



Manual de instrucciones



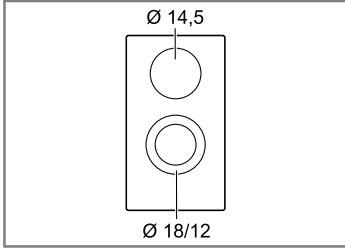
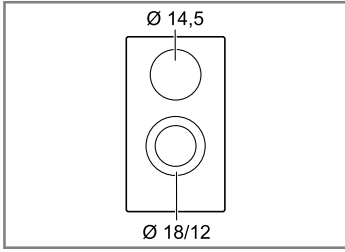
Placa de cocción
Placa de cozinhar

[es]	Manual de usuario	3
[pt]	Manual do utilizador	15

3EB731LQ



3EB731LQ



Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1	Seguridad	3	9	Desconexión automática	10
2	Evitar daños materiales	5	10	Función Protección para limpieza	10
3	Protección del medio ambiente y ahorro	5	11	Ajustes básicos	10
4	Familiarizándose con el aparato	6	12	Cuidados y limpieza	11
5	Manejo básico	6	13	Solucionar pequeñas averías	12
6	Función PowerBoost	9	14	Eliminación	13
7	Seguro para niños	9	15	Servicio de Asistencia Técnica	14
8	Funciones de programación del tiempo	9			

1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones, el certificado de dispositivo y la información del producto para un uso posterior o para posibles compradores posteriores.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

La conexión de aparatos sin enchufe solo puede ser efectuada por personal especializado y autorizado. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia independiente. Esto no se aplica en el caso de que se desactive el funcionamiento con los aparatos regulados por la norma EN 50615.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.

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

1.4 Uso seguro

ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▶ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▶ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

La superficie de cocción se calienta mucho.

- ▶ No colocar nunca objetos inflamables sobre la superficie de cocción o cerca de ella.

- ▶ No almacenar nunca objetos sobre la superficie de cocción.

El aparato se calienta.

- ▶ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▶ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▶ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y las partes que están en contacto (en especial, si la placa de cocción cuenta con un marco) se calientan durante el uso.

- ▶ Proceder con precaución para evitar entrar en contacto con los elementos calefactores.
- ▶ Los niños pequeños (menores de 8 años) deben mantenerse alejados.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.

- ▶ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.

- ▶ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

Las asas de los recipientes para cocinar se calientan durante el funcionamiento. Si la zona de calentamiento ilumina las asas, es posible que se calienten especialmente.

- ▶ Cubrir siempre toda la zona de calentamiento con los recipientes para cocinar.
- ▶ Utilizar manoplas de cocina para su manipulación.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabri-

cante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ Si la superficie está rota, se debe desconectar el aparato para evitar posibles descargas eléctricas. En este caso, no desconectar el aparato con el interruptor principal, sino mediante el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desconectar inmediatamente el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llamar al servicio de atención al cliente.
→ *Página 14*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.

- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▶ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo 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.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.

- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Evitar daños materiales

ATENCIÓN

Las bases rugosas de recipientes rayan la vitrocerámica.

- ▶ Comprobar los recipientes.

La cocción en vacío puede dañar los recipientes de cocina o el aparato.

- ▶ No poner nunca ollas sin contenido ni dejar que se calienten vacías sobre una zona de cocción caliente.

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.

- ▶ No dejar que caigan sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos.

Los materiales no resistentes al calor se funden si se colocan sobre la zona de cocción caliente.

- ▶ No utilizar papel para horno.
- ▶ No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico.

2.1 Vista general de los daños más frecuentes

Aquí encontrará los daños más frecuentes, así como consejos sobre cómo pueden evitarse.

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.
Manchas	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Rayaduras	Sal, azúcar o arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
Rayaduras	Bases rugosas de recipientes	Comprobar los recipientes.
Decoloración	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para vitrocerámica.
Decoloración	Desgaste por roce, p. ej., aluminio	Desplazar los recipientes levantándolos sin arrastrarlos.
Desconchaduras	Azúcar o sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con una rasqueta de vidrio.

3 Protección del medio ambiente y ahorro

3.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- ▶ Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

3.2 Ahorro de energía

Si tiene en cuenta estas indicaciones, su aparato consumirá menos energía.

Seleccionar la zona de cocción adecuada para el tamaño de la olla. Colocar el recipiente de cocina centrado.

