CLEVER

Anafe Eléctrico
Vitrocerámico de 4 hornallas
Modelo: 124

Manual de usuario

CONTENIDOS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD…… 3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD……..3
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO……..…6
4. USO DIARIO……8
5. CONSEJOS ÚTILES……..……...11
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..……...13
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ……..14
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN……..15
9. INFORMACIÓN TÉCNICA……...21
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES ……...22

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir nuestro producto. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Recomendamos el uso de repuestos originales.
Al contactarse con el Servicio técnico, asegúrese de tener a mano la siguiente información. La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie y factura de compra.

Advertencia /Precaución-Información sobre seguridad
Datos y recomendaciones generales
Información medioambiental
Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

• Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si son supervisados por un adulto o una persona responsable de su seguridad.

• No permita que los niños jueguen con el aparato.

• Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.

• Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.

• Si el aparato dispone de un dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.

1.2 Seguridad general

• El aparato y sus piezas de fácil acceso se calientan durante el uso.

No pulse los elementos calefactores.

• No haga funcionar el aparato por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

• Dejar cocinando algo con grasa o aceite sin supervisión en una placa vitrocerámica puede resultar peligroso y podría provocar un incendio.

• Nunca intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

• No almacene artículos sobre las superficies de cocción.

• No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.

• Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados sobre la superficie de la placa vitrocerámica ya que pueden calentarse.

• Si la superficie vitrocerámica se agrieta, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

• Retire todo el embalaje.

• No instale ni utilice un aparato dañado.

• Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

• Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

• El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.

• Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.

• Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
• No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato al abrir la puerta o la ventana.
• Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
• La base del aparato puede calentarse. Se recomienda colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
• Se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado, el cable de alimentación debe conectarse a la red eléctrica a través de un interruptor omnipolar de desconexión accesible.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.
• Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por electricistas cualificados.
• El aparato debe conectarse a tierra.
• Antes de realizar cualquier operación, asegúrese de el aparato esté desconectado de la fuente de energía.
• Utilice el cable de red adecuado.
• No permita que los cables eléctricos se enreden.
• Asegúrese de que el cable de red o el enchufe no entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
• Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Las conexiones de cables de red y enchufes flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
• Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
• Utilice una abrazadera en el cable.
• Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
• La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
• Use únicamente dispositivos de aislamiento correctos: línea con protección ante cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
• En el caso de necesidad de remplazar el cable, deberá utilizarse un cable de silicona / Caucho siliconado apto para altas temperaturas (60° a 180°)

2.3 Uso

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.
• Utilice este aparato en un entorno doméstico.
• No cambie las especificaciones de este aparato.
• No utilice un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado para hacer funcionar el aparato.
• No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
• No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.

• No coloque cubiertos ni tapas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
• Apague las zonas de cocción después de cada uso.
• No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
• Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará una descarga eléctrica.

ADVERTENCIA

Peligro de explosión o incendio.
• Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
• Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
• El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
• No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
• No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga

ADVERTENCIA

Riesgo de daño al aparato.
• No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
• No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
• Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
• No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
• No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
• Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden rayar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA

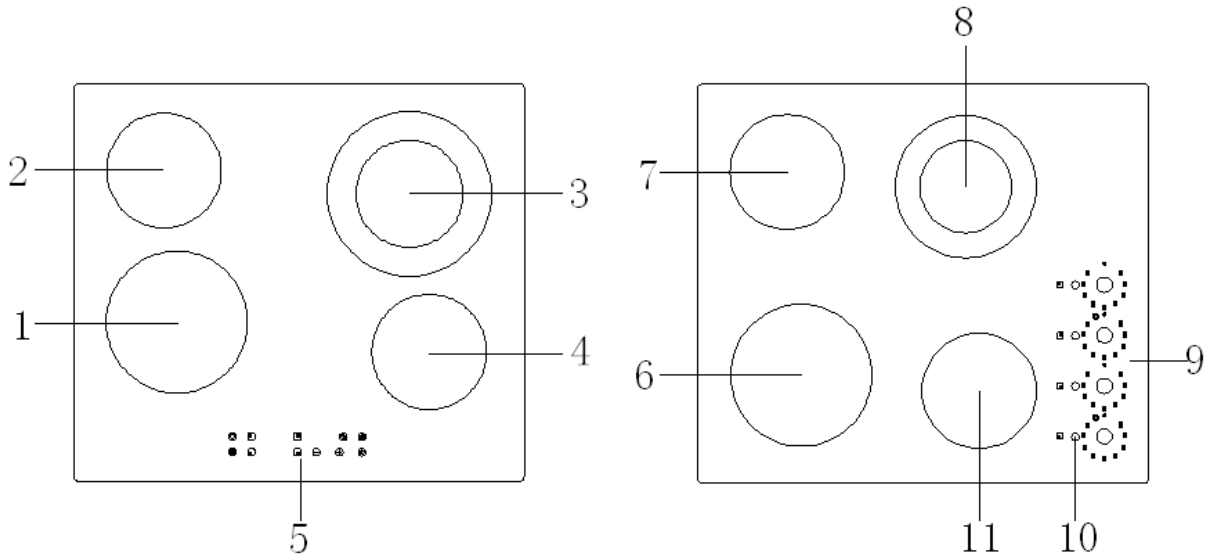
Riesgo de daño al aparato.
• Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
• No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
• Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, esponjas de limpieza abrasivas, disolventes ni objetos de metal.

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones o asfixia.
• Desconecte el aparato de la red.
• Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

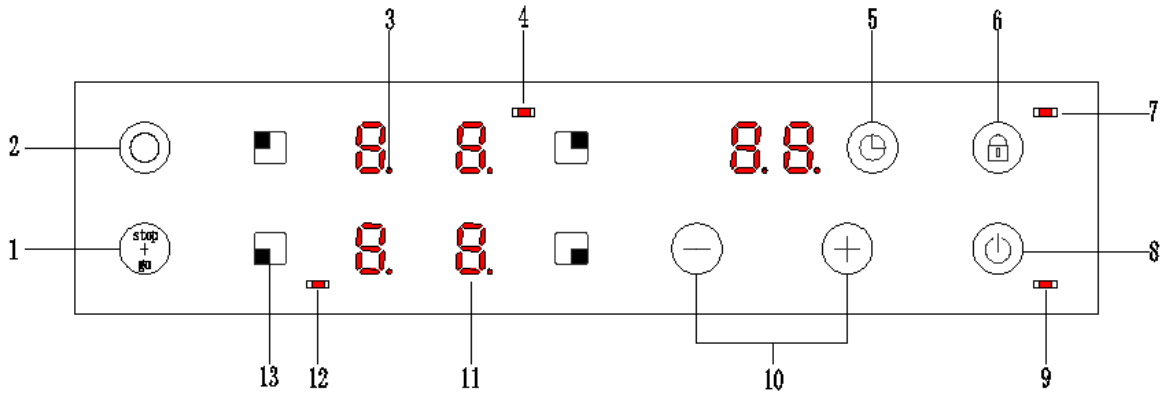
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Zona de cocción
2. Zona de cocción
3. Zona de cocción
4. Zona de cocción
5. Panel de control
6. Zona de cocción
7. Zona de cocción
8. Zona de cocción
9. Zona de control
10. Indicación de calor
11. Zona de cocción

NOTA: Consulte tipo y funciones posibles.

3.1 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas e indicadores muestran qué funciones se han iniciado.

NO.	Sensor	Función
1	stop + go	Botón para activar/desactivar la función Stop+Go.
2		Para encender el círculo exterior de una zona doble.
3		Luz indicadora (Selección del temporizador)
4,12		Luz indicadora (Círculo exterior de una zona doble encendido)
5		Para seleccionar el temporizador.
6		Botón de bloqueo para niños
7		Luz indicadora (Selección del bloqueo para niños)
8		Botón ON/OFF
9		Luz indicadora (Selección de ON)
10	+/-	Botón Más/Menos
11	8	Para mostrar el nivel de potencia.
13		Indicador de zona de cocción

3.2 Pantalla de Configuración de Calentamiento

Sensor	Función
0	La zona de cocción está apagada.
1-9	La zona de cocción está en funcionamiento.
P	Selección de función Stop+Go
H	Una zona de cocción se encuentra aún caliente (calor residual)
00-99	Indicador del temporizador
A	Selección de función de autocalentamiento
-	Zona de cocción lista para usar

3.3 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras por calor residual.

