

IK3342



105858

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: 2019-09-17

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	Especificaciones	9
4.2	Vista general de los subgrupos.....	10
4.3	Funciones del aparato	11
5	Instalación y servicio	11
5.1	Instalación.....	11
5.2	Manejo	12
6	Limpieza	20
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	20
6.2	Limpieza	20
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación	22



¡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.

ES

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

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.

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.
- 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.

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:

- 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 Especificaciones

Denominación:	Placa de inducción IK3342
Número de artículo:	105858
Material:	plástico ABS
Material de la superficie de cocción:	IK3342
Cantidad de zonas de cocción:	3
Niveles de potencia / Potencia máx. de la zona de cocción de la derecha:	1 - 10 / 1400 W
Potencia total máx. de las zonas de cocción de la izquierda.:	2000 W
Niveles de potencia / Potencia máx. de la zona de cocción delantera de la derecha:	1 - 10 / 2000 W
Niveles de potencia / Potencia máx. de la zona de cocción trasera de la izquierda:	1 - 5 / 1000 W
Cantidad de niveles de temperatura:	10
Rango de temperatura de - a en °C:	60 - 240
Intervalos de ajuste de temperatura en °C:	20
Ajuste del tiempo de - a en min.:	1 - 180
Intervalos de ajuste de tiempo en minutos:	1
Conexión a la red:	3,4 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Medidas de la superficie de cocción (anch. x prof.) en mm:	510 x 485
Diámetro de la zona de cocción de la derecha en mm:	106
Diámetro de la zona de cocción delantera de la izquierda en mm:	207
Diámetro de la zona de cocción trasera de la izquierda en mm:	207
Capacidad de carga máx. en kg:	15
Medidas (anch. x prof. x al.) en mm:	510 x 485 x 70
Peso en kg:	6,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Conexión del aparato: listo para conectar
- Tipo de zonas de cocción: inducción
- Ubicación de las zonas de cocción: 2 a la izquierda, 1 a la derecha
- Ajuste: potencia, temperatura, tiempo
- Botón de ENC./APAG.
- Pantalla digital
- Luces indicadoras: potencia, temperatura, tiempo
- Control: táctil
- Detección de recipientes
- Protección contra sobrecalentamiento
- Botón de bloqueo (bloqueo para niños)

4.2 Vista general de los subgrupos

ES



1. Zona de cocción delantera de la izquierda
2. Zona de cocción trasera de la izquierda
3. Zona de cocción de la derecha
4. Paneles de control con pantallas digitales
5. Carcasa

4.3 Funciones del aparato

La cocina de inducción sirve para preparar y calentar platos con el uso de recipientes adecuados.

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.

- 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.
- 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.

ES

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

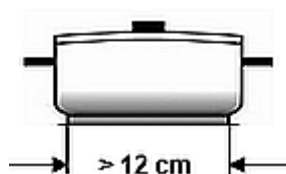
- Utensilios de cocina de hierro
- Utensilios de cocina de hierro esmaltado
- Ollas/sartenes de acero o hierro fundido esmaltado
- Ollas/sartenes de hierro fundido
- Utensilios de cocina hechos de acero inoxidable 18/0 y aluminio, si está marcado como adecuado para inducción (tenga en cuenta la descripción de los utensilios de cocina)



Instalación y servicio

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 26 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

ES

Utensilios de cocina inadecuados

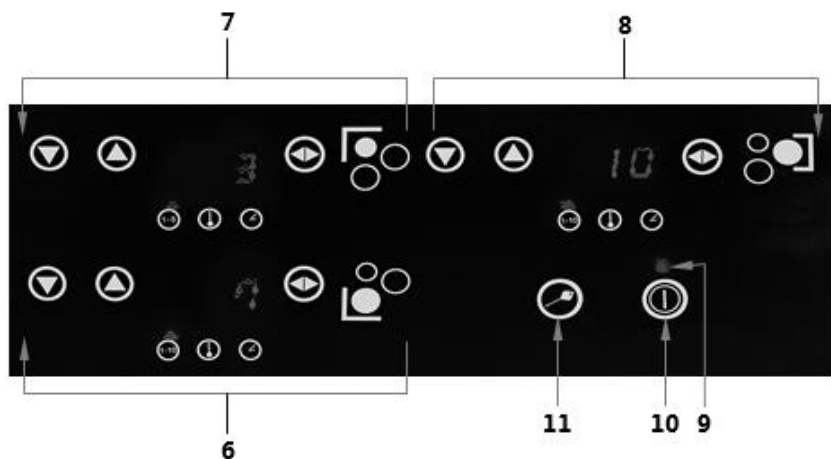
- Recipientes con un fondo abultado
- Utensilios de cocina de aluminio, bronce o cobre, a menos que estén claramente marcados como adecuados para inducción
- Ollas/sartenes con un diámetro inferior a 12 cm
- Utensilios de cocina con patas
- Utensilios de cocina de cerámica
- Utensilios de cocina de vidrio



