

500-1Z-MDI



151520

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: 2023-05-25

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 | 13 |
| 6 | Limpieza..... | 18 |
| 6.1 | Indicaciones de seguridad para la limpieza | 18 |
| 6.2 | Limpieza | 18 |
| 7 | Posibles fallos..... | 19 |
| 8 | Recuperación | 20 |



¡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.
- 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:

- Gratinar, tostar, calentar y mantener los alimentos calientes en recipientes apropiados.

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 platos sin recipientes adecuados.

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

| | |
|---|-----------------------------------|
| Denominación: | Salamandra Lift 500-1Z-MDI |
| N.º de artículo: | 151520 |
| Material: | acero inoxidable |
| Cantidad de elementos calefactores: | 1 |
| Número de zonas de calentamiento: | 1 |
| Medidas de la rejilla de la parrilla (anch. x prof.) en mm: | 435 x 320 |
| Potencia nominal: | 2,8 kW 230 V 50/60 Hz |
| Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm: | 470 x 510 x 525 |
| Peso en kg: | 32,8 |

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Fuente de calor: calentador por radiación
- Elemento calefactor de altura regulable
- Regulación de energía: electrónica
- Función de mantenimiento de temperatura
- Bandeja colectora de grasa
- Ajuste manual del tiempo
- Pantalla digital
- Control: muletilla MDI
- Luces indicadoras:
 - precalentamiento
 - Enc./apag.
- Características:
 - Modo Eco: ahorro de energía y uso para calentar
 - Rejilla de asado extraíble
 - Muletilla con pantalla digital para temperatura y tiempo
 - Función de memoria
 - Señal acústica una vez acabado el tiempo (0:10 – 9:30 minutos)
- Incluye: 1 rejilla

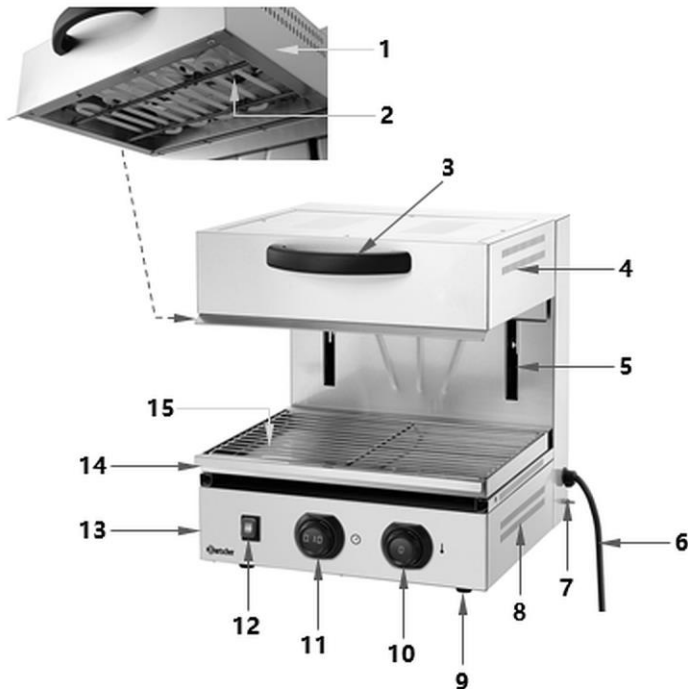
ES

4.2 Funciones del aparato

La salamandra con control inteligente MDI está diseñada para hornear, tostar y mantener calientes los alimentos rápidamente gracias a los eficientes calefactores radiantes en la parte superior del aparato.

La potencia de calentamiento puede ajustarse mediante la función de bajada y mediante precisos ajustes digitales de temperatura y tiempo. Una función de memoria y una señal acústica cuando expira el tiempo garantizan procesos de trabajo optimizados. El modo Eco de ahorro de energía permite mantener los alimentos suavemente calientes y ahorrar costes.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Parte superior del aparato, ajuste de altura | 2. Calentador por radiación |
| 3. Soporte de la parte superior del aparato | 4. Orificios de ventilación |
| 5. Elevador | 6. Cable de alimentación |
| 7. Clavija de tierra | 8. Orificios de ventilación |
| 9. Patas (4x) | 10. Muletilla presionable para regular temperatura |
| 11. Muletilla presionable para regular tiempo | 12. Interruptor ENC./APAG. con el testigo de alimentación integrado (verde) |
| 13. Carcasa | 14. Bandeja colectora de grasa |
| 15. Rejilla de parrilla | |

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

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:
 - 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.
- Mantenga una distancia mínima de las paredes y objetos combustibles de 10 cm de los lados y 20 cm de la parte trasera.

