

IKF 72-2Z



105862

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: 2.0

Fecha de elaboración: 2023-03-22

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	Vista general de los subgrupos.....	11
4.3	Funciones del aparato	12
5	Instalación y servicio	12
5.1	Instalación.....	12
5.2	Manejo	17
6	Limpieza.....	32
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	32
6.2	Limpieza	32
7	Indicaciones y consejos.....	34
8	Posibles fallos.....	36
9	Recuperación	38



¡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.
- 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.

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.

La seguridad

- 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.

Campo electromagnético

ES

- 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.

Uso solamente bajo supervisión

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

Personal operativo

- El aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años de edad, por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendido los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- No deje el aparato en presencia de niños sin supervisión.
- La limpieza y el mantenimiento no deben realizarse por los niños.
- Los niños menores de 8 años de edad no deben permanecer cerca del aparato ni del cable de alimentación.

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:

- Preparar y calentar platos con el uso de 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 habitaciones
- 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.

ES

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 IKF 72-2Z
Número de artículo:	105862
Material:	aluminio, plástico
Material de la superficie de cocción:	SCHOTT CERAN®
Cantidad de zonas de cocción / zonas de inducción de superficie:	4 / 2
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	590 x 520
Medidas de las zonas de inducción de superficie: (anch. x prof.) en mm:	220 x 400
Diámetro de las zonas de cocción en mm:	220
Potencia de las zonas de cocción:	1,8 kW / 3 kW
Potencia de las zonas de inducción de superficie	3 kW / 4 kW
Cantidad de niveles de potencia:	9
Ajuste de tiempo de - a en minutos:	1 - 99
Intervalos de ajuste de tiempo en minutos:	1
Conexión a la red:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Medidas de instalación (anch. x prof.) en mm:	560 x 490
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	590 x 520 x 60
Peso en kg:	13,5

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

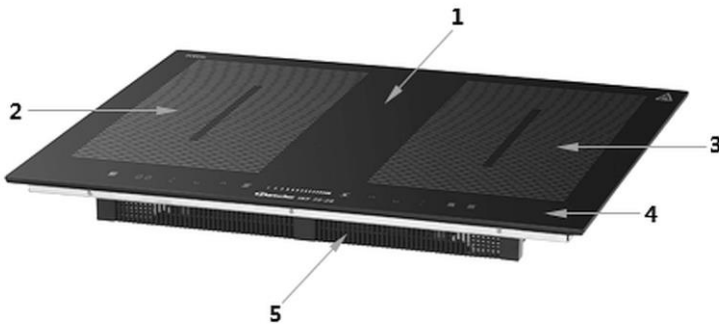
Versión / propiedades

- Conexión del aparato: 2NAC
- Tipo de zonas de cocción: superficie de inducción combinada
- Control: electrónico, táctil
- Ajuste: potencia, tiempo
- Temporizador

Especificaciones

- Detección de recipientes
- Función de pausa
- Función Booster
- Tecla de bloqueo (bloqueo para niños)
- Pantalla digital
- Protección contra sobrecalentamiento
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras: ENC./APAG., potencia, tiempo

4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

1. Superficie de vidrio
2. Zona de cocción (2x) / zona de inducción de superficie (1x) izquierda
3. Zona de cocción (2x) / zona de inducción de superficie (1x) derecha
4. Panel de control
5. Orificios de ventilación

4.3 Funciones del aparato

La potencia de 7,2 kW puede distribuirse, según preferencias, entre 4 zonas de cocción o 2 zonas de inducción de superficie. De esta manera, se puede aprovechar al máximo la superficie de inducción con recipientes de diferentes formas y tamaños.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación



¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

¡INDICACIÓN!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.

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.

Instalación y servicio

- 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.

Instalación empotrable

El aparato ha sido diseñado para ser montado en una encimera. Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- la encimera esté nivelada y ningún elemento no ocupa el espacio requerido,
- la encimera esté hecha de material resistente al calor y aislado para evitar su deformación por la radiación de calor producida por el aparato,
- la placa de cocción no se instale justo encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los elementos electrónicos de la placa de cocción,
- en caso de instalar el aparato sobre el horno, éste debe tener un ventilador incorporado,
- la instalación se realice en conformidad con todas las aprobaciones requeridas, normas y disposiciones aplicables,
- el cableado fijo esté equipado con un seccionador apropiado -integrado, instalado y colocado en conformidad con las disposiciones y regulaciones locales relativas al cableado- para proporcionar un aislamiento completo de la fuente de alimentación,
- el seccionador esté admitido y tenga un entrehierro con una distancia entre contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase]) si los reglamentos locales relativos al cableado permiten dicha variante de requisitos,
- una vez instalada la placa de cocción, el seccionador sea fácilmente accesible para el usuario,
- los materiales utilizados en las paredes que rodean la placa de inducción sean resistentes a las altas temperaturas y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica),

- la pared trasera, las superficies lindantes y circundantes deben soportar una temperatura de 90 °C,
- el espesor de la encimera sea acorde a las cargas requeridas y no es menor de 30 mm.