Antes de utilizar

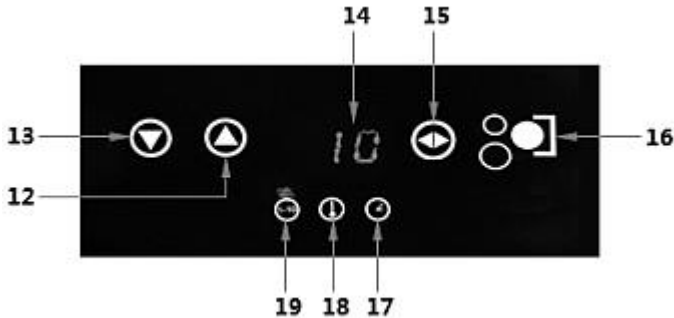
1. Antes comenzar a usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 “Limpieza”.
2. Seque por completo el aparato.
3. Coloque un recipiente adecuado con contenido en el centro de la zona de cocción seleccionada.

Elementos para el control de zonas de cocción



6. Elementos para el control de la zona de cocción delantera de la izquierda
7. Elementos para el control de la zona de cocción trasera de la izquierda
8. Elementos para el control de la zona de cocción de la derecha
9. Luz indicadora LED para el STANDBY
10. Botón de ENC./APAG.
11. Botón de bloqueo (bloqueo para niños)

Mensajes que aparecen y funciones de los botones de los paneles de control



- 12. Botón para aumentar el valor de ajuste
- 13. Botón para disminuir el valor de ajuste
- 14. Pantalla digital
- 15. Botón de selección de funciones
- 16. Símbolo de la ubicación de la zona de cocción
- 17. Luz indicadora LED del ajuste de tiempo
- 18. Luz indicadora LED del ajuste de temperatura
- 19. Luz indicadora LED del ajuste de potencia

ES

Uso de zonas de cocción

- El aparato tiene 3 zonas de cocción que se pueden usar por separado o simultáneamente.
- La ubicación de las zonas de cocción en la superficie de cocción está marcada con los siguientes símbolos:

Zona de cocción delantera de la izquierda	
Zona de cocción trasera de la izquierda	
Zona de cocción de la derecha	

- El ajuste se debe realizar utilizando los elementos de control para la zona de cocción correspondiente.

- La zona de cocción de la derecha tiene 10 niveles de potencia que se pueden ajustar independientemente de las otras dos zonas de cocción situadas de la izquierda.
- Las placas de cocción delantera izquierda y trasera izquierda se pueden usar por separado o simultáneamente, teniendo en cuenta que la potencia de 2000 W se reparte entre ellas.

Posibles ajustes al usar las zonas de cocción de la izquierda

Zona de cocción	Ajuste de niveles de potencia:									
Zona de cocción delantera de la izquierda	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Zona de cocción trasera a la izquierda	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

ES

- Si desea usar solo la zona de cocción delantera izquierda, se puede usar la configuración de niveles de potencia en el rango **de 1 a 10**.
- Si desea usar solo la zona de cocción trasera izquierda, se puede usar la configuración de niveles de potencia en el rango **de 1 a 5**.
- Al usar las zonas de cocción delantera y trasera a la izquierda al mismo tiempo, ambas están preajustadas al nivel de potencia **“5”**.
- Si el nivel de potencia de la zona de cocción delantera de la izquierda se ajusta a un valor superior al **“5”**, la potencia de la zona de cocción trasera de la izquierda se reducirá automáticamente, de modo que la suma de ambos sea 10. Los niveles de potencia correspondientes aparecen en las pantallas digitales de las zonas de cocción.
- Si el nivel de potencia de la placa de cocción delantera de la izquierda se ajusta a un valor inferior al **“5”**, puede utilizar el nivel de potencia más alto de la zona de cocción trasera de la izquierda, cuyo valor es **“5”**.

