

**IWS650**



**105866**

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](http://www.bartscher.com)



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2023-01-26

---

## 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 .....                                | 6  |
| 1.4 | Uso no conforme a su destino .....                             | 6  |
| 2   | Información general.....                                       | 7  |
| 2.1 | Responsabilidad y garantía .....                               | 7  |
| 2.2 | Protección de los derechos de autor.....                       | 7  |
| 2.3 | Declaración de conformidad .....                               | 7  |
| 3   | Transporte, embalaje y almacenamiento.....                     | 8  |
| 3.1 | Control de entregas .....                                      | 8  |
| 3.2 | Embalaje.....  | 8  |
| 3.3 | Almacenamiento .....   | 8  |
| 4   | Especificaciones.....  | 9  |
| 4.1 | Datos técnicos .....   | 9  |
| 4.2 | Funciones del aparato .....                                    | 10 |
| 4.3 | Vista general de los subgrupos.....                            | 11 |
| 5   | Instalación y servicio .....                                   | 12 |
| 5.1 | Instalación.....   | 12 |
| 5.2 | Manejo .....   | 19 |
| 6   | Limpieza.....  | 23 |
| 6.1 | Indicaciones de seguridad para la limpieza .....               | 23 |
| 6.2 | Limpieza .....   | 23 |
| 7   | Posibles fallos.....   | 24 |
| 8   | Recuperación .....   | 26 |



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo 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. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

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.

## 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 encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

### **Materiales 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.

### **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.

### Seguridad al manipular el calentaplatos de inducción

- Durante el funcionamiento, la placa de calentamiento se calienta fuertemente.  
**Información: El calentaplatos 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.
- 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.

ES

### Personal operativo

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas y con poca experiencia y/o conocimientos si están supervisadas o han sido instruidas en el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que conlleva. Durante el funcionamiento no deje el aparato sin supervisión.
- Mantenga alejados a los niños del aparato y del cable de alimentación.
- 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

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Calentar y mantener los platos calientes usando recipientes adecuados.

### 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 líquidos o materiales inflamables, nocivos para la salud, de fácil evaporación o parecidos.



## 2 Información general

### 2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

### 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.

### 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

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominación:</b>  | <b>Sistema de calentamiento por inducción IWS650</b> |
| N.º de referencia:  | <b>105866</b>  |
| Material:   | acero inoxidable                                     |
| Cantidad de zonas de calentamiento:   | 1  |
| Potencia máx. en W:   | 650  |
| Grosor de encimera adecuado en mm:  | 4 - 20   |
| Temperatura máxima de la encimera °C:   | 35   |
| Rango de temperatura del sistema de calentamiento por inducción hasta, en °C: | 55   |
| Rango de temperatura del calentaplatos Chafing-Dish hasta, en °C:             | 100  |
| Cantidad de niveles de potencia:  | 20   |
| Potencia nominal:   | 0,65 kW   230 V   50 Hz                              |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:   | 338 x 338 x 168                                      |
| Peso en kg:   | 4,7  |

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

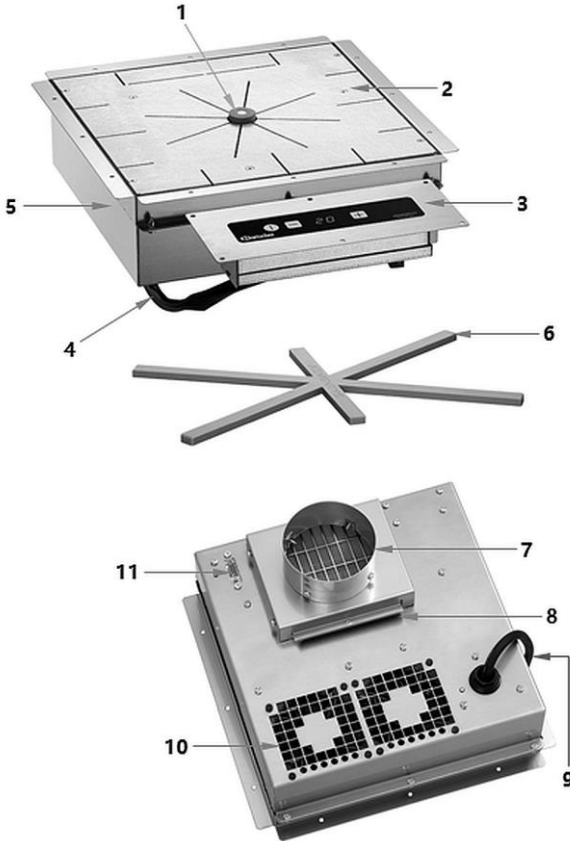
- Tipo de zona de calentamiento: inducción
- Calientaplatos Chafing Dish adecuados:
  - 2/3 GN
  - 1/1 GN
  - redondo hasta 40 cm
- Material de encimera adecuado:
  - vidrio
  - cerámica
  - mármol
  - cuarzo
  - piedra
- Regulación: potencia
- Panel de control
  - por separado
  - longitud de cable: 2 m
- Detección de recipientes
- Pantalla digital
- Protección contra sobrecalentamiento
- Interruptor de encendido/apagado
- Control: electrónico, táctil
- Conexión del aparato: listo para enchufar
- Filtro de aire lavable
- Incluye: 1 disco espaciador