Utilizar recipientes cuyo diámetro de base coincida con el diámetro de la zona de cocción.

Consejo: Los fabricantes de recipientes a menudo indican el diámetro superior del recipiente. Muchas veces, este es superior al diámetro de la base.

- ✓ Los recipientes de cocina que no coinciden o las placas de cocción que no están completamente cubiertas consumen mucha energía.

Tapar las ollas con la tapa adecuada.

- ✓ Cuando se cocina sin tapa, el aparato necesita bastante más energía.

Levantar la tapa lo menos posible.

- ✓ Cuando se levanta la tapa, se pierde mucha energía.

Utilizar una tapa de vidrio

- ✓ A través de la tapa de vidrio puede verse el interior de la olla sin tener que levantar la tapa.

Utilizar recipientes con bases planas.

- ✓ Las bases que no son planas necesitan un consumo mayor de energía.

Utilizar recipientes de cocina adecuados para la cantidad de alimentos.

- ✓ Un recipiente de cocina grande con poco contenido requiere más energía para calentarse.

Al cocer, utilizar poca agua.

- ✓ Cuanta más agua haya en el recipiente de cocina, más energía se necesita para calentarlo.

Cambiar con antelación a un nivel de potencia más bajo.

- ✓ Con un nivel de cocción lenta demasiado elevado se malgasta energía.

Aprovechar el calor residual de la placa de cocción. En los tiempos de cocción prolongados, apagar la zona de cocción 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción.

- ✓ El calor residual no aprovechado aumenta el consumo de energía.

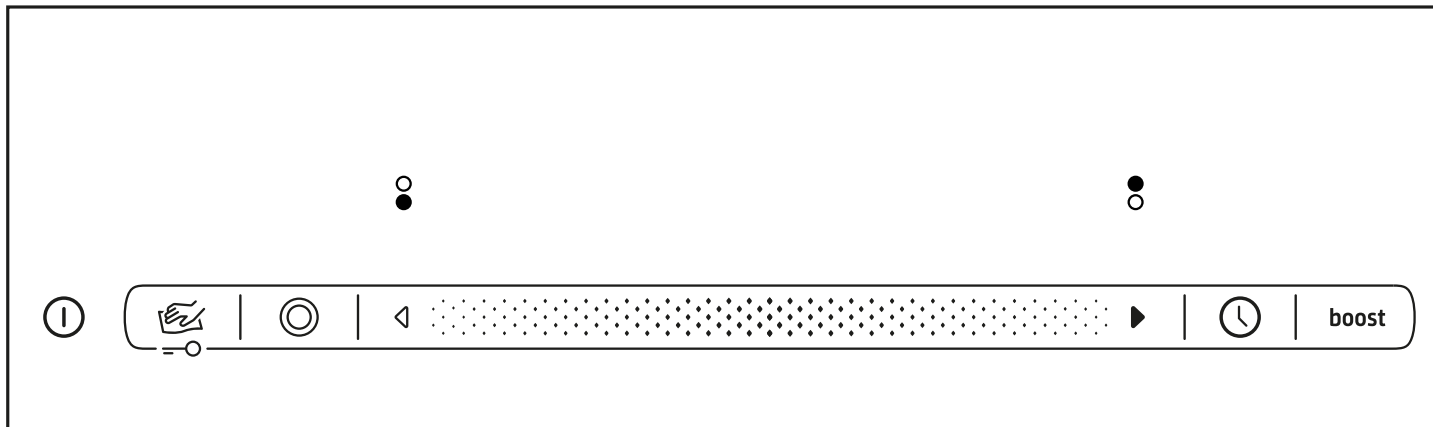
4 Familiarizándose con el aparato

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*

4.1 Panel de mando

Mediante el panel de mando se pueden ajustar todas las funciones del aparato y recibir información sobre el estado de funcionamiento.



Indicadores

Los indicadores señalan las funciones y los valores programados.

<i>l - 9</i>	Niveles de potencia
<i>H / h</i>	Calor residual
<i>b</i>	Función PowerBoost
<i>8 8</i>	Reloj temporizador

Paneles táctiles

Los campos táctiles son superficies sensibles al tacto. Para seleccionar una función, pulsar el campo correspondiente.

