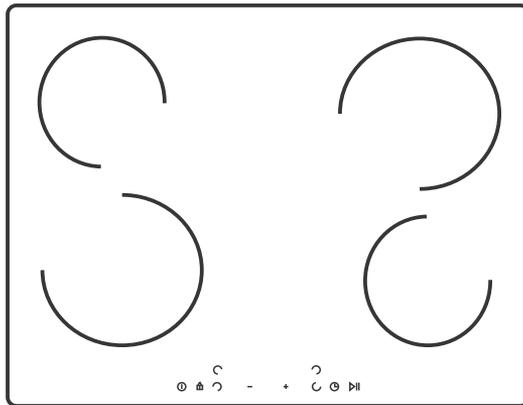
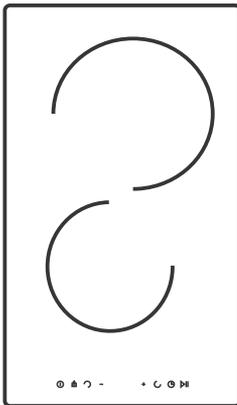


# Tem

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

**ANAFES VITROCERÁMICOSTEM**  
**2 HORNALLAS - T1DAN2HVT2307**  
**4 HORNALLAS - T1DAN4HVT2308**



El diagrama, es sólo para referencia.

Por favor, tome la apariencia del producto real como estándar.  
Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de utilizar su anafe. Al momento de conectarlo, examine que el enchufe esté en perfecto estado, conectado a tierra para garantizar su seguridad.

## PREÁMBULO

---

**¡Por favor lea estas instrucciones con atención!**

Apreciado cliente,

Le agradecemos que haya escogido nuestro producto. Esperamos que nuestro producto, que ha sido fabricado con la mejor tecnología y que es de alta calidad, le proporcione un rendimiento óptimo. Para ello, le rogamos que lea con total atención este manual de uso y que lo tenga como referencia. Si entrega el producto a otra persona, proporciónelo junto a este manual de uso. Siga con la mayor atención toda la información que se especifica en las instrucciones y precauciones.

Estas instrucciones pueden servir para más de un modelo. En el manual se detallan las diferencias entre modelos.

### Símbolos y explicaciones

El manual de uso contiene los siguientes símbolos.

	Informaciones importantes y claves útiles relacionadas con la utilización.
	Precaución ante situaciones que podrían poner la vida de la persona y la propiedad en peligro
	Precaución ante descarga eléctrica
	Precaución ante peligro de incendio
	Precaución ante superficies calientes

# CONTENIDOS

---

1.	INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ENTORNO .....	2
1.1.	Seguridad general.....	2
1.2.	Prevención de riesgos eléctricos .....	2
1.3.	Seguridad del producto .....	3
1.3.1.	Prevención de incendios .....	4
1.3.2.	Propósito del Producto .....	4
1.4.	Seguridad para los niños .....	4
1.5.	Información del embalaje.....	4
2.	INSTALACIÓN DEL ANAFE .....	5
2.1.	Lugar adecuado para la instalación del producto.....	5
2.2.	Instalación y conexiones.....	6
2.3.	Conexión eléctrica.....	6
2.4.	Montaje del producto .....	7
2.4.1.	Elección de muebles y realización del montaje.....	7
2.4.2.	Ventilación .....	8
2.4.3.	Instalación del anafe .....	9
2.4.4.	Desmontaje del anafe .....	9
2.5.	Ahorro de Energía .....	9
2.6.	Primer uso.....	9
3.	SOBRE EL PRODUCTO .....	10
3.1.	Características Generales .....	10
3.2.	Especificaciones Técnicas .....	10
4.	USO DEL ANAFE.....	11
4.1.	Información general sobre los anafes .....	11
4.1.1.	Elección de ollas.....	11
4.2.	Utilización de del anafe .....	12
4.3.	Panel de control .....	12
4.3.1.	Encendido del anafe.....	13
4.3.2.	Apagado del dispositivo .....	13
4.3.3.	Selección y activación del nivel de cocción .....	13
4.3.4.	Apagado del anafe .....	13
4.3.5.	Seguro para niños .....	13
4.3.6.	Función de temporizador .....	14
4.3.7.	Función de Parada/Reanudación .....	14
4.3.8.	Selección de área ampliada.....	14
4.4.	Ajuste Rápido de Intensidad.....	14
4.5.	Sensores en los anafes de vitrocerámica .....	14
4.6.	Delimitación de períodos de funcionamiento .....	15
4.7.	Protección ante temperaturas extremas.....	15
4.8.	Detección de derrames .....	15
4.9.	Sugerencias de cocción .....	16
5.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	17
5.1.	General.....	17
5.2.	Limpieza del anafe.....	17

## 1. INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ENTORNO

---

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que serán de ayuda para prevenir daños materiales, concusiones y lesiones de todo tipo. En caso de que no se respeten estas instrucciones, todas las garantías dejarán de ser válidas.

### 1.1. Seguridad general

Este aparato lo pueden utilizar individuos mayores de ocho años o personas de movilidad física y mental reducida, sin experiencia o conocimiento, siempre y cuando sean conscientes de los peligros detallados en las instrucciones y que sean capaces de supervisar el funcionamiento. El manual garantiza una utilización segura del producto. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no pueden realizarla niños sin supervisión.

Para el montaje y reparación siempre puede solicitar la ayuda de un Servicio Autorizado. El fabricante no se responsabilizará daños que podrían darse debido a alteraciones realizadas por parte de personas no autorizadas.

No haga funcionar el producto en caso de que éste presente daños visibles.

No se olvide de apagar el producto luego de haberlo utilizado. Asegúrese de que está desactivado.

Este aparato ha sido diseñado con el objetivo de que pueda ser utilizado por personas sin experiencia o conocimiento (incluyendo niños), de reducida capacidad mental o física, a no ser que se proporcionen instrucciones o comprobaciones específicas que deban ser realizadas por una persona que pueda facilitar una seguridad elevada.