Preparación

1. Corte dos orificios en la encimera con los datos indicados en el dibujo y la tabla que vienen a continuación.
2. Mantenga una distancia de al menos 50 mm alrededor del orificio durante la instalación.

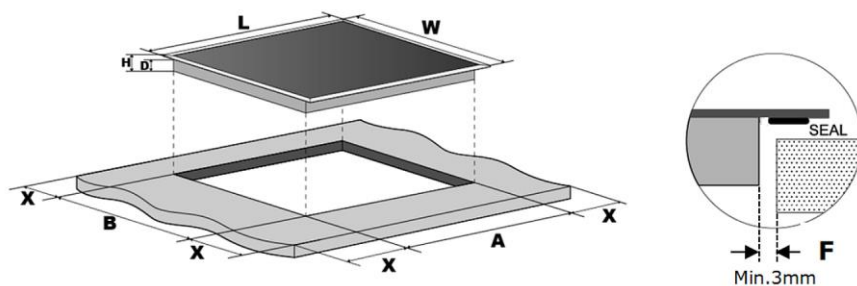


Fig. 2

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	mín. 50	mín. 3

Tab. 1

¡INDICACIÓN!

Una distancia segura entre la zona de cocción y el armario encima de la zona de cocción no debe ser inferior a 760 mm.

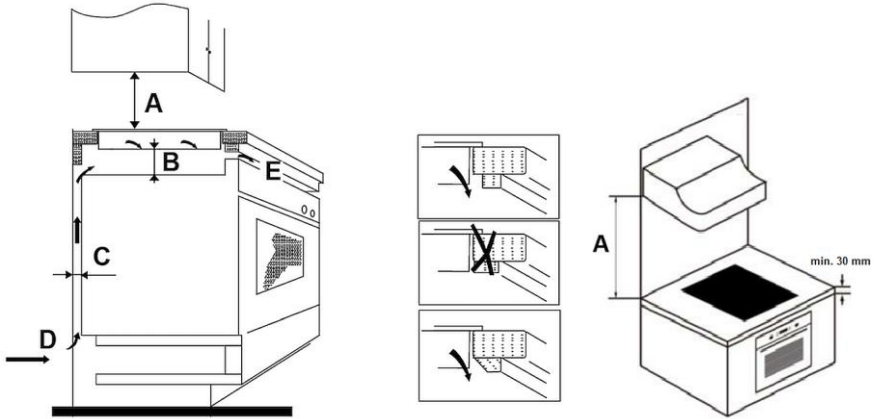


Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	mín. 50	mín. 20	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Tab. 2

ES

- Asegúrese de que la placa de inducción cuente con una buena ventilación, y que la entrada y salida de aire no estén tapadas.

¡ADVERTENCIA!

Al tocar accidentalmente la base sobrecalentada de la placa de inducción durante el funcionamiento del aparato, pueden producirse quemaduras o una descarga eléctrica inesperada.

- Fije la inserción de madera a una distancia mínima de 50 mm de la parte baja de la placa de cocción con tornillos. Tenga en cuenta las distancias indicadas en la fig. 4.

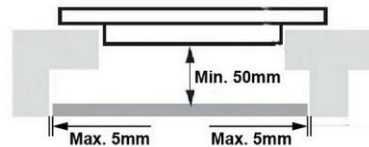


Fig. 4

- Una vez instalado, fije la placa de cocción a la encimera con 4 tornillos en la parte baja de la placa de cocción (véase la fig. 5). Ajuste la posición del soporte de montaje en función del grosor de la encimera.

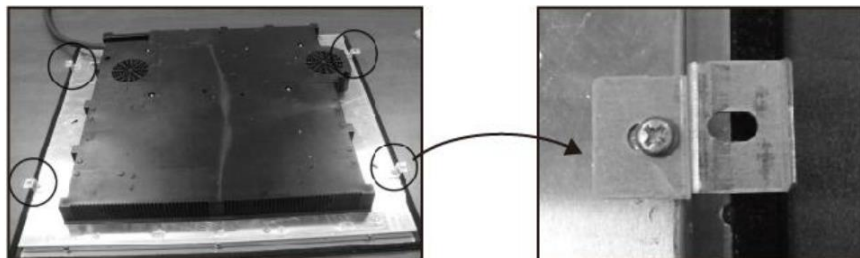


Fig. 5

- Asegúrese de que los soportes de montaje no toquen las superficies internas de la encimera después de la instalación (véase la fig. 6).