ATENCIÓN

Un recipiente de cocina mal situado puede ocasionar el sobrecalentamiento del aparato.

- ▶ No colocar nunca ollas o sartenes calientes sobre los elementos de mando o el marco de la placa de cocción.

Panel táctil	Nombre
ⓘ	Interruptor principal
👤	Seguro para niños

Panel táctil	Nombre
	Función protección para limpieza
⊗	Seleccionar la zona de cocción
⊙	Activar la zona de cocción doble
boost	Función PowerBoost
◀▶	Zona de programación
⌚	Reloj temporizador

Nota: Mantener el panel de mando siempre seco. La humedad puede afectar al funcionamiento.

4.2 Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual de dos fases en cada zona de cocción. No tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual permanezca iluminado.

Indicador	Significado
<i>H</i>	La zona de cocción mantiene el calor de forma que puede mantener calientes platos pequeños, o bien derretir una cobertura de chocolate.
<i>h</i>	La zona de cocción está caliente.

5 Manejo básico

5.1 Conectar y desconectar la placa de cocción

La placa de cocción puede conectarse y desconectarse con el interruptor principal.

Encender la placa de cocción

- ▶ Pulsar el sensor ⓘ.
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ La barra luminosa situada sobre ⓘ se ilumina.
- ✓ Los indicadores de la superficie de mando y de los indicadores de los niveles de cocción *8 8* se iluminan.
- ✓ La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Apagar la placa de cocción

- ▶ Pulsar ① hasta que la barra luminosa situada sobre ① y el indicador del nivel de potencia se apaguen.
- ✓ Todas las zonas de cocción están desconectadas.
- ✓ El indicador del calor residual continuará iluminado hasta que las zonas de cocción se enfríen suficientemente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente 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 conectar la placa de cocción en este periodo de tiempo, se aplican los ajustes anteriores.

5.2 Ajustar las zonas de cocción

Se puede ajustar la potencia de calentamiento de la zona de cocción en la zona de programación.

Nivel de potencia

1	Potencia más baja
9	Potencia más alta
.	Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio, p. ej., 4.

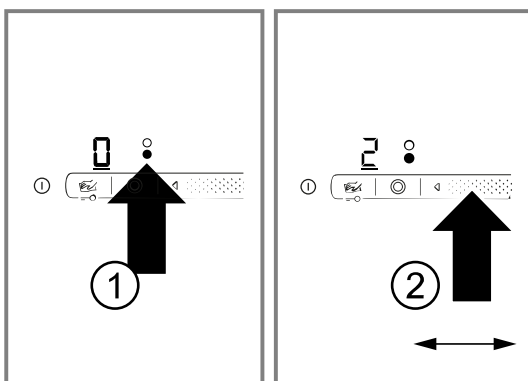
Notas

- Las áreas oscuras en el patrón de luz de la zona de cocción se deben a razones técnicas. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento de la zona de cocción.
- La zona de cocción regula la temperatura mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede conectar y desconectar incluso con el nivel de potencia máxima.
 - De esta forma, se evita que las piezas delicadas se calienten excesivamente.
 - El aparato se protege frente a sobrecarga eléctrica.
 - Se obtienen mejores resultados de cocción.

Ajustar los niveles de potencia

Requisito: La placa de cocción está encendida.

1. Seleccionar la zona de cocción con 8 o 9.
- ✓ En el indicador del nivel de potencia se ilumina 7. Bajo el indicador del nivel de potencia se ilumina ..
2. Ajustar un nivel de potencia en la zona de programación.



Cambiar los niveles de potencia

1. Seleccionar la zona de cocción con 8 o 9.
2. Ajustar el nivel de potencia deseado en la zona de programación.

Apagar la zona de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con 8 o 9.
2. Seleccionar 0 en la zona de programación.
- ✓ Al cabo de 10 segundos se muestra el indicador de calor residual.

Nota: La última zona de cocción seleccionada permanece activada. Se puede programar la zona de cocción sin necesidad de volver a seleccionarla.

5.3 Ajustes recomendados para la cocción

Aquí se ofrece una vista general de distintos platos con los niveles de potencia adecuados.

El tiempo de cocción varía en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. El nivel de cocción lenta depende del recipiente para cocinar utilizado.