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.

5.2 Manejo

Indicaciones de advertencia



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

El aparato y los recipientes para alimentos se calientan fuertemente durante el funcionamiento del aparato.

Utilice un paño de cocina o guantes protectores resistentes al calor para retirar los alimentos.

La parrilla y la bandeja colectora de grasa se calientan mucho durante la preparación de los alimentos.

Deje que la rejilla y la bandeja colectora de grasa se enfríen antes de vaciarlos y limpiarlos.

Después de apagarlo, el aparato permanece caliente durante mucho tiempo.

Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlas.

No mueva el aparato en funcionamiento a otro lugar.

¡ATENCIÓN!

Preparar los alimentos directamente en la parrilla puede provocar daños en el aparato.

Utilice siempre un recipiente adecuado, resistente a altas temperaturas.

La superficie del aparato puede dañarse si entra en contacto con ácidos concentrados, esencia de vinagre, solución de sal de cocina, mezclas de especias.

Estas impurezas deben limpiarse de inmediato, si es posible.

Antes del primer 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. Inserte la bandeja colectora de grasa.
4. Coloque la rejilla de la parrilla en la bandeja colectora de grasa.

¡ATENCIÓN!

La grasa y los restos de comidas pueden penetrar en el aparato.

La bandeja colectora de grasa debe estar siempre en su sitio durante el trabajo.

Elementos de manejo

La salamandra funciona mediante los 3 elementos de mando siguientes:

- Interruptor de encendido/apagado
- Muletilla para ajustar el tiempo (a la izquierda en el panel de control)
- Muletilla para ajustar la temperatura (a la derecha en el panel de control)

Construcción de muletillas presionables



Muletilla presionable

Pantalla digital

Luz indicadora

Las muletillas presionables están equipadas con pantallas digitales en las que se puede leer el tiempo programado (último utilizado) y el nivel de calentamiento.

Las luces indicadoras muestran el estado de operación.

Configuración

El calentamiento de la salamandra funciona independientemente del temporizador del aparato, lo que significa que el calentador puede funcionar continuamente y no se apaga una vez transcurrido el tiempo programado.

La salamandra tiene 3 modos de trabajo:



Fig. 2

1. Calentamiento sin temporizador

Los niveles de calentamiento (1 - 10) se ajustan mediante la muletilla presionable de temperatura (en el lado derecho del panel de mando):

- el nivel "0" significa que el calentamiento está apagado permanentemente,
- el nivel "10" significa que el calentamiento está encendido permanentemente,
- en los niveles intermedios, el calentamiento se conecta y desconecta a diferentes ritmos de conmutación.



Fig. 3

2. Calentamiento con temporizador

El tiempo de funcionamiento del aparato se ajusta mediante la muletilla presionable (a la izquierda en el panel de control).

El tiempo se puede ajustar en el rango de 0.10 a 9.30 minutos.

El temporizador se activa presionando el regulador de tiempo.

ES

El tiempo ajustado cuenta hacia atrás hasta que aparece "0" en la pantalla digital de la muletilla presionable de temperatura.

Durante este tiempo, la potencia se puede variar la potencia girando la muletilla presionable de temperatura.

Una vez transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica, que debe confirmarse pulsando el botón giratorio temporizador.

La señal acústica se apaga y el aparato pasa automáticamente al modo ECO.



Fig. 4

3. Modo ECO

Pulsando el regulador giratorio de temperatura durante el trabajo, el usuario pasa al modo ECO. "ECO" aparece en la pantalla digital y la potencia de la salamandra se reduce para ahorrar energía. Este ajuste es comparable al "Nivel 2" y se utiliza para mantener calientes los alimentos.

Cuando el aparato está en modo Eco, puede:

- volver al modo **Calentamiento sin temporizador** pulsando el regulador giratorio de temperatura,
- volver al modo **Calentamiento con temporizador** pulsando el regulador giratorio de tiempo.

Preparación de alimentos

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
2. Encienda el aparato con el interruptor ENC./APAG.

La luz verde de encendido del interruptor se iluminará y permanecerá encendida durante todo el proceso de trabajo.



Fig. 5

3. Utilice el asa para levantar la parte superior de la unidad.
4. Coloque los alimentos preparados en recipientes adecuados (platos, cuencos, moldes, etc.) sobre la rejilla, debajo del calefactor radiante.
5. Luego baje la parte superior del aparato con el cuerpo calefactor integrado hasta que se alcance la distancia adecuada de la superficie de los alimentos.

