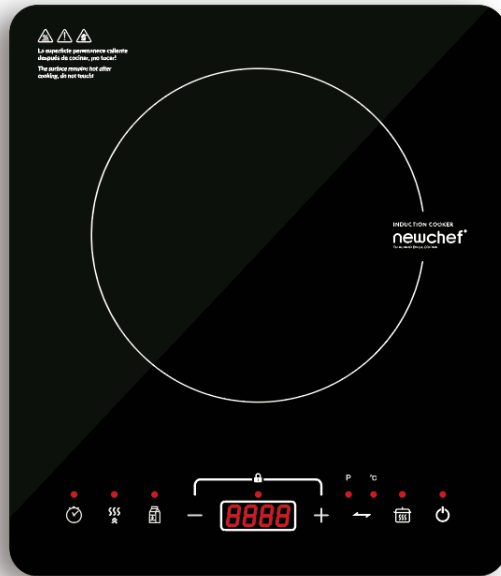


Placa de inducción portátil

NEWCHEF® GO2000



-  Manual de instrucciones
-  Manual de instruções
-  Mode d'emploi
-  Instruction manual
-  Manuale di istruzioni

newchef®
TU ALIADO EN LA COCINA

Placa de inducción portátil

NEWCHEF® GO2000

Español	4
Português	21
English	36
Francés	51
Italiano	66

Model: **6512**

Voltage: 220~240V, 50/60Hz

Power: 2000W

1. Uso destinado	4
2. Datos técnicos	5
3. Precauciones de seguridad	6
4. Mandos e indicadores	10
5. Antes de empezar	11
5.1 Introducción a la cocción por inducción	11
5.2 Baterías de cocina apropiadas	11
6. Primeros pasos	11
6.1 Uso	12
6.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada	13
6.3 Apagar con el temporizador	14
6.4 Bloqueo para menores	14
6.5 Función de mantener la comida caliente	15
6.6 Función Leche	15
6.7 Función de calentamiento rápido	15
7. Mantenimiento y limpieza	16
8. Resolución de problemas	16
9. Servicio Asistencia Técnica	18
Activa la garantía	19

Gracias por comprar la Placa de inducción portátil Go2000 de newchef®. Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones, contiene información importante de seguridad. Respete todas las instrucciones de seguridad y emplee la placa de inducción solamente tal y como se describe en el manual y solo para los fines que aquí se detallan. Guarde el manual del usuario en un lugar seguro. Si traspasa la placa de inducción a otra persona, acompáñela siempre de la documentación pertinente.

1. USO DESTINADO

La placa de inducción Newchef® GO2000 sirve para preparar, cocinar y mantener caliente sus platos de comida en ollas compatibles. Es portátil y fácil de manejar gracias al panel de control táctil.

Esta placa de inducción no ha sido diseñada para uso comercial. Está diseñada exclusivamente para interiores, para su uso en habitaciones secas y cerradas. Instale el dispositivo sobre una superficie estable.

Este dispositivo cumple todo lo relacionado en cuanto a la conformidad CE incluyendo la normativa y los estándares pertinentes. Cualquier modificación del equipo que no haya sido recomendada por el fabricante puede causar que estas normativas ya no se cumplan. No manipule el dispositivo.


Información sobre quemadores eléctricos domésticos

Modelo	6512
Tipo de quemador	Eléctrico
Número de quemadores y superficies de cocción	1
Tecnología de calentamiento (quemadores por inducción y superficies de cocción, quemadores de radiación, planchas)	Inducción
Para superficies de cocción y planchas circulares: Diámetro de la superficie útil para cada una de las superficies de cocción eléctricas con una precisión de 5 mm.	19 cm.
Consumo energético de cada superficie de cocción, por kg.	182,6 Wh/kg
Consumo eléctrico por plancha y por kg.	182,6 Wh/kg

Información para la reducción del impacto medioambiental:

Utilice la placa de inducción con ollas o sartenes aptas para inducción solamente. No emplee “adaptadores de inducción” dado que estos adaptadores reducen considerablemente la eficacia energética de las placas de inducción (la temperatura disponible en la olla en relación con la energía empleada) y anulan todas las ventajas de una olla o sartén de este tipo. Esto se debe al tipo de transferencia de calor entre la placa adaptadora y la base de la olla. El resultado es un proceso que tarda más y que desperdicia energía.