ES

## 4.2 Funciones del aparato

Con este sistema de calentamiento por inducción bajo encimera "invisible", la encimera se puede utilizar como zona de calentamiento o como superficie de trabajo. Instalado debajo de una encimera, su impresionante tecnología permite que el calientaplatos se caliente hasta 100 °C, mientras que la temperatura de la encimera alcanza un máximo de 35 °C.

### 4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig.1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Detector de recipientes                     | 2. Superficie de calentamiento                               |
| 3. Unidad de control                           | 4. Cable de conexión entre el aparato y la unidad de control |
| 5. Carcasa                                     | 6. Disco espaciador  |
| 7. Embudo de suministro de aire                | 8. Filtro antipolvo y antigrasa                              |
| 9. Cable de conexión                           | 10. Orificios de ventilación                                 |
| 11. Toma de conexión para la unidad de control |  |

## 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!**

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- 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.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con las siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- 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.

### Instalación del sistema de retención de calor por inducción

El aparato se monta debajo de la encimera de trabajo correspondiente y la unidad de control en la encimera. Durante el montaje, cumpla las siguientes instrucciones.

#### Medidas de precaución durante la instalación

- La distancia entre el borde de la encimera de trabajo y el borde del sistema de mantenimiento de calor por inducción debe ser de al menos 20 mm, al igual que la distancia entre 2 aparatos instalados uno al lado del otro

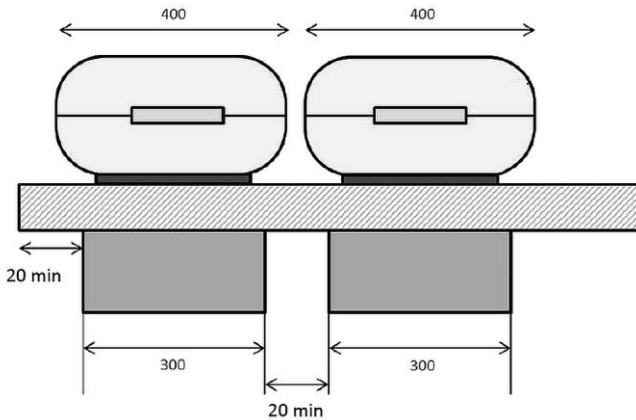
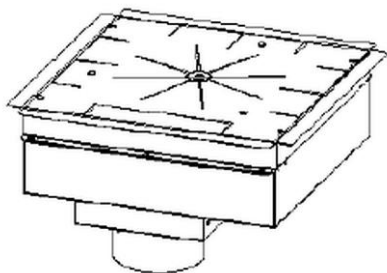


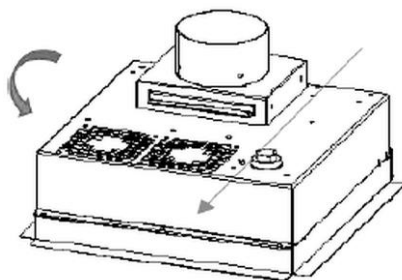
Fig. 2

- Durante la instalación, asegúrese de que el sensor de temperatura situado en el centro del kit de montaje esté en buen contacto con la encimera.
- Es necesario proporcionar aire fresco a través de una tubería que debe conectarse a la tolva situada debajo del aparato.
- Asegúrese de que el mueble en el que se instala el aparato está bien ventilado para permitir la salida del aire caliente de los ventiladores del aparato de inducción.
- El grosor de la encimera puede ser de 20 mm como máximo. Si la encimera tiene un grosor superior a 20 mm, es necesario realizar una adaptación.

