

## DT 2000 1G



**370211**

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: 2.0

Fecha de elaboración: 2024-06-11

---

## 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 .....	14
6	Limpieza.....	19
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	19
6.2	Limpieza .....	19
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación .....	22



**¡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 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.

## La seguridad

---

### Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

### Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado 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 solamente bajo supervisión

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

ES

### Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando su estado técnico no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando el estado técnico de los elementos de conexión no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Se puede utilizar el aparato solo cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Esta prohibido realizar modificaciones o cambios 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:

- Asar alimentos 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.

## 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>Parrilla contacto DT 2000 1G</b>
Número de artículo:	<b>370211</b>
Material:	acero inoxidable
Material de las planchas:	aluminio
Número de unidades de parrilla:	1
Medidas de la plancha superior (anch. x prof.) en mm:	205 x 285
Medidas de la plancha inferior (anch. x prof.) en mm:	240 x 305
Versión con superficie de parrilla:	lisa
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 300
Ajuste de tiempo en minutos:	0 - 99
Grado de protección:	IPX4
Potencia nominal:	2 kW   230 V   50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	320 x 555 x 305
Peso en kg:	20,4

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

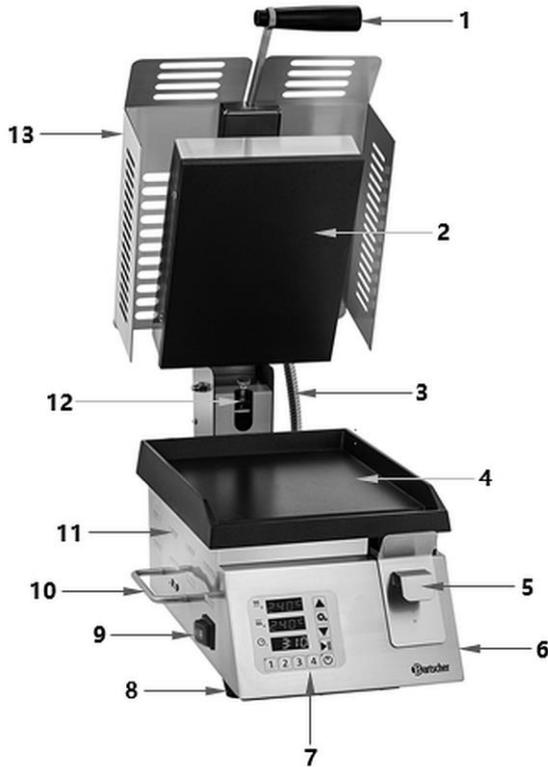
- Ajuste de temperatura:
  - temperatura de las planchas de parrilla regulable por separado
  - con incrementos de 10 °C
  - termostática
- Programación: sí
- Tope regulable de la plancha superior de parrilla
- Bandeja colectora de grasa
- Temporizador
- Pantallas digitales
- Control:
  - electrónico
  - botón
- Interruptor de encendido/apagado
- Luz indicadora: Enc./apag.
- Características:
  - 4 memorias para guardar los ajustes de la parrilla
  - Pantallas digitales de temperatura y tiempo
  - Señal acústica cuando finaliza el tiempo programado

ES

## 4.2 Funciones del aparato

El control independiente de la temperatura de las planchas superior e inferior permite ajustar individualmente la temperatura de la parrilla para adaptarla a cada plato. Gracias a su diseño compacto y su superficie de asado extraprofunda, este modelo se puede utilizar en cualquier cocina para disfrutar de momentos de relajación mientras se prepara la comida: una señal acústica avisa de que ha transcurrido el tiempo programado.

### 4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- |                                                                                              |                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. Mango de manejo                                                                           | 2. Plancha superior                                                   |
| 3. Guiado de cables                                                                          | 4. Plancha inferior                                                   |
| 5. Bandeja colectora de grasa                                                                | 6. Carcasa                                                            |
| 7. Panel de control                                                                          | 8. Soporte (4x)                                                       |
| 9. Interruptor de encendido/apagado con una luz indicadora de alimentación integrada (verde) | 10. Asa (2x)                                                          |
| 11. Orificios de ventilación                                                                 | 12. Tornillo de ajuste del tope de la plancha superior de la parrilla |
| 13. Protección de chapa contra el calor                                                      |                                                                       |

## 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.

ES

#### 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 siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas

## Instalación y servicio

---

- lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- Guarde la distancia mín. de 20 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

### 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



### ADVERTENCIA

**¡Riesgo de quemaduras!**

**Durante el funcionamiento, las placas, el recipiente colector y las partes externas se calientan fuertemente y permanecen calientes durante algún tiempo después de apagar el aparato.**

No toque las superficies calientes.

