

20L ST2ZE



289716

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: 2021-03-01

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 y conservación	17
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	17
6.2	Limpieza	17
6.3	Conservación.....	18
7	Recuperación	18



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

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

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

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

ES

1 La seguridad

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

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

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



¡PELIGRO!

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



¡ADVERTENCIA!

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



¡PRECAUCIÓN!

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

¡ATENCIÓN!

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

¡INDICACIÓN!

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

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

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

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

ES

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
- tratamiento térmico de los alimentos (por ejemplo, goulash, ragú).

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:

- preparar 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.

ES

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

Denominación:	Equipo multifunción 20L ST2ZE
Número de artículo:	289716
Material:	acero inoxidable
Material de la cuba:	acero
Capacidad en litros:	20
Medidas de la cuba (anch. x prof. x al.) en mm:	750 x 560 x 80
Grosor de la placa en mm:	12
Número de zonas de calentamiento:	2
Rango de temperatura de - a en °C:	30 - 290
Conexión a la red:	6,6 kW 400 V 50/60 Hz
Medidas de la estructura bajo encimera (anch. x prof. x al.) en mm:	750 x 500 x 470
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	800 x 712 x 1.010
Peso en kg:	95,0

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Tipo: aparato de pie
- Modo de funcionamiento: eléctrico
- Conexión del aparato: 3 NAC
- Zonas de calentamiento regulables por separado
- Grifo de descarga de grasa
- Tipo de estructura bajo encimera: abierta
- Patas: de altura ajustable, 850 - 900 mm
- Luces indicadoras:
 - precalentamiento
 - modo de funcionamiento
- Características:

- cubeta redondeada
- protección antisalpicaduras circundante soldada

Incluye:

- 1 espátula
- 1 tapón

Termostato de seguridad

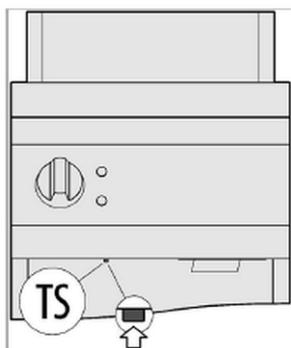


Fig. 1

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro de energía en caso de avería.

¡ATENCIÓN!

Solo un técnico especializado puede volver a poner el aparato en funcionamiento

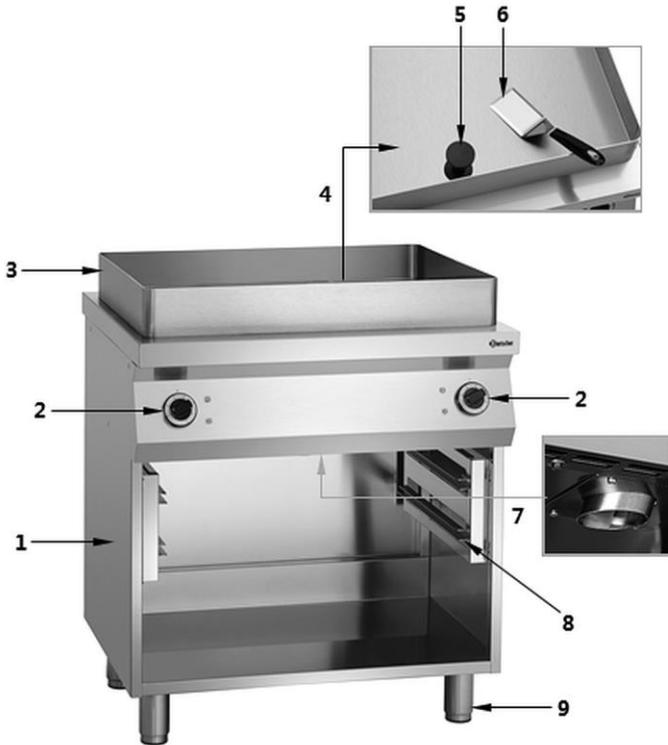
Para reiniciar el aparato, pulse el botón **TS** (fig. 1).

