

4P 35-1 TCK - 4P 50-1 TCK



105762 - 105763

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: 2023-09-01

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	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	Funciones del aparato	13
4.3	Vista general de los subgrupos.....	13
5	Instalación y servicio	15
5.1	Instalación.....	15
5.2	Manejo	17
6	Limpieza.....	21
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	21
6.2	Limpieza	22
7	Posibles fallos.....	23
8	Recuperación	24



¡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.

ES

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.

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 / propiedades

- Color: plateado / negro
- Conexión del aparato:
 - 105762: 2x1 NAC
 - 105763: 2x3 NAC
- Tipo de zonas de cocción: inducción
- Control: mando giratorio, control táctil
- Ajuste: potencia, temperatura
- Detección de recipientes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Pantalla digital
- **Indicación importante:**
 - diámetro mínimo de la olla 160 mm, diámetro máximo de la olla 280 mm
 - se necesitan dos tomas independientes

Nombre:	Placa de inducción 4P 35-1 TCK
N.º de artículo:	105762
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción	vidrio
Cantidad de zonas de cocción:	4
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	720 x 760
Diámetro de la zona de cocción delantera de la izquierda en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción trasera de la izquierda en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción delantera de la derecha en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción trasera de la derecha en mm:	280
Cantidad de niveles de potencia:	10
Potencia máx. de la zona de cocción delantera de la izquierda :	3,5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción trasera de la izquierda:	3,5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción delantera de la derecha:	3,5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción trasera de la derecha:	3,5 kW
Rango de temperatura en °C:	60 - 240
Cantidad de niveles de temperatura:	10
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	20
Potencia nominal:	2x7 kW 400 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	792 x 900 x 234
Peso en kg:	33,9

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Nombre:	Placa de inducción 4P 50-1 TCK
N.º de artículo:	105763
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción:	vidrio
Cantidad de zonas de cocción:	4
Medidas de la superficie de vidrio (anch. x prof.) en mm:	720 x 760
Diámetro de la zona de cocción delantera de la izquierda en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción trasera de la izquierda en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción delantera de la derecha en mm:	280
Diámetro de la zona de cocción trasera de la derecha en mm:	280
Cantidad de niveles de potencia:	10
Potencia máx. de la zona de cocción delantera de la izquierda :	5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción trasera de la izquierda:	5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción delantera de la derecha:	5 kW
Potencia máx. de la zona de cocción trasera de la derecha:	5 kW
Rango de temperatura en °C:	60 - 240
Cantidad de niveles de temperatura:	10
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	20
Potencia nominal:	20 kW 400 V 50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	792 x 900 x 234
Peso en kg:	36,6

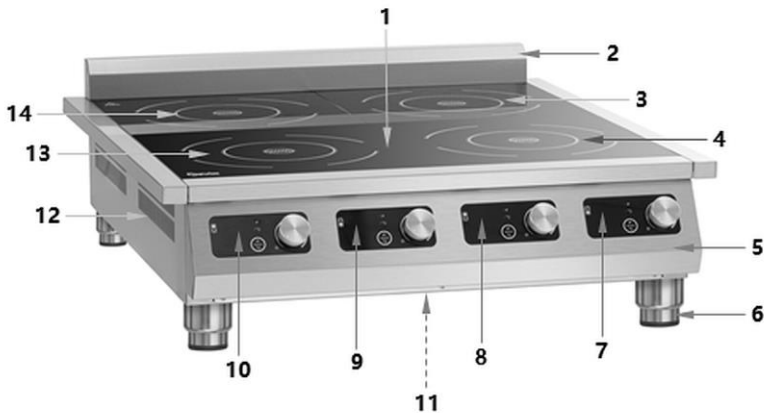
¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

4.2 Funciones del aparato

La placa de inducción está diseñada para preparar y calentar alimentos utilizando utensilios de cocina adecuados.

Equipada con 4 grandes campos de cocción para ollas de hasta 280 mm de diámetro y con la posibilidad de cambiar entre los niveles de potencia y temperatura, la unidad es ideal para cocinar delante de los clientes o puede formar parte de un bufé.

4.3 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|--|---|
| 1. Placa de cocción | 2. Rant |
| 3. Zona de cocción trasera derecha | 4. Zona de cocción frontal derecha |
| 5. Carcasa | 6. Pies de altura ajustable (4x) |
| 7. Panel de manejo de la zona de cocción delantera de la derecha | 8. Panel de manejo de la zona de cocción trasera de la derecha |
| 9. Panel de manejo de la zona de cocción delantera de la izquierda | 10. Panel de manejo de la zona de cocción izquierda de la izquierda |
| 11. Posición del filtro antipolvo / antigrasa (4x) | 12. Orificios de ventilación |
| 13. Zona de cocción delantera de la izquierda | 14. Zona de cocción trasera de la izquierda |

Filtro antipolvo / antigrasa



Fig. 2

La placa de inducción está equipada con 4 filtros antipolvo / antigrasa. Están ubicados en la parte inferior del aparato (Pos. 11, Fig. 1).

Los filtros antipolvo y antigrasa deberán proteger contra la penetración de impurezas y grasa aspiradas por el ventilador con el aire en el interior de la carcasa.

Los filtros antipolvo / antigrasa son extraíbles.

Coloque siempre el filtro antipolvo/ antigrasa en el aparato antes de usarlo.

Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)



Fig. 3

Base 4P 3550-1 TCK

- Material: acero inoxidable
- Diseñada para: Placa de inducción 4P 35-1 TCK y placa de inducción 4P 50-1 TCK
- Forma de suministro: juego de montaje (montaje sencillo)
- Patas de altura ajustable
- Balda inferior
- Medidas: anch. 720 x prof. 800 x alt. 663 mm
- Peso: 7,4 kg

N.º de art. 105770

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.

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

- 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 - electricidad

- 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.
- La placa de inducción 105995 va provista de un cable de alimentación. Se debe conectar al enchufe o directamente a una toma de corriente de pared adecuada.
- Conecte el aparato eléctrico a una toma de tierra que funcione.
- Conecte el cable al terminal marcado con el símbolo de conexión equipotencial  en la parte posterior de la unidad.
- Este símbolo indica que el aparato debe integrarse en un sistema de conexión equipotencial y conectarse de acuerdo con la normativa vigente.
- Se necesitan dos tomas distintas para conectar los dispositivos.
- 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.

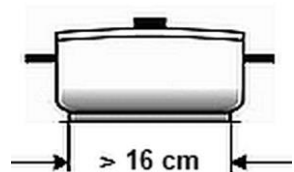
Utensilios de cocina adecuados

- 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.



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 comenzar a usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto **6 “Limpieza”**.
2. Seque por completo el aparato.
3. Coloque un recipiente adecuado con contenido en el centro de la zona de cocción seleccionada.

¡ATENCIÓN!

Si los recipientes de cocción no son adecuados o no hay recipientes en la zona de cocción, al encender el aparato se oye una señal acústica y, a continuación, el aparato se apaga.

Utilice solamente recipientes adaptados para las cocinas de inducción.

No utilice el aparato sin recipientes de cocción o con recipientes de cocción vacíos.

Arranque del aparato

1. Conecte el aparato a la fuente de alimentación.

Se oye una señal acústica.

El aparato está ahora en modo Standby.

Elementos de control / indicadores

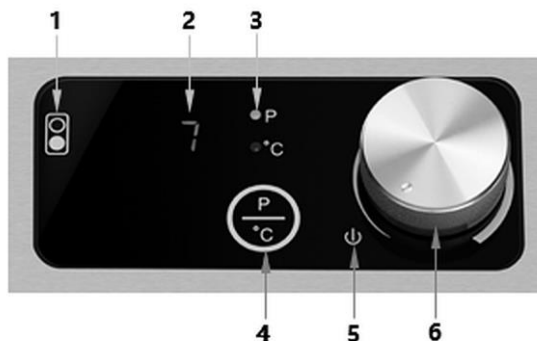




Fig. 4

1. Símbolo de la ubicación de la zona de cocción
2. Pantalla digital
3. Indicadores LED de potencia / temperatura
4. Botón de selección de potencia o temperatura
5. Posición APAG. de la muletilla
6. Mando giratorio

Configuración


La siguiente descripción se aplica a cada panel de control del aparato.

1. La marca grabada  es la posición APAG. del regulador giratorio. Cuando el regulador giratorio se gira a esta posición, la unidad se apaga.
2. Para cambiar el modo de funcionamiento entre potencia "P" y temperatura "°C", pulse el botón de selección .

El indicador LED correspondiente se enciende.

3. Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el nivel de potencia entre 1 y 10 o la temperatura entre 60 °C y 240 °C. La pantalla digital muestra el nivel de potencia ajustado o la temperatura ajustada.

Apagado del dispositivo

1. Al final del proceso de cocción o de mantenimiento del calor, gire el mando giratorio de la zona de cocción en uso en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición .

El aparato se apaga inmediatamente.

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

2. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

¡ADVERTENCIA!

¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemadura!

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.

6 Limpieza

ES

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

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

6.2 Limpieza

1. Limpiar 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. A continuación, seque por completo todas las superficies limpiadas con un paño suave.
5. Las aberturas de ventilación de la unidad no deben estar obstruidas con suciedad o polvo. Estos deben limpiarse con un cepillo o una aspiradora.
6. Retire de las asas los filtros antipolvo y antigrasa situados debajo del aparato.
7. Limpie regularmente los filtros antipolvo y antigrasa con un detergente suave o en el lavavajillas.
8. Una vez finalizada la limpieza, vuelva a colocar los filtros antipolvo y antigrasa completamente secos en el aparato antes de volver a ponerlo en marcha.
9. Limpie el cable de conexión solamente con un paño ligeramente humedecido.

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.

Código de fallo	Causa	Eliminación
E0	No hay recipiente en la zona de calentamiento o el recipiente no es adecuado	Use solamente un recipiente apto para la cocción
E1	El aparato se calienta demasiado (por ejemplo, debido a la obstrucción de los orificios de ventilación)	Desbloquee las rejillas de ventilación. Deje que el aparato se enfríe y reinicie Si la información del error sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el servicio técnico
E2 (para el artículo 105760 / 105762)	Sensor de temperatura defectuoso (funciona durante aprox. 1 minuto y luego muestra E2)	Ponerse en contacto con el servicio técnico
E2 (para el artículo 105761 / 105763)	Ha saltado la protección contra sobrecalentamiento y el aparato se ha desconectado.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Retire el recipiente de la zona de cocción Deje que el aparato se enfríe y reinicie
	Sensor de temperatura defectuoso (funciona durante aprox. 1 minuto y luego muestra E2)	Retire el recipiente de la zona de cocción Espere hasta que el aparato se haya enfriado
E3	Falta tensión de poca duración	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación. Transcurridos unos minutos, vuelva a encender el aparato. Encárguele al electricista que verifique la conexión eléctrica.

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.