4. USO DIARIO

4.1 Encendido y apagado de la placa

Pulse durante 1 segundo para encender el aparato, el indicador se encenderá.

Pulse durante 1 segundo para apagar el aparato, el indicador se apagará.

Si no se realiza ninguna otra entrada, la placa se apagará sola luego de 30 segundos por razones de seguridad.

4.2 Encendido de una zona de cocción y selección de nivel de potencia

- Pulse durante 1 segundo, aparecerá en cada indicador de zona de cocción.

Pulse el botón o o o para elegir la zona de cocción que desea, el número '0' parpadeará en la pantalla de la zona de cocción.

- Mientras el número '0' parpadea, seleccione un nivel de potencia entre 1 y 9 tocando el botón – o + por 3 segundos, el nivel de potencia se ajustará rápidamente.
- El nivel de potencia seleccionado parpadea en el visor por unos segundos y la zona de cocción comienza a funcionar.
- Pulse o o o por 3 segundos, la zona de cocción seleccionada se apagará. O pulse para apagar todas las zonas de cocción.

4.3 Encendido y apagado de los anillos exteriores

Encendido de los anillos exteriores

- Pulse el botón o para seleccionar la zona de cocción que desea.
- Seleccione el nivel de potencia que necesite.
- Mientras el nivel de potencia parpadee, pulse el botón para encender el anillo exterior. La luz indicadora se enciende.

Apagado de los anillos exteriores

- Pulse el botón o para seleccionar la zona de cocción que desea.
- Mientras el nivel de potencia parpadee, pulse el botón para apagar el anillo exterior. La luz indicadora se apaga.

4.4 Calentamiento automático

Al activar la función de calentamiento automático, la zona de cocción se enciende automáticamente en el nivel de potencia más alto durante un tiempo y a continuación lo reduce hasta el ajuste de cocción continua seleccionado. El tiempo de calentamiento depende del ajuste de cocción continua elegido.

- Pulse el botón o o o para seleccionar la zona de cocción que desea. Seleccione el nivel de potencia 9 utilizando el botón – o +.
- Cuando el 9 se ilumine de manera constante, pulse el botón + nuevamente, el panel LED mostrará ‘ ’ y ‘9’.
- Mientras ‘ ’ y ‘9 parpadean en forma alternada, pulse el botón – o + para elegir el ajuste de cocción continua, ej. 6.
- En el panel LED parpadearán ‘ ’ y ‘6’ de manera alternada por 2,5 minutos.
- El ajuste de cocción continua 6 continuará luego de que se termine el tiempo de calentamiento automático.

Ajuste de cocción continua	Tiempo de calentamiento automático (minutos)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	--

- Durante el calentamiento automático, puede tocar el botón o o o durante 3 segundos para apagar la zona de cocción o tocar el botón para apagar el aparato.

4.5 Temporizador

El temporizador hace la cocción mucho más simple. No tiene que esperar al lado de la placa; la zona de cocción se apagará de manera automática.
Todas las zonas de cocción pueden programarse al mismo tiempo.

- Seleccione un nivel de potencia para la zona de cocción que desee.
- Pulse , “00” parpadeará en la pantalla del temporizador y la luz indicadora se encenderá.
- Luego establezca el tiempo utilizando el botón ‘+’ o ‘-’ entre 00 y 99. Si mantiene presionado el botón ‘+’ o ‘-’ por más de 3 segundos, el tiempo aumentará o disminuirá rápidamente.
- Luego de 5 segundos de parpadeo, el tiempo fijado comenzará su cuenta regresiva en minutos. El tiempo restante se mostrará en el pantalla del temporizador.

