

**400E-G - 600E-G - 600E-GR**



**115308 - 115309 - 115320**

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: 2024-04-22

---

## 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 .....	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 .....	11
4.3	Vista general de los subgrupos.....	12
5	Instrucciones de montaje.....	13
5.1	Instalación.....	13
5.2	Desembalaje y colocación .....	13
5.3	Conexión eléctrica .....	14
6	Manual de uso .....	15
6.1	Manejo .....	16
7	Limpieza y conservación .....	19
7.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	19
7.2	Limpieza .....	19
7.3	Conservación.....	20
8	Posibles fallos.....	21
9	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 encargarle 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.

### 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.

### Uso solamente bajo supervisión

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

### 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 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 carne, pescado y verduras.

## 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:

- Asar alimentos inadecuados.



## 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

#### Versión / Características 115308 / 115309 / 115320

- Serie: 650
- Tipo: aparato de sobremesa
- Tipo de alimentación: eléctrica
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Zonas de calentamiento regulables por separado
- Termostato de seguridad
- Bandeja colectora de grasa
- Protección antisalpicaduras
- Luz indicadora: calentamiento
- Incluye: 1 rascador de limpieza

<b>Denominación:</b>	<b>Plancha 650 400E-G</b>
Número de artículo:	<b>115308</b>
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero inoxidable
Versión le de superficie de asado:	liso, inclinado
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	390 x 515
Número de zonas de calentamiento:	1
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 300
Potencia nominal:	3,9 kW   400 V   50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	400 x 650 x 295
Peso en kg:	35,4

<b>Denominación:</b>	<b>Plancha 650 600E-G</b>
Número de artículo:	<b>115309</b>
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero inoxidable
Versión le de superficie de asado:	liso, inclinado
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	590 x 515
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 300
Potencia nominal:	7,8 kW   400 V   50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 650 x 295
Peso en kg:	51,0

ES

<b>Denominación:</b>	<b>Plancha 650 600E-GR</b>
Número de artículo:	<b>115320</b>
Material:	CNS 18/10
Material de la superficie de asado:	acero inoxidable
Versión le de superficie de asado:	1/2 liso, 1/2 acanalado, inclinado
Medidas de la superficie de asado (anch. x prof.) en mm:	590 x 515
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de - a en °C:	50 - 300
Potencia nominal:	7,8 kW   400 V   50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	600 x 650 x 295
Peso en kg:	51,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### **Termostato de seguridad**

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que detiene el funcionamiento del aparato cuando la temperatura de funcionamiento supera la temperatura máxima tolerada.

El termostato de seguridad debe reajustarse para restablecer el funcionamiento. Esta operación solo puede realizarse por un técnico cualificado y autorizado.

## **4.2 Funciones del aparato**

La serie 650 destaca por su óptima eficiencia energética, su alto rendimiento y su gran facilidad de limpieza. Gracias a su diseño modular, los aparatos son fáciles de combinar y pueden colocarse de diferentes maneras. El aparato está hecho completamente de acero al cromo-níquel 18/10.

Las planchas de la serie 650 están diseñadas para preparar alimentos directamente en la superficie de asado.

## 4.3 Vista general de los subgrupos

115309 / 115320

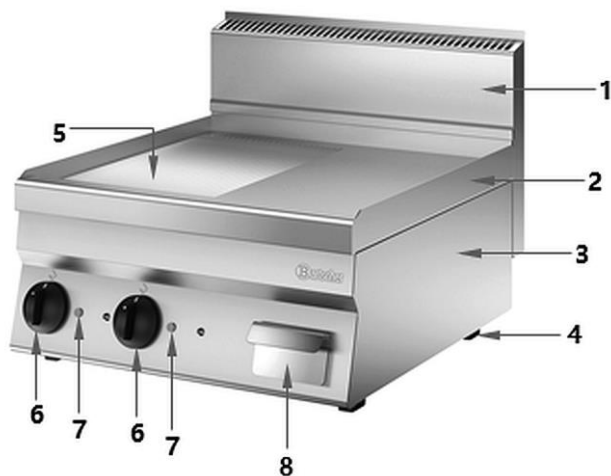
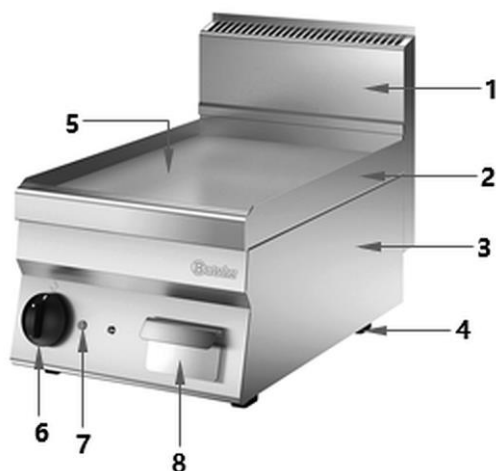