2. DATOS TÉCNICOS

Marca:	Newchef®
Modelo:	6512
Tensión de funcionamiento:	220-240 V~ (c.a.), 50/60 Hz
Potencia:	Máx. 2000W 10 niveles de potencia: 200, 400, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 vatios Equivalentes a 10 niveles de temperatura: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C
Pantalla:	4 dígitos con iluminación LED
Temporizador:	Cuenta atrás de 3 horas en incrementos de 1 minuto
Panel de control:	Botones táctiles, bloqueo para menores
Longitud del cable de alimentación:	2,00 m
Medidas:	Aprox. 31 x 27 x 6,3 cm. (An. x P. x Al.)
Peso:	Aprox. 2.140 g
Diámetro máximo de la base de la sartén/olla:	19 cm.
Clase de protección II	

3. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este dispositivo por primera vez, lea detenidamente todas las instrucciones correspondientes y siga todas las advertencias, incluso si está acostumbrado a manejar aparatos electrónicos.

Explicación de los símbolos

En este manual se advierte de posibles riesgos y peligros de la forma siguiente. Algunos de estos símbolos se encuentran en el mismo producto para alertarle de posibles peligros.



¡Peligro de quemaduras!

Este símbolo le advierte de superficies calientes.



¡No tocar!

Esta advertencia sirve para indicarle que no debe tocar la superficie de la placa.



Advertencia

Este símbolo denota información importante para garantizar un manejo seguro del producto y la seguridad del usuario. La advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas, causar heridas o daños materiales.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

La advierte de riesgos que, en caso de no respetarse, podrían poner en peligro la vida de personas debido a sacudidas eléctricas.



¡Peligro de incendio!

Este símbolo le advierte de que podría causarse un incendio si no se respetan las instrucciones.



Este símbolo indica más información sobre el tema.

Niños y personas discapacitadas

Este dispositivo puede ser empleado por niños mayores de 8 años así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o por personas que no tengan conocimiento ni experiencia en su manejo, siempre que dichas personas estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso correcto del producto y comprendan los riesgos que implica. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben ser efectuados por los niños, a no ser que sean mayores de 8 años o se encuentren bajo supervisión. Los niños menores que 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación.

**¡Peligro de asfixia!**

El material de embalaje no es un juguete. No deje que los niños jueguen con las bolsas de plástico. Hay peligro de asfixia.

**¡Advertencia de objetos que pueden caerse!**

Tome las precauciones necesarias para que los niños no puedan tirar del cable de alimentación y se caiga el aparato de la superficie de trabajo. Hay peligro de lesiones.

Instrucciones de seguridad generales**¡Peligro de quemaduras!**

- No coloque otros objetos (p. ej., cubertería, utensilios de cocina, tapas de olla etc.) en la superficie térmica (2), dado que podrían calentarse mucho y provocar quemaduras.
- No toque la superficie térmica (2) si previamente había una olla colocada en ella. Después de retirar la olla, la superficie térmica (2) puede seguir estando muy caliente.

**¡Peligro de incendio!**

- El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa caliente sin supervisión.
- ¡Peligro de explosión! No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.
- No coloque el aparato en superficies textiles tales como un mantel.
- No coloque el aparato en superficies metálicas, dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.
- No coloque el dispositivo debajo de objetos inflamables tales como cortinas.
- No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm. a cada lado y por lo menos 60 cm. encima del dispositivo para garantizar una refrigeración adecuada.

