

IK 25-1TCK - IK 35-1TCK



105917 - 105919

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

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

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



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2024-02-19

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.....	13
4.3	Funciones del aparato	13
5	Instalación y servicio	14
5.1	Instalación.....	14
5.2	Manejo	16
6	Limpieza.....	22
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	22
6.2	Limpieza	22
7	Posibles fallos.....	24
8	Recuperación	26



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

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

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

ES

1 La seguridad

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

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

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



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

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



¡PRECAUCIÓN!

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

¡ATENCIÓN!

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

¡INDICACIÓN!

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

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

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

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo 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.
- No rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.
- No coloque utensilios metálicos de cocina, tapas, cuchillos u otros objetos metálicos en la zona de calentamiento. Una vez encendido el aparato, estos elementos podrían calentarse.

La seguridad

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

Campo electromagnético

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

Uso solamente bajo supervisión

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

Personal operativo

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

Uso indebido

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

1.3 Uso conforme a su destino

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.

Estos equipos están diseñados para uso comercial, por ejemplo, en restaurantes, comedores, hospitales y establecimientos comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de grandes cantidades de alimentos.

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

Versión / Características 105917 / 105919

- Conexión del aparato: listo para enchufar
- Color: acero noble| negro
- Tipo de zonas de cocción: inducción
- Control: táctil| mando giratorio
- Detección de recipientes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Pantalla digital
- Ajuste: potencia| temperatura
- Características:
 - diámetro mínimo de olla: 160 mm
 - diámetro máximo de olla: 280 mm
 - peso máximo de olla: 20 kg

Especificaciones

Nombre:	Placa de inducción IK 25-1TCK
N.º de artículo:	105917
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción	vitrocerámica
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	280 x 280
Cantidad de zonas de cocción:	1
Diámetro de la zona de cocción en mm:	195
Rendimiento máx. de superficie de cocción:	2,5 kW
Cantidad de niveles de potencia:	30
Rango de temperaturas de – a, en °C:	30 - 250
Cantidad de niveles de temperatura:	45
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	5
Potencia nominal:	2,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	310 x 385 x 130
Peso en kg:	5,0

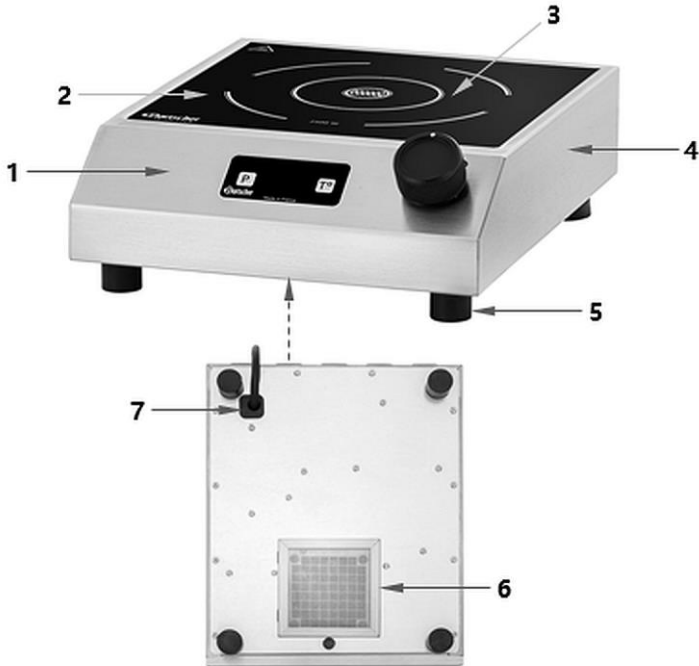
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Nombre:	Placa de inducción IK 35-1TCK
N.º de artículo:	105919
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción	vitrocerámica
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	280 x 280
Cantidad de zonas de cocción:	1
Diámetro de la zona de cocción en mm:	195
Rendimiento máx. de superficie de cocción:	3,5 kW
Cantidad de niveles de potencia:	35
Rango de temperaturas de – a, en °C:	30 - 250
Cantidad de niveles de temperatura:	45
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	5
Potencia nominal:	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	310 x 385 x 130
Peso en kg:	5,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Vista general de los subgrupos

