

Solución de problemas

Problema	Solución
La sonda de temperatura se prende y se apaga durante la cocción.	<p>-Cuando el termostato alcanza la temperatura deseada, se apagará en forma temporal para evitar que se recaliente. Esto es normal. Volverá a su posición normal según sea necesario para evitar que la temperatura descienda por debajo del parámetro seleccionado.</p> <p>-Compruebe nuevamente que la placa de la parrilla o plancha no se haya descolocado de la base. Si la placa térmica y la sonda de temperatura no estén ubicadas correctamente en la base, el interruptor de seguridad incorporado cortará automáticamente la corriente hacia el elemento caliente. Deje que se enfríe y luego verifique la alineación de las partes. El funcionamiento comenzará normalmente cuando todas las piezas se armen de manera adecuada.</p>
Raclette no se derrite.	Es mejor dejar que el queso se derrita unos minutos debajo de la parrilla caliente antes de cocinar otras comidas, dado que toma un momento que el queso para raclette se derrita. También, es necesario un parámetro mayor (8-10) cuando se cocina el Raclette. También se recomienda colocar las bandejas individuales de Raclette por la superficie de la plancha calentada durante 30-40 segundos para acelerar el derretimiento.
¿Debería usar la bandeja de acero inoxidable cuando no estoy haciendo Raclette?	Si, es mejor dejar la bandeja de acero inoxidable colocado por el base para obtener los mejores resultados.
La placa térmica no recibe el poder.	Como una medida de seguridad adicional, la placa térmica funcionará solamente cuando está conectada correctamente a la base plástica. La punta de prueba de la temperatura debe alinear con la apertura ranurada según lo demostrado en la ilustración abajo. Si no esté alineado correctamente, la placa térmica no se encenderá. Vea la ilustración en la próxima página.