Es importante vigilar que los niños no jueguen con el aparato.

Si el voltaje de entrada está dañado, debe cambiarse para prevenir cualquier tipo de peligro. Esta alteración debe realizarla el fabricante, representantes de un servicio autorizado o similares personas cualificadas.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está fisurada, apague el producto para prevenir descargas eléctricas.

No deben colocarse utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la superficie de la hornalla, pues podrían provocar fuegos.

Después de utilizar las hornallas, apáguelos tras haber comprobado que todos los elementos están como deben. No se guíe simplemente por la temperatura de las ollas.

Los anafes no han sido diseñados para ser utilizados vía temporizador externo o cualquier otro sistema de control remoto.

**ADVERTENCIA:** En el momento de utilización, el aparato y el entorno se calentarán. Es de suma importancia vigilar que no se toquen las partes del producto cuando se estén calentando. Los niños menores de ocho años deben mantenerse a distancia para evitar accidentes.

Las instrucciones para los anafes y el entorno contienen los siguientes puntos:

**ADVERTENCIA:** Cocinar comidas hechas con aceite o grasa en la hornalla puede ser peligroso y podría provocar incendios. NUNCA intente apagar un fuego con agua; solamente apague el dispositivo y luego cubra las llamas con una tapa o una manta antiincendios.

**ATENCIÓN:** Deben vigilarse todos los procesos de cocción. En caso de que sea una cocción de poco tiempo, debe vigilarse constantemente.

**ADVERTENCIA:** Riesgo de fuego; no pongan objetos sobre la vitrocerámica.

**ADVERTENCIA:** La temperatura de la superficie llega a los 95°C. Para evitar cualquier peligro, no acceda a la parte inferior de la encimera.

### 1.2. Prevención de riesgos eléctricos

Asegúrese de que el cable que está conectado al dispositivo tenga el mismo valor que el del seguro y que sea adecuado a los valores especificados en el cable de alta tensión o incluso en el manual de uso del producto.

Si el producto está dañado, debe repararlo un Servicio Autorizado. ¡No intente encenderlo antes de que haya sido arreglado!

Conecte el producto a un cable o toma de corriente de tierra protegido por el seguro según su valor correspondiente, proporcionado en la tabla de “Especificaciones Técnicas”. Si utiliza un transformador o un filtro de transformador, para el sistema de puesta a tierra debe realizar una instalación eléctrica de calidad. El fabricante no se responsabilizará de cualquier daño resultante de una instalación que no haya sido conectada a tierra de acuerdo con las especificaciones locales.

¡No limpie el producto inyectando o vertiendo agua, bajo ninguna circunstancia! ¡Hay riesgo de electrocución!

En el momento de instalación, mantenimiento, limpieza o reparación desenchufe el producto de la toma eléctrica. En productos conectados directamente a una línea eléctrica, desconecte el seguro que se utiliza para la seguridad eléctrica de la línea.

En caso de que puedan observarse daños visibles en el cable eléctrico, un servicio autorizado o un electricista cualificado deberán cambiarlo.

El producto debe montarse después de haber cortado completamente la corriente eléctrica. El corte eléctrico debe realizarse con un seguro integrado conectado a la instalación eléctrica estacionaria o con un botón que se adecue a las directivas de construcción.

Todas las operaciones en dispositivos y sistemas eléctricos deberán desempeñarlas personas cualificadas y autorizadas.

Asegúrese de que la corriente dieléctrica del seguro sea compatible con la corriente del producto.

### **1.3. Seguridad del producto**

Cuando el producto esté en funcionamiento, no toque el producto o los componentes que queden al descubierto, dado que estarán calientes. Los niños menores de ocho años, al no ser responsables de su seguridad, no deben acercarse al producto.

No utilice el producto en el caso de que esté sufriendo pérdidas de conciencia o conocimiento provocadas por el uso de medicamentos o alcohol.

Vigile especialmente cuando utilice alcohol en sus comidas. El alcohol se evapora en temperaturas elevadas y puede provocar fuegos o inflamaciones en las superficies calientes si éstas han quedado expuestas.

Cuando el dispositivo esté en marcha, el producto y su entorno estarán calientes. No coloquen materiales inflamables en los alrededores del producto para prevenir posibles incendios.

Asegúrese de dejar abiertos todos los canales de ventilación.

No limpie el dispositivo con productos de limpieza que usen vapor, pues podrían causar descargas eléctricas.

No coloquen sobre el anafe materiales o ingredientes a modo de almacenaje.

En caso de que la superficie del producto tenga fisuras, corte la conexión eléctrica del producto para prevenir posibles descargas.

Luego de utilizarse las hornallas, apaguelas utilizando su panel de uso y no se fíe únicamente de la temperatura de las ollas.

No deben colocarse sobre las hornallas utensilios de metal como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas dado el riesgo de inflamación.

Sus productos de cocina no son apropiados para manipular el anafe a distancia.

La presión de vapor resultante de la superficie de las hornallas, así como la humedad, puede provocar el deslizamiento o rebote de las ollas. Por esa razón asegúrese de que la parte inferior de las ollas y la superficie de las hornallas estén siempre secas.

Dado que la hornalla por inducción produce un área magnética mediante el principio de transferencia energética sin cable, personas que porten aparatos médicos como bombas de insulina o marcapasos no deberían utilizar el producto, pues podría ser peligroso.

### 1.3.1. Prevención de incendios

Asegúrese de que su producto esté conectado a la toma eléctrica o red eléctrica de forma segura. De lo contrario, existe riesgo de incendio a partir del conducto.

No utilice un cable de conexión cortado o cuya red eléctrica esté dañada.

Asegúrese de que el enchufe del producto no esté húmedo o mojado en el área de conexión o fijación.

En cocciones con aceite líquido o sólido es peligroso alejarse del anafe, pues podría propiciar incendios. NUNCA intente apagar el fuego vertiendo agua; corte la conexión eléctrica del producto y cubra las llamas de forma sostenible.