Indicaciones de preparación

- Utilizar el nivel de potencia 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 deben cocinarse en porciones pequeñas.
- Consejos para ahorrar energía durante la cocción.
→ *Página 5*

Derretir

Plato	Nivel de cocción lenta	Duración de la cocción lenta en minutos
Chocolate, cobertura de chocolate	1-1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1-2	-

Calentar o mantener caliente

Potaje, p. ej., potaje de lentejas	1-2	-
------------------------------------	-----	---

Leche ¹	1-2	-
Salchichas en agua ¹	3-4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas ultracongeladas	2-3	10-20
Gulasch ultracongelado	2-3	20-30
Cocer o hervir a fuego lento		
Albóndigas, albóndigas de patata ^{2,3}	4-5	20-30
Pescado ^{2,3}	4-5	10-15
Salsa blanca, p. ej., besamel	1-2	3-6
Salsas batidas, p. ej., salsa ber-nesa o salsa holandesa	3-4	8-12
Hervir, cocer al vapor o rehogar		
Arroz con doble cantidad de agua	2-3	15-30
Arroz con leche	1-2	35-45
Patatas sin pelar	4-5	25-30
Patatas cocidas con sal	4-5	15-25
Pasta ^{2,3}	6-7	6-10
Potaje, sopa	3-4	15-60
Verduras, frescas	2-3	10-20
Verduras ultracongeladas	3-4	10-20
Alimentos cocinados en olla ex-prés	4-5	-
Estofar		
Rollitos de carne	4-5	50-60
Estofado	4-5	60-100
Gulasch	2-3	50-60
Freír con poco aceite		
Freír los platos sin tapa.		
Escalopes al natural o empanados	6-7	6-10
Escalopes ultracongelados	6-7	8-12
Chuletas, al natural o empanada ⁴	6-7	8-12
Bistec, 3 cm de grosor	7-8	8-12
Albóndigas de carne, 3 cm de grosor ⁴	4-5	30-40
Hamburguesas, 2 cm de grosor ⁴	6-7	10-20
Pechuga, 2 cm de grosor ⁴	5-6	10-20
Pechuga ultracongelada ⁴	5-6	10-30
Pescado o filete de pescado al natural	5-6	8-20
Pescado o filete de pescado empanado	6-7	8-20

Pescado o filete de pescado empanado y ultracongelado, p. ej., varitas de pescado	6-7	8-12
Gambas, camarones	7-8	4-10
Verduras o setas frescas salteadas	7-8	10-20
Verduras o carne en tiras al estilo asiático	7-8	15-20
Platos de sartén, congelados	6-7	6-10
Crepes	6-7	a fuego lento
Tortilla	3-4	a fuego lento
Huevos fritos	5-6	3-6

Freír por inmersión

Freír los alimentos en porciones de 150-200 g en 1-2 l de aceite. Preparar los platos sin tapa.

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9	-
Croquetas ultracongeladas	7-8	-
Carne, p. ej., pollo	6-7	-
Pescado empanado o en masa de cerveza	5-6	-
Verduras o setas empanadas o en masa de cerveza Tempura	5-6	-
Repostería, p. ej., buñuelos o fruta en masa de cerveza	4-5	-

¹ Preparar el alimento a fuego lento sin tapa.

² Llevar a ebullición el agua con la tapa cerrada.

³ Cocinar el alimento a fuego lento sin tapa.

⁴ Dar la vuelta al alimento varias veces.

6 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 las zonas de cocción marcadas con boost.



6.1 Encender la función PowerBoost

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Los aceites y las grasas se calienta rápidamente con la función Powerboost. Los aceites y las grasas sobrecalentados se inflaman con rapidez.

▶ No dejar nunca sin vigilancia el proceso de cocción.




Requisito: Para la función PowerBoost es necesario encender el segundo círculo de calentamiento en la zona de cocción doble.

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Pulsar el sensor boost.

✓ Se enciende el display .

6.2 Apagar la función PowerBoost

Si no se apaga la función PowerBoost, esta se desconecta automáticamente después de un tiempo determinado. La zona de cocción se regula automáticamente volviendo al nivel de potencia 9.



1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
 2. Programar la posición de cocción lenta deseada.
- ✓ El indicador  se apaga.

7 Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.


7.1 Activar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsado  aprox. 4 segundos.
- ✓ El indicador sobre el símbolo  se ilumina durante 10 segundos.
- ✓ La placa de cocción está bloqueada.