En caso de encender varias zonas de cocción, pulse el botón varias veces hasta que la luz indicadora parpadee para la zona de cocción en la cual usted desea utilizar esta función.

- Al finalizar la cuenta regresiva, la zona de cocción vinculada con el ese tiempo establecido se apagará automáticamente. Y una señal acústica sonará por 2 minutos. Puede tocar cualquier botón para detener el sonido.
- Para cambiar el tiempo de apagado automático, pulse el botón varias veces hasta que la luz indicadora que usted requiera parpadee. Pulse el botón ‘+’ o ‘-’ para fijar el tiempo que desee.
- Puede fijar el temporizador en ‘00’ para desactivar la función del temporizador. O tocar el botón o o o durante 3 segundos para apagar la zona de cocción.

4.6 Función Stop+Go

La función Stop and Go se configura para el caso de que ocurra una emergencia.

- Si tiene otras cosas que hacer mientras cocina, simplemente pulse el botón .

  Todas las zonas de cocción pasarán al nivel 1 y la pantalla LED mostrará .

- Pulse el botón stop + go nuevamente dentro de los 10 minutos, todas las zonas de cocción volverán al ajuste de cocción seleccionado. De lo contrario, la placa se apagará en forma automática.

4.7 Bloqueo para niños

Pulse el botón , la luz indicadora se enciende. Ninguna tecla funcionará. Mantenga presionado nuevamente durante 3 segundos para desbloquearla. La luz indicadora se apaga, las demás teclas vuelven a estar en funcionamiento.

4.8 Desconexión de seguridad

Si una o más de las zonas de cocción quedan accidentalmente encendidas, una desconexión de seguridad se activará luego de un cierto período de tiempo. . La cantidad de tiempo dependerá del nivel de potencia establecido en la zona o zonas.

NIVEL	LÍMITE DE TIEMPO
1-3	8 horas
4-6	4 horas
7-9	2 horas

4.9 Sonido de teclas

Pulse '+' y '-' al mismo tiempo para mantener o no el sonido de las teclas.

5. CONSEJOS ÚTILES

5.1 Utensilios

Información sobre los utensilios

• La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.

• Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color en la superficie vitrocerámica.

5.2 Ahorro de energía

Cómo ahorrar energía

• En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.

• Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.

• Apague las zonas de cocción antes de que se agote el tiempo para utilizar el calor residual.

• La base de las ollas y las zonas de cocción deben tener la misma dimensión.

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la table son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Uso	Tiempo	Consejos
1	Para mantener calientes los alimentos	Como estime necesario	Tape los recipientes
1-2	Para preparar salsa holandesa y derretir manteca, chocolate y gelatina	5-25 min	Revolver de vez en cuando
1-2	Para solidificar: tortillas francesas, huevos revueltos	10-40 min	Cocinar con tapa
2-3	Para cocer arroz o platos con leche y calentar platos pre-cocinados.	25-50 min	Añada al menos el doble de líquido que de arroz, revuelva los platos con leche en medio del proceso.
3-4	Para rehogar verduras, pescado, carne	20-45 min	Agregue unas cucharadas de líquido
4-5	Para estofar papas	20-60 min	Use como máximo ¼ l agua para 750g de papas
4-5	Para cocinar grandes cantidades de comida, estofados y sopas	60-150 min	Hasta 3 l de líquido más ingredients
6-7	Para sofreír: escalopes, cordon bleu, chuletas, croquetas, salchichas, hígado, roux, huevos, panqueques, donas	Como estime necesario	Dar vuelta a media cocción
7-8	Para freír croquetas de papa, filetes de lomo, filetes	5-15min	Dar vuelta a media cocción
9	Para hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado) y freír papas.		