Fig. 1

ES

115308



1. Extractor
2. Borde de la superficie de trabajo
3. Carcasa
4. Patas (4x)
5. Superficie de asado
6. Regulador de temperatura
7. Indicador de calentamiento (naranja)
8. Depósito colector de grasa

Fig. 2

### 5 Instrucciones de montaje

#### 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.

#### 5.2 Desembalaje y 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.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
  - Nunca coloque el aparato justo al lado de las paredes, tabiques, muebles u otros objetos hechos de materiales inflamables. Mantenga una distancia mínima de 100 mm entre la parte trasera del aparato y estos objetos o paredes. Debe mantenerse una distancia de al menos 600 mm entre la superficie del aparato y las superficies horizontales ubicadas sobre la unidad.
  - Si no es posible mantener esta distancia mínima, las paredes deben aislarse con materiales de aislamiento térmico no inflamables (por ejemplo, películas hechas de material resistente al calor que pueda soportar temperaturas de al menos 65 °C). Tenga en cuenta las normas contra incendio vigentes.
  - El aparato puede instalarse individualmente o con otros aparatos de la misma línea de trabajo.

### **¡ATENCIÓN!**

**El dispositivo no es adecuado para la instalación en un armario.**


## **5.3 Conexión eléctrica**

- 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.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- Instale un disyuntor multipolar de capacidad adecuada con una separación entre contactos de al menos 3 mm delante del aparato y un interruptor diferencial de alta sensibilidad. Corriente de cortocircuito máxima admisible 1 mA/kW.
- Utilice un cable de conexión flexible con cubierta protectora de goma, tipo H05RN-F como mínimo.
- Conecte el cable de conexión a la regleta de bornes según el esquema eléctrico adjunto.



- Fije el cable de conexión con una abrazadera.
- Fije la parte del cable de conexión que queda fuera del aparato con un tubo metálico o una manguera de plástico rígido.

### Conexión a tierra y equipotencial

- Conecte el aparato a una toma de tierra adecuada. Conecte el cable de tierra al terminal marcado con el símbolo  $\perp$  junto a la regleta de terminales de entrada.
- Conecte la estructura metálica del aparato al dispositivo de conexión equipotencial de protección. Conecte el cable al terminal marcado con el símbolo  en la parte trasera de la unidad.

## 6 Manual de uso



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Riesgo de quemadura!

**Durante el funcionamiento, la carcasa y la superficie de asar se calientan fuertemente y permanecen calientes durante un tiempo después de apagar el aparato.**

No toque el aparato.

Para manipular el aparato use únicamente las asas y los elementos de manejo previstos para este fin.

Para colocar y retirar productos asados, use los cubiertos de barbacoa apropiados.

#### **El depósito colector de grasa y su contenido se calientan fuertemente.**

Vacíe el depósito colector de grasa tan solo después de que se haya enfriado.

#### ¡Riesgo de incendio!

**En la superficie de asado, nunca deben colocarse utensilios de cocina, toallas, papel, etc. mientras el aparato está en funcionamiento.** Nunca coloque recipientes de plástico u otros en la superficie de asado.

## Indicaciones para el usuario

- Lea atentamente este manual de uso. Contiene información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.
- Antes de poner el aparato en marcha, compruebe su estado y asegúrese de que este se encuentre en un espacio bien ventilado.
- Siempre deben seguirse las siguientes instrucciones de seguridad:
  - Nunca tape las rejillas de ventilación y de descarga del aparato.
  - El usuario debe hacer solo las operaciones rutinarias de limpieza diaria con el fin de mantener el aparato en buen estado; Respete las instrucciones del **capítulo "Limpieza y mantenimiento"**.
  - El aparato solo debe utilizarse para asar alimentos adecuados, no debe servir para otros fines. El uso incorrecto puede provocar daños graves a personas y cosas causados, por ejemplo, por las altas temperaturas, incendio, etc.
  - El aparato no debe funcionar en vacío durante largos periodos de tiempo. El aparato sólo debe calentarse inmediatamente antes de su uso.
  - Nunca deje el aparato funcionando sin vigilancia.
  - En caso de avería o mal funcionamiento, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor principal situado delante del aparato.
  - Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.
  - Una vez finalizado el uso del aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.

ES

## 6.1 Manejo

### Preparación para el uso

1. Antes de usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 "Limpieza".
2. Seque por completo el aparato.

3. Antes de poner el aparato en funcionamiento, el depósito colector de grasa debe colocarse en la abertura correspondiente localizada debajo de la superficie de asado.
4. Coloque la protección contra salpicaduras adjunta en el borde de la superficie de trabajo del aparato.



Fig. 3



Fig. 4

### Arranque del aparato

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.
2. Encienda el aparato con el interruptor principal.