7.2 Desactivar el seguro para niños

Requisito: La placa de cocción está apagada.

- ▶ Mantener pulsado  aprox. 4 segundos.
- ✓ El bloqueo está desactivado.

7.3 Seguro automático para niños

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

El seguro automático para niños puede activarse en los ajustes básicos. → *Página 10*

8 Funciones de programación del tiempo

El aparato dispone de distintas funciones de tiempo con las que se puede ajustar una duración, un reloj avisador o un cronómetro.




8.1 Duración

Introducir una duración de la cocción para la zona de cocción deseada. La zona de cocción se apaga automáticamente cuando finaliza la duración.

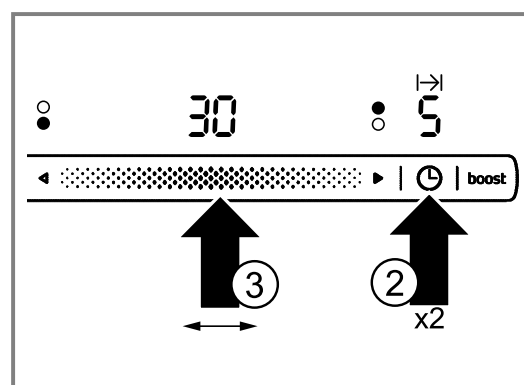
Se puede programar una duración de hasta 99 minutos.



Ajustar la duración del tiempo de cocción

Requisito: Se ha seleccionado la zona de cocción.





1. Ajustar el nivel de potencia.
2. Pulsar dos veces .
- ✓ El indicador  de la zona de cocción se ilumina. En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
3. Durante los siguientes 10 segundos, deslizar el dedo por la zona de programación todas las veces que

sea necesario hasta alcanzar la duración del tiempo de cocción deseada.



- ✓ 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.
- ✓ Una vez transcurrida la duración, la zona de cocción se apaga. Se escucha una señal y en el indicador parpadea  durante 10 segundos. El display  parpadea.

Corregir o borrar el tiempo de cocción

1. Seleccionar la zona de cocción con  o .
2. Pulsar dos veces .
3. Modificar la duración o programarla a  desde la zona de programación.

Apagar la señal del tiempo de cocción






La señal se puede apagar manualmente.

- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ Los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.



8.2 Reloj avisador

Se puede fijar un tiempo de hasta 99 minutos y, una vez transcurrido este, suena una señal. El reloj avisador es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se ilumina .
2. Seleccionar el tiempo deseado en la zona de programación.
 - ✓ El tiempo comienza a transcurrir.
 - ✓ Cuando finaliza el tiempo ajustado, suena una señal. En el indicador del reloj temporizador se ilumina  durante 10 segundos.
 - ✓ El indicador  parpadea.

Corregir el tiempo

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
2. Ajustar de nuevo el tiempo en la zona de programación.

Desconectar la señal del avisador

La señal se puede apagar manualmente.




- ▶ Pulsar un panel táctil cualquiera.
- ✓ El indicador se apaga y el tono de aviso finaliza.

8.3 Cronómetro de cocina



La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación.

La función de cronómetro funciona solo cuando la placa de cocción está activada. Cuando se apaga la placa de cocción, también se apaga la función de cronómetro.

Activar la función de cronómetro

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
 - ✓ En el indicador del reloj temporizador se muestra .
2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
 - ✓ Empieza el cronometraje.
 - ✓ Durante el primer minuto se muestran los segundos y después los minutos.

Desactivar la función de cronómetro

1. Pulsar  varias veces hasta que  se ilumine.
2. Pulsar en cualquier lugar de la zona de programación.
 - ✓ El indicador del reloj temporizador se apaga.

9 Desconexión automática

Si los ajustes de una zona de cocción no se modifican durante un tiempo prolongado, se activa la desconexión automática.

El momento en que se desconecta la zona de cocción depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

La resistencia de la placa de cocción se desactiva. En el indicador de la zona de cocción parpadean de forma alterna *FB* y el indicador de calor residual *H/h*.

9.1 Seguir cocinando después de la desconexión automática



1. Pulsar un panel táctil cualquiera.
 - ✓ El indicador se apaga.
2. Ajustar de nuevo la zona de cocción deseada.

10 Función Protección para limpieza

Si se limpia el panel de mando mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes se pueden modificar. Para evitar esto, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.