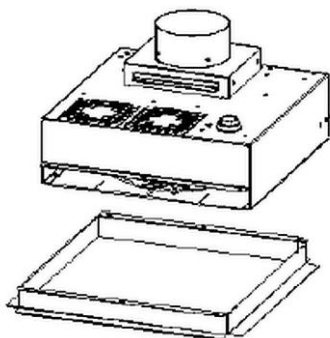
### Fijación del aparato a la encimera



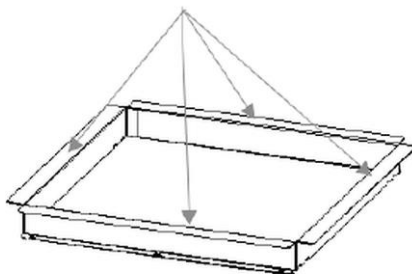
1. Desembale e inspeccione el aparato.



2. Afloje los tornillos del marco.

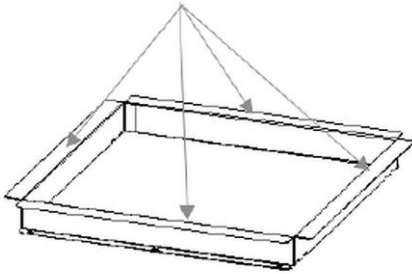


3. Desconecte el marco del aparato.

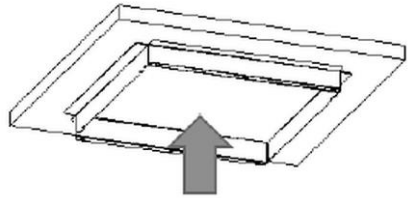


4. Limpie el marco y la almohadilla adhesiva.

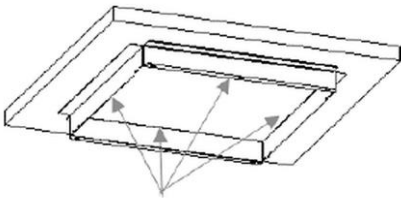




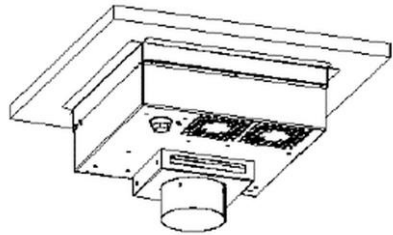
5. Aplique la tira adhesiva alrededor del marco.



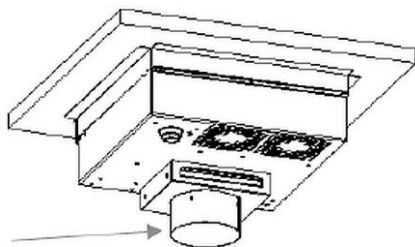
6. Presione el marco con firmeza sobre la almohadilla para que la tira adhesiva se adhiera al marco.



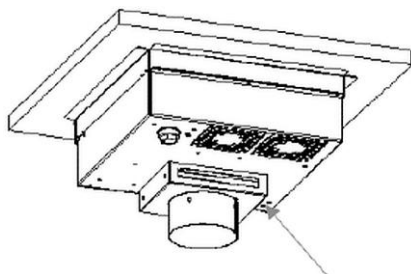
7. Limpie las zonas en las que se pegó la tira adhesiva. Corta el exceso de adhesivo perpendicularmente al borde del marco.



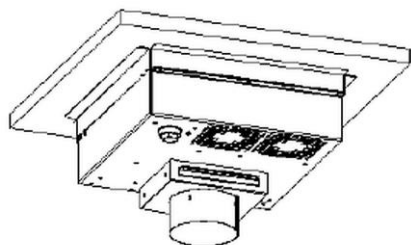
8. Coloque el marco en el aparato y atorníllelo en su lugar utilizando los tornillos de conexión.