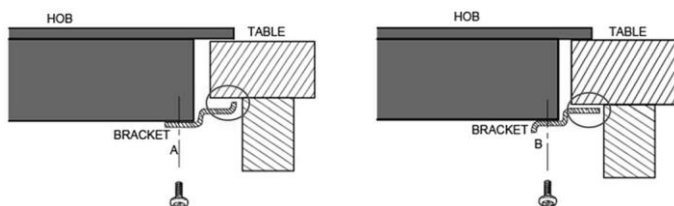


Fig. 6

¡ATENCIÓN!

Los orificios de ventilación se encuentran debajo de la placa de cocción. A la hora de instalar la placa de cocción, asegúrese de que estos no queden tapados por la encimera.

Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o la madera a los muebles debe soportar temperaturas superiores a 150 °C, para evitar que el revestimiento se afloje.

Al instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- el cable de alimentación sea accesible y no esté bloqueado por puertas de los armarios o cajones,
- haya un suministro suficiente de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base del aparato,

- en caso de montar el aparato encima de un cajón o un armario, se debe instalar un tabique termoaislador debajo de la base de la placa de cocción,
- el seccionador sea fácilmente accesible para el usuario.

Conexión - electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- La conexión del aparato a la alimentación eléctrica debe ser realizada por un electricista cualificado, de acuerdo con las normas internacionales, nacionales y locales vigentes.
- La placa de inducción 105995 va provista de un cable de alimentación. Se debe conectar al enchufe o directamente a una toma de corriente de pared adecuada.
- No utilice adaptadores, reductores o tomas de corriente múltiples al conectar el aparato a la fuente de alimentación.
- El cable de alimentación no debe tocar ningún componente caliente y debe colocarse de tal manera que no esté expuesto a temperaturas superiores a 75 °C en ningún momento.
- 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 específico de la placa de inducción, son adecuados solamente los recipientes para cocinar que tengan el fondo magnetizante.

Para lograr mejores resultados, solo se deben usar sartenes/ollas con un diámetro de 14 a 28 cm.

ES

Utensilios de cocina inadecuados

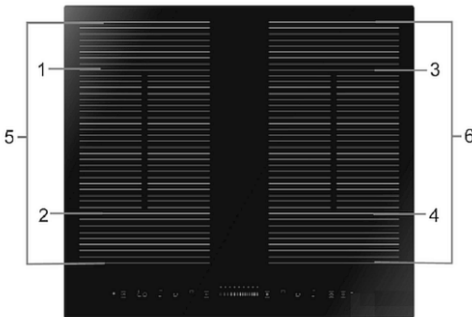
- Recipientes con un fondo abultado
- Utensilios de cocina de aluminio, bronce o cobre, a menos que estén claramente marcados como adecuados para inducción
- Ollas/sartenes con un diámetro inferior a 14 cm
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina de cerámica
- Utensilios de cocina de vidrio



Antes de utilizar

1. Antes de comenzar a usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 "Limpieza".
2. Seque por completo el aparato.
3. Coloque un recipiente adecuado con contenido en la zona de cocción o zona de inducción de superficie seleccionada.
4. Haga el ajuste deseado según las indicaciones presentadas a continuación.

Distribución de la potencia de la zona de cocción



1. max. 1800/3000 W Zona de cocción
2. max. 1800/3000 W Zona de cocción
3. max. 1800/3000 W Zona de cocción
4. max. 1800/3000 W Zona de cocción
5. Zona de inducción izquierda 3000/4000 W
6. Zona de inducción derecha 3000/4000 W

ES

Fig. 7

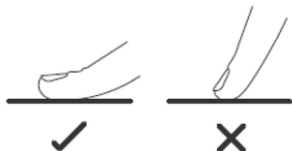
Elementos de control / mensajes visualizados



Fig. 8

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Rango de ajuste del nivel de cocción / tiempo | 2. Selección de zonas de cocción |
| 3. Botón start/pausa | 4. Pantalla digital |
| 5. Botón de función de mantener calor | 6. Botón función Booster |
| 7. Botón de bloqueo | 8. Botón de ENC./APAG. |

- Los elementos de control son táctiles, no hace falta pulsarlos.
- Se debe utilizar la yema, no la punta del dedo.