La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. Se puede apagar la placa de cocción cuando se desee.

10.1 Activar la protección para limpieza

- ▶ Pulsar .
- ✓ Suena una señal acústica.
- ✓ La barra luminosa situada sobre  se ilumina.
- ✓ El panel de mando está bloqueado durante 30 segundos.

11 Ajustes básicos

Es posible adaptar los ajustes básicos del aparato a las necesidades individuales.

11.1 Vista general de los ajustes básicos

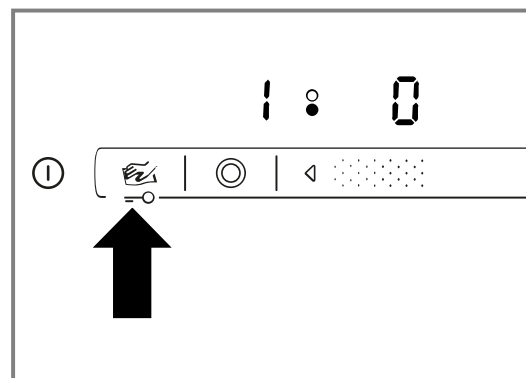
Aquí se muestra una vista general de los ajustes básicos y los valores predeterminados de fábrica.

Indicador	Selección
$\epsilon 1$	Seguro automático para niños \square – Desactivado. ¹ $!$ – Activado. 2 – Seguro automático y manual para niños desactivados.
$\epsilon 2$	Tono de aviso \square – Señal de confirmación y señal de error desactivadas. La señal del interruptor principal sigue activada. $!$ – Solo señal de error activada. 2 – Solo señal de confirmación activada. 3 – Señal de confirmación y señal de error activadas. ¹
$\epsilon 5$	Limitación de tiempo automática \square – Ajuste básico - Apagar tras 1-10 horas. ² $!$ – Mitad del ajuste básico - Apagar tras 0,5 - 5 horas. 2 - Cuarto del ajuste básico - Apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
$\epsilon 6$	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador $!$ – 10 segundos. ¹ 2 – 30 segundos. 3 – 1 minuto.
$\epsilon 7$	Conexión de las resistencias \square – Desactivado. $!$ – Activado. 2 – Último ajuste antes de apagar la zona de cocción. ¹
$\epsilon 9$	Tiempo de selección de las zonas de cocción \square – Ilimitado: la zona de cocción seleccionada por última vez puede programarse siempre sin necesidad de volver a seleccionarla. ¹ $!$ – Se puede ajustar la zona de cocción seleccionada por última vez durante los 10 segundos posteriores a la selección. Transcurrido ese tiempo se deberá seleccionar de nuevo la zona de cocción antes de realizar los ajustes.
$\epsilon \square$	Volver al ajuste de fábrica \square – Desactivado. ¹ $!$ – Activado.

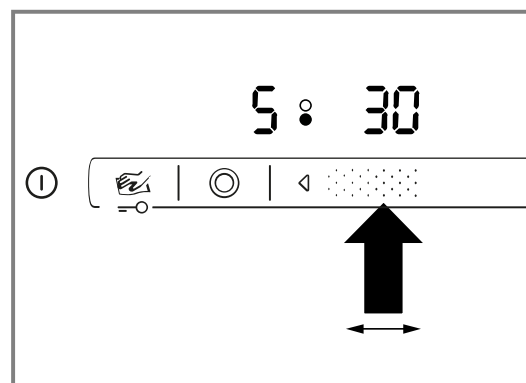
11.2 Modificar el ajuste básico

Requisito: La placa de cocción está apagada.

1. Pulsar O .
2. En los siguientes 10 segundos mantener pulsado ! durante 4 segundos.



- ✓ En la pantalla de la izquierda parpadean de forma alterna ϵ y $!$.
 - ✓ En la pantalla de la derecha se ilumina \square .
3. Pulsar ! varias veces hasta que aparezca el indicador deseado.
 4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Mantener pulsada ! durante 4 segundos.
- ✓ El ajuste está activado.

Consejo: Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con O . Volver a conectar la placa de cocción y ajustarla de nuevo.

12 Cuidados y limpieza

Para que el aparato mantenga durante mucho tiempo su capacidad funcional, debe mantenerse y limpiarse con cuidado.