9. Conecte un tubo de 100 mm de diámetro al embudo que suministra el aire fresco.



10. Conecte la unidad de control al aparato.

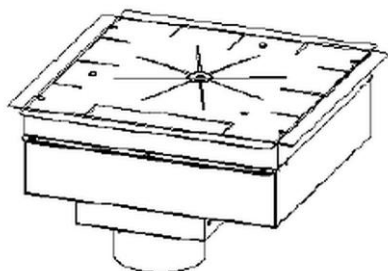


11. Realice la conexión eléctrica de acuerdo con las indicaciones de la sección "Conexión - Corriente".

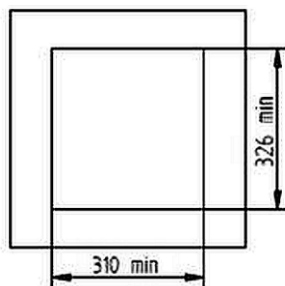
ES

### Empotrado en la encimera

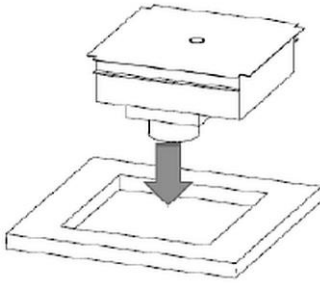
Si la encimera tiene un grosor superior a 20 mm, es necesario realizar una adaptación. A continuación, hay que realizar los siguientes pasos.



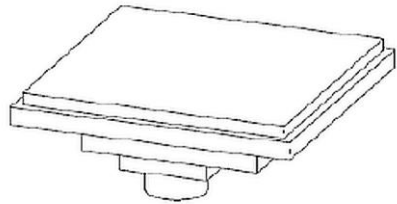
1. Desembale e inspeccione el aparato.



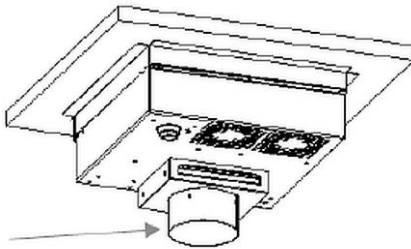
2. Realice un recorte en la encimera de las siguientes medidas 310 x 326 mm.



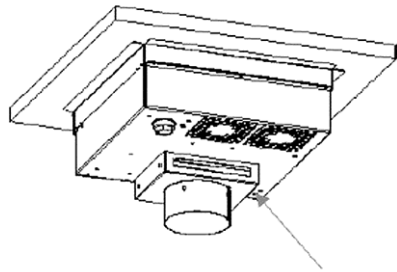
3. Coloque el kit de montaje en el recorte.



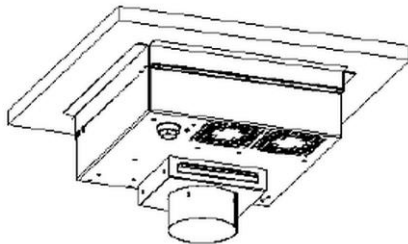
4. Cubra el kit de montaje con una parte del componente de la encimera.



