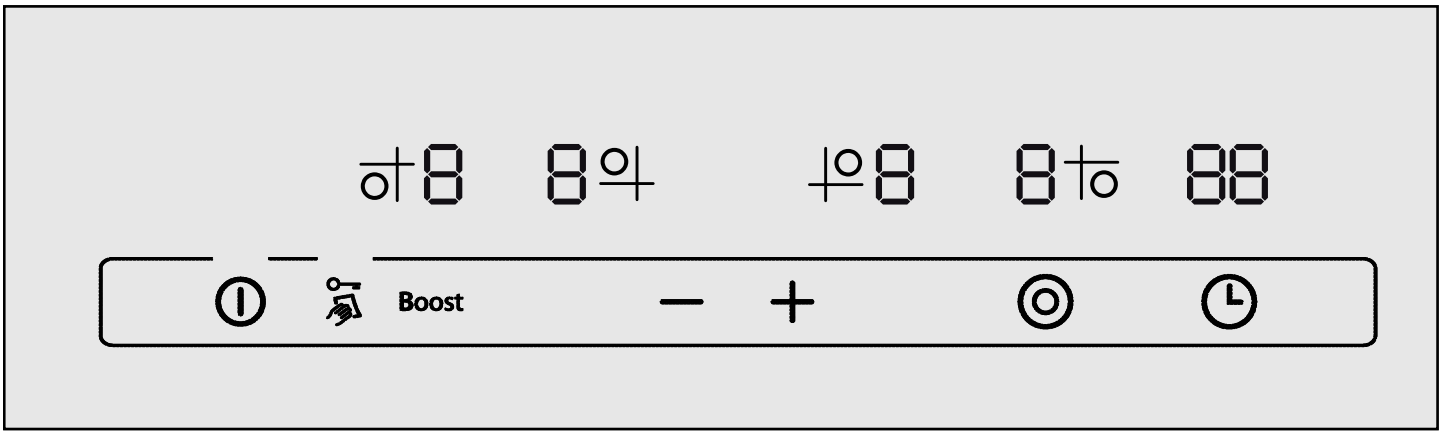
Eliminar el embalaje de forma ecológica.

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.

Presentación del aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. Las medidas correspondientes para las placas de cocción se encuentran en el resumen de los modelos. ⟶ *Página 2*

El panel de mando



Mostrar	
1-9	Niveles de potencia
H/h	Calor residual
b	Función Powerboost
88	Reloj temporizador

Superficies de mando	
⏻	Interruptor principal
	Protección para limpieza/seguro para niños
Boost	Función Powerboost
	Seleccionar la zona de cocción
−+	Zona de programación
◎	Activación de las zonas
◷	Reloj temporizador

Notas
- Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.
- No coloque ningún recipiente cerca de los indicadores y sensores. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Las zonas de cocción

	Zona de cocción	Activación y desactivación
○	Zona de cocción simple	
◎	Zona de cocción doble	Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ◎
Activación de la zona de cocción: se enciende el indicador correspondiente Encendido de la zona de cocción: se selecciona automáticamente el último valor ajustado.		

Notas
- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas y no tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- 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.

- En caso de zonas de cocción con quemadores de varios circuitos, puede suceder que las resistencias de los circuitos de calentamiento interiores y la resistencia de las conexiones se activen y desactiven en diferentes momentos.

Indicador del calor residual

La placa de cocción presenta un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción.

Cuando el indicador muestra una H significa que la zona de cocción todavía está caliente. Puede mantener caliente un plato pequeño o derretir la cobertura de chocolate. Cuando la zona de cocción se enfría, el indicador cambia a h. El indicador se apaga cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.

Manejo del aparato

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 el interruptor principal.

Cómo encender

Pulsar el símbolo ⏻. Suena una señal de aviso. Se encienden la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores 0. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Cómo apagar

Pulsar el símbolo ⏻ hasta que la lámpara indicadora situada sobre el interruptor principal y los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador del calor residual continuará encendido hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

- La placa de cocción se apaga de forma automática cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos apagadas.
- Los ajustes permanecen memorizados durante los primeros 4 segundos después de la desconexión. Si se vuelve a encender la placa de cocción en este periodo de tiempo se aplican los ajustes anteriores.

Programar la zona de cocción

Programar la posición de cocción deseada con los símbolos **+** y **-**.