Durante el funcionamiento del aparato y justo después de finalizarlo, toque solamente el mango y los elementos de control.

**¡Peligro de quemaduras por vapor caliente!**

**Al abrir el aparato durante el funcionamiento puede salir vapor caliente.**

Abra siempre el aparato despacio y con cuidado utilizando el mango de manejo.

**¡Peligro de quemaduras por grasa caliente, salpicaduras de grasa!**

Protege las manos y la cara de posibles salpicaduras de grasa.

Utilice guantes de protección.

ES

### Antes del primer uso

1. Antes de su uso, el aparato debe limpiarse siguiendo las instrucciones del apartado **6 "Limpieza"**.
2. Desinfecte regularmente las planchas de la parrilla con un desinfectante apto para el contacto con alimentos.
3. Coloque la bandeja colector de grasa limpia y completamente seca en la parte delantera del aparato, en la ranura prevista para ello.
4. Rocíe las planchas de la parrilla con un spray antiadherente tres o cuatro veces antes de usarlas.

### Elementos de control / indicadores

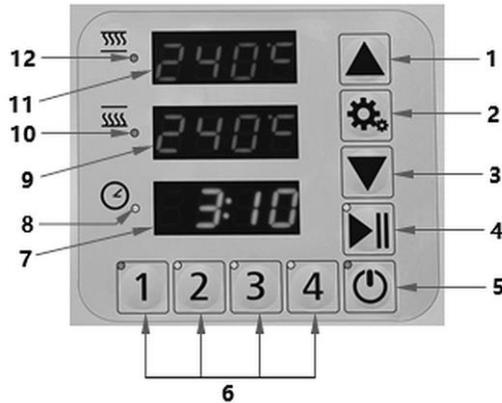


Fig. 2

- |                                                                                            |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1. Botón para aumentar el valor de ajuste                                                  | 2. Botón de ajuste                                                        |
| 3. Botón para reducir el valor de ajuste                                                   | 4. Botón Start/Stop Temporizador                                          |
| 5. Botón de enc./apag. Con una luz indicadora                                              | 6. Botones de selección rápida de programas con luces indicadoras         |
| 7. Pantalla digital de ajuste de tiempo                                                    | 8. Luz indicadora de tiempo                                               |
| 9. Pantalla digital de visualización de temperatura de la plancha inferior de la parrilla  | 10. Luz indicadora de calentamiento de la plancha inferior de la parrilla |
| 11. Pantalla digital de visualización de temperatura de la plancha superior de la parrilla | 12. Luz indicadora de calentamiento de la plancha superior de la parrilla |

ES

### Puesta en marcha

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
2. Encienda el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado situado en el lado izquierdo del aparato.

Se enciende la luz indicadora verde en el interruptor de encendido/apagado.

3. Pulse ligeramente el botón de enc./apag.  del panel de control del aparato.

La luz indicadora del botón de enc./apag. se ilumina para indicar que el aparato está encendido.

Al encender el aparato, en las pantallas digitales correspondientes aparecen los últimos ajustes de temperatura y tiempo utilizados.

Si, tras la conexión, los ajustes no se corresponden con los valores deseados, pueden ser modificados en función de las necesidades. Las memorias disponibles para guardar los ajustes **1** **2** **3** **4** se pueden programar con los ajustes de temperatura y tiempo deseados. Para programar el aparato, siga las instrucciones del apartado siguiente.

### Modificación de los parámetros establecidos

#### 1. Temperatura de la plancha superior de la parrilla:

- para modificar la temperatura, pulse primero uno de los botones de selección rápida (por ejemplo, modo),
- a continuación, pulse una vez el botón de ajuste , para visualizar la temperatura ajustada de la plancha superior de la parrilla,
- a continuación, pulse el botón  o  para ajustar la temperatura deseada de la plancha superior de la parrilla.