5. Conecte un tubo de 100 mm de diámetro al embudo que suministra el aire fresco.



6. Conecte la unidad de control al aparato.



1. Realice la conexión eléctrica de acuerdo con la información.

### Instalación de la unidad de control

1. Haga un recorte adecuado en la encimera para la unidad de control.

Medidas del orificio: **162 x 46 mm**

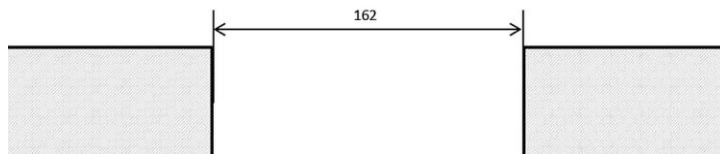


Fig. 3

2. Coloque la unidad de control en el recorte.

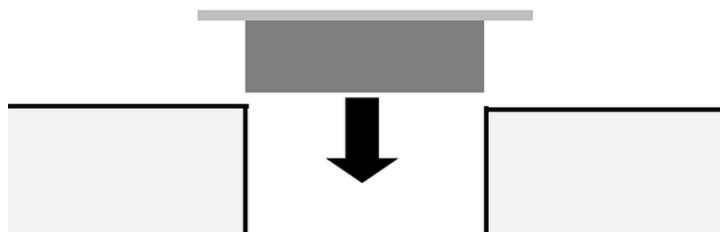


Fig. 4

3. Atornille la unidad de control a la encimera con los tornillos suministrados.



Fig. 5

### 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.
- El cable de conexión del aparato y de la unidad de control se llevan hacia fuera y se conectan debajo del aparato.
- La unidad se conecta a la red eléctrica mediante un cable de conexión insertado en la toma de corriente individual adecuada.
- La conexión entre la unidad de control y el sistema de mantenimiento del calor por inducción se realiza mediante la clavija y la toma D-Sub.

## 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 calentador 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

El aparato de inducción está equipado con detección de utensilios de cocina.

Para comprobar si el utensilio es adecuado para la inducción, realice la siguiente prueba:

- coloque el utensilio de cocina en el campo de calentamiento del aparato,
- utilice la unidad de control para seleccionar el nivel 4,
- si la pantalla no parpadea, el utensilio es compatible;
- si la pantalla parpadea, el utensilio no ha sido reconocido y, por tanto, no puede utilizarse.

La compatibilidad del utensilio también puede comprobarse con un imán: si el imán se pega al fondo del utensilio, entonces es adecuado para los aparatos de inducción.

### 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 de acero inoxidable
- Utensilios de cocina de aluminio con un fondo especial.

### Utensilios de cocina inadecuados:

- Utensilios de cocina de vidrio, cerámica o arcilla
- Utensilios de cocina de aluminio sin un fondo especial
- Utensilios de cocina de bronce o cobre
- Utensilios de cocina con patas
- Recipientes con un fondo abultado

### ¡ATENCIÓN!

**¡No coloque recipientes de plástico sobre el campo de calentamiento del aparato!**

### Antes de utilizar

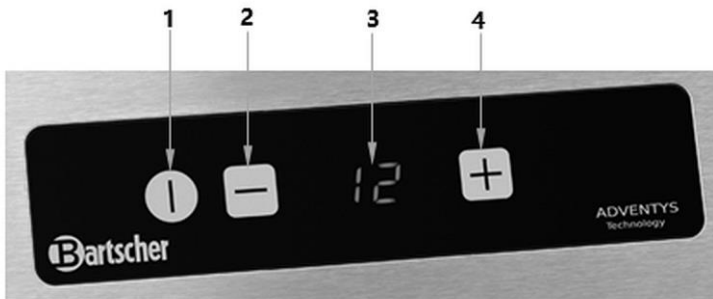
1. Limpie el aparato antes del primer uso según las instrucciones de la sección 6. "Limpieza".
2. El espaciador debe colocarse siempre entre la placa de cocción y el calentaplatos Chafing Dish correspondiente.

#### ¡RECOMENDACIÓN!

**Marque el centro del aparato con un rotulador.**

3. Coloque el calentaplatos Chafing Dish encima del espaciador.
4. Llene Chafing Dish con agua caliente. Observe la información sobre el nivel de llenado apropiado para el calentador específico.
5. Coloque un recipiente GN adecuado con la comida deseada en el calentaplatos Chafing Dish.
6. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

### Elementos de control



ES

Fig. 6

1. Botón de enc./apag.
2. Botón para disminuir el valor de ajuste
3. Pantalla digital
4. Botón para aumentar el valor de ajuste

### Configuración

1. Encienda el aparato con el botón de Enc./Apag. de la unidad de control. En la pantalla digital aparece el valor „0“. En este momento, todavía no se está enviando energía.

2. Con los botones "+" o "-", seleccione la potencia deseada de 1 a 20, según el alimento.

En la pantalla digital aparece el nivel de potencia ajustado.

La inducción se transfiere desde el aparato bajo la encimera a través de un espaciador hasta el calentaplatos Chafing Dish.

Durante el trabajo del aparato se alcanzan las siguientes temperaturas:

- sistema de mantenimiento de calor por inducción: hasta 55 °C
- rango de temperatura del calentaplatos Chafing-Dish: hasta 100 °C
- temperatura máxima de la encimera: 35 °C.

Los alimentos se mantienen calientes a los valores establecidos.