105917 / 105919



ES

Fig. 1

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Panel de control de la superficie de cocción | 2. Placa de cocción |
| 3. Superficie de cocción | 4. Carcasa |
| 5. Patas (4x) | 6. Filtro antipolvo y antigrasa |
| 7. Cable de alimentación | |

4.3 Funciones del aparato

Mediante los ajustes adecuados y los utensilios de cocina apropiados, se pueden preparar y calentar los alimentos.

Para ajustar la potencia o la temperatura se utiliza una caja de control táctil y un mando giratorio.

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.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
 - El aparato no debe montarse cerca de otros aparatos u objetos sensibles a los campos magnéticos (p. ej.: radios, televisores, etc.).
 - Mantenga una distancia mínima 5 -10 cm de seguridad de paredes inflamables u otros objetos.

Conexión a la electricidad

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

5.2 Manejo

¿Cómo funcionan las zonas de calentamiento por inducción?

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

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

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

Además, el suministro de calor cambia de inmediato con cada cambio de ajuste y puede regularse con precisión. El calentaplato 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.

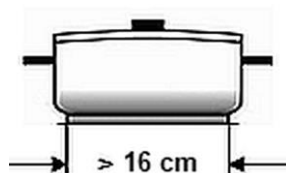
Utensilios de cocina adecuados

- 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 especial 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 16 a 28 cm.



Instalación y servicio

Por ejemplo

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

4 ollas con tapas

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

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

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

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

1 sartén

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

N.º de artículo: A130442

Utensilios de cocina inadecuados

- Recipientes con un fondo abultado
- Utensilios de cocina de aluminio, bronce o cobre, a menos que estén claramente marcados como adecuados para inducción
- Ollas/sartenes con un diámetro inferior a 16 cm
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina de cerámica
- Utensilios de cocina de vidrio



Antes del uso

1. Antes de su uso, el aparato debe limpiarse siguiendo las instrucciones del apartado 6 "Limpieza".
2. Seque por completo el aparato.
3. Coloque un recipiente idóneo con contenido en el centro de la zona de cocción.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

¡ATENCIÓN!

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

Si el aparato está encendido y en la zona de cocción hay un utensilio de cocina inadecuado o no hay ningún utensilio de cocina, el nivel de potencia seleccionado parpadeará en la pantalla digital.

En cuanto se coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción, el nivel de potencia ajustado se iluminará de forma permanente en la pantalla digital y el aparato comenzará a funcionar.

Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados para la inducción. No utilice el aparato sin recipientes de cocción o con recipientes de cocción vacíos.

ES

Elementos de control / mensajes visualizados

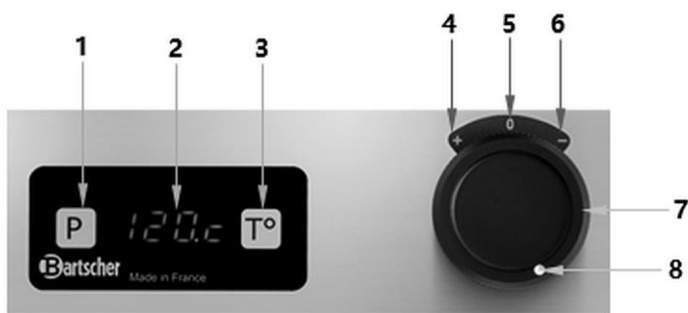


Fig. 2

- | | |
|--|---|
| 1. Control de potencia mediante pantalla táctil | 2. Pantalla digital |
| 3. Control de temperatura mediante pantalla táctil | 4. Botón de aumento de los valores ajustados (potencia o temperatura) |
| 5. Posición APAG. de la muletilla | 6. Botón de reducción de los valores ajustados (potencia o temperatura) |
| 7. Mando giratorio | 8. Marcador de ajuste del regulador giratorio |

Configuración

El aparato está equipado con un mando giratorio para ajustar los valores de potencia y temperatura. Junto a la pantalla digital hay dos campos táctiles ("P" para potencia y "T" para temperatura). La pantalla estándar de la unidad es el ajuste de potencia.