### 1.3.2. Propósito del Producto

Este producto ha sido diseñado para utilizarse en casa. No es adecuado para uso industrial o comercial.

Este producto debe utilizarse para cocinar comida, y no para calefacción u otros propósitos parecidos.

Si se daña al producto de alguna forma debido a usos inadecuados que no se especifican en el manual de uso, o durante su transporte e instalación, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad.

### 1.4. Seguridad para los niños

Cuando se estén utilizando las hornallas, el producto y su entorno estarán calientes. Mantenga a los niños alejados del producto y su entorno.

Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Sitúe los materiales de embalaje en un lugar al cual los niños no puedan acceder.

Dado el riesgo de descarga eléctrica en productos eléctricos, mantenga a los niños alejados del producto y su entorno.

No coloque encima del producto objetos que los niños podrían intentar alcanzar.

### 1.5. Información del embalaje

Este producto ha sido fabricado a partir de materiales y partes de alta calidad que pueden reutilizarse y reciclarse. Por esa razón, al final de la vida útil del producto haga el favor de depositarlo en un punto de recogida por tal de que puedan reutilizarse sus componentes eléctricos y electrónicos.



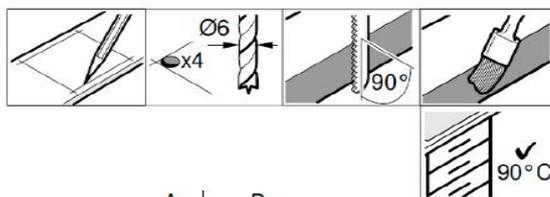
El embalaje del producto ha sido fabricado a partir de materiales que se adecuan a la Legislación Nacional y que pueden reciclarse. No tiren los desechos del embalaje junto a los desechos de la casa; deposítelos en un punto de recogida de embalajes especificado por las autoridades locales.

	Por tal de mejorar la calidad del producto puede que se realicen cambios en las características técnicas sin previo aviso.
	Las imágenes que aparecen en el manual, al ser esquemáticas, puede que no correspondan exactamente con su producto.
	Los valores especificados en las señales sobre la superficie del producto o en documentos impresos entregados junto al producto son valores obtenidos en un entorno de laboratorio siguiendo los estándares pertinentes. Estos valores podrían cambiar dependiendo de las condiciones atmosféricas y la utilización del producto.

## 2. INSTALACIÓN DEL ANAFE

Para la instalación del producto por favor acuda al Servicio Autorizado más cercano. Antes de acudir al servicio técnico asegúrese de que su instalación eléctrica esté en buenas condiciones. De no ser el caso, un electricista calificado realizará las operaciones necesarias. El fabricante no asumirá los daños que puedan ser provocados por operaciones sin autorización, y la garantía del producto dejará de ser válida.

	<p>La preparación del lugar de colocación del producto y la instalación eléctrica le corresponden al cliente.</p>
	<p><b>ADVERTENCIA:</b> La instalación del producto debe adecuarse a las reglas especificadas por los estándares eléctricos locales.</p>
	<p><b>ADVERTENCIA:</b> Antes de instalar el producto asegúrese de que no esté dañado. De estar dañado, no enchufe el producto. Los productos dañados son peligrosos para su seguridad.</p>



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

### 2.1. Lugar adecuado para la instalación del producto

El producto ha sido diseñado para ser montado en encimeras estándar. Es importante tener en consideración las paredes de la cocina, los muebles de la cocina y las distancias respecto al horno tanto de cara a la seguridad como para garantizar un buen funcionamiento. Los dibujos técnicos comprenden las distancias mínimas recomendadas. Todos los valores se proporcionan en mm.

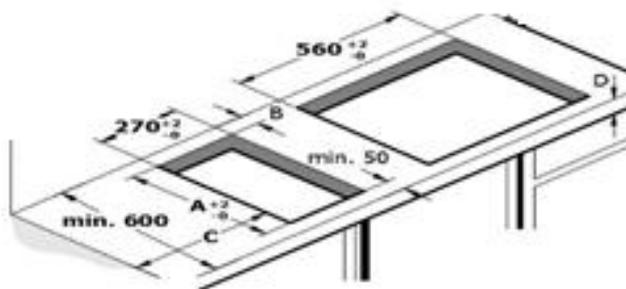
Si se va a instalar una campana sobre el dispositivo, adécuese a las recomendaciones del fabricante de la campana para aseverar la altura de montaje (Mín. 65 cm)

Antes de iniciar la instalación, saque el producto de su caja. Deshágase de los materiales de embalaje y piezas de soporte/fijación.

Las superficies, laminados, adhesivos y otros materiales del lugar donde se instalará el producto deben ser capaces de soportar temperaturas de un mínimo de 100°C.

La encimera debe ser horizontalmente plana y estar fija.

El espacio sobre la encimera donde se emplazará el anafe debe determinarse en base a las dimensiones de la instalación del producto.



## 2.2. Instalación y conexiones

El producto debe instalarse y utilizarse satisfaciendo legislaciones oficiales.



No coloquen el producto en bordes o rincones afilados. ¡Existe riesgo de que rasgue o rompa la superficie de vitrocerámica!

## 2.3. Conexión eléctrica

Conecte el producto a una línea o cable que haya sido anclada con un seguro cuyo valor corresponda a los de la tabla de Especificaciones Técnicas. El fabricante no se responsabilizará de daños que podrían darse si se utiliza una fijación a tierra que no cumpla esas directivas.



### ADVERTENCIA

La conexión a la red eléctrica del producto solo puede realizarla una persona autorizada y la garantía del producto es válida solo después de una instalación correcta.