6. Asegúrese de que los alimentos no toquen el calentador por radiación.

¡INDICACIÓN!

Dicha distancia podrá cambiarse en cualquier momento moviendo la parte superior del aparato hacia arriba o hacia abajo. La parte superior del aparato permanecerá en la posición seleccionada.

7. Utilice el botón giratorio de control de temperatura para seleccionar el nivel de calentamiento deseado:

- para asar y gratinar el nivel de calentamiento más alto 10,
- para calentar - niveles de calentamiento más bajos,
- para mantener el calor y ahorrar energía: modo ECO.

Durante el calentamiento se enciende la luz de información naranja del regulador giratorio de temperatura. Una vez alcanzada la temperatura configurada, esta luz indicadora se apaga.

8. Utilice la muletilla presionable de tiempo para ajustar el tiempo necesario para la comida de 0,10 a 9,30 min.

9. Para activar el temporizador, pulse en la muletilla presionable de tiempo.

El tiempo establecido se cuenta hacia atrás en intervalos de 1 segundo hasta que aparezca "0.00" en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye una señal que debe confirmarse pulsando la muletilla presionable de tiempo.

10. Cuando los platos ya estén preparados, tire la parte superior del aparato hacia arriba usando el mango para retirar los platos preparados de manera segura.

11. Retire los alimentos preparados en recipientes de la parrilla utilizando paños de cocina o servilletas y sirva.

ES

Apagado del aparato

1. Si el aparato ya no se va a utilizar, los mandos giratorios deben ponerse en la posición "0".
2. Apague el aparato utilizando el interruptor ENC./APAG.
3. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!);

Bandeja colectora de grasa / Rejilla de la parrilla

El aparato está equipado con una bandeja colectora y una rejilla de la parrilla.

1. Durante el funcionamiento del aparato, observe la bandeja colectora de grasa.
2. Vacíe la bandeja colectora de grasa si es necesario.

¡ADVERTENCIA!

Durante la preparación de los alimentos, la parrilla y la bandeja colectora de grasa se calientan mucho.

Deje que la bandeja colectora de grasa y la parrilla se enfríen antes de retirarlos del aparato y limpiarlos.

3. Limpie la bandeja colectora de grasa y la rejilla de la parrilla siguiendo las instrucciones del capítulo "**Limpieza**".

4. Seque bien los componentes antes de volver a colocarlos en el aparato.

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. Al final de la jornada de trabajo, limpie cuidadosamente el aparato.
2. Retire la bandeja colectora de grasa con la parrilla del aparato.
3. Retire la parrilla de la bandeja colectora de grasa.
4. Vacíe la bandeja colectora de grasa.
5. Lave la parrilla y la bandeja colectora de grasa con agua tibia y un detergente suave. Utilice un paño suave, una esponja o un cepillo para lavar platos.
6. Aclare cuidadosamente los elementos lavados con agua limpia.
7. Limpie la carcasa del aparato y el elevador con un producto de limpieza comercial para desengrasar la superficie.

¡INDICACIÓN!

Siga las instrucciones del fabricante de tal producto de limpieza!

8. Seque cuidadosamente las superficies lavadas con un paño limpio.
9. Para finalizar seque bien todas las partes y superficies limpiadas con un paño suave.
10. Limpie el cable de conexión solamente con un paño ligeramente humedecido.
11. Compruebe regularmente los orificios de ventilación del aparato y límpielas con un cepillo de plástico seco en caso de suciedad.
12. Vuelva a colocar la colectora de grasa con la rejilla en el aparato.

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.

| Error | Posible causa | Eliminación |
|---|---|---|
| El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero la luz indicadora de red verde del interruptor ENC/APAG no se enciende. | El enchufe está insertado de manera incorrecta | Retire el enchufe y vuelva a insertarlo correctamente en la toma de corriente |
| | Fusible dañado. | Sustituya el fusible. |
| | La luz indicadora está estropeada | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| El aparato está conectado a la corriente, pero no se calienta | El nivel de calentamiento no está ajustado | Ajuste el nivel de calentamiento |
| | Muletilla presionable de temperatura defectuosa | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| | Calefactor radiante defectuoso | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| El indicador luminoso (naranja) no se enciende a pesar de que el calefactor radiante está en funcionamiento | Contacto interrumpido con el calentador por radiación | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| | Muletilla presionable de temperatura defectuosa | Póngase en contacto con el servicio técnico |
| No se puede subir o bajar la parte superior del aparato | Elevador bloqueado | Retire los obstáculos del elevador |
| | Elevador 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.