

## IK 70DP



**105737**

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

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

**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2020-05-05

---

## 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	Vista general de los subgrupos.....	11
4.3	Funciones del aparato .....	12
5	Instalación y servicio .....	12
5.1	Instalación.....	12
5.2	Conexión eléctrica .....	13
5.3	Manejo .....	14
6	Limpieza .....	18
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	18
6.2	Limpieza .....	19
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.

### ¡AVISO!

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.

### 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.
- 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.

## La seguridad

---

- Los recipientes cerrados, como los alimentos enlatados, no deben calentarse en la zona de calentamiento del calentaplato 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.

## 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.

## 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 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.

### 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

<b>Denominación:</b>	<b>Placa de inducción IK 70DP</b>
Número de artículo:	<b>105737</b>
Material:	acero inoxidable
Material de la superficie de cocción:	vidrio
Cantidad de zonas de cocción:	2
Medidas de la superficie de cocción (anch. x prof.) en mm:	335 x 565
Diámetro de la zona de cocción delantera en mm:	245
Diámetro de la zona de cocción trasera en mm:	245
Potencia máx. de la zona de cocción delantera:	3500 W
Potencia máx. en caso de aumentar la potencia, zona de cocción delantera:	5000 W
Potencia máx. en caso de aumentar la potencia, zona de cocción trasera:	2000 W
Potencia máx. de la zona de cocción trasera:	3500 W
Cantidad de niveles de potencia:	10 + 1
Capacidad de carga máx. en kg:	30
Conexión a la red:	7 kW / 400 V / 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	410 x 700 x 145
Peso en kg:	16,2

ES

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

- Conexión del aparato: 3 NAC
- Tipo de zonas de cocción: inducción
- Distribución de zonas de cocción: una detrás de otra
- Regulación: potencia
- Detección de recipientes
- Pantalla digital
- Protección contra sobrecalentamiento
- Control: electrónico, perilla
- Filtro de polvo y grasa

### Protección contra sobrecalentamiento

El dispositivo tiene una función de **protección contra el sobrecalentamiento**. En el caso de superar el límite de temperatura crítico, el aparato se desconecta por motivos de seguridad.

#### **NOTA:**

**El calentamiento de una olla o sartén vacía activa la protección contra sobrecalentamiento, suena una señal acústica y el aparato se apaga.**

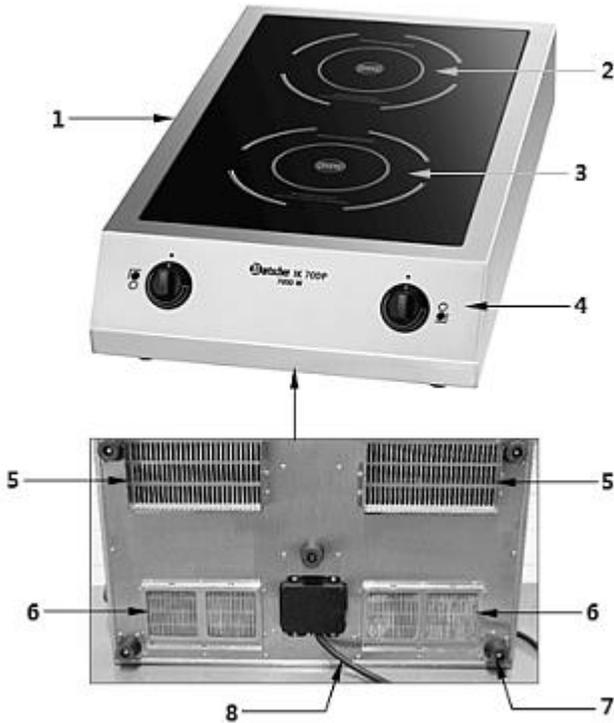
**En la pantalla digital aparece el mensaje de error "E2".**

**Nunca** coloque un recipiente vacío sobre la zona de cocción.

En caso de activarse la protección contra el sobrecalentamiento y el mensaje de error "E2", retire el recipiente de la zona de cocción y deje que el dispositivo se enfríe durante unos minutos.

A continuación, puede volver a utilizar el aparato.

### 4.2 Vista general de los subgrupos



- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Carcasa                  | 2. Zona de cocción trasera      |
| 3. Zona de cocción frontal  | 4. Panel de control             |
| 5. Orificios de ventilación | 6. Filtro de polvo y grasa (2x) |
| 7. Patas (5x)               | 8. Cable de alimentación        |

### 4.3 Funciones del aparato

La cocina de inducción sirve para preparar y calentar platos con el uso de recipientes adecuados. Gracias a la opción de aumentar la potencia, en la zona de cocción delantera se puede ajustar la potencia hasta 5000 vatios.

## 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.

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.
- 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.