**¡Peligro de sacudidas eléctricas!**

- La carcasa de la placa de inducción y el cable de alimentación (1) no deben quedar dañados de ninguna forma. No cambie nunca un cable de alimentación dañado, sino que póngase en contacto con el servicio de atención posventa. Si la carcasa o el cable de alimentación (1) están dañados, corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica

- No abra la carcasa de la placa de inducción, dado que no contiene componentes que requieran una reparación ni mantenimiento por parte del usuario. En caso de abertura de la carcasa corre el riesgo de sufrir una sacudida eléctrica.
- Si observa humo, ruidos u olores extraños, apague el aparato inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica. En tal caso, no siga utilizando el producto y déjelo comprobar por un técnico. No inhale el humo procedente de un posible incendio del aparato. Si inhala humo sin querer, acuda inmediatamente a un médico. La inhalación de humo puede ser nociva para la salud.
- Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no se dañe a causa de bordes afilados o puntos calientes. No enrolle el cable de alimentación (1) en la superficie térmica (2).
- Asegúrese de que el cable de alimentación (1) no quede atrapado ni aplastado.
- Incluso al estar apagada, la placa de inducción no queda completamente desconectada de la red eléctrica. Para aislar completamente el dispositivo de la red eléctrica, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.
- Para desconectar el producto de la alimentación eléctrica, tire siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación (1).
- Ante cualquier problema, si prevé que no va a emplear el dispositivo, antes de limpiarlo o en case de tormenta, desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.
- Si percibe daños visibles en la placa de inducción o en el cable de alimentación (1), apague el aparato, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y póngase en contacto con el servicio posventa.
- Solo debe conectar la placa de inducción a una toma eléctrica debidamente instalada y fácilmente accesible. Además, la tensión de la red eléctrica debe coincidir con la indicada en la etiqueta de características. Después de conectar el aparato, la toma eléctrica debe permanecer fácilmente accesible de manera que pueda desconectar el enchufe rápidamente en caso de emergencia.
- No sumerja la placa de inducción, el cable de alimentación (1) o el enchufe eléctrico en agua u otros líquidos. Si entran líquidos en el producto, desconecte el enchufe de la toma eléctrica inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Si la placa de vidrio de la superficie térmica (2) tiene grietas o está rota, apague el dispositivo y desconéctelo de la toma eléctrica para evitar sacudidas eléctricas.



¡Peligro de campos electromagnéticos!

Los dispositivos médicos (marcapasos, ayudas de audición, etc. pueden resultar interferidos y dañados por campos electromagnéticos. Mantenga en todo momento la distancia de seguridad recomendada por el fabricante del dispositivo en cuestión.



¡Daños de campos electromagnéticos!

Mantenga la placa de inducción a por lo menos 1 m. de distancia de dispositivos que puedan verse afectados por campos electromagnéticos (p.ej. medios de almacenamiento magnéticos, dispositivos electrónicos, relojes etc.).



Advertencia ante posibles daños materiales

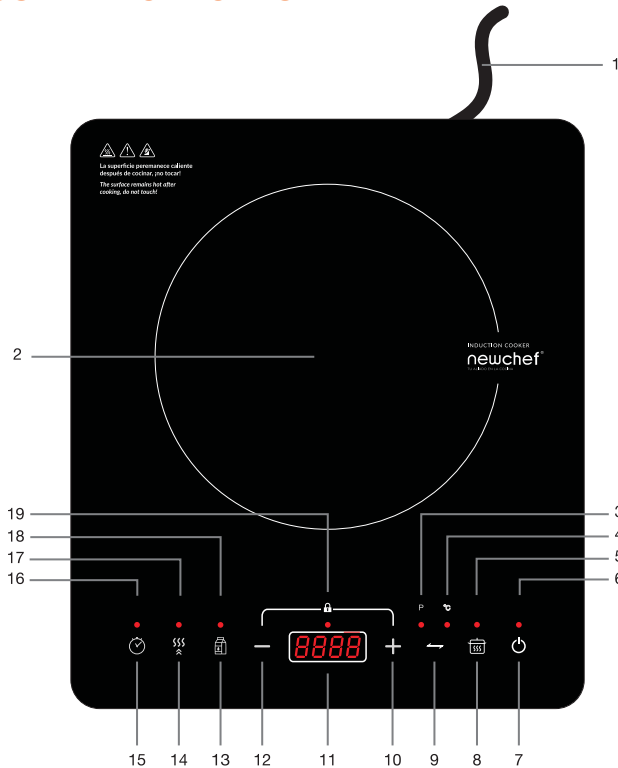
- No caliente ollas vacías, dado que podrían sobrecalentarse rápidamente y dañarse tanto la olla como el dispositivo.
- No exponga la placa de inducción a vibraciones, dado que podrían causar roturas al cristal de la superficie térmica (2). No deje que la placa de inducción se caiga. Si la superficie térmica (2) se rompe, existe el riesgo de lesiones.
- Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisados. El peso de la olla y el contenido no debe superar los 10 kg.
- La placa de inducción se puede dañar si intenta raspar caramelo pegado. Si comida rica en azúcar se esparce por la placa, retírela antes de que se enfríe. En general debería quitar cualquier resto de comida esparcida de inmediato.
- No emplee detergentes abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie. De lo contrario, la superficie térmica (2) se puede dañar.
- La placa de inducción lleva unas patas antideslizantes de plástico. Si fuera necesario, coloque algo debajo del dispositivo, dado que algunas superficies de trabajo se tratan con detergentes que pueden atacar o incluso disolver las patas de plástico.