- Cada vez, al detectar el toque, se oye un sonido.
- Los elementos de control deben mantenerse limpios y secos, así como no deben taparse por otros objetos (por ejemplo, utensilios o paños de cocina). El control del aparato puede dificultarse incluso por una capa muy fina de agua.

Arranque del aparato

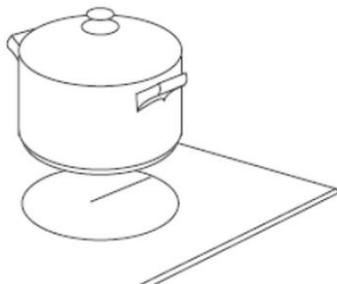
1. Toque el botón de ENC./APAG.  ubicado en el panel de control.

Al activar, se oye una señal acústica, y aparece "00" en la pantalla digital.

En el campo de selección de zonas de cocción aparece "—", "□" y "□", la placa de inducción pasa al modo Standby.



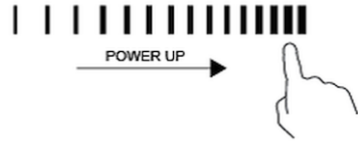
2. Coloque una sartén o una olla adecuada en la zona de cocción que se va a utilizar.
3. Asegúrese de que el fondo de la sartén / olla y la superficie de la placa de cocción estén limpias y secas.



Al seleccionar la zona de cocción, el indicador "0" parpadea.



4. Ajuste el nivel de cocción en el rango de 1 a 9 arrastrando el dedo sobre el rango de ajuste hasta que aparezca el nivel de cocción deseado en el campo de selección de la zona de cocción.



Nivel de cocción 1 = el nivel más bajo

Nivel de cocción 9 = el nivel más alto

5. Si durante 1 minuto no se selecciona ningún nivel de temperatura, la placa de inducción se apaga automáticamente. Entonces hay que volver a empezar desde el paso 1.

El ajuste del nivel de cocción se puede cambiar durante la cocción en cualquier momento.

Si la pantalla parpadean alternativamente $\geq U \leq$ y el nivel de cocción, esto significa que:

- no se ha colocado ningún recipiente de cocción en la zona de cocción correcta
- los recipientes de cocción usados no son aptos para cocinas de inducción
- el recipiente de cocción es demasiado pequeño o no se ha colocado en la parte central de la zona de cocción.

Si no se produce calor, puede que el recipiente de cocción colocado en la zona de cocción no sea adecuado.

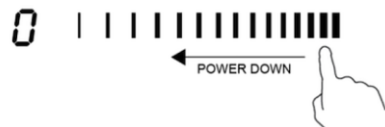
Si no se coloca ningún recipiente de cocción adecuado en la zona de cocción, la pantalla digital se apaga automáticamente después de 1 minuto.


Finalización de la cocción

1. En el campo de selección de zonas de cocción, toque el símbolo de la zona de cocción que se va a apagar.



2. Deslice el dedo por el rango de ajuste hacia la izquierda hasta que aparezca "0" en el campo de selección de zonas de cocción para la zona de cocción seleccionada.



3. Apague la placa de cocción entera tocando el botón de ENC./APAG. .



¡Atención: superficies calientes!

La **H** indica qué zona de cocción está caliente. El indicador se apaga cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Esta función puede utilizarse para ahorrar energía, para calentar un recipiente de cocción que se utilizará a continuación.



¡PRECAUCIÓN!

Después de cada uso, la placa de inducción debe apagarse con el seccionador. No espere a que la placa de cocción se apague automáticamente, ya que todas las ollas y sartenes ya se han retirado.

El uso de la función Booster

¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de incendio!

El aceite y la grasa se calientan muy rápidamente y pueden encenderse.

Tenga un cuidado especial mientras se utiliza la función Booster.

Activación de la función Booster

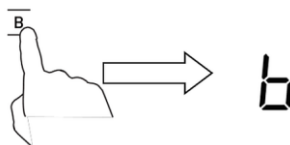
1. Seleccione la zona de cocción deseada en el campo de selección de zonas de cocción.



2. Toque el botón de la función Booster .


En el campo de selección de la zona de cocción aparece "b" para la zona de cocción seleccionada.

Al seleccionar esta función, se alcanza la máxima potencia posible en la zona de cocción seleccionada.



Desactivación de la función Booster

1. En el campo de selección de zonas de cocción, toque el símbolo de la zona de cocción seleccionada anteriormente para desactivar la función Booster.

