

IK 35NG-1TCKS



105604

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2024-09-18

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	7
1.4	Uso no conforme a su destino	7
2	Información general.....	8
2.1	Responsabilidad y garantía	8
2.2	Protección de los derechos de autor.....	8
2.3	Declaración de conformidad	8
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	9
3.1	Control de entregas	9
3.2	Embalaje.....	9
3.3	Almacenamiento	9
4	Especificaciones.....	10
4.1	Datos técnicos	10
4.2	Funciones del aparato	11
4.3	Vista general de los subgrupos.....	12
5	Instalación y servicio	13
5.1	Instalación.....	13
5.2	Manejo	14
6	Limpieza y conservación	21
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	22
6.2	Limpieza	22
6.3	Conservación.....	22
7	Posibles fallos.....	23
8	Recuperación	24



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Material inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

Seguridad al manipular el calentaplato de inducción

- Durante el funcionamiento, la placa de calentamiento se calienta fuertemente.

Información: El calentaplato de inducción como tal no genera calor durante la cocción. Sin embargo, la temperatura de los utensilios de cocina calienta la zona de calentamiento y la superficie permanece caliente después del uso del aparato. No toque la superficie del aparato cuando está caliente.

- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- No rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.
- No coloque utensilios metálicos de cocina, tapas, cuchillos u otros objetos metálicos en la zona de calentamiento. Una vez encendido el aparato, estos elementos podrían calentarse.

La seguridad

- Preste atención a los objetos personales tipo anillos, relojes, etc., podrán calentarse si se encuentran cerca de la placa de calentamiento.
- Para evitar el sobrecalentamiento no coloque papel de aluminio ni placas metálicas en la superficie de la zona de calentamiento.
- Los recipientes cerrados, como los alimentos enlatados, no deben calentarse en la zona de calentamiento del calentaplatos de inducción. La sobrepresión resultante puede causar que el recipiente o la lata explote (se rompa). La mejor manera de calentar los alimentos enlatados es abrirlos y colocarlos en una olla con una pequeña cantidad de agua, que debe colocarse para calentar en la zona de calentamiento.
- La placa de la zona de calentamiento está hecha de vidrio resistente a altas temperaturas. En caso de daños, incluso las rayas más pequeñas, desconecte el aparato inmediatamente de la fuente de alimentación y póngase en contacto con el servicio.

Campo electromagnético

- Los elementos magnetizados como tarjetas de crédito, dispositivos de almacenamiento de datos y calculadoras no deben encontrarse en las inmediaciones del aparato mientras está encendiendo. El campo magnético podría dañarlos.
- ¡La tapa inferior no debe abrirse!
- Siempre coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento de modo que el fondo de las ollas cubra el campo electromagnético tanto como sea posible.
- Los estudios científicos demuestran que la cocina inductiva no incorpora riesgos. Sin embargo, las personas con el marcapasos deberán mantenerse alejadas a más de 60 cm del aparato en funcionamiento.

ES

Responsabilidad del operador

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados

- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- Este aparato no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

- Preparar y calentar platos con el uso de recipientes adecuados.

Este aparato puede usarse en un hogar y en lugares parecidos como por ejemplo:

- en cocinas para los empleados de tiendas, oficinas y otras instalaciones de trabajo;
- en granjas;
- por los clientes en hoteles, moteles y otros lugares residenciales;
- en casas de huéspedes.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Calentar habitaciones
- Calentar líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud, de fácil evaporación o parecidos.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de las instrucciones y de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Placa de inducción IK 35NG-1TCKS
Número de artículo:	105604
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción:	SCHOTT CERAN®
Cantidad de zonas de cocción:	1
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	285 x 285
Diámetro de la zona de cocción en mm:	250
Diámetro de la olla de cocción mínimo, en mm:	140
Potencia de la zona de cocción:	3,5 kW
Cantidad de niveles de potencia:	10
Rango de temperaturas de – a en °C:	60 - 240
Cantidad de niveles de temperatura:	10
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	20
Capacidad de carga de la zona de cocción máx., en kg:	30
Grado de protección:	IPX3
Potencia nominal:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	340 x 450 x 120
Peso en kg:	7,2