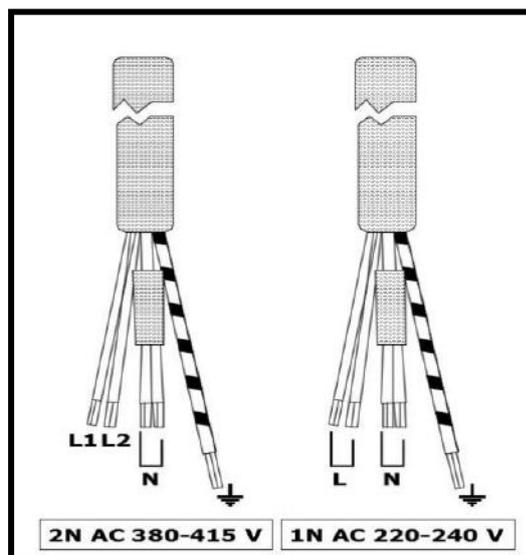
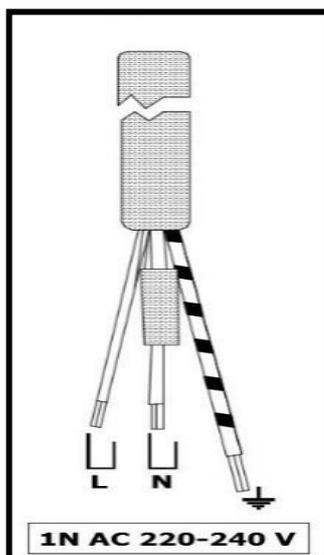
### ADVERTENCIA

El cable eléctrico no debe apretarse, pinzarse ni estar en contacto con las partes calientes del producto. De dañarse la instalación eléctrica, la reparación debe llevarla a cabo un electricista calificado.

El cable de conexión del producto lo facilita nuestra compañía, tal como se determina en el apartado de Especificaciones Técnicas.

El voltaje de la red central debe ser compatible con 220-240 VAC, como se determina en la placa de modelo del producto y en la tabla de Especificaciones Técnicas.

<i>Conexión para anafe de 2H de 30 cm</i>		<i>Conexiones de cable para anafe de 4H de 60-80-90 cm</i>	
<b>Cable marrón:</b>	L (Fase)	<b>Cable marrón / negro:</b>	L1(Marrón) - L2(Negro) (Fase)
<b>Cable azul:</b>	N (Neutro)	<b>Cable gris / azul:</b>	N (Neutro)
<b>Cable amarillo/verde:</b>	E (Tierra)	<b>Cable amarillo / verde:</b>	E (Tierra)



## 2.4. Montaje del producto

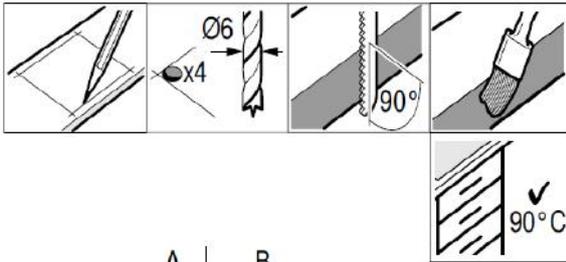


Antes de iniciar cualquier operación en la instalación eléctrica, desconecte el producto del enchufe. Existe el riesgo de electrocución.

La encimera de la cocina donde se emplazará el producto debe ser capaz de soportar aproximadamente 60 kg.

Luego de instalar el producto, compruebe si está o no en paralelo.

### 2.4.1. Elección de muebles y realización del montaje



El mueble donde se instale el producto debe ser capaz de soportar como mínimo temperaturas de 90°C.

Luego de cortar el mueble limpie el aserrín.

Cubra las superficies cortadas con material ignífugo.

A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

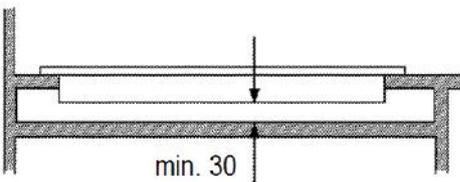


min. 20

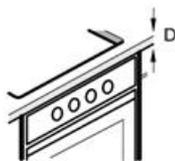
En caso de que se instale encima de cajones, el grosor de la encimera debe ser de 20 mm como mínimo.



En el caso de que se instale sobre un cajón, la distancia entre la mesa utilizada y el área superior del cajón debe ser de 65 mm como mínimo.



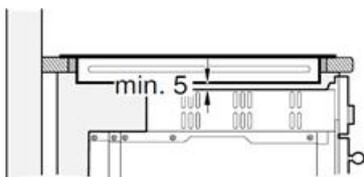
En caso de que se instale sobre un cajón, para evitar posibles contactos del usuario con la altura del cuerpo del anafe también puede utilizarse una tabla de madera.



min. 30

En caso de que se instale sobre un horno, el grosor de la encimera debe ser de 30 mm como mínimo.

La distancia entre el anafe y el horno debe ser de 5 mm como mínimo.

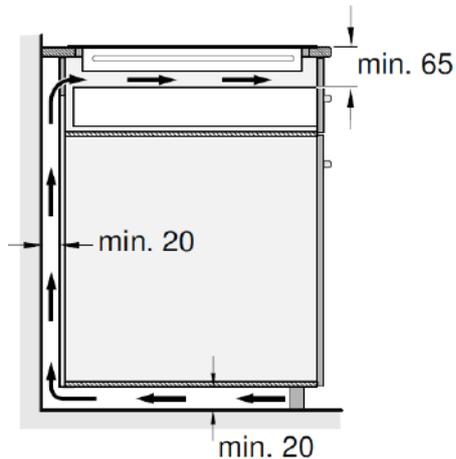


## 2.4.2. Ventilación

Es posible que el anafe deba complementarse con una campana de inducción para garantizar un rendimiento óptimo.