ES

4.2 Funciones del aparato

El equipo multifunción sirve para preparar alimentos directamente en la superficie de asado. Este aparato de gran capacidad está destinado a la preparación de goulash o ragú. La cuba redondeada también sirve para preparar patatas asadas, pescado, carne o verduras.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 2

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Base | 2. Elementos para el control de zonas de calentamiento |
| 3. Protección antisalpicaduras | 4. Cuba |
| 5. Tapón para el grifo de descarga | 6. Paleta |
| 7. Sistema de drenaje de grasa | 8. Guías para cubetas GN |
| 9. Pies de altura ajustable (4x) | |

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 las siguientes características:

Instalación y servicio

- 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.
- Se recomienda instalar el aparato debajo de la campana extractora para extraer los vapores de cocción generados durante el tratamiento térmico.
 - La temperatura ambiente en el lugar de instalación del aparato no debe superar los 50 °C.
 - Las paredes, los tabiques, los muebles de cocina o los electrodomésticos de fácil combustión que puedan hallarse en la proximidad del aparato que se está instalando deben guardar una distancia mínima de 80 mm del aparato con tal de garantizar una buena circulación del aire y evitar el sobrecalentamiento.
 - Si dejar la distancia mínima resulta imposible, hay que aplicar las medidas de seguridad apropiadas (p.ej., lámina resistente a temperaturas altas) que aseguran conservar la temperatura de las paredes dentro del rango seguro (hasta 60°C).
 - Hay que tener en cuenta las medidas del aparato a la hora de realizar la instalación (fig. 3).

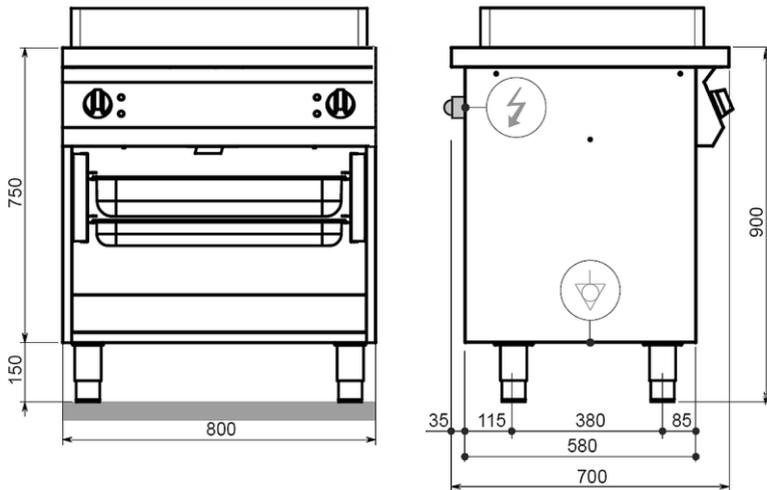


Fig. 3

Conexión

- 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.
 - Antes de conectar, compruebe los siguientes datos requeridos relativos a la alimentación eléctrica que figuran en la placa de características: tensión, frecuencia, número de fases y potencia.
 - Al realizar la conexión, el instalador debe conectar un interruptor principal que interrumpe la alimentación de todos los polos en un lugar de fácil acceso. La anchura mínima de la apertura de los contactos debe ser de 3 mm por polo.
 - El cable de alimentación no debe colocarse cerca de fuentes de calor, y la temperatura ambiente no debe superar los 50 °C. Debe colocarse en un tubo metálico o en un tubo de plástico rígido. Debe ser al menos del tipo H07 RN-F.
 - El aparato debe conectarse a un sistema de conexión equipotencial; el aparato está provisto de un tornillo adecuado en el panel trasero, con el símbolo “” (fig. 3), previsto para la conexión. El cable potencial debe tener una sección mínima de 10 mm².
- ES**
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la carcasa y la cuba 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 los alimentos utilice solamente los utensilios suministrados.

¡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.

¡ATENCIÓN!

Utilizar el aparato al máximo nivel de potencia sin alimentos puede provocar el sobrecalentamiento de la cuba y el desgaste/daño de los componentes del aparato.

Nunca utilice el aparato sin alimentos.

Preparación del aparato para el uso

1. Antes del primer uso, limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del punto **6 “Limpieza”**.
2. Seque por completo el aparato y los accesorios.
3. Antes de poner en funcionamiento el aparato, coloque el tapón de cierre en el orificio de descarga del fondo de la cuba.