Posición de cocción 1 = potencia más baja

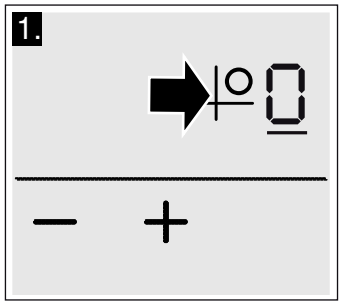
Posición de cocción 9 = potencia más alta

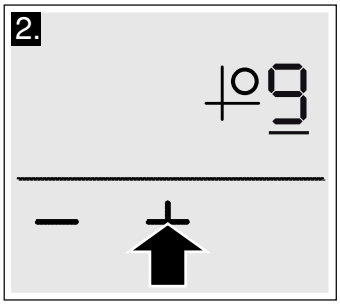
Cada posición de cocción tiene una posición intermedia. Está marcada con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar el símbolo para seleccionar la zona de cocción. En el indicador del nivel de potencia se enciende 0; debajo del indicador del nivel de potencia se enciende _ .
2. Durante los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo **+** o **-**. Se muestra el ajuste básico.
   Símbolo **+**: nivel de potencia 9
   Símbolo **-**: nivel de potencia 4





3. Cambiar el nivel de potencia: pulsar el símbolo **+** o **-** hasta que se muestre el nivel de potencia deseado.

Apagar la zona de cocción

La zona de cocción puede apagarse de 2 formas:

- Pulsar brevemente el símbolo de la zona de cocción 2 veces consecutivas. En el indicador del nivel de potencia aparece 0. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.
- Seleccionar la zona de cocción con el símbolo . Pulsar el símbolo **+** o **-** hasta que aparezca 0. Al cabo de unos 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Puede programar la zona de cocción sin necesidad de volverla a seleccionar.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

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

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

Remover de vez en cuando los platos espesos.

Los alimentos que se asan a fuego fuerte o que sueltan mucho líquido es preferible cocinarlos en varias porciones pequeñas.

Hallará consejos para ahorrar energía al cocinar en el capítulo Protección el medio ambiente.

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso (p. ej., lentejas)	1-2	-
Leche**	1.-2.	-
Calentar salchichas en agua**	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas congeladas	2.-3.	10-20 min.
Gulasch congelado	2.-3.	20-30 min.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata	4.-5.*	20-30 min.
Pescado	4-5*	10-15 min.
Salsas blancas, p. ej., salsa bechamel	1-2	3-6 min.
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4	8-12 min.
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3	15-30 min.
Arroz con leche	1.-2.	35-45 min.
Patatas hervidas sin pelar	4-5	25-30 min.
Patatas peladas con sal	4-5	15-25 min.
Pastas	6-7*	6-10 min.
Cocido, sopas	3.-4.	15-60 min.
Verduras	2.-3.	10-20 min.
Verduras congeladas	3.-4.	10-20 min.
Cocer en olla exprés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60 min.
Estofado	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min.
Freír con poco aceite**		
Escalope, al natural o empanado	6-7	6-10 min.
Escalope congelado	6-7	8-12 min.
Chuleta, al natural o empanada***	6-7	8-12 min.
Bistec (3 cm de grosor)	7-8	8-12 min.
Hamburguesa, filetes rusos (3 cm de grosor)***	4.-5.	30-40 min.
Pechuga de ave (2 cm de grosor)***	5-6	10-20 min.

* Cocción lenta sin tapa
** Sin tapa
*** Dar la vuelta con frecuencia

	Posición de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Pechuga de ave, congelada***	5-6	10-30 min.
Pescado y filetes de pescado, al natural	5-6	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados	6-7	8-20 min.
Pescado y filetes de pescado, empanados y congelados, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12 min.
Camarones y gambas	7-8	4-10 min.
Salteado de verduras y setas frescas	7-8	10-20 min.
Verduras y carne en tiras al estilo asiático	7.-8.	15-20 min.
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10 min.
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3.-4.	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6 min.
Freír (freír 150-200 g por ración a fuego lento en 1-2 l de aceite)**		
Productos congelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas, congeladas	7-8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras, setas, empanadas o en masa de cerveza, tempura	5-6	-
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5	-

* Cocción lenta sin tapa
** Sin tapa
*** Dar la vuelta con frecuencia

Función PowerBoost

La función Powerboost permite calentar grandes cantidades de agua aún más rápido que con el nivel de potencia 9.

La función Powerboost solo está disponible en zonas de cocción marcadas con el símbolo **Boost**.

Para usar la función Powerboost en la zona de cocción doble es necesario encender el segundo círculo de calentamiento..

Encender la función Powerboost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Pulsar el símbolo **Boost**. El indicador b se ilumina.

Entonces la función Powerboost está activa.

Apagar la función PowerBoost

1. Seleccionar una zona de cocción.
2. Programar el nivel de potencia lento deseado. El indicador b desaparece.

La función Powerboost está desactivada.