Cable de alimentación

- Para desenchufar el cable de alimentación (1) sujete el enchufe y nunca tire del cable (1). No coloque el dispositivo, muebles u otros objetos pesados encima del cable de alimentación (1) y procure que no se pise el cable. No haga nudos con el cable de alimentación (1) ni lo ate con otros cables. Instale los cables de forma que nadie pueda tropezar y que no obstruyan el camino. No utilice adaptadores ni alargadores que no cumplan las normas de seguridad vigentes en su país, ni modifique el cable de alimentación (1) por su cuenta. Cualquier cable de alimentación (1) dañado debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio técnico autorizado.

4. MANDOS E INDICADORES



1. Cable de alimentación
2. Superficie térmica
3. Indicador del nivel de potencia
4. Indicador de temperatura
5. Indicador de la función de mantener la comida caliente
6. Indicador de alimentación
7. Botón de encendido/apagado 
8. Botón de la función de mantener la comida caliente 
9. Botón de función \leftrightarrow (para alternar entre las indicaciones del nivel de potencia y de temperatura)
10. Botón $+$ (incrementar el valor)
11. Pantalla
12. Botón $-$ (reducir el valor)
13. Botón para la función Leche 
14. Botón SSS (calentamiento rápido)
15. Botón del temporizador 
16. Indicador del temporizador
17. Indicador de la función de calentamiento rápido
18. Indicador de la función Leche
19. Indicador del bloqueo para menores

5. ANTES DE EMPEZAR

Extraiga el dispositivo del embalaje. Primero, compruebe que en el contenido del paquete no falte nada y que ninguna pieza presente daños de transporte. Si alguno de los artículos faltara o estuviera dañado, póngase en contacto con atención al cliente. Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños y recíclolo debidamente.

5.1 Introducción a la cocción por inducción

La cocción con una placa de inducción funciona de manera diferente a la que quizá esté acostumbrado de placas de cocción convencionales. El calor se genera con un campo electromagnético en la base de la olla o sartén y no a través de resistencias eléctricas en la placa. De esta forma se ahorra energía y se reducen los tiempos de cocción.

A elevada potencia, el contenido de la olla se calienta mucho más rápido. Igualmente, reacciona más directamente al bajar la temperatura. Así, podemos decir que, en cuanto a su respuesta térmica, la cocina de inducción funciona de forma similar a una cocina de gas.

Pero es preciso que emplee una batería de cocina compatible con la tecnología de inducción que tenga una base ferromagnética.

5.2 Baterías de cocina apropiadas

Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción. Normalmente vienen etiquetadas como tales en las tiendas. Todo utensilio de cocina fabricado con metales no ferromagnéticos (aluminio, cobre, etc.) y otros materiales (p.ej. cerámica, porcelana, vidrio etc.) no es compatible.

La base de la olla o sartén debe quedar colocada en horizontal sobre la placa, ser plana y tener un diámetro entre 12 y 19 cm.



Si la olla o sartén no tiene el diámetro adecuado o está fabricada de un material no compatible, la placa se apaga automáticamente. Cada 2 segundos suena una señal acústica y en la pantalla (11) aparece el error E0.