Información sobre acrilamidas

Importante

Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

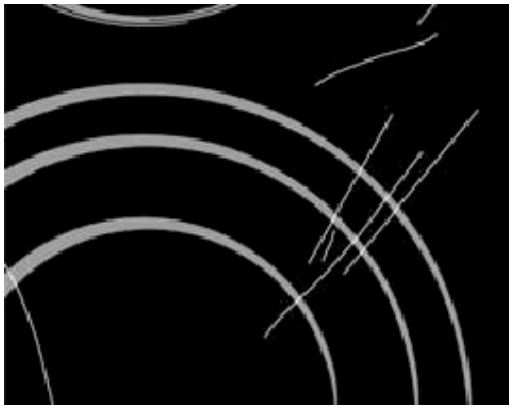


Figura 1

Figura 2

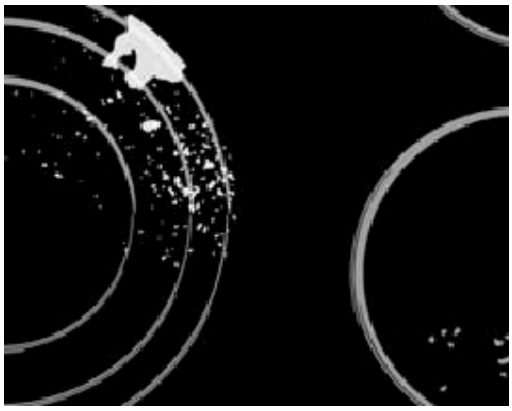


Figura 3

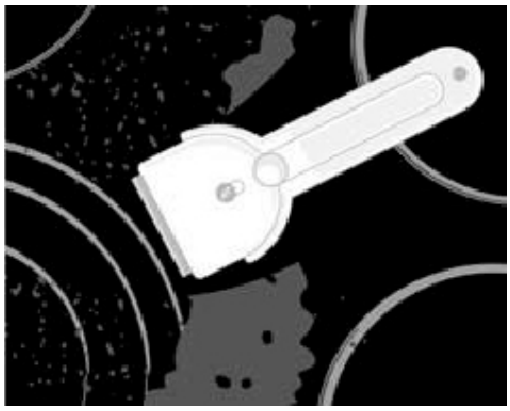


Figura 4

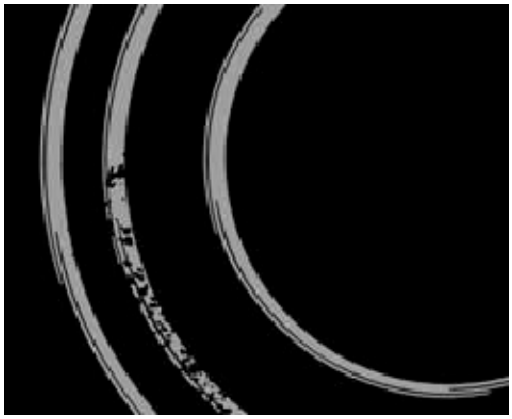


Figura 5

Luego de cada uso de la placa vitrocerámica, espere a que se enfríe y límpiela; de lo contrario, incluso el residuo de comida más pequeño se quemará en la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para la limpieza y mantenimiento regular de la superficie vitrocerámica, utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola de la suciedad. Antes de cada uso, limpie el polvo u otras partículas de la superficie vitrocerámica y de la base de las ollas ya que podrían rayar la superficie (Figura 1).

Cuidado: las esponjas de acero y los detergentes abrasivos pueden rayar la superficie de la placa. La Superficie vitrocerámica también puede dañarse con el uso de sprays agresivos y agentes limpiadores líquidos agitados (mezclados) de manera inadecuada o insuficiente (Figura 1 y Figura 2).

Los signos e indicaciones sobre la placa de cocción se pueden ir borrando si se utilizan detergentes agresivos sobre los bordes de la zona de cocción u ollas con bases dañadas.