Si desea visualizar el ajuste de temperatura, pulse el campo táctil "T". La pantalla digital mostrará entonces la temperatura programada.

Potencia

Con el mando giratorio se puede modificar en cualquier momento el ajuste de potencia preestablecido.

9. Pulse el campo táctil "P".

En la pantalla digital aparece el nivel de potencia programado.

10. Gire el mando giratorio en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar los valores programados o en el sentido de las agujas del reloj para reducirlos hasta que la pantalla digital muestre el nivel de potencia deseado.

11. Es posible configurar los siguientes niveles de potencia:

	105917	105919
Niveles de potencia	Potencia en vatios	Potencia en vatios
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400
15	1000	1500

16	1100	1600
17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tab. 1

¡INDICACIÓN!

No caliente los alimentos aplicando el máximo nivel de potencia cuando se utilicen utensilios de cocina con revestimiento antiadherente (teflón) sin líquido o con muy poca grasa.

El nivel de potencia máximo se utiliza para cocinar y freír.

Temperatura

La temperatura puede ajustarse en cualquier momento entre 30 °C y 250 °C.

Intervalos de ajuste de temperatura difieren para los dos aparatos de la siguiente manera:

105917: en incrementos de 1 °C de 30 a 140 °C / en incrementos de 5 °C de 140 a 250 °C

105919: en incrementos de 5 °C de 30 a 250 °C

1. Pulse el campo táctil "T".

La pantalla digital muestra la temperatura programada en °C.

2. Gire el mando giratorio en el sentido contrario a las agujas del reloj para aumentar los valores programados o en el sentido de las agujas del reloj para reducirlos hasta que la pantalla digital muestre el ajuste de temperatura deseado.

Preparación de alimentos

1. Los alimentos requeridos deben prepararse con los ajustes de potencia o temperatura adecuados.
2. Vigile los alimentos durante la preparación, cambiando los ajustes de potencia o temperatura según sea necesario en función de las fases de cocción.

ES

Apagado del equipo

1. Una vez finalizado el proceso de cocción o mantenimiento del calor, gire el mando giratorio a la posición "0" APAG.

El aparato se apaga inmediatamente.

Al finalizar, el ventilador enfría los componentes electrónicos de la unidad durante unos minutos y, a continuación, se apaga.

2. Retire el utensilio de la zona de cocción.
3. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación. No hay que fiarse de la detección de utensilios.

¡ADVERTENCIA!

¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemadura!

La temperatura de los utensilios de cocina calienta la zona de cocción y la superficie permanece caliente después del uso del aparato.

No toque la superficie del aparato cuando está caliente.

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

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

6.2 Limpieza

1. Limpie el dispositivo con regularidad, siempre al final de la jornada; y si es necesario, incluso con más frecuencia.
2. Limpie la zona de cocción de vidrio, el panel de control y la carcasa con un paño blando y húmedo con detergente suave.
3. Repase con un paño limpio.
4. Si aparecen marcas de quemaduras en la placa de cristal, empápelas con un paño húmedo o una esponja. A continuación, elimine las manchas con un rascador especial para vidrio.
Limpie los restos de comida sueltos con un paño suave.
5. Para las manchas de cal, aplique un poco de vinagre de alcohol caliente en la zona y déjelo actuar unos minutos. A continuación, limpie la placa de cristal con un paño suave. Utilice un producto de limpieza de uso doméstico.
6. A continuación, seque por completo todas las superficies limpiadas con un paño suave.
7. Los orificios de ventilación del panel trasero del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Estos deben limpiarse con un cepillo o una aspiradora.
8. Limpie el cable de conexión solamente con un paño ligeramente humedecido.