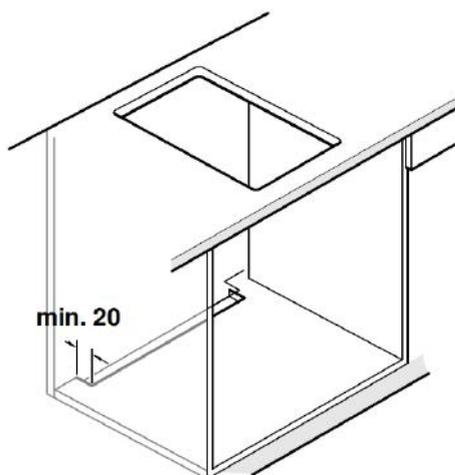
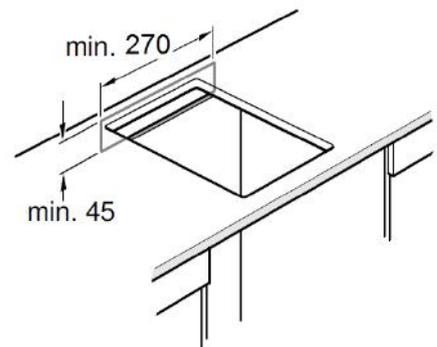
Para garantizar un funcionamiento correcto del aparato, el anafe debe ser ventilado suficientemente.

Por tal de que en el área encima del aparato disponga de suficiente ventilación los muebles deben instalarse según los dibujos técnicos.



Distancia mínima entre la parte trasera del mobiliario/paredes de la cocina y la encimera/cajón:

Apertura entre los muebles:

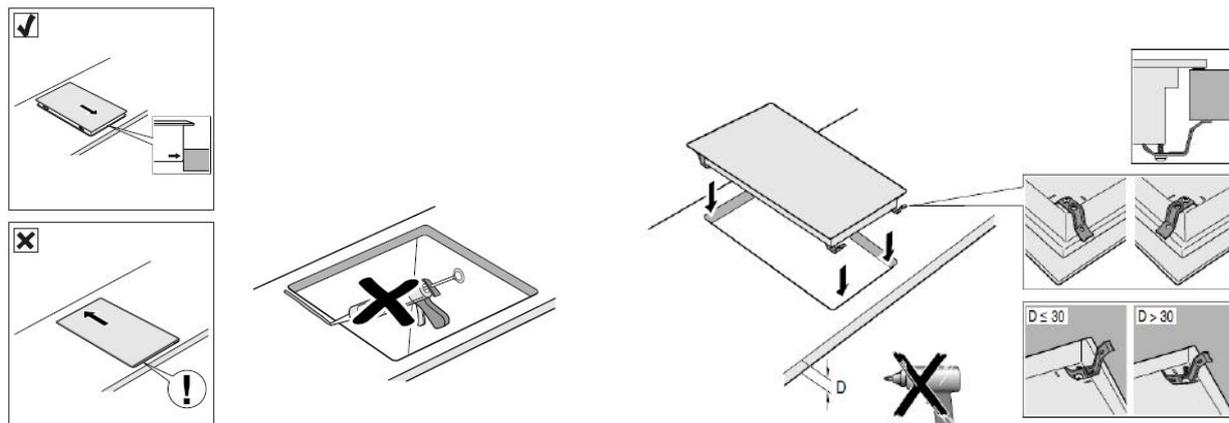


Si no hay una distancia de 20 mm respecto a la parte trasera de los muebles, debe abrirse un orificio en el fondo.

Si el aparato se instala en un lugar que no ha sido indicado, deberá proporcionarse la ventilación adecuada.

### 2.4.3. Instalación del anafe

Utilice guantes protectores cuando esté instalando el anafe pues podrían existir bordes afilados no visibles. En el montaje del dispositivo, utilice el kit que ha sido proporcionado junto al dispositivo.



Asegúrese de que el cable eléctrico no haya quedado aplastado o pinzado.

Conecte el cable eléctrico a la toma tras el horno, con cuidado de no lastimarse con los bordes afilados.

Al conectar el cable, vigile no tocar las superficies calientes.

### 2.4.4. Desmontaje del anafe

Desenchufe el aparato de la conexión con la red.

Desmonte las conexiones.

Saque el aparato ejerciendo presión desde abajo.

### 2.5. Ahorro de Energía

Para proporcionar ahorro de energía puede ser de ayuda seguir los siguientes consejos:

- Los productos congelados deben haberse descongelado antes de cocinarse.
- Para cocinar se prefieren ollas y sartenes.
- Las dimensiones de los recipientes utilizados deben ser adecuadas a la superficie de cocción de los anafes. De incrementarse las dimensiones de la olla, también se incrementará el consumo de energía.
- Las superficies del anafe y las bases de las ollas deben mantenerse limpias y secas. La suciedad y la humedad pueden dificultar el calentamiento de las ollas.

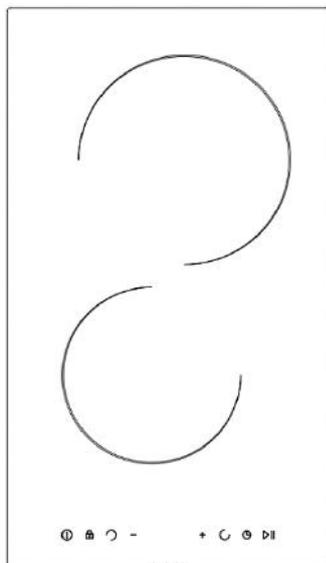
### 2.6. Primer uso

Deshágase de todo el embalaje y materiales de embalaje.

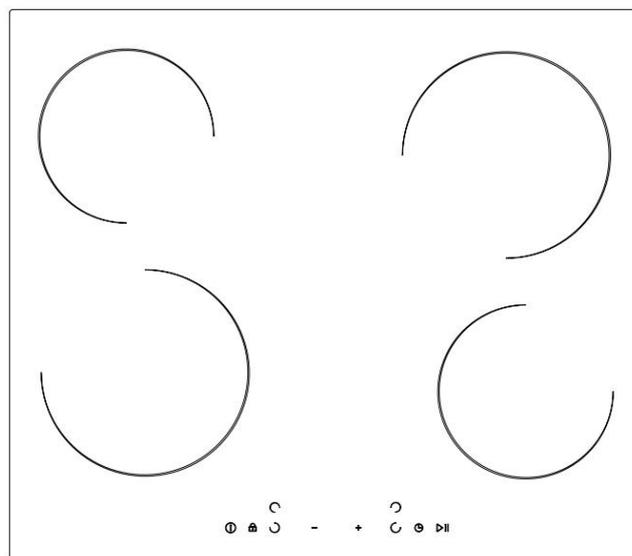
Limpie con un trapo húmedo o mojado la superficie de vidrio del producto y antes de utilizarlo séquela con otro trapo.