6. PRIMEROS PASOS


Coloque el dispositivo sobre una superficie horizontal, antideslizante y seca.



¡Peligro de incendio!

- No coloque el dispositivo en superficies textiles tales como un mantel.
- No coloque el dispositivo en superficies metálicas dado que estas podrían calentarse rápidamente y provocar incendios.
- No coloque el dispositivo debajo de objetos inflamables tales como cortinas.
- No tape nunca las ranuras en la parte inferior del producto. Mantenga una distancia de por lo menos 10 cm a cada lado y de por lo menos 60 cm encima del dispositivo para garantizar una refrigeración adecuada.

6.1 Uso

-  • Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa es superior a 60°C, en la pantalla se muestra “- H -”. Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra “- L -”.
 - Si retira la olla de la placa de inducción mientras esté encendida, en la pantalla se muestra “E0” y suena una señal acústica cada 2 segundos. Después de unos 60 segundos, la señal acústica se detiene y el ventilador se apaga. La pantalla (11) sigue indicando “- H -” mientras que la temperatura de la superficie térmica (2) sea superior a 60 °C. Cuando la temperatura descienda por debajo de los 60 °C, en la pantalla (11) se muestra “- L -”.
 - La única forma de ocultar los símbolos “- H -” y “- L -” de la pantalla es desconectando el suministro eléctrico del aparato.
 - Al encender la placa, el nivel de potencia predeterminado es L05.
1. Conecte el cable de alimentación (1) de la placa de inducción a una toma eléctrica. Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica “-L-” o “- H -”, en función de la temperatura.
 2. Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).



Advertencia ante posibles daños materiales

- *La olla o sartén que vaya a emplear debe ser apta explícitamente para placas de inducción. No emplee otros tipos de ollas o sartenes (p.ej. de cerámica).*
- *Tenga especial cuidado al preparar sopas y guisados. El peso de la olla y el contenido no debe superar los 10 kg.*

3. Pulse el botón de encendido/apagado (7) para encender la placa de inducción. En la pantalla (11) aparece la indicación “ON”.
4. Pulse el botón de función (9) para encender el dispositivo con el nivel de potencia “L05”.



Cuando la placa de inducción está encendida, también funciona el ventilador de refrigeración y la placa puede zumbear ligeramente al calentar la olla o sartén. Esto no es un mal funcionamiento.

5. Pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el nivel de potencia deseado. O pulse el botón de función ↔ (9) para que en la pantalla (11) se muestre la temperatura de cocción y pueda ajustarla con los botones + (10) y - (12).



¡Peligro de quemaduras! No toque la superficie de la placa si previamente había una olla colocada en ella. Después de retirar la olla, la superficie puede seguir estando caliente.




Pulse el botón de función (9) para alternar entre la indicación del nivel de potencia (3) y de la temperatura (4). No obstante, tenga en cuenta que al cambiar de función, la potencia siempre se ajusta en el nivel L05 y la temperatura en 120°C, independientemente del ajuste anterior. Por lo tanto, tenga cuidado de que su comida no se le vaya a quemar.



¡Peligro de incendio!

- El aceite y la grasa pueden incendiarse cuando se sobrecalientan. Por lo tanto, tenga especial cuidado al calentar aceite o grasa. No deje el aceite o la grasa calientes sin supervisión.
- **¡Peligro de explosión!** No intente apagar el aceite o la grasa incendiados con agua. En su lugar, sofoque el fuego tapando la olla o sartén con una tapa adecuada o un plato. Desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

6. Prepare su comida. Mientras esté cocinando, pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el nivel de potencia o la temperatura deseados.

7. Cuando haya terminado, apague la placa de inducción. Para ello, pulse el botón de encendido/apagado  (7). Se escucha una señal acústica y en la pantalla (11) se indica “- L -” o “- H -” en función de la temperatura. El indicador de alimentación (6) se apaga.