- al tocar el botón de la función Booster  de nuevo, se restablece la configuración inicial de la zona de cocción.

O

- al deslizar el dedo sobre el rango de ajuste, la zona de cocción vuelve al ajuste seleccionado anteriormente.



OR

Indicaciones

- La función Booster puede aplicarse a todas las zonas de cocción.
- Pasados 5 minutos, se restablece la configuración inicial de la zona de cocción.
- Al activar la función Booster para la zona de cocción 1, la potencia de la zona de cocción 2 disminuye automáticamente al nivel de cocción 2, y viceversa.
- Si el ajuste inicial es "0", la zona de cocción vuelve al nivel de cocción 9 después de 5 minutos.


ES


Función de mantener calor

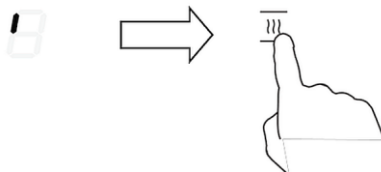
Activación de la función de mantener calor

1. Al tocar el símbolo correspondiente en el campo de selección de zonas de cocción, seleccione una de las zonas de cocción.



2. Toque el botón de la función de mantener calor .

En el campo de selección de zonas de cocción, aparece un “” para la zona de cocción seleccionada.



Desactivación de la función de mantener calor

1. En el campo de selección de zonas de cocción, toque la zona de cocción seleccionada.



Al deslizar el dedo sobre el rango de ajuste retroceda al ajuste para el nivel de cocción seleccionado anteriormente.



Zonas de inducción

Las zonas de inducción pueden utilizarse como zonas de cocción independientes o como dos zonas de cocción diferentes, según sea necesario.

Cada zona de inducción consta de dos inductores independientes que pueden ser controlados por separado. Cuando se utilizan como zonas de cocción independientes, el recipiente de cocción se mueve dentro de una zona de inducción, de una zona a otra, manteniendo la misma potencia que la zona en la que el recipiente fue colocado al principio. La superficie que no está cubierta por el recipiente de cocción se desconecta automáticamente.

¡ATENCIÓN!

Los recipientes de cocción siempre deben colocarse en la parte central de la zona de cocción independiente.

Con las sartenes ovaladas, rectangulares u oblongas, asegúrese de que la sartén se coloque en la parte central de la zona de cocción cubriendo ambas cruces, y que el recipiente de cocción cubra más de 3/4 de la zona de cocción.

No se recomienda colocar una olla redonda en la zona del medio.

Instalación y servicio

Ejemplos de posicionamiento correcto e incorrecto de los recipientes de cocción en las zonas de cocción.



El uso de la placa como una gran zona de cocción única

1. Para activar la zona de inducción como una sola y grande zona de cocción, simplemente toque los símbolos correspondientes en el campo de selección de zonas de cocción.

El ajuste funciona igual como con cualquier otra área común.



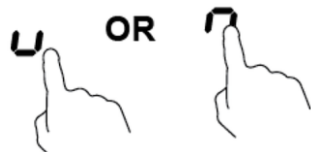
ES

Si la olla se mueve de parte delantera hacia atrás (o viceversa), la zona de inducción reconoce automáticamente la nueva posición, y se mantiene la misma potencia.

2. Para añadir otra olla, vuelva a tocar los símbolos proporcionados para este fin para que se detecte un recipiente de cocción.

El uso de la placa como dos zonas de cocción independientes

1. Para activar la zona de inducción como dos zonas de cocción independientes, simplemente toque los símbolos correspondientes en el campo de selección de zonas de cocción.



Bloqueo / desbloqueo del sistema de control

El sistema de control puede bloquearse para evitar su uso no autorizado (por ejemplo, la activación accidental de las zonas de cocción por parte de los niños).

El sistema de control se puede bloquear de la siguiente manera:

1. Toque la tecla de bloqueo .


El indicador del Temporizador muestra "L".

El sistema de control se puede desbloquear de la siguiente manera:

1. Mantenga el botón de bloqueo  presionado durante unos segundos.

¡RECOMENDACIÓN!

Cuando el aparato está en modo de bloqueo, todos los elementos de control excepto el botón de ENC./APAG.  están inactivos.

En caso de emergencia, el aparato puede apagarse en cualquier momento con el botón de ENC./APAG. , pero el sistema de control debe desbloquearse antes iniciar el siguiente ciclo de cocción.

ES

Control del Temporizador

El Temporizador puede utilizarse de dos maneras diferentes:

- como un minuterero: en este caso, al transcurrir el tiempo establecido, el Temporizador no apaga ninguna de las zonas de cocción
- se puede configurar de manera que una o más zonas de cocción se apague(n) una vez transcurrido el tiempo establecido.