Arranque del aparato

1. Conecte el aparato a una toma de corriente individual, con toma a tierra.

Se oye una señal acústica.

En las pantallas digitales de zonas de cocción correspondientes aparece "-L-" o "-H-". Si la temperatura de la placa de cocción es inferior a 50 °C, aparece "-L-"; si la temperatura de la placa de cocción es superior a 50 °C aparece "-H-".

El aparato está ahora en modo Standby.

2. Pulse el botón de ENC./APAG.

La luz indicadora LED para el modo STANDBY ubicada por encima del botón de ENC./APAG. está parpadeando.

INDICACIÓN: Si en el plazo de 30 segundos después de pulsar el botón ENC./STANDBY no se introducen más ajustes, el aparato cambia automáticamente al modo Standby.

Los mensajes "-L-" o "-H-" que se muestran para la zona de cocción seleccionada desaparecen.

Las luces indicadoras LED para los niveles de potencia **1-10** o **1-5** para las zonas de cocción seleccionadas comienzan a iluminarse y el nivel de potencia preajustado al **"5"** aparece en las pantallas digitales correspondientes.

El aparato está listo para la selección de funciones.

INDICACIÓN:

Para cocinar al vapor o cocinar de manera tradicional (temperatura máx. 170 °C), seleccione uno de los ajustes de potencia.

Para freír (temperatura máxima de 240 °C), seleccione uno de los ajustes de temperatura (60 °C - 240 °C).

3. Pulse el botón de selección de funciones.

ES

Configuración

Potencia

Después de conectar el aparato y presionar el botón de ENC./APAG. el aparato se encuentra en modo de ajuste de potencia.

1. Ajuste el nivel de potencia deseado para la zona de cocción correspondiente utilizando los botones para aumentar o disminuir el valor de ajuste.
2. Tenga en cuenta las instrucciones contenidas en el punto **"Uso de zonas de cocción"**.

El nivel de potencia seleccionado aparece en la pantalla correspondiente a la zona de cocción seleccionada.

El ajuste de los niveles de potencia se puede cambiar en cualquier momento mediante los botones para aumentar o disminuir el valor de ajuste.

Temperatura

La temperatura de las zonas de cocción individuales se puede ajustar independientemente de las demás zonas de cocción.

1. Pulse el botón de selección de funciones para la zona de cocción correspondiente para pasar al modo de temperatura.

La temperatura preajustada de “120 °C” aparece en la pantalla digital y se enciende la luz indicadora LED para el ajuste de temperatura.

Con los botones de aumentar o disminuir el valor de ajuste, se puede cambiar el ajuste de temperatura en el rango de 60 °C a 240 °C en intervalos de 20 °C en cualquier momento. Se pueden seleccionar los siguientes niveles de temperatura:

60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 y 240 °C.

El aparato comienza a calentar los alimentos y, finalmente, mantiene la temperatura ajustada. El ajuste de la potencia en este caso es automático.

Tiempo

1. Una vez configurada la potencia o la temperatura, pulse el botón de selección de funciones nuevamente para ajustar el tiempo.

La luz indicadora LED para el ajuste de tiempo de la zona de cocción seleccionada se ilumina y aparece “0” en la pantalla digital.

2. Use el botón de aumentar el valor de ajuste para aumentar el tiempo de funcionamiento en intervalos de 5 minutos (5, 10, 15, ...) al máx. 180 minutos
3. Si es necesario, disminuya el tiempo ajustado presionando el botón de disminuir el valor de ajuste en intervalos de 1 minuto.

El tiempo de funcionamiento ajustado se cuenta regresivamente en intervalos de 1 minuto, y el tiempo restante se muestra en la pantalla digital.