3. Servir la comida caliente según las necesidades.

#### **¡ADVERTENCIA!**

**El vapor o los alimentos calientes pueden quemar los brazos y las manos al abrir la tapa o servir la comida.**

Hay que tener mucho cuidado al abrir la tapa del calentaplatos Chafing Dish y servir la comida caliente.

Es necesario usar guantes protectores apropiados.

4. Abra con cuidado la tapa del calentaplatos Chafing Dish y saque la comida del recipiente GN.

### Apagado del aparato

1. Tan pronto como se logre el efecto deseado o cuando el aparato ya no se use más, debe apagarse con el botón ENC./APAG.

2. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).



### 6 Limpieza

#### 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.
2. Limpie la carcasa del aparato debajo de la encimera con un paño suave y ligeramente húmedo.
3. Una vez finalizada la limpieza, seque bien las superficies que se han limpiado con un paño suave.
4. Los orificios de ventilación de la parte e inferior del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Deben limpiarse regularmente con un cepillo o una aspiradora.
5. Limpie regularmente el filtro antipolvo y antigrasa situado debajo del aparato. Se puede retirar para su limpieza:
  - retire el filtro antipolvo y antigrasa (en el embudo de entrada de aire),
  - coloque los filtros antipolvo y antigrasa en el lavavajillas o límpielos bajo agua corriente caliente,
  - seque bien el filtro antipolvo y antigrasa antes de volver a colocarlo en el aparato.

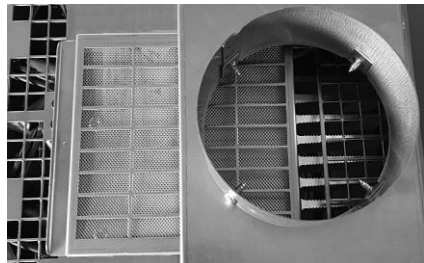


Fig. 7

6. Limpie el espaciador con un paño suave y húmedo. Por último, séquelo.

- Después de cada uso, limpie el equipo utilizado para mantener el calor (por ejemplo, el Chafing Dish) de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento de dicho equipo.

## 7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

| Código de fallo   | Causa  | Eliminación  |
|---|--|--|
| <b>En el momento de la puesta en marcha, la pantalla digital se ilumina mucho</b> | Este indicador es normal                                     | Realice ajustes  |
| <b>Cortocircuito durante la puesta en marcha</b>                                  | Conexión eléctrica defectuosa                                | Compruebe las conexiones eléctricas                                |
| <b>El ventilador funciona durante varios minutos después de apagar el aparato</b> | El aparato se enfría   | Es un fenómeno normal.   |
| <b>El aparato no funciona, la pantalla digital permanece apagada</b>              | Falta de la corriente  | Compruebe el fusible   |
|   | Conexión eléctrica defectuosa                                | Compruebe el interruptor de seguridad                              |
| <b>En la pantalla digital aparece el valor „F-“</b>                               | Algún botón del campo de control está permanentemente activo | Si la avería persiste, póngase en contacto con el servicio técnico |

## Posibles fallos

| Código de fallo   | Causa  | Eliminación   |
|---|--|---|
| <b>En la pantalla digital aparece el valor „F“</b>  | Circuito eléctrico sobrecalentado  | Compruebe el circuito eléctrico del aparato y verifique si funciona                     |
| <b>El dispositivo ya no funciona, la pantalla muestra el código</b>   | Los circuitos eléctricos funcionan mal   | Póngase en contacto con el servicio   |
| <b>Cuando el aparato y la zona de cocción están encendidos, el indicador seleccionado sigue parpadeando</b> | El recipiente de cocción utilizado no es adecuado para la inducción o tiene un diámetro inferior a 12 cm | Siga las instrucciones de la sección <b>“Utensilios de cocina”</b> .                    |
| <b>Cuando mantiene el calor, el recipiente de cocción genera un sonido</b>                                  | Es una vibración que aparece en los recipientes de cocción debido al flujo de la corriente               | Con algunos tipos de utensilios de cocina este síntoma es normal y no supone un peligro |
| <b>En el primer uso, el aparato emite un olor</b>   | Nuevo aparato  | Haga funcionar el aparato durante media hora con la sartén llena de agua                |

### 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.