- Si apaga la placa de inducción y la temperatura de la superficie de la placa es superior a 60 °C, en la pantalla se muestra “- H -”. Si la temperatura es inferior a 60 °C, en la pantalla se muestra “- L -”.
- Después de aprox. 2 horas de funcionamiento continuo, el aparato se apaga automáticamente (incluso si cambia los ajustes o los iconos de la pantalla) y emite una señal acústica. No obstante, si ha programado el temporizador, la cuenta atrás del temporizador será prioritaria y el aparato se apaga después del tiempo establecido.


6.2 Niveles de potencia y potencia eléctrica asociada


A continuación se resumen los diferentes niveles de potencia junto con el consumo eléctrico en vatios.

Nivel	Potencia (Vatios)
L01	200
L02	400
L03	600
L04	800
L05	1000
L06	1200
L07	1400
L08	1600
L09	1800
L10	2000


6.3 Apagar con el temporizador

Puede programar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente después de un cierto tiempo.



1. Mientras esté cocinando con la placa de inducción, pulse el botón táctil del temporizador  (15) para programar el temporizador.
2. Pulse los botones + (10) y - (12) para ajustar el tiempo de cocción deseado (en minutos) antes de que la placa de inducción se apague.

 *Puede programar un tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos.*

3. El tiempo ajustado parpadea brevemente en la pantalla (11) y después se muestra el tiempo restante (cuenta atrás).
4. Cuando el temporizador está activado, en la pantalla (11) se muestra o el nivel de potencia o la temperatura alternándose cada aprox. 5 segundos con el tiempo restante.

 *El indicador del temporizador (16) solo está encendido cuando en la pantalla (11) se muestra el tiempo. Cuando se muestre el nivel de potencia o la temperatura, solo está encendido el indicador (3) y no el indicador (16).*

5. Si fuera necesario, puede ajustar el nivel de potencia o temperatura deseada con los botones + (10) y - (12).
6. Cuando la cuenta atrás llegue a cero, la placa se apaga automáticamente. Suena una señal acústica.

 *Para apagar la placa manualmente antes de que haya pasado el tiempo programado, pulse el botón de encendido/apagado  (7).*


6.4 Bloqueo para menores

La placa de inducción lleva un bloqueo de menores para que los ajustes no puedan ser cambiados accidentalmente.

Cómo activar o desactivar el bloqueo para menores:


1. Pulse los botones + (10) y - (12) brevemente al mismo tiempo. Se escuchará una señal acústica y el indicador (19) se enciende. El bloqueo para menores está activado.
2. Mantenga pulsados los botones + (10) y - (12) durante unos 3 segundos. Se escuchará una señal acústica y el indicador (19) se apaga. El bloqueo para menores está nuevamente desactivado.

Puede emplear la placa de inducción como de costumbre.


- 
 - También puede activar el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está apagada.
 - Si activa el bloqueo para menores cuando la placa de inducción está encendida, todavía podrá apagarla. Pero todas las demás funciones quedan bloqueadas.

6.5 Función de mantener la comida caliente

Con la función de mantener la comida caliente puede mantener la comida a una temperatura de aproximadamente 60°C hasta 2 horas. Cómo utilizar la función de mantener la comida caliente:


1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de mantener la comida caliente  (8). En la pantalla se muestra o “60” o el tiempo restante de mantener la comida caliente (empezando por “120” minutos) alternándose. El indicador de la función de mantener la comida caliente (5) se ilumina. Mientras se muestre el tiempo restante para mantener la comida caliente, el indicador (16) está encendido al mismo tiempo.




- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentar la comida durante 30 segundos a máxima potencia, el dispositivo automáticamente vuelve a la función de mantener la comida caliente.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.
- Mientras la función de mantener la comida caliente esté activada, puede pulsar el botón de función  (9) para cancelar la función de mantener la comida caliente y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

6.6 Función leche

La función Leche sirve para calentar leche sin que ésta se queme ni se rebase. La leche se calienta a una temperatura de 60°C y se mantiene caliente durante 20 minutos. Cómo emplear la función Leche:

1. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función Leche  (13). En la pantalla se muestra o “60” o el tiempo restante de mantener la comida caliente (empezando por “20” minutos) alternándose. El indicador de la función Leche (18) se ilumina. Mientras se muestra el tiempo restante para mantenerla caliente, el indicador (16) está encendido al mismo tiempo.