La temperatura se puede ajustar en el rango de 50 °C a 300 °C, en pasos de 10 °C.

#### 2. Temperatura de la plancha inferior de la parrilla:

- a continuación, pulse una vez el botón de ajuste , para visualizar la temperatura ajustada de la plancha inferior de la parrilla,
- a continuación, pulse el botón  o  para ajustar la temperatura deseada de la plancha inferior de la parrilla.

#### 3. Ajuste de tiempo:

- pulse tres veces el botón de ajustes , para visualizar el ajuste de tiempo,
- a continuación, pulse el botón  o  para ajustar el tiempo deseado.

El tiempo puede ajustarse de 0 a 99 minutos.

#### 4. Para confirmar los parámetros ajustados, pulse el botón de ajustes .

#### 5. Para modificar los ajustes de temperatura y tiempo de otros programas, pulse sucesivamente los botones de selección rápida correspondientes **2**, **3**, **4** y modifique los parámetros del mismo modo que se ha descrito anteriormente.

### Preparación de alimentos

**¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!**

**Las planchas de la parrilla del aparato se calientan considerablemente.**

Utilice utensilios de cocina adecuados para colocar los alimentos en la plancha de la parrilla caliente y retirarlos de la misma.

**¡ATENCIÓN!**

**Los utensilios de cocina inadecuados pueden dañar la plancha de la parrilla.**

No utilices utensilios duros o afilados para poner o quitar la comida.

1. Pulse en uno de los platos según los botones de selección rápida programados.

La pantalla digital superior muestra la temperatura actual de la plancha superior de la parrilla, la pantalla digital central muestra la temperatura actual de la plancha inferior de la parrilla. La pantalla digital inferior muestra el tiempo restante.

Se encienden las luces indicadoras de calentamiento de la plancha superior e inferior de la parrilla.

Las planchas de la parrilla se calientan hasta alcanzar las temperaturas programadas.

Las planchas de la parrilla se calientan hasta alcanzar las temperaturas programadas.

Cuando se alcanza la temperatura programada, ésta aparece en la pantalla digital de la plancha superior e inferior de la parrilla. Las luces indicadoras de calentamiento se apagan.

2. Tire de la palanca de mando de la plancha superior de la parrilla hacia arriba hasta el tope ajustado.

3. Dependiendo del producto que se vaya a preparar, las planchas de la parrilla deben engrasarse con una pequeña cantidad de aceite de cocina (spray antiadherente) para evitar que se queme el producto.

4. Coloque los alimentos deseados en la plancha inferior de la parrilla.

5. Tire con cuidado de la palanca de mando hacia abajo para cerrar la plancha de la parrilla.

6. Pulse el botón Start/Stop  para activar el temporizador.

Una vez transcurrido el tiempo programado, en la pantalla digital inferior aparece "End " y se produce una señal acústica.

7. Pulse de nuevo el botón Start/Stop  para detener el cronometraje y apagar la señal.

8. Tire de la palanca de mando hacia arriba.

9. Retire los alimentos preparados de la plancha inferior del grill.
10. Sirva los alimentos preparados.
11. En caso de que sea necesario, se pueden realizar los siguientes procesos de asado con los ajustes anteriores o seleccionar otro modo con los ajustes de temperatura y tiempo guardados.
12. Cuando el aparato no esté en uso, se recomienda cerrar la plancha superior de la parrilla para evitar la pérdida de calor y ahorrar electricidad.
13. Después de terminar de cocinar, la grasa y los líquidos de la plancha inferior de la parrilla deben desplazarse con un rascador hacia el orificio de drenaje para que escurran en la bandeja colectora de grasa.

### ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!

**Las planchas de la parrilla y las grasas/líquidos que se encuentran en ellas están muy calientes durante la cocción y durante un tiempo después.**

Se debe tener especial cuidado al retirar las grasas/líquidos de la plancha de la parrilla.

Es necesario utilizar guantes resistentes al calor.

### Bandeja colectora de grasa

En la parte delantera de la plancha inferior de la parrilla hay una bandeja colectora de grasa.