Limpieza

9. Retire el filtro antipolvo y antigrasa del aparato para su limpieza.

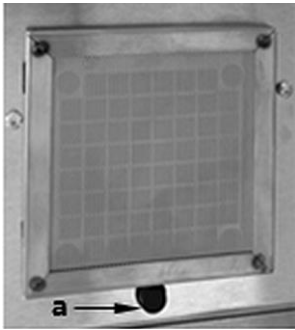


Fig. 3

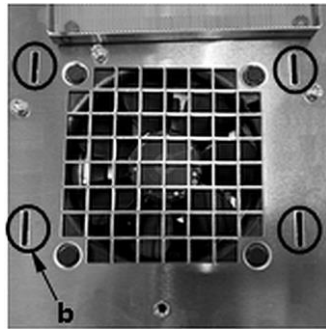


Fig. 4

10. Para ello, desenrosque el tornillo (a).
11. Retire el filtro antipolvo y antigrasa de las ranuras (b).
12. Limpie el filtro antipolvo y antigrasa regularmente (una vez a la semana) con un detergente suave o en el lavavajillas.
13. Después de la limpieza, vuelva a colocar el filtro antipolvo y antigrasa completamente seco en las ranuras (b).
14. A continuación, deslice el filtro antipolvo y antigrasa en las ranuras hacia arriba.
15. Fíjelo con el tornillo (a).

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.

Mensajes sobre los códigos de error

Código de error	Posible causa	Eliminación
F3	Cortocircuito en el sensor de temperatura del vidrio cerámico	Póngase en contacto con el servicio técnico
F4	Sensor de temperatura del vidrio cerámico desconectado o no instalado	Póngase en contacto con el servicio técnico
F5	Cortocircuito en el sensor de temperatura del vidrio cerámico (componentes de alimentación eléctrica)	Póngase en contacto con el servicio técnico
F6	Sensor de temperatura del vidrio cerámico desconectado o no instalado (componentes de alimentación eléctrica)	Póngase en contacto con el servicio técnico
F7	Sobrecalentamiento de los componentes electrónicos de alimentación	Deje que el aparato se enfríe y compruebe que las aberturas de ventilación no estén obstruidas.
F22	Temperatura del vidrio cerámico demasiado alta	Si el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con el servicio técnico.
F24	Placa electrónica del generador sobrecalentada debido a la temperatura ambiente	

Posibles fallos

Código de error	Posible causa	Eliminación
F9	Voltaje de red insuficiente	Problemas en la red eléctrica
F10	Voltaje de red demasiado elevado	Problemas en la red eléctrica
F11	Sensor de temperatura de la placa electrónica no instalado o desactivado.	Póngase en contacto con el servicio técnico
F12	El sensor de temperatura de la placa electrónica ha sufrido un cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-13	Ventiladores no instalados o defectuosos	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-14	Los ventiladores han sufrido un cortocircuito	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-15 / 16	Problema con la medición de la corriente de la bobina (Ipp o valores de sincronización)	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-18	Fallo de voltaje (13,8 V en la placa del generador)	Póngase en contacto con el servicio técnico
F19 / F20	Fallo de frecuencia de la red (>maxi o <mini)	Problema en la instalación eléctrica
F8-27	Fallo electrónico en la placa base	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-28	Asignación incorrecta de la placa electrónica en el aparato Problemas de configuración	Póngase en contacto con el servicio técnico
F8-29	Protección electrónica del aparato	Pulse el botón ON/OFF para confirmar el error o desconecte el aparato de la toma de corriente y vuelva a conectarlo Si el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con el servicio técnico
F8-31	Error de comunicación entre la placa de control y la placa base	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.