### 3. SOBRE EL PRODUCTO

#### 3.1. Características Generales



MS131(EA30-012C)



MS161(EA60-014C)

#### 3.2. Especificaciones Técnicas

Núm. s..	Potencia la hornalla(W)	Diámetro la hornalla(mm)	MS131	MS161
1	1200W	145	1	2
2	1800W	180	1	2

Modelo	Tamaño	Tamaño externo(mm) EnxTamañoXAltura	Número de hornallas	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Seguro Utilizable	Tipo/sección de cable	Longitud del cable
MS131	30	510x290x45	2	220-240V	50-60 Hz	3 kW	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm <sup>2</sup>	máx. 2metros
MS161	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 FAZ)	50-60 Hz	6 kW	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	máx. 2metros

## 4. USO DEL ANAFE

### 4.1. Información general sobre los anafes

	<p>Nunca llene el recipiente con una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. Cuando se estén calentando los aceites, no se aleje de las hornallas. Aceites extremadamente calientes podrían ocasionar incendios. Nunca intenten apagar un fuego echándole agua. Si el aceite prende fuego cúbralo con un trapo mojado o una manta antiincendios. Apague el anafe de forma segura y llame a los bomberos.</p>
---	---

Antes de echar a la sartén u olla lo que vaya a cocinar es necesario que seque bien los ingredientes y los introduzca con cuidado al aceite caliente. Asegúrese de que los productos congelados hayan sido descongelados antes de cocinarlos.

No utilice en el anafe recipientes que no estén equilibrados o que puedan volcarse con facilidad.

No ponga recipientes u ollas vacías sobre hornallas del anafe que estén encendidos. Podrían dañarse.

Apague las hornallas después de cada uso.

Meta los ingredientes o productos que vaya a cocinar en las ollas y sartenes en cantidades adecuadas. De esta manera se evitará que rebose la comida y se tengan que limpiar lugares innecesarios.

Sitúe las ollas en el centro de la superficie de cada hornalla.

#### 4.1.1. Elección de ollas

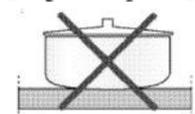
La superficie de vitrocerámica soporta temperaturas elevadas y está hecha de materiales que pueden soportar tales temperaturas.

No utilicen la superficie de vitrocerámica como superficie donde colocar cosas o sobre la cual cortar alimentos.

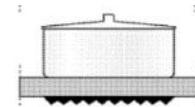
Las ollas y sartenes de bordes afilados podrían dejar marca en la superficie. Utilice ollas de acabado liso.



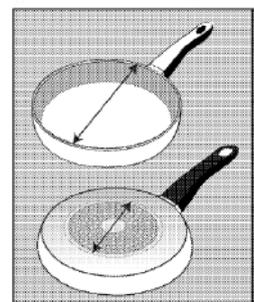
Toda comida que rebose podría dañar la superficie del producto y provocar un incendio.



No utilice recipientes que tengan bases cóncavas o convexas.



Utilice solamente ollas o sartenes de base recta. Éstos se calientan más fácilmente.



Incluso si el diámetro de algunas ollas o sartenes sea grande, el diámetro de las áreas que puedan calentarse es más pequeño. El rendimiento de cocción en estas ollas podría ser reducido. Por esta misma razón se prefieren sartenes cuya base les sea proporcional.

#### **Importante**

Cuando utilice ollas no adhesivas (tipo teflón) echando poco aceite o sin echar aceite, es mejor que no opte por niveles de cocción elevados.

No coloque sobre el anafe utensilios de metal como la tapa de la olla, cuchillos o tenedores, pues podrían calentarse. Es de suma importancia que cuando cocine no utilice papel de aluminio. En concreto, nunca ponga comida o ingredientes envueltos de papel de aluminio sobre los anafes de inducción.

	Si debajo del anafe hay un horno y está en funcionamiento, los sensores de el anafe podrían bajar el nivel de cocción o incluso apagarse.
	Cuando las hornallas estén encendidas mantenga alejados objetos magnéticos como tarjetas de crédito o casetes.

#### Utilización de del anafe

No permita que ningún objeto caiga sobre el anafe vitrocerámico . Incluso elementos pequeños, como por ejemplo un salero, podrían dañarlo.

No utilice el anafe que tenga fisuras. Podría colarse agua por las fisuras y ocasionar cortocircuitos.

Si la superficie recibe cualquier tipo de daño, apague el producto inmediatamente y cierre la conexión eléctrica.

#### 4.3. Panel de control

A continuación se proporcionan las interfaces de los distintos modelos del producto.

	Los gráficos y símbolos son únicamente ejemplos. Su apariencia o funciones reales podrían diferir dependiendo del modelo de los anafes.
	Este producto se controla a través de un panel táctil. Toda acción que lleve a cabo en el panel de control táctil se comunicará mediante una señal de audio.
	Tenga el panel de control limpio y seco en todo momento. Una superficie sucia o húmeda podría suponer un mal funcionamiento.



EA30-0I2C



EA60-0I4C

	Encendido-Apagado
	Módulos de las hornallas
	Temporizador
	Subida de temperatura/temporizador
	Bajada de temperatura/temporizador
	Seguro para niños
	Parada-Reanudación
	Módulos de área ampliada

#### 4.3.1. Encendido del anafe

Presione la tecla  en el panel de control.

Si no se ha indicado el nivel de temperatura de las hornallas, éstas se apagarán automáticamente 10 segundos después de haberse encendido.

#### 4.3.2. Apagado del dispositivo

Presione la tecla  en el panel de control.

Si en la pantalla aparece una “H” después de haberse apagado la hornalla, significa que ésta todavía está caliente. No toque la superficie de vitrocerámica.