### 5.2 Conexión eléctrica

- 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 la toma de corriente de pared.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

### 5.3 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

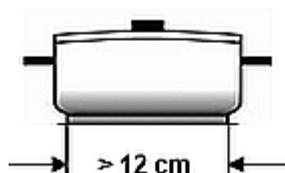
ES

- 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 12 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 12 cm
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina de cerámica
- Utensilios de cocina de vidrio



ES

## Antes de utilizar

1. Antes comenzar a usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 "Limpieza".
2. Seque por completo el aparato.
3. Inserte el filtro de polvo y grasa en la parte la base del aparato.

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

### ¡ATENCIÓN!

**El aparato sin filtro no podrá conectarse a la red ni ponerse en funcionamiento.**

4. Coloque un recipiente adecuado con contenido en el centro de la zona de cocción seleccionada.
5. Haga el ajuste deseado según las indicaciones presentadas a continuación.

### Elementos de control / mensajes visualizados



1. Pantalla digital de la zona de cocción trasera
2. Pantalla digital de la zona de cocción delantera
3. Indicador del valor ajustado para la zona de cocción delantera
4. Indicador del valor ajustado para la zona de cocción trasera
5. Perilla de la zona de cocción trasera
6. Perilla reguladora de la zona de cocción delantera

### Arranque del aparato

1. Antes de poner la cocina de inducción en funcionamiento, ambas perillas deben colocarse en la posición **APAG**. (la indicación “0” de la perilla debe posicionarse en el valor ajustado).

### Ajustes de la potencia

1. Ajuste la perilla de regulación correspondiente para la zona de cocción al nivel de potencia deseado (rango de ajustes 1-10).

Los siguientes datos sobre la potencia corresponden a posibles ajustes de niveles de potencia:

<b>Zona de cocción delantera (Perilla de regulación derecha)</b>	<b>Zona de cocción trasera (Perilla de regulación izquierda)</b>
800 W secuenciado	800 W secuenciado
1800 W	1800 W
2000 W	2000 W
2200 W	2200 W
2400 W	2400 W
2600 W	2600 W
2800 W	2800 W
3000 W	3000 W
3200 W	3200 W
3500 W	3500 W
5000 W	(2000 W)

### INDICACIÓN:

**Los datos sobre la potencia indicados anteriormente podrán divergir, dado que dependen de las vajillas usadas.**

- La potencia está dividida de tal forma que ambas zonas de cocción puedan alimentarse cada vez con la potencia hasta 3500 W.
- Para poder utilizar la potencia máxima del aparato, deben usarse ambas zonas de cocción. Ahora se puede usar la zona de cocción trasera con la potencia de 2000 W y la delantera con la potencia de 5000 W. Si la potencia de la zona de cocción delantera se ajusta a 5000 W, la zona de cocción delantera cambiará automáticamente al valor de la potencia de 2000 W.

- Cada vez, la potencia ajustada se muestra en la pantalla digital que corresponda a la zona de cocción determinada:
  - a la izquierda: para la zona de cocción trasera
  - a la derecha: para la zona de cocción delantera.
- Para usar solo la zona de cocción con potencia de 5000 W, gire la perilla de regulación izquierda para la zona de cocción trasera por un grado hacia atrás (en sentido antihorario).
- Durante el uso tenga cuidado de que los fondos de los recipientes no froten las superficies de la zona de cocción, aunque la superficie arañada no empeora las cualidades de uso.

### Apagado del aparato

1. Una vez preparados los platos ambas perillas de regulación deberán colocarse en la posición APAG. (la indicación "0" de la perilla deberá posicionarse en el valor ajustado).

Una vez apagado el aparato el ventilador trabaja todavía durante aproximadamente 1 minuto para enfriar el aparato protegerlo contra el sobrecalentamiento.

#### INDICACIÓN:

**Su durante el trabajo no se introduce un nuevo ajuste, el aparato se apaga automáticamente después de 2 horas.**

ES

## 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 aparato regularmente, al final de la jornada, si es necesario hágalo con más frecuencia.
2. La superficie de cocción, el panel de control y la carcasa del aparato deben repasarse con un paño suave y húmedo. Si es necesario, utilice un producto de limpieza suave y no abrasivo.
3. Al final seque las superficies que se han limpiado con un paño de suave.
4. Limpie el filtro antipolvo y antigrasa con regularidad usando un producto de limpieza suave o en el lavavajillas. Para ello, retire el filtro del soporte. Una vez terminada la limpieza, instale los filtros de polvo y grasa totalmente secos en el aparato.
5. Los orificios de ventilación de la parte e inferior del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Deben limpiarse regularmente con un cepillo o un soplador.

## 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.

ES

Código de fallo	Causa	Solución
E0	No hay recipiente en la zona de cocción 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)	Limpie los orificios de ventilación. Deje que el dispositivo se enfríe y reinícielo Si la información del error sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el servicio técnico.
	Pieza dañada (p.ej. el transistor).	Póngase en contacto con el servicio técnico

Código de fallo	Causa	Solución
E2	Ha saltado la protección contra sobrecalentamiento, el aparato se apaga.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡desacoplar el enchufe!). Retire el recipiente de la zona de cocción. Deje que el aparato se enfríe y reinicielo
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

ES

### 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.