El ajuste máximo de tiempo es de 99 minutos.

El uso del temporizador como un minuterero

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

¡RECOMENDACIÓN!

La pantalla del minuterero también puede utilizarse si no se selecciona ninguna zona de cocción.

2. Toque el rango de ajuste.

En la pantalla digital aparece "10", y el "0" está parpadeando.



3. Ajuste el tiempo deseado (por ejemplo, 6) deslizando el dedo sobre el rango de ajuste.



4. Toque el rango de ajuste.

En la pantalla digital aparece "1".



5. Ajuste el tiempo deseado (por ejemplo, 9) deslizando el dedo sobre el rango de ajuste.

El tiempo ajustado es ahora de 96 minutos.



Una vez transcurrido el tiempo ajustado, una señal acústica suena durante 30 segundos, y aparece "00" en la pantalla digital.



ES

Ajuste del Temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Ajuste de una sola zona de cocción

1. Al tocar la zona de cocción en el campo de selección de zonas de cocción, seleccione la zona de cocción para la que se va a ajustar el Temporizador.



2. Toque el rango de ajuste.

En la pantalla digital aparece "10", y el "0" está parpadeando.



3. Ajuste el tiempo deseado (por ejemplo, 6) deslizando el dedo sobre el rango de ajuste.



4. Toque el rango de ajuste.

En la pantalla digital aparece "1".



5. Ajuste el tiempo deseado (por ejemplo, 9) deslizando el dedo sobre el rango de ajuste.



El tiempo ajustado es ahora de 96 minutos.

Una vez ajustado el tiempo, el Temporizador comienza inmediatamente la cuenta atrás. En la pantalla digital se muestra el tiempo restante, y la pantalla parpadea durante 5 segundos.



Una vez finalizado el tiempo, la zona de cocción correspondiente se apaga de manera automática.



Las demás zonas de cocción siguen funcionando, si se han encendido previamente.

Un punto rojo se ilumina junto a la pantalla de nivel de potencia, para indicar la zona de cocción seleccionada, por ejemplo:



Ajuste de varias zonas de cocción

Para ajustar el tiempo de varias zonas de cocción, se deben seguir los mismos pasos que para ajustar una sola zona de cocción.

Para ajustar el tiempo para varias zonas de cocción al mismo tiempo, se activa el punto decimal de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla muestra el Temporizador de minutos. El punto de la zona de cocción correspondiente está parpadeando.

Esto se muestra tal y como se indica a continuación:

3. (fijado en 15 minutos)

6. (fijado en 45 minutos)

15


Una vez agotado el tiempo ajustado en el Temporizador, la zona de cocción correspondiente se apaga. Entonces se muestra un nuevo Temporizador de minutos, y el punto de la zona de cocción correspondiente está parpadeando. Esto se muestra tal y como se indica a la derecha:

30 **6.**
(fijado en 30 minutos)




Al tocar el símbolo en el campo de selección de zonas de cocción, el tiempo correspondiente aparecerá en la pantalla digital.

ES


El uso de la función Start/Pausa

1. Mientras las zonas de cocción están funcionando, toque el botón de Start/Pausa .

Todas las pantallas de las zonas de cocción muestran "11", y el calentamiento se detiene.

En este caso, solo se pueden manejar los botones ,  y .



2. Vuelva a tocar el botón de Start/Pausa  para continuar con el proceso de cocción.

En las pantallas aparecen los ajustes iniciales, y las zonas de cocción vuelven a calentarse.

Desconexión automática / horas de trabajo estándar

El apagado automático es una función de seguridad utilizada en placas de inducción. Se apaga automáticamente cuando a cualquiera de los usuarios se le olvida apagar el aparato.

Las horas de trabajo estándar para los diferentes niveles de cocción se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de cocción	Mantenimiento del calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas de trabajo estándar	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Al retirar el recipiente de cocción, la placa de inducción puede dejar de calentarse inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.