Cuando disminuya la temperatura el sistema desactivará esta advertencia.

#### 4.3.3. Selección y activación del nivel de cocción

Abra las claves tocando el botón de encendido-apagado 

Apriete el botón  o  dependiendo del área de cocción que quiera encender.

Ajuste el nivel de cocción deseado, entre 1 y 9, utilizando los botones  

#### 4.3.4. Apagado del anafe

– Para apagar el área de cocción que desee, baje el nivel de fuego hasta “0”.

Si mantiene apretado un tiempo determinado los botones pertinentes a la hornalla deseada  o , el nivel de cocción bajará a “0” y la hornalla en cuestión se apagará.

El apagado también puede realizarse utilizando el botón de encendido/apagado  en el panel de control. Sin embargo, no se recomienda apagar todas las hornallas activas al mismo tiempo.

#### 4.3.5. Seguro para niños

Es una función en el panel de control que impide que los niños utilicen el dispositivo, estén las hornallas encendidas o no.

Cuando se presiona el botón  del panel de control durante un tiempo concreto se activa el seguro para niños. En ese momento aparecerá escrita en la interfaz la señal “Lo”. Además se encenderá el LED de seguro para niños.

Al activarse tal función, a excepción de la función encendido/apagado el resto de botones dejarán de funcionar.

La función quedará desactivada apretando durante un tiempo concreto el botón  del panel de control. Desaparecerá la señal “Lo” y se apagará el LED correspondiente.

#### 4.3.6. Función de temporizador

No es necesario esperar delante del anafe a que se complete la cocción de la comida. Mediante el uso de la función temporizador el anafe deseado, éste se apagará luego del tiempo que se haya especificado.

Después de escoger la hornalla que se desea con ,

Presione el botón  del panel de control

Seleccione el tiempo de cocción que desee mediante los botones ,  y luego presione el botón

 por tal de que se active la función temporizador.

	Tenga el panel de control limpio y seco en todo momento. Una superficie sucia o húmeda podría provocar que deje de funcionar.
	Haga lo indicado más arriba para realizar otras operaciones que desee ajustando el temporizador.
	El temporizador no se activará si no se indica un nivel de cocción.

Después de finalizarse la franja de tiempo indicada, el anafe se apaga de forma automática. Cuando está a punto de apagarse proporciona una señal de audio.

Para cancelar el temporizador, primero se selecciona el temporizador y después de seleccionar la hornalla deseada se baja el temporizador hasta "0". De esta forma la función del temporizador en cuestión se cancelará.

También puede cancelarse el temporizador de otra forma; primero seleccionando la hornalla deseada y luego manteniendo presionado el botón de temporizador unos segundos.

#### 4.3.7. Función de Parada/Reanudación

Para detener el funcionamiento de las hornallas puede utilizarse esta función. Este botón detendrá todas las funciones del anafe. La función las hornallas y reanudación se activa y desactiva manteniendo

presionado un tiempo concreto el botón  del panel de control. El mismo botón se utiliza para desactivar la función.

#### 4.3.8. Selección de área ampliada

En algunos de los modelos, luego de seleccionar la cocción puede especificarse un área ampliada de cocción

presionando los botones .

#### 4.4. Ajuste Rápido de Intensidad

Se obtiene automáticamente el valor deseado por parte del usuario. No hay una espera o inercia concretas. De esta forma se previenen inconvenientes como el derrame o la quema de la comida.

#### 4.5. Sensores en los anafes de vitrocerámica

Los anafes de vitrocerámica están dotados de equipos de seguridad. Los anafes de vitrocerámica cuentan con sondas/sensores de calor. Si el fuego de las hornallas supera el valor especificado, la potencia del anafe se corta de forma automática.

#### 4.6. Delimitación de períodos de funcionamiento

Hay un periodo de funcionamiento máximo determinado para todos los niveles. Al final del periodo en cuestión el anafe se apaga automáticamente.

El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de fuego que se haya escogido. Después de que el anafe se haya apagado de forma automática puede volverse a encender.

##### Periodos de funcionamiento de los anafes

<i>Nivel de cocción</i>	<i>Tiempo/Horas</i>	<i>Período de corte (segundos)</i>	<i>Período de calentamiento (segundos)</i>
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

#### 4.7. Protección ante temperaturas extremas

Las circunstancias de calor extremo son detectadas por el sensor y se toman las medidas de precaución necesarias.

#### 4.8. Detección de derrames

Ante posibles derrames del contenido de la olla, existe un sistema de detección. Si se derrama líquido sobre el panel de control, el sistema dejará de funcionar automáticamente.

	Si la superficie del panel de control táctil entra en contacto con un vapor denso, podrían desactivarse todos los sistemas de control y podría darse una señal de error.
	Si la superficie del panel de control táctil no se mantiene limpia algunas funciones podrían dejar de funcionar.

#### 4.9. Sugerencias de cocción

Los valores que se especifican en la siguiente tabla son de referencia. Los ajustes de fuego necesarios podrían variar dependiendo de directivas diversas de cocción, la calidad del equipo de cocina utilizado, o la forma y la cantidad en las que se vaya a consumir la comida.

##### Ajustes recomendados para cocinar

<i>Nivel de cocción</i>	<i>Método de cocción</i>	<i>Ejemplos de cocción</i>	<i>Período de cocción (min.)</i>
2	Derretimiento	Derretimiento de chocolate amargo	4
4		Derretimiento de mantequilla	7
4		Derretimiento de gelatina	7
6*	Descongelado-Ebullición	Ebullición de huevos*	6
5		Ebullición de arroz	35
4		Cocción de espinacas congeladas	35
4		Cocción de acompañamiento de verduras congeladas	35
9		Ebullición de patatas no peladas	37
8		Calentamiento-Sofrito	Estofado
5	Salsa de bechamel		25
6	Sopa		32
9	Freidura	Fritura de patatas congeladas	6
7		Nuggets	13
7		Pescado	6
6**	Cocción(con poco aceite)	Carne(3 cm de grosor)**	11
8**		Pollo (3 cm de grosor)**	22
5**		Filete de pescado**	12
6		Comidas con olla a presión	-
9	Ebullición	Agua	7
8		Leche	20
7*		Pasta	10

\* Luego de haber realizado un precalentamiento a 9 para hervir el agua.