Las grasas y los líquidos de los alimentos preparados fluyen hacia la bandeja colectora de grasa a través del desagüe situado en la plancha inferior de la parrilla.

1. Durante el funcionamiento del aparato, observe la bandeja colectora de grasa.
2. La bandeja colectora de grasa debe retirarse y vaciarse regularmente cuando el aparato, la bandeja y su contenido se hayan enfriado.



Fig. 3

### Apagado del aparato

1. Si no va a utilizar más el aparato, apáguelo con el botón de enc./apag.  del panel de control.
2. Apague el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado situado en el lado izquierdo del aparato.
3. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

### Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que se activa cuando el aparato se sobrecalienta. El aparato se apaga.

Tras el apagado automático, el aparato sólo puede volver a encenderse pulsando interruptor RESET situado en la parte trasera- Siga el procedimiento descrito a continuación:

- desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!)
- espere hasta que el aparato se enfríe
- pulse selector RESET situado en la parte trasera
- encienda el aparato como lo hace habitualmente.

Si el termostato de seguridad se activa nuevamente en poco tiempo, póngase en contacto con el servicio técnico.



Fig. 4

## 6 Limpieza

ES

### 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

**¡ADVERTENCIA!**

**¡Riesgo de quemaduras!**

**Durante el funcionamiento, la bandeja colectora de grasa y su contenido se calientan considerablemente y permanecen calientes durante algún tiempo después de apagar el aparato.**

Antes de limpiar, siempre espere a que la bandeja colectora de grasa y su contenido se enfríen.

### **¡ATENCIÓN!**

**Esté atento de que no entre humedad, aceite o grasa en el interior del aparato.**

1. Es necesario limpiar el aparato a fondo al final de la jornada laboral y, si es necesario, también entre los ciclos de trabajo.
2. Retire toda la grasa y los restos de comida de la plancha inferior de la parrilla con una rasqueta, deslizándola a través del desagüe hacia la bandeja colectora de grasa.
3. Limpie la parte externa de las placas superior e inferior con un paño suave y húmedo. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave.
4. Limpie las planchas de la parrilla con un paño limpio para eliminar completamente cualquier residuo de producto de limpieza.
5. Las planchas de la parrilla deben limpiarse regularmente con un desinfectante adecuado para el contacto con alimentos.
6. Seque bien las planchas de la parrilla con un paño suave.
7. Engrase ligeramente las planchas de la parrilla y cierre la plancha superior.
8. Retire la bandeja colectora de grasa y vacíela.
9. Lave a fondo la bandeja colectora de grasa con agua tibia, un paño o un cepillo de fregar y un detergente suave.
10. Para terminar, seque la bandeja colectora de grasa.
11. Vuelva a colocar la bandeja colectora de grasa completamente seca en el aparato.
12. Limpie la carcasa, el mando de control y el exterior de la plancha superior de la parrilla con agua tibia y un paño suave y húmedo. En caso de suciedad más persistente, use un detergente suave.
13. Limpie las superficies que se han limpiado con un paño limpio.
14. Seque por completo el aparato.
15. Limpie el cable de conexión y el panel de control con un paño ligeramente húmedo.

## 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.

Fallo	Posible causa	Eliminación
En las pantallas digitales no aparece ningún valor	El cable de conexión no está correctamente enchufado a la toma de corriente	Enchufe correctamente el cable de conexión en la toma de corriente
	El aparato no está encendido	Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado
	Fallo de la tarjeta de control	Compruebe el panel de control y el cableado Póngase en contacto con el servicio técnico
Código de error er01	Termopar de la plancha superior de la parrilla defectuoso	Compruebe el circuito eléctrico y arregle el cableado
	El cableado suelto del termopar provoca una interrupción en el circuito	
Código de error er02	Termopar de la plancha inferior de la parrilla defectuoso	Compruebe el circuito eléctrico y arregle el cableado
	El cableado suelto del termopar provoca una interrupción en el circuito	
Las planchas de la parrilla no se calientan	El cableado del tubo del calentador está suelto	Comprobar el cableado de la instalación
	El tubo del calentador está defectuoso	Póngase en contacto con el servicio técnico

### 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.