Notas

- Si no se apaga la función Powerboost, esta se apaga automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.
- Tener en cuenta que el aceite y la grasa se calientan rápidamente con la función Powerboost. No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción. El aceite y la grasa excesivamente calientes se inflaman rápidamente, consultar el capítulo Indicaciones de seguridad importantes.⟶ *Página 3*

Seguro para niños

El seguro para niños evita que los niños enciendan la placa de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. El símbolo se enciende durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo durante aprox. 4 segundos. Se ha desactivado el bloqueo.

Seguro para niños automático

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar la placa de cocción.

Activar y desactivar

Encontrará información relativa a la conexión del seguro automático para niños en el capítulo Ajustes básicos.⟶ *Página 10*

Funciones de programación del tiempo

Hay 2 funciones de tiempo distintas:

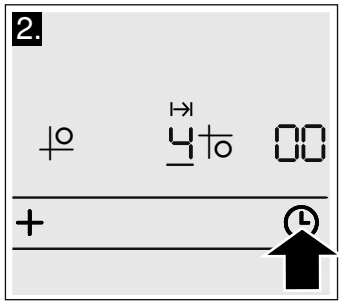
- Apagar automáticamente una zona de cocción
- Reloj avisador de cocina

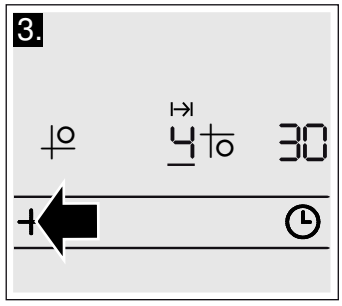
La zona de cocción se apaga automáticamente

Introducir una duración del ciclo de cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Ajustar la duración del ciclo de cocción

1. Ajustar el nivel de potencia
2. Pulsar el símbolo ◷. Se enciende el indicador I→I de la zona de cocción deseada. En el indicador del reloj temporizador se enciende 00.
3. Pulsar el símbolo **+** o **-**. Se muestra el valor recomendado.
   Símbolo **+**: 30 minutos
   Símbolo **-**: 10 minutos





Se inicia el transcurso de la duración programada. Si se ha programado una duración del ciclo de cocción para varias zonas de cocción, en el indicador aparecerá siempre la duración de la zona de cocción seleccionada.

Programación automática

Al mantener pulsado el símbolo **-**, comienza a contar la duración automáticamente hacia atrás hasta llegar a 0 minutos.

Al mantener pulsado el símbolo **+**, comienza a contar la duración automáticamente hasta llegar a 99 minutos.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrida la duración del ciclo de cocción, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y el indicador 00 se ilumina durante 10 segundos. El indicador I→I se ilumina intensamente. Pulsar el símbolo ◷. Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir o borrar la duración del ciclo de cocción

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ◷. El indicador I→I se ilumina intensamente. Modificar la duración del ciclo de cocción o ajustarla a 00 con el símbolo **+** o **-**.

Nota: Se puede programar una duración del ciclo de cocción de hasta 99 minutos.

Reloj temporizador automático

Con esta función se puede seleccionar una duración del ciclo de cocción para todas las zonas de cocción. El tiempo seleccionado empieza a transcurrir tras encender una zona de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente una vez finalizado el ciclo de cocción.

Encontrará información relativa al reloj temporizador automático en el capítulo Ajustes básicos.→ *Página 10*

Nota: Se puede modificar la duración del ciclo de cocción de una zona o desactivar el reloj temporizador automático:
Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo ◷. El indicador I→I se ilumina intensamente. Modificar la duración del ciclo de cocción o ajustarla a 00 con el símbolo **+** o **-**.

Reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Encender el reloj temporizador de cocina

El reloj temporizador de cocina se puede encender de 2 formas diferentes:

- Si se ha seleccionado la zona de cocción, pulsar el símbolo ◷ 2 veces en el margen de 10 segundos.
- Si no se ha seleccionado la zona de cocción, pulsar el símbolo ◷.

El indicador 🔔 se ilumina.

Programar el reloj temporizador de cocina

Ajustar el tiempo deseado con el símbolo **+** o **-**.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se enciende 00. El indicador 🔔 para el reloj temporizador de cocina se enciende intensamente. Después de 10 segundos el indicador se apaga.

Mostrar tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo ◷. El tiempo se muestra durante 10 segundos.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj temporizador de cocina con el símbolo ◷ y volver a programar.

Desconexión automática de seguridad

La limitación de tiempo automática se activa cuando una zona de cocción permanece encendida durante un tiempo prolongado sin haberse modificado la programación.

El calentamiento de la zona de cocción se interrumpe. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna F 8 y el indicador de calor residual H/h.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.

La limitación de tiempo se activa en el correspondiente nivel de cocción programado (entre 1 y 10 horas).

Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza. Pulsar el símbolo 🧽. Suena una señal. El señalizador luminoso situado sobre el símbolo 🧽 se ilumina. El panel de mando permanece bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

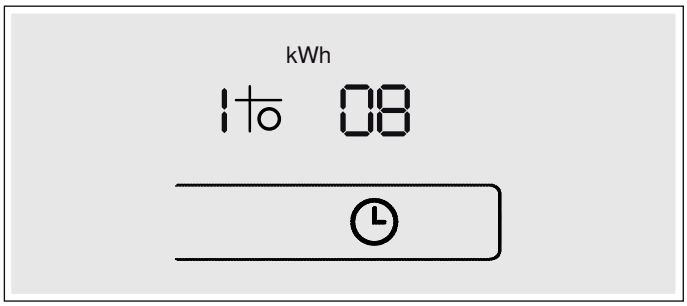
Nota: En la función de protección para limpieza no está incluido el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado de la placa de cocción.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 segundos el consumo en kilovatios/hora, p. ej., 1,08 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



El indicador no está activado. En el capítulo Ajustes básicos se explica cómo activar el indicador.→ *Página 10*

Ajustes básicos

Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c 1	**Seguro automático para niños**
0	Desactivado.*
1	Activado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c2	**Tono de aviso**
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c3	**Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad)**
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
2	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 400 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c5	**Reloj temporizador automático**
00	Desactivado.*
01-99	Duración tras la cual se apagan las zonas de cocción.
c6	**Duración de la señal de finalización del reloj temporizador**
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c7	**Conexión de las resistencias**
0	Desactivada.
1	Activada.
2	Último ajuste antes de apagar la zona de cocción.*
c9	**Tiempo de selección de la zona de cocción**
0	Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla.*

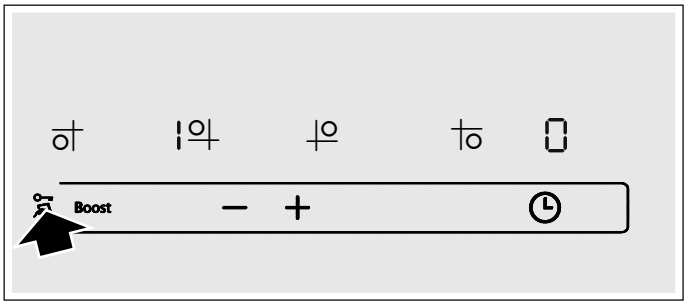
*Ajuste básico

Indicador	Función
1	Se puede programar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección; transcurrido este tiempo se debe seleccionar de nuevo antes de programarla.
c0	**Restablecimiento del ajuste básico**
0	Desactivado.*
1	Activado.
*Ajuste básico	

Modificar los ajustes básicos

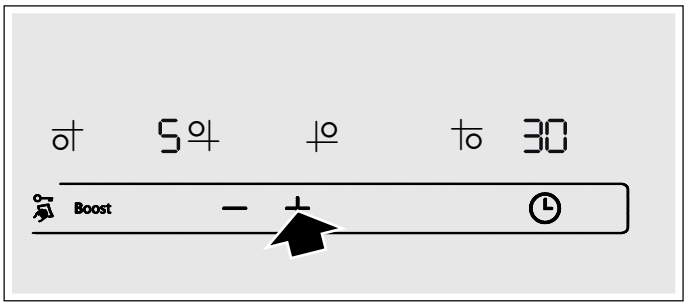
La placa de cocción debe estar apagada.

1. Encender la placa de cocción.
2. Durante los siguientes 10 segundos, mantener pulsado el símbolo durante 4 segundos



En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna c y 1, y a la derecha se enciende 0.

3. Pulsar repetidamente el símbolo hasta que en la pantalla izquierda aparezca el indicador deseado.
4. Pulsar repetidamente el símbolo + o -hasta que en la pantalla aparezca el ajuste deseado.



5. Pulsar el símbolo durante 4 segundos.

El ajuste está activado.

Apagar

Para salir del ajuste básico, apagar la placa de cocción con el interruptor principal y programarla de nuevo.

Limpieza

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

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.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

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

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

Indicador	Avería	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F2	Varias zonas de cocción han utilizado una potencia alta durante mucho tiempo al cocinar. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apaga F2, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F4	A pesar de la desconexión con F2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción.	Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F4, se puede seguir cocinando.
F5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Se oye un tono de aviso	Advertencia: Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. El indicador de avería se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay un recipiente caliente en la zona del panel de mandos. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente. Esperar un tiempo. Pulsar cualquier superficie de mando. Cuando se apague F5, se puede seguir cocinando.
F8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado.	La zona de cocción puede volver a encenderse inmediatamente.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

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) y el número de fabricación (FD) 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.

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

9001159520
960706
es