\*\* Remuevan diversas veces

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 5.1. General

En caso de que se limpie regularmente el producto con cierta frecuencia, se alargará su vida útil y se evitarán algunos de los problemas más comunes.

	Antes de realizar cualquier tipo de proceso de mantenimiento o limpieza desconecte el producto de su fuente eléctrica. ¡Hay riesgo de electrocución!
	Antes de limpiar el producto espere a que éste se haya enfriado. Las superficies calientes podrían provocar quemaduras.

El producto debe limpiarse a conciencia después de cada uso. De esta forma se eliminan fácilmente los restos de comida y se evita que en el siguiente uso estos restos no se quemen.

No es necesario utilizar materiales de limpieza especiales para limpiar el producto. Límpielo utilizando una esponja suave o trapo, agua cálida y jabón lavaplatos, y séquelo con un trapo seco.

Después de haber efectuado la limpieza asegúrese de que no quede ningún líquido encima del anafe y que se hayan limpiado la totalidad de restos de comida que podrían haberse vertido.

	Algunos jabones o productos de limpieza podrían dañar la vitrocerámica. En el momento de la limpieza no utilice detergentes abrasivos, polvos limpiadores, cremas de limpieza o sustancias afiladas.
	No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar.

### 5.2. Limpieza del anafe

La superficie de vitrocerámica debe limpiarse con agua fría. De esta forma no permanecerán restos de productos de limpieza sobre la cerámica. Debe secarse con un trapo seco. Los restos de comida podrían dañar la superficie de vitrocerámica cuando se vuelvan a encender las hornallas.

Los residuos secos en la superficie de vitrocerámica nunca deben rasarse o quitarse con cuchillos, paños o utensilios parecidos.

	Si se han vertido sustancias azucaradas, tipo sirope o natillas, deben limpiarse rápidamente antes de que se enfríen. De lo contrario la superficie de vitrocerámica podría quedar dañada de forma permanente.
---	--

Si la superficie está muy sucia, administre un producto de limpieza con una esponja y espere un rato a que haga efecto propiamente. A continuación limpie la superficie del anafe con un trapo mojado.

La aparición de colores distintos y manchas sobre la superficie de vitrocerámica es una situación normal y no se considera un defecto.



# POLIZA DE GARANTIA

Felicitaciones por su compra, estamos confiados que este producto le entregará momentos de gran satisfacción. Por favor destine algunos minutos a leer detenidamente el **MANUAL DE INSTRUCCIONES**, antes de operar su nuevo producto, de esta forma, se asegurará de hacerlo correctamente y sin riesgos.

Este producto ha sido fabricado bajo estrictas normas de calidad y ha sido sometido a un riguroso control de calidad antes de su comercialización, lo que asegura un excelente funcionamiento en condiciones normales de uso doméstico familiar.

## CONDICIONES DE LA GARANTIA

### EQUIPO S.A.- IMPORTADOR.

Con domicilio en la calle 8 de Octubre 2355, piso 12, oficina 1202 y teléfono 2402 3108\*, **2507 3117 - 2507 0863** **GARANTIZA** esta unidad por el termino de **12 MESES** contra todo defecto de fabricación que impidan su correcto funcionamiento, salvo las excepciones que se indicaran mas abajo.

LA VIGENCIA de la garantía rige a partir de la fecha de la factura de compra, la que deberá presentarse para tener derecho a sus términos.

**LA GARANTIA COMPRENDE** regulaciones y/o sustituciones de cualquiera de los componentes que presentaren defectos de fábrica necesarios para el correcto funcionamiento de la unidad, siempre que el producto no se hubiese deteriorado o perecido por algún hecho imputable al consumidor, caso fortuito o fuerza mayor y/o hecho de un tercero.

Los cambios de unidades solo se harán dentro de las primeras 72 horas siempre y cuando el aparato se encuentre en las condiciones originales y si y solo si la evaluación del servicio técnico autorizado por EQUIPO S.A. verifique que corresponde dicho cambio.

### EXCEPCIONES:

No están comprendidas en esta GARANTIA:

- Bases, botoneras, manijas, controles remotos, cristales y otras piezas que puedan estar expuestas a caídas, golpes y/o accidentes
- Las unidades intervenidas por particulares o servicios no autorizados por el Importador.
- Las unidades o partes de estas que presenten desperfectos o deterioros causados por notorio mal uso. Se considerara mal uso el diferente al indicado en las instrucciones de manejo y el contrario al sentido común.
- Los daños o desperfectos causados por caso fortuito o fuerza mayor, traslados o manipuleo de terceros.
- Los daños por conexión a fuentes de energía inadecuadas

**COSTOS DE TRASLADO A CARGO DEL USUARIO:** Dentro y fuera de la vigencia de la garantía, serán de cargo del usuario los costos de traslado del técnico al domicilio dentro de la ciudad de Montevideo, Fuera de la ciudad de Montevideo, el traslado de la unidad al servicio técnico deberá siempre ser realizado por el cliente, siendo de su cargo los costos del referido traslado.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS:** Se adjunta manual de uso y datos técnico con la unidad.

### ACLARACION.

Los términos de la garantía que pudieran venir en algún folleto, diferente a este, que venga con el producto, no tendrán valor alguno y no forman parte de la GARANTIA DE EQUIPO S.A. para ninguno de los productos que este importa o representa. Para hacer efectiva esta garantía, el propietario deberá acudir o enviar su producto a:

**EQUIPO S.A.,**  
**Agustin Sosa 3584** Montevideo, Uruguay  
**Teléfono 25073117 - 25070863**

quien reparará su producto, al cumplir las condiciones y plazos indicados en esta Póliza.