Las manchas suaves pueden ser removidas con un paño suave y húmedo; a continuación, secar la superficie (Figura 3).
Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución suave de vinagre; pero no utilice esta solución para limpiar el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilice sparys o agentes de descalcificación agresivos (Fig.3).
La suciedad más persistente se elimina con agentes y utensilios especiales para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Al utilizar estos productos, siga los consejos de sus respectivos fabricantes.
Asegúrese de eliminar bien los agentes limpiadores, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica cuando las zonas de cocción se calienten (Fig.3).
La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con un raspador. Asegúrese de que la manija plástica del raspador no entre en contacto con una zona de cocción caliente (Fig.4). Tenga cuidado de no cortarse con el raspador.
El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): elimine inmediatamente con el raspador los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4). El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla, muy difíciles de eliminar.
Advertencia: Estas alteraciones son de carácter estético, es decir de la apariencia del aparato, y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Tales errores no pueden ser objeto de un reclamo de garantía.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no enciende o no funciona	El aparato no está conectado al suministro eléctrico o está conectado incorrectamente.	Compruebe si el aparato está correctamente conectado a la red eléctrica (consulte el diagrama de conexión).
		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 30 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Pulse solo un sensor,
	Hay agua o manchas de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al centro de servicio.
No se puede encender el anillo		Encienda primero el anillo interior.

exterior		
Los sensores se calientan	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los controles.	Coloque los recipientes grandes en las zonas de cocción traseras si es necesario.
Las zonas de cocción no se apagan.	Falla técnica.	Desconecte el aparato de la red eléctrica y llame a un reparador autorizado o al Servicio de atención al cliente.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de haber hecho funcionar el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio al cliente o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIA

Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".

Antes de la instalación

• La instalación del aparato sobre una mesada y la conexión a la red eléctrica pueden ser realizados solo por personal calificado.

• El revestimiento o acabado del mueble en el cual se va a colocar la placa debe tratarse con colas resistentes a 100°C; de lo contrario, podría cambiar de forma y color.

• La placa de cocción se puede empotrar en la mesada sobre un mueble con un ancho mínimo de 600 mm.

• Luego de la instalación, el aparato debe permitir el acceso desde abajo a los dos elementos frontales fijados.

• Los elementos colgantes o montados en la pared deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.

• La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es 650 mm.

• La distancia mínima entre el borde de la placa de cocción y el mueble de cocina adyacente no debe ser menor a 40 mm.

• Se permite colocar marcos de madera maciza sobre la mesada detrás de la placa respetando la distancia mínima indicada en el dibujo.

• La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo de instalación.

Antes de empotrar el aparato en la mesada, en la parte inferior de la placa de cocción se debe

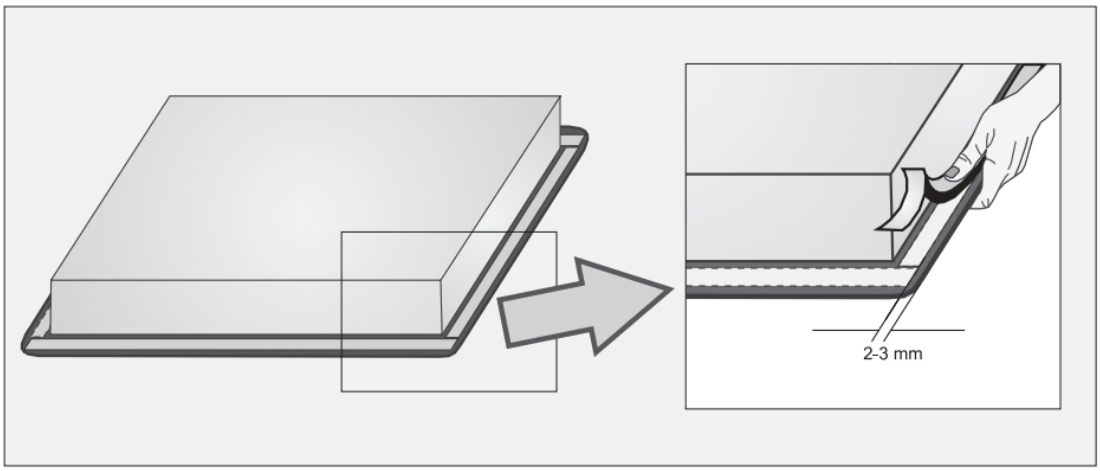
pegar la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato (ver figura más arriba). No instale el aparato sin la junta.