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para enchufar
- Tipo de zonas de cocción: inducción
- Control:
 - táctil
 - mando giratorio
- Ajuste:
 - potencia
 - temperatura
- Detección de recipientes
- Pantalla digital
- Protección contra sobrecalentamiento
- Filtro antipolvo/antigrasa
- Características:
 - Posibilidad de cocción a baja temperatura

4.2 Funciones del aparato

ES

La placa de inducción de 3500 W con cristal SCHOTT CERAN® es óptima para cocinar delante de invitados y en la cocina. Gracias a su tecnología optimizada, también permite cocinar a baja temperatura. Combinando el funcionamiento mediante mandos giratorios con el control táctil, es posible controlar cómodamente tanto los niveles de potencia como los rangos de temperatura.

4.3 Vista general de los subgrupos



Fig. 1

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Campo de cocción de cristal | 2. Elementos de control |
| 3. Filtro antipolvo y antigrasa | 4. Carcasa |
| 5. Cable alimentador | 6. Orificios de ventilación |
| 7. Pata (4x) | |

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para el trabajo, el mantenimiento y la limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

ES

- El aparato no debe montarse cerca de otros aparatos u objetos sensibles a los campos magnéticos (p. ej.: radios, televisores, etc.).
- Mantenga una distancia mínima 5 -10 cm de seguridad de paredes inflamables u otros objetos.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo

¿Cómo funcionan las zonas de calentamiento por inducción?

En cocinas de inducción, el voltaje eléctrico se aplica a una bobina conductora debajo del vidrio. Esto crea un campo magnético que, como un efecto físico, calienta directamente el fondo del recipiente.

Gracias a ello, se puede ahorrar tiempo y energía, ya que aquí, como en el caso de las zonas de calentamiento tradicionales, no se produce en primer lugar el calentamiento del calentador y de la zona de calentamiento de vidrio.

Otra ventaja, gracias a las características técnicas descritas anteriormente, es un tiempo de cocción muy corto.

Además, el suministro de calor cambia de inmediato con cada cambio de ajuste y puede regularse con precisión. El calentaplatos de inducción reacciona a los cambios en la configuración tan rápido como una cocina de gas, ya que la energía llega inmediatamente a la olla, sin tener que calentar otros materiales primero.

La tecnología de inducción combina esta velocidad de reacción con la ventaja básica de la corriente, lo que permite un control preciso de la entrada de calor.

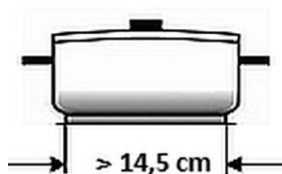
Utensilios de cocina adecuados

- Utensilios de cocina de hierro
- Utensilios de cocina de hierro esmaltado
- Ollas/sartenes de acero o hierro fundido esmaltado
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Utensilios de cocina hechos de acero inoxidable 18/0 y aluminio, si está marcado como adecuado para inducción (tenga en cuenta la descripción de los utensilios de cocina)



Debido al funcionamiento particular de las placas de inducción, sólo son adecuados los utensilios de cocina con fondo magnético.

Para lograr mejores resultados, solo se deben usar sartenes/ollas con un diámetro de 12 a 26 cm.



ES

Por ejemplo

Ollas aptas para cocina de inducción, juego de 9 ollas de la marca Bartscher acero al cromo-níquel, borde antigoteo, asas que no calientan

4 ollas con tapas

2,0 litros, diámetro 16 cm, altura 10,0 cm

2,7 litros, diámetro 18 cm, altura 11,0 cm

5,1 litros, diámetro 24 cm, altura 11,5 cm

6,1 litros, diámetro 20 cm, altura 20,0 cm

1 sartén

2,8 litros, diámetro 24 cm, altura 6,5 cm

N.º de artículo: A130442

Utensilios de cocina inadecuados

- Recipientes con un fondo abultado
- Utensilios de cocina de aluminio, bronce o cobre, a menos que estén claramente marcados como adecuados para inducción
- Ollas/sartenes con un diámetro inferior a 12 cm
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina de cerámica
- Utensilios de cocina de vidrio