Recomendaciones para la cocción

- Comience el proceso de cocción con un ajuste alto y, a continuación, vaya reduciéndolo cuando la comida ya esté caliente o hirviendo.
- Al usar la tapa, se acorta el tiempo de cocción y se ahorra energía, ya que se retiene el calor en la olla.
- Cuando cocine con la tapa puesta, reduzca el nivel de cocción tan pronto como aparezca vapor entre la tapa y el recipiente de cocción.
- Para reducir el tiempo de cocción, reduzca al máximo la cantidad de líquido o grasa.
- Al calentar purés, sopas cremas y salsas espesas, revuélvalos de vez en cuando.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, la comida debe guardarse en recipientes cerrados para mantener el calor hasta que se sirvan.
- No exceda el tiempo de cocción de los alimentos con el fin de preservar su valor nutricional.
- Para obtener resultados de cocción más saludables, no caliente el aceite o la grasa hasta el punto de humo.
- Para dorar la comida, fríela en pequeñas raciones, una tras otra.
- Los recipientes de cocción pueden alcanzar altas temperaturas durante el proceso de cocción. Use paños de cocina o guantes de protección.

Ajuste de niveles de cocción

Las siguientes configuraciones solo deben considerarse como recomendaciones. El ajuste exacto depende de muchos factores, incluidos el recipiente de cocción utilizado y la cantidad de alimentos que se preparan. Hay que "experimentar" con la placa de inducción para encontrar ajustes que mejor se adapten a platos elegidos.

Instalación	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• calentar suavemente pequeñas cantidades de alimentos• fundir chocolate, mantequilla y productos alimenticios que suelen quemarse rápidamente• hervir levemente• calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• calentar• hervir rápidamente• hervir arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• las crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• freír• hervir pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• freír• freír brevemente• hervir sopas• hervir agua

Tab. 4

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.
- Las esponjas de cocina, algunos estropajos de nylon para raspar y los detergentes cáusticos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Deben usarse solamente productos de limpieza adecuados o esponjas especiales para el vidrio de cerámica de las placas de inducción. Siga las instrucciones del fabricante de tal producto de limpieza y productos auxiliares.

ES

6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato regularmente, al final de la jornada; si es necesario hágalo con más frecuencia. De esta manera, se puede evitar que los restos de comida se quemen.
2. La superficie de cocción puede limpiarse solamente cuando el indicador de calor residual se apaga.
3. La suciedad diaria en la superficie de cocción (huellas dactilares, manchas de comida o suciedad que no contenga azúcar en el vidrio) debe limpiarse con un paño suave y húmedo para fregar platos.
4. Repase con un paño humedecido con agua limpia.
5. La superficie de cocción debe secarse con un paño suave / toallita de papel.

¡RECOMENDACIÓN!

Mientras la superficie de cocción está caliente, no deben utilizarse ningunos productos de limpieza, ya que estos pueden causar aparición de manchas. Asegúrese de que todos los residuos del producto de limpieza utilizado sean eliminados.

6. Los residuos de alimentos que han salido de la olla y se han depositado o fundido en la superficie de cocción, así como los residuos que contienen azúcar deben eliminarse inmediatamente o lo antes posible. Puede ser difícil quitarlos cuando la superficie de cocción se enfríe, y la superficie de vidrio incluso puede dañarse permanentemente.

¡PRECAUCIÓN! ¡Riesgo de quemaduras!

La superficie de cocción está muy caliente al finalizar el proceso de cocción.

No toque la superficie de cocción mientras permanece caliente.

7. Use un raspador de vidrio que sea adecuado para las placas de inducción de vidrio. Observe las instrucciones del fabricante.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de heridas por corte!

La hoja del raspador para el vidrio es muy afilada cuando se quita el protector de seguridad.

Tenga cuidado al manipular el raspador para el vidrio.

Almacene el raspador para el vidrio fuera del alcance de los niños.

8. Sostenga el raspador para el vidrio en un ángulo de 30° con respecto a la superficie de cocción y mueva la suciedad o los alimentos derramados hacia el área fría de la superficie de cocción.
9. Elimine la suciedad con una esponja de cocina o un paño y limpie la superficie de cocción según las indicaciones descritas anteriormente.
10. Cuando los alimentos se derraman en el área de control táctil, suena una señal acústica, y es posible que el aparato no funcione mientras haya líquidos sobre él.
11. Apague el aparato y quite los líquidos y los restos de los alimentos con una esponja o un paño.
12. Limpie el campo de control táctil con un paño húmedo y, a continuación, séquelo por completo con un paño de tela/toallita de papel.