8.1 La junta de poliuretano debe colocarse de la siguiente manera:

- Quite la película de protección de la junta.
- Luego, pegue la junta sobre la parte inferior del vidrio, a 2 - 3 mm del borde (como se muestra en la figura). La junta se debe pegar a lo largo de todo el borde del vidrio y no se debe superponer en los ángulos. Evite cualquier contacto del vidrio con objetos filosos durante la instalación de la junta.

NOTA

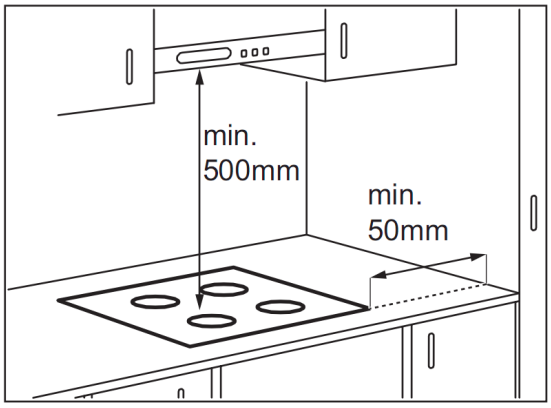
Algunos aparatos ya tienen la junta instalada.

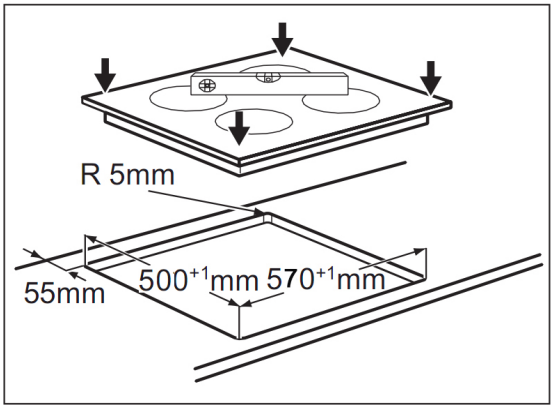


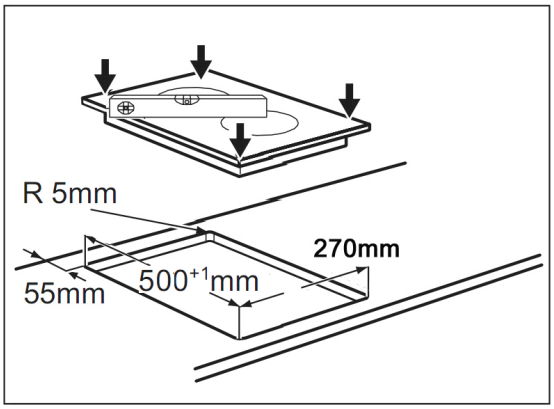
▪ Las placas de cocción pueden empotrarse en mesadas de 30 a 50 mm de espesor.

▪ El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Si el elemento inferior tiene una pared de separación horizontal, debe instalarse a no menos de 60 mm de la superficie inferior de la mesada. El espacio entre la pared divisoria y la placa de cocción debe permanecer vacío, no deben colocarse objetos en ese espacio.

▪ En la parte posterior del mueble debe haber un corte de un ancho mínimo de 175 mm a lo ancho de todo el mueble.