Antes del uso

1. Antes de su uso, el aparato debe limpiarse siguiendo las instrucciones del apartado **6 "Limpieza"**.
2. Seque por completo el aparato.
3. Inserte el filtro de polvo y grasa en la parte la base del aparato.
4. Coloque un recipiente idóneo con contenido en el centro de la zona de cocción.
5. Realice los ajustes deseados siguiendo las instrucciones de las secciones siguientes.

Filtro antipolvo y antigrasa

La cocina de inducción está dotada de un filtro antipolvo y antigrasa. Se encuentra en la parte inferior del aparato y permite evitar que la suciedad y la grasa sean aspiradas por el ventilador hacia el interior de la carcasa junto con el aire.

¡PRECAUCIÓN!

Para evitar lesiones al operador y daños al aparato, no conecte el aparato a la red eléctrica ni lo haga funcionar sin el filtro antipolvo y antigrasa colocado.



Fig. 2

1. Para realizar la limpieza, retire los filtros antipolvo y antigrasa del aparato.
2. Limpie los filtros antipolvo y antigrasa regularmente con agua tibia y un detergente suave, o en el lavavajillas.
3. Seque a fondo los filtros antipolvo y antigrasa.
4. Coloque siempre el filtro antipolvo y antigrasa completamente seco en el aparato antes de utilizarlo.

Elementos de control / mensajes visualizados

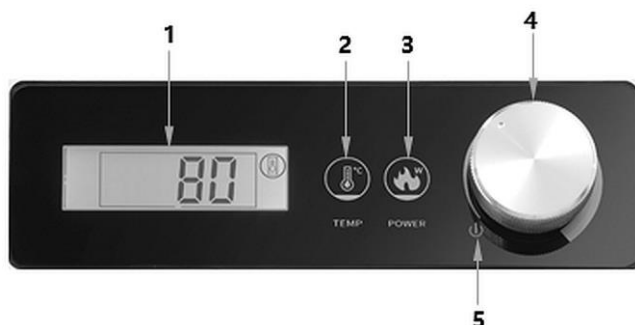


Fig. 3

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Pantalla digital | 2. Botón de ajuste de temperatura |
| 3. Botón de ajuste de potencia | 4. Mando giratorio |
| 5. Posición Apag. de la muletilla | |

ES

Arranque del aparato

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
 2. Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj.
- La pantalla digital comienza a iluminarse, indicando así que el aparato está conectado.
- A continuación, se muestra la potencia preajustada de 350 W.

Ajustes

Potencia

1. Si es necesario, cambie la potencia girando el regulador giratorio.

Son posibles los siguientes ajustes del valor de potencia:

350 | 700 | 1000 | 1400 | 1700 | 2100 | 2500 | 2800 | 3100 | 3500 W

En la pantalla pantalla digital aparece la potencia seleccionada.

¡INDICACIÓN!

Gracias a la tecnología optimizada a baja potencia, también es posible cocinar a baja temperatura.

Temperatura

1. Con el fin de no operar en el modo de potencia, pulsando el botón **TEMP** para ajustar la temperatura se puede cambiar al modo de temperatura.
2. Seleccione la temperatura deseada con el regulador giratorio.

Son posibles los siguientes ajustes del valor de temperatura:

60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C.

La pantalla digital muestra la temperatura seleccionada.

El modo de funcionamiento puede ser cambiado del modo de temperatura al modo de potencia en cualquier momento pulsando los botones **TEMP** o **POWER**.

¡INDICACIÓN!

Si no se realiza ningún ajuste/cambio en 2 horas durante su funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente.

Preparación/mantenimiento caliente de alimentos

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Las superficies accesibles del aparato se calientan mucho cuando el aparato está en funcionamiento debido a la temperatura que desprenden los utensilios de cocina con los alimentos y permanecen calientes durante algún tiempo después de apagar el aparato.