12.1 Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza y rasquetas de vidrio apropiados a través del Servicio de Asistencia

Técnica, en nuestra tienda online o en el comercio especializado.

ATENCIÓN

Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.

- ▶ No utilizar nunca productos de limpieza inadecuados.

¹ Ajuste de fábrica

² Ajuste de fábrica (puede variar según el modelo de aparato)

Productos de limpieza inadecuados

- Detergente sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos de limpieza agresivos como espray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión y máquinas de limpieza a vapor

12.2 Limpiar la vitrocerámica

Limpiar la placa de cocción después de cada uso para que los restos del cocinado no se peguen.

Nota: Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 11*

Requisito: La placa de cocción está fría.

1. Eliminar la suciedad resistente con una rasqueta de vidrio.
2. Limpiar la placa de cocción con un producto de limpieza para vitrocerámica.
Deben tenerse en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje del limpiador.
Consejo: Con una esponja especial para vitrocerámica pueden conseguirse buenos resultados de limpieza.

12.3 Limpiar el marco de la placa de cocción

Limpiar el marco de la placa de cocción después de cada uso en caso de que haya suciedad o manchas encima.

Notas

- Observar la información sobre los productos de limpieza inadecuados. → *Página 11*
 - No utilizar ninguna rasqueta de vidrio.
1. Limpiar el marco de la placa de cocción con agua caliente con un poco de jabón y un paño suave.
Lavar a fondo las bayetas nuevas antes de usarlas.
 2. Secar con un paño suave.

13 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – – ¡Riesgo de lesiones!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
→ *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 14*

⚠ **ADVERTENCIA – – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

⚠ **ADVERTENCIA – – ¡Riesgo de quemaduras!**

La zona de cocción caliente, pero el indicador no funciona.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

⚠ **ADVERTENCIA – – ¡Riesgo de incendio!**

La placa de cocción se desconecta de forma automática y no se puede seguir utilizando. Se puede conectar posteriormente de forma involuntaria.

- ▶ Desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Avisar al Servicio de Atención al Cliente.

13.1 Indicaciones en la pantalla de visualización

Avería	Causa y resolución de problemas
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. <ol style="list-style-type: none">1. Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda.2. Comprobar mediante otros aparatos eléctricos si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.

Avería	Causa y resolución de problemas
Todos los indicadores parpadean	El panel de mando está húmedo o hay objetos encima. ▶ Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
F 2	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. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 4	A pesar de la desconexión con F 2, el sistema electrónico ha seguido calentándose. Por ello, se han desconectado todas las zonas de cocción. 1. Esperar un tiempo. 2. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 5 y el nivel de potencia parpadean alternadamente. Suena un tono de aviso.	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. Es muy probable que se sobrecaliente el sistema electrónico. ▶ Retirar dicho recipiente. ✓ El indicador se apaga poco después.
F 5 y tono de aviso	Recipiente caliente en la zona del panel de mando. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico. 1. Retirar dicho recipiente. 2. Esperar un tiempo. 3. Pulsar cualquier campo táctil. ✓ Si el mensaje ya no se muestra, significa que el sistema electrónico se ha enfriado lo suficiente. Se puede seguir cocinando.
F 8	La zona de cocción ha estado demasiado tiempo en funcionamiento y se ha apagado automáticamente. La zona de cocción puede volverse a encender inmediatamente.
dE y las zonas de cocción no se calientan	El modo demo está activado. 1. Desconectar el aparato durante 30 segundos de la red eléctrica desconectando brevemente el fusible de la caja de fusibles. 2. En los siguientes 3 minutos pulsar cualquier campo táctil.
Aparece un mensaje con "E" en la pantalla, p. ej., E0111.	El sistema electrónico ha detectado un fallo. 1. Desconectar y volver a conectar el aparato. ✓ Si la avería solo se presentó una vez, desaparece el mensaje. 2. Si la indicación vuelve a aparecer, avisar al Servicio de Asistencia Técnica. Al llamar, proporcione el mensaje de avería exacto. → "Servicio de Asistencia Técnica", Página 14

14 Eliminación

14.1 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

- Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- Cortar el cable de conexión de red.
- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



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.

15 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro Servicio de Asistencia Técnica durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

Cuando se ponga en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.

La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en www.balay.es en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

15.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

El número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) se encuentran en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:

- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.