Una vez finalizado el tiempo ajustado, resuena una señal acústica y el aparato cambia automáticamente al modo Standby.

INDICACIÓN:

Durante el funcionamiento del temporizador, se puede cambiar el ajuste del tiempo con los botones de aumentar o disminuir el valor de ajuste en cualquier momento.

Gracias a la función de memoria del aparato, el nivel de potencia o temperatura ajustado no cambia.

De la misma manera se pueden cambiar los ajustes de potencia o, si es necesario de temperatura, sin modificar los datos referentes al tiempo.

INDICACIÓN:

La cocina de inducción se apaga automáticamente, si en el transcurso de 2 horas no se ha introducido ningún ajuste. El ventilador sigue funcionando durante un tiempo con el fin de enfriar los elementos electrónicos.

Apagado de las zonas de cocción / del aparato

1. Las placas de cocción individuales no se pueden apagar. Pulse el botón de ENC./APAG. y apague el aparato.
2. Presione el botón de ENC./APAG. e ingrese nuevamente los ajustes para las zonas de cocción seleccionadas.
3. Una vez finalizada la cocción o el mantenimiento de calor, apague el aparato pulsando el botón de ENC./APAG.
4. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

Protección contra sobrecalentamiento

El aparato 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.

¡ATENCIÓN!

Nunca coloque sobre la zona de cocción un recipiente vacío. El calentamiento de un recipiente vacío activa la protección contra el sobrecalentamiento, resuena una señal acústica y el aparato se apaga. En la pantalla digital aparece el mensaje de error "E2".

En este caso, retire el recipiente de la zona de cocción y deje que el aparato se enfríe durante unos minutos. A continuación, puede volver a utilizar el aparato sin problema.

ES

Botón de bloqueo (bloqueo para niños)

El aparato está equipado con un botón de bloqueo.

Este botón puede activarse al seleccionar el tipo de operación (nivel de potencia o temperatura), para evitar confusiones durante el uso del aparato.

1. Mantenga presionado el botón de bloqueo hasta que se encienda la luz indicadora situada por encima de este botón.

Después de activar este botón, el aparato continúa funcionando en función del ajuste realizado, todos los botones del panel de control (excepto el botón de ENC./APAG.) están bloqueados y ya no se pueden activar. De esta manera se pueden evitar cambios accidentales de valores previamente introducidos.

El botón de bloqueo sirve también como una protección contra los niños, impide que los niños pongan el aparato en funcionamiento.

2. Para deshacer el bloqueo, mantenga presionado el botón de bloqueo hasta que la luz indicadora se apague. Ahora todos los botones pueden volverse a utilizar.

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. Limpie la superficie de cocción y la carcasa del aparato con un paño suave y humedecido y con un detergente suave, no abrasivo.
3. Los orificios de ventilación de la parte posterior e inferior del aparato no pueden estar obstruidos con suciedad ni polvo. Deben limpiarse regularmente con un cepillo o un soplador.
4. Después de lavar, seque la superficie y abrillántela con un paño suave y seco.

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.

Código de fallo	Causa	Eliminación
E0	No hay recipiente en la zona de cocción o el recipiente no es adecuado.	Use un recipiente adecuado.
E1	El aparato se calienta demasiado (por ejemplo, debido a la obstrucción de los orificios de ventilación)	Destape los orificios de ventilación. Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos y luego estará listo para funcionar de nuevo. Si una vez frío, la información del error sigue apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el vendedor.
	Pieza dañada (p.ej. El transistor).	Póngase en contacto con el servicio técnico.
E2	Ha saltado la protección contra sobrecalentamiento, el aparato se apaga.	Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!). Retire el recipiente de la zona de cocción. Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos y, a continuación, vuelva a ponerlo en funcionamiento.
E3	Falta tensión a corto plazo.	Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!). Transcurridos unos minutos, vuelva a conectar el aparato a la toma de corriente. Solicite a un electricista que revise la conexión eléctrica.

Cuando no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- no abra la carcasa,
- informe al servicio técnico o contacta con el vendedor, proporcionando los siguientes datos:
 - tipo de fallo;
 - número de artículo y número de serie (impresos en la placa de identificación del aparato).

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.

ES

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