#### ¡INDICACIÓN!

**Toda la superficie de asado de los aparatos 115309 y 115320 está dividida en dos zonas de calentamiento que pueden ajustarse por separado mediante los mandos correspondientes.**

ES

**Los siguientes ajustes corresponden a cada una de las zonas de calentamiento:**

3. Utilice el regulador de temperatura de la zona de calentamiento deseada para ajustar la temperatura necesaria para el alimento seleccionado. Se pueden realizar los siguientes ajustes:

<b>0</b>	- Posición APAG.
<b>50</b>	- Temperatura mínima
<b>100 – 200</b>	- Ajustes de temperatura media
<b>300</b>	- Temperatura máxima

Se enciende la luz indicadora de precalentamiento de color naranja que permanecerá encendida durante toda la fase de precalentamiento. Cuando el aparato haya alcanzado la temperatura ajustada, la luz indicadora de calentamiento naranja se apagará. Si la temperatura cae, el calentador se activará de nuevo y la luz indicadora de calentamiento naranja volverá a encenderse.

## Preparación de alimentos

1. Caliente la superficie de asado requerida a la temperatura adecuada para platos seleccionados.
2. Prepare los productos necesarios para asar.
3. Vaya colocándolos en la superficie de asado uno por uno.
4. Observe el producto asado durante el proceso de asado.
5. Mientras tanto, dé la vuelta a los productos que se están asando.
6. Retire los productos ya listos de la superficie de asado utilizando cubiertos de barbacoa apropiados (pinzas para parrilla, tenedor para barbacoa, etc.)

### ¡ATENCIÓN!

**Los residuos de grasa/asado pueden quemarse en la superficie de trabajo.**

Después de cada proceso de asado, limpie la superficie de trabajo con la rasqueta de limpieza incluida, empujando la grasa y los residuos quemados hacia el orificio de drenaje de grasa de la superficie de trabajo en el colector de grasa.

7. Cuando finalice el proceso de asado y el aparato ya no se use, gire el regulador de temperatura a la posición "0".
8. Desconecte el aparato con el interruptor principal de la alimentación eléctrica.

ES

## Depósito colector de grasa

Durante el asado, la grasa y los restos fluyen a través de la abertura de drenaje de grasa de la superficie de trabajo hasta el colector de grasa.

### ¡ATENCIÓN!

**Coloque siempre el colector de grasa en el aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**

1. Revise el depósito colector de grasa con regularidad.

### ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

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

El colector de grasa debe manipularse con mucho cuidado.

El colector de grasa y su contenido deben enfriarse antes de vaciarlo.

2. El colector de grasa debe vaciarse al final de la jornada de trabajo, si es necesario también entre los ciclos de asado.

## 7 Limpieza y conservación

### 7.1 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.

#### ¡ATENCIÓN!

**No coloque nunca cubitos de hielo sobre la superficie de trabajo caliente para limpiar el aparato.**

ES

### 7.2 Limpieza

1. Una vez finalizado el asado, y cuando el aparato se haya enfriado, límpielo cuidadosamente.



Fig. 5

2. Elimine los residuos de la superficie de asado moviéndolos con el raspador de limpieza suministrado sobre el desagüe para la grasa hacia el depósito colector de grasa.

3. Retire el protector antisalpicaduras del aparato y límpielo con agua tibia, un paño suave y un producto de limpieza suave.
4. Para finalizar, limpie la superficie de asado con un paño suave y un producto de limpieza neutro.
5. Enjuague varias veces con agua limpia con el fin de eliminar completamente los restos del detergente.
6. Retire el depósito colector de grasa y vacíelo.

7. Lave a fondo el colector de grasa con agua tibia, un paño, una esponja o un cepillo de fregar y un detergente suave.
8. Enjuague con agua limpia.
9. Limpie la carcasa, el extractor de ventilación y los elementos de control con un paño suave humectado con agua tibia y un detergente suave.
10. Para finalizar, seque bien todas las superficies y los elementos extraíbles del aparato que se han limpiado.
11. Vuelva a montar en el aparato las piezas retiradas (protección antisalpicaduras, bandeja colectora de grasa).
12. Aplique una fina capa protectora de aceite alimenticio en la superficie de asado.

### 7.3 Conservación

Recomendamos que, al menos dos veces al año, un técnico de servicio autorizado realice el mantenimiento del aparato y que, en caso necesario, se suscriba un contrato de servicio.

Los siguientes trabajos de mantenimiento deben realizarse con regularidad:

- comprobación de los valores eléctricos de cada fase
- comprobación del correcto encendido de las resistencias.

## 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.

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
El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta	La fuente de alimentación no es la apropiada o no funciona.	Comprobar si la fuente de alimentación o el cable están dañados.
	Termostato(s) defectuoso(s)	Póngase en contacto con el servicio técnico
	La temperatura no está ajustada	Ajuste la temperatura
	Elemento(s) calefactor(es) defectuoso(s)	Póngase en contacto con el servicio técnico
	Se ha activado el termostato de seguridad	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El control de temperatura está dañado	Póngase en contacto con el servicio
Es imposible ajustar la potencia de calentamiento	Termostato(s) defectuoso(s)	Póngase en contacto con el servicio técnico

### 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.