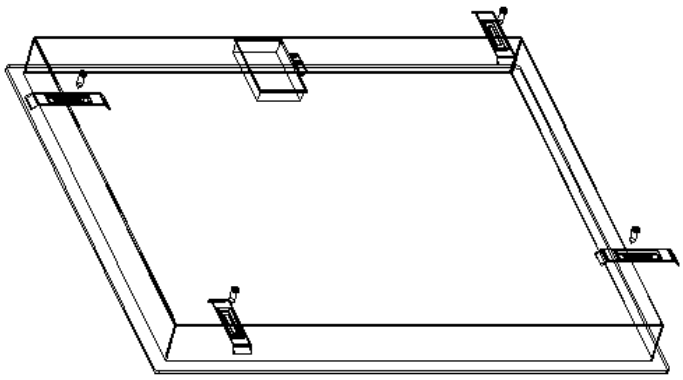




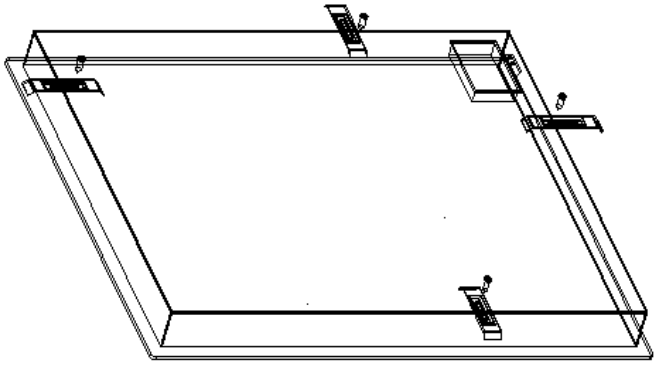
8.2 Fijación de la placa a la mesada

1. Coloque la placa boca abajo sobre una superficie suave.
2. Extienda el sellador alrededor de los bordes de la placa vitrocerámica con el lado adhesivo hacia abajo, asegurándose de que todo el perímetro esté sellado. Corte el exceso de material.
3. Coloque las abrazaderas y tornillos suministrados en la placa, tal como se muestra (sin ajustar los tornillos).
4. Coloque la placa en el espacio, ajuste los tornillos para sujetar la placa de manera segura a la mesada.
5. Utilizando una trincheta o cuchillo afilado, corte el exceso de material sellante alrededor del borde de la placa. Tenga cuidado de no dañar la mesada.

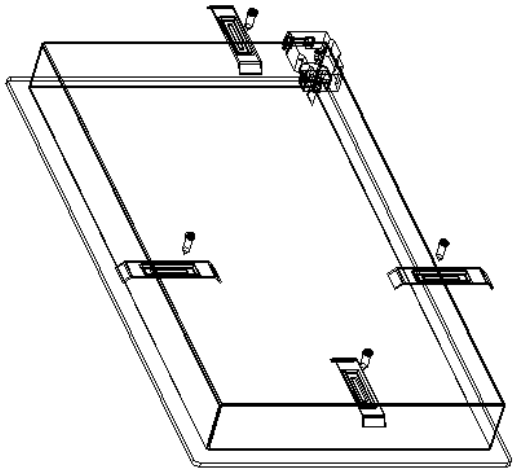
Nota: si su mesada tiene un espesor mayor a 40 mm, empotre la parte inferior hasta entre 30 y 40 mm.



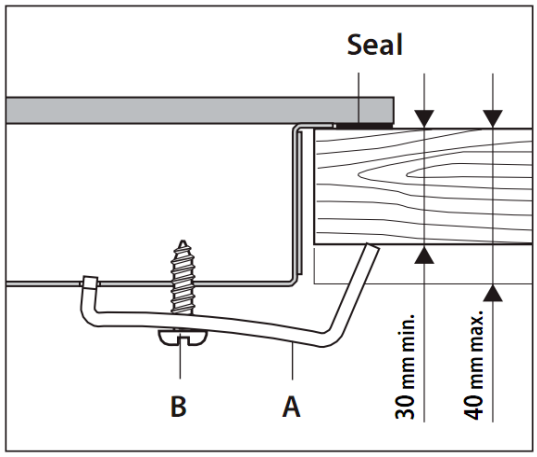
Posición de los soportes de fijación: serie de control táctil de 600mm



Posición de los soportes de fijación: serie mecánica de 600 mm



Posición de los soportes de fijación: serie de 300mm



8.3 Conexión de la placa a la red de suministro eléctrico

Importante

• Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica solo por personal especializado.
Esta placa debe ser conectada a tierra.