Elementos de control / luces indicadoras

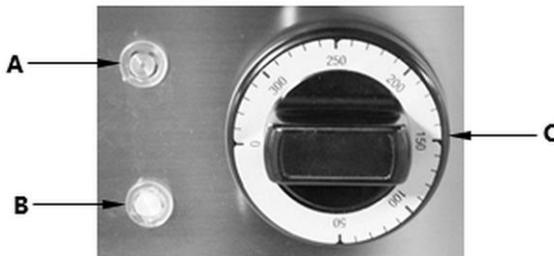


Fig. 4

A – Luz indicadora de calentamiento

B – Luz indicadora de alimentación

C - Regulador de temperatura

Funcionamiento del aparato

El aparato está equipado con dos zonas de calentamiento en la superficie de cocción/asado. Las zonas de calentamiento pueden controlarse por separado mediante el regulador de temperatura del panel de control. Las luces indicadoras para cada zona de calentamiento muestran su estado de funcionamiento.

Encendido

1. Encienda el seccionador para suministrar energía al aparato.
2. Gire el regulador de temperatura (C, fig. 4) de la zona de calefacción correspondiente en el sentido de las agujas del reloj para encender el aparato.

La luz verde de alimentación (B) indica que el aparato está vivo.

3. Siga ajustando la temperatura girando el regulador de temperatura (C) hasta alcanzar el ajuste requerido.

El rango de temperatura que se puede ajustar está entre los 30 °C y 290 °C.

La luz verde de alimentación (B) y la luz naranja de precalentamiento (A) se encienden durante la fase de precalentamiento.

ES

Cuando la luz indicadora de precalentamiento (A) se apaga, entonces el fondo del recipiente ha alcanzado la temperatura deseada.

Preparación de alimentos

1. Preparar productos para elaborar los platos requeridos.
2. Preparar los productos requeridos en la cuba.
3. Vigile los alimentos mientras se están preparando.
4. Si es necesario, baje la temperatura girando el regulador de temperatura (C) en sentido contrario a las agujas del reloj.
5. Retire los alimentos listos de la cuba

¡RECOMENDACIÓN!

Utilice la espátula suministrada o unas pinzas adecuadas, el colador, etc.

Apagado

1. Cuando finalice el proceso de cocción/asado y el aparato ya no se use, gire el regulador de temperatura a la posición "0".
2. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

6 Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

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

6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato (una vez enfriado) después de cada uso.
2. Retire los alimentos de la cuba o vacíela por el orificio de descarga del fondo.
3. Previamente, coloque un recipiente colector de grasa adecuado (cubeta GN) en la estructura bajo encimera abierta, en las guías debajo de la cuba.
4. Retire el tapón de cierre del orificio de descarga.
5. Utilice la espátula suministrada para empujar los restos de comida de la superficie de asado hacia el orificio de drenaje, para que puedan llegar a la cubeta GN a través del sistema de descarga de grasa.
6. A continuación, limpie a conciencia la superficie de asado con agua caliente, un paño suave o una esponja y un limpiador para el uso alimentario.
7. Enjuague la cubeta con agua limpia y vacíe el agua por el orificio de descarga. Repase con un paño limpio para eliminar completamente los restos del detergente.
8. Retire el depósito colector de grasa de la estructura bajo encimera y vacíelo.
9. Limpie el depósito colector de grasa y el tapón con agua tibia, un producto de limpieza suave y un paño suave o una esponja.
10. Enjuague con agua limpia.
11. Limpie regularmente el interior y el exterior de la estructura bajo encimera y el panel de control con un paño suave y húmedo.
12. Para finalizar, seque bien todas las superficies y los elementos extraíbles del aparato que se han limpiado.
13. Para garantizar una larga vida útil del aparato, aplique una fina capa de aceite de vaselina después de realizar la limpieza.

6.3 Conservación

Aparte de la limpieza normal y periódica, el aparato no requiere ningún mantenimiento especial; no obstante, recomendamos que se realice una inspección anual por parte de un técnico de mantenimiento. Es recomendable firmar un contrato para los trabajos de mantenimiento.

7 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.

ES

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.