- Si lo desea, puede utilizar la función de calentamiento rápido al mismo tiempo (véase abajo). Después de calentarse durante 30 segundos a máxima potencia, el dispositivo automáticamente vuelve a la función Leche.
- La función Leche no se puede combinar con la función de mantener la comida caliente.
- Mientras la función Leche esté activada, puede pulsar el botón de función  (9) para cancelar la función Leche y continuar cocinando con el nivel de potencia L05.

6.7 Función de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido sirve para acelerar el proceso de cocción. La placa de inducción funciona a máxima potencia durante 30 segundos y luego regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados. Cómo emplear la función de calentamiento rápido:

1. Encienda la placa de inducción o seleccione un nivel de potencia, una temperatura o una de las funciones “leche” o “mantener la comida caliente”.
2. Mientras la placa de inducción esté funcionando, pulse el botón de la función de calentamiento rápido SS (14). En la pantalla (11) aparece “L10” y el indicador de la función de calentamiento rápido (17) se ilumina.
3. Después de 30 segundos, la placa de inducción regresa al nivel de potencia, a la temperatura o a la función anteriormente seleccionados.



Mientras la función de calentamiento rápido esté activada, puede pulsar el botón de función \leftarrow (9) para cancelar la función de calentamiento rápido y continuar cocinando con el nivel de potencia L05 o la temperatura 120.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



¡Peligro de quemaduras!

Antes de limpiarla, espere hasta que la superficie térmica se haya enfriado completamente. De lo contrario corre el riesgo de quemarse.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

- Desconecte el enchufe de la toma eléctrica antes de limpiar el dispositivo. De lo contrario podría recibir una sacudida eléctrica.
- No aplique líquidos ni aerosoles en la placa de inducción o a través de las ranuras de ventilación. Esto podría causar cortocircuitos que a su vez pueden causar sacudidas eléctricas o incendios.



Advertencia ante posibles daños materiales

No emplee detergente abrasivos o astringentes ni herramientas que puedan rasgar la superficie. De lo contrario, la placa de inducción se puede dañar.

- Para evitar que haya residuos de comida que se quemen, limpie la superficie térmica después de cada uso con un detergente para placas vitrocerámicas.
- Limpie las superficies laterales y el cable de alimentación con un paño ligeramente humedecido.
- Los residuos alimenticios quemados y la suciedad encima de la placa se pueden eliminar con un rascador para placas de vitrocerámica y un detergente correspondiente.

8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su placa de inducción no funciona como de costumbre, siga las instrucciones siguientes para intentar resolver el problema. Si después de seguir estos consejos el fallo persiste, póngase en contacto atención al cliente.



¡Peligro de sacudidas eléctricas!

No intente repararlo por su cuenta.

Problema	Causas posibles	Solución
<i>La placa de inducción no funciona</i>	El cable de alimentación no está conectado.	Conecte el cable de alimentación a una toma eléctrica.
	El bloqueo para menores está activado.	Mantenga pulsados los botones + (10) y - (12) durante 3 seg. para desactivar el bloqueo para menores
<i>La superficie térmica no se calienta.</i>	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
<i>En la pantalla se indica el error E0.</i>	No hay ninguna olla o sartén en la superficie térmica (2).	Coloque una olla o sartén en la superficie térmica (2).
	La olla o sartén no es de inducción.	Utilice solamente utensilios de cocina aptos para placas de inducción.
	El diámetro de la olla o sartén es demasiado pequeño o no la ha centrada en la superficie térmica (2).	Emplee ollas y sartenes con un diámetro de la base entre 12 y 19 cm. solamente y céntrelas en la superficie térmica (2).
<i>En la pantalla se indica el error E6.</i>	El ventilador está defectuoso	Es posible que el ventilador de refrigeración se haya estropeado. En ese caso, contacte con el servicio técnico
<i>En la pantalla se indica el error E1, E2, E3, E4, E7, E8 o Eb.</i>	Problema técnico	Póngase en contacto el servicio de asistencia técnica

newchef®
TU ALIADO EN LA COCINA