7 Indicaciones y consejos

Problema	Posible causa	Acción
El aparato no se enciende	El aparato no está conectado a la fuente de alimentación El aparato no está encendido	Conecte el aparato a la fuente de alimentación y enciéndalo Compruebe la alimentación Si el problema no se elimina, póngase en contacto con el servicio técnico
El control táctil no reacciona	El control táctil está bloqueado	Desbloquee el sistema de control según las instrucciones del capítulo "Bloqueo/desbloqueo del sistema de control".
El control táctil es difícil de manejar	Hay una fina capa de agua o suciedad en el control táctil Tal vez se utiliza la punta del dedo para manejar el control táctil	Asegúrese de que el área del control táctil esté siempre limpia y seca Use la yema del dedo para manejar el control táctil
El campo de vidrio está rayado	Los utensilios de cocina tienen bordes rugosos Se ha utilizado producto de limpieza inapropiado u otros tipos de detergentes	Use recipientes de cocción adecuados ("Recipientes de cocción adecuados e inadecuados") Use productos de limpieza apropiados ("Limpieza")

Indicaciones y consejos

Problema	Posible causa	Acción
Algunas sartenes/ollas emiten crepitaciones o chasquidos	Esto se debe a la construcción de los recipientes de cocción: las capas de diferentes metales vibran de diferentes maneras	Esto es normal para los recipientes de cocción aptos para las cocinas de inducción y no indica un mal funcionamiento o un error
Zumbido silencioso durante el funcionamiento a alta potencia	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción	Esto es normal, al reducir los ajustes de potencia, el sonido se vuelve más silencioso o desaparece por completo
Ruido mientras el ventilador está funcionando	Los ventiladores incorporados previenen el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos durante el funcionamiento y poco después de apagar el aparato	Es algo normal y no requiere ninguna intervención
Los recipientes de cocción no se calientan	El aparato no detecta un recipiente de cocción por alguna de las siguientes razones: <ul style="list-style-type: none"> – este mismo no está diseñado para las cocinas de inducción – es demasiado pequeño para la zona de cocción determinada – no está colocado en la parte central 	Utilice solamente recipientes adaptados para las cocinas de inducción Asegúrese de que el diámetro/tamaño del fondo de la olla/sartén se corresponda con la zona de cocción El recipiente de cocción debe colocarse siempre en la parte central de la zona de cocción


Tab. 5

8 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.

Código de fallo	Causa	Eliminación
Los indicadores LED no se iluminan	Falta de la corriente	Compruebe la alimentación
	La conexión entre la placa de alimentación y el panel de la pantalla está dañada	Póngase en contacto con el servicio técnico y encargue la revisión de la conexión
	Los componentes de la placa de alimentación están dañados	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El panel de la pantalla está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
Algunos botones no funcionan o los indicadores LED no funcionan correctamente	El panel de la pantalla está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Pieza dañada (p.ej. el transistor).	Póngase en contacto con el servicio técnico
El indicador del modo de cocción se enciende, pero el aparato no se calienta	La temperatura de la placa de cocción es demasiado alta	Compruebe la temperatura ambiente Despeje la entrada y salida de aire
	Ventilador(es) bloqueado(s) o dañado(s)	Revise los ventiladores y, si es necesario, encárguele a un servicio técnico que lo reemplace
	La placa de alimentación está dañada	Póngase en contacto con el servicio técnico

Posibles fallos

Código de fallo	Causa	Eliminación
Durante el funcionamiento, el aparato deja de calentarse, y la "u" parpadea en la pantalla	Recipiente de cocción incorrecto	Use un recipiente de cocción correcto
	El diámetro del recipiente de cocción es demasiado pequeño	
	El detector de recipientes está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La superficie de cocción se ha sobrecalentado	Apague el aparato con el botón  , deje que se enfríe y, a continuación, vuelva a encenderlo
Los indicadores de las zonas de cocción del mismo lado (primera y segunda zona de cocción) muestran "u".	Error de conexión de la placa de alimentación y el panel de la pantalla	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El panel de la pantalla está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La placa de alimentación está dañada	Póngase en contacto con el servicio técnico
Sonidos ruidosos provenientes de los ventiladores	Ventiladores dañados	Póngase en contacto con el servicio técnico
El aparato o la zona de cocción se apaga sola Se oye una señal acústica y se muestra un código de error	Error técnico	Apunte el código de error y póngase en contacto con el servicio técnico


Mensajes sobre los códigos de errores

Código de fallo	Causa	Eliminación
F1-F6	Sensor de temperatura dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
F9-FA	Sensor de temperatura del error IGBT	Póngase en contacto con el servicio técnico
FC	La conexión entre el panel de la pantalla y la placa principal ha fallado	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1/E2	Tensión de alimentación incorrecta	Revise la alimentación eléctrica y vuelva a encender el aparato
E3/E4	El sensor de temperatura de la zona de vidrio está demasiado caliente	Deje que el aparato se enfríe y reinicie
E5	El sensor de temperatura IGBT está demasiado caliente	Deje que el aparato se enfríe y reinicie

ES

9 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.