No toque las superficies calientes.

Durante el funcionamiento y durante algún tiempo después, los utensilios de cocina están muy calientes.

Es necesario utilizar guantes de protección para retirar los recipientes.

Las ollas / sartenes con alimentos pueden resbalar o volcar si el aparato no está colocado sobre una superficie plana y estable.

Preste atención a la superficie donde se coloca el aparato.

No desplace nunca el aparato con utensilios de cocina colocados encima, primero deben ser retirados.

ES

1. Prepare o caliente el alimento deseado utilizando los ajustes de potencia o temperatura adecuados.
2. Observe el proceso de cocción o de mantenimiento del calor.

Apagado del aparato

1. Una vez finalizada la cocción o el mantenimiento del calor, apague el aparato girando el mando giratorio a la posición .

Al desconectarlo, el ventilador enfría los componentes electrónicos del aparato durante un minuto y luego se apaga.

2. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!);

Protección c. sobrecalentamiento

El aparato dispone de una función de protección contra el sobrecalentamiento. Si se supera el límite de temperatura crítica, el aparato se apaga por motivos de seguridad.

¡ATENCIÓN!

El calentamiento de una olla o sartén vacía activa la protección contra sobrecalentamiento, suena una señal acústica y el aparato se apaga.

En la pantalla digital aparece el mensaje de error "E2".

No coloque nunca platos sin contenido sobre la zona de calentamiento.

En caso de activarse la protección contra el sobrecalentamiento, retire el recipiente de la zona de cocción y deje que el aparato se enfríe durante unos minutos.

Una vez que se haya enfriado, puede empezar a utilizar el aparato de forma habitual.

6 Limpieza y conservación

El operador debe asegurarse de que el aparato y sus componentes de seguridad se mantienen en buen estado. Debe comprobarse la eficacia de los sistemas de control y seguridad.

Los trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación sólo deben ser realizados por personal especializado y debidamente cualificado.

Si fuera necesario retirar los dispositivos de seguridad para su mantenimiento, limpieza y reparación, deberán volver a instalarse inmediatamente después de finalizar los trabajos y deberá comprobarse su funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y limpieza deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso y en los intervalos especificados.

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato con regularidad, siempre al final de la jornada; y si es necesario, incluso con más frecuencia.
2. Limpie la zona de cocción, el panel de control y la carcasa con un paño suave y humedecido con detergente suave.
3. Repase con un paño limpio.
4. A continuación, seque por completo todas las superficies limpiadas con un paño suave.
5. Los orificios de ventilación de la parte posterior e inferior del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Estos deben limpiarse con un cepillo o una aspiradora.
6. Retire los filtros antipolvo y antigrasa del soporte
7. Limpie con regularidad los filtros antipolvo y antigrasa como se indica en el apartado "**Filtro antipolvo y antigrasa**"
8. Limpie el cable de conexión solamente con un paño ligeramente humedecido.

6.3 Conservación

Recomendamos que el mantenimiento del aparato se encomiende a un servicio técnico al menos una vez al año, si es necesario concluir un contrato de servicio.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Código de fallo	Causa	Eliminación
E0	No hay utensilios de cocina en la superficie de cocción o los utensilios utilizados no son adecuados	Coloque en la superficie de cocción un utensilio adecuado con los alimentos
E1	La temperatura interna del aparato es demasiado elevada o el ventilador interno no funciona	Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre las aberturas de ventilación y las paredes u otros objetos Retire el enchufe de la toma de corriente, deje que el aparato se enfríe y, una vez frío, póngalo en marcha con normalidad Compruebe las aberturas de ventilación y, si es necesario, límpielas
E2	Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento	Retire los utensilios de cocina del aparato, deje que se enfríe y, una vez frío, póngalo en marcha de la forma habitual
	Sensor de temperatura dañado	Póngase en contacto con el servicio
E3	El voltaje de entrada es demasiado alto o demasiado bajo	Asegúrese de que el aparato esté conectado al voltaje de entrada correcto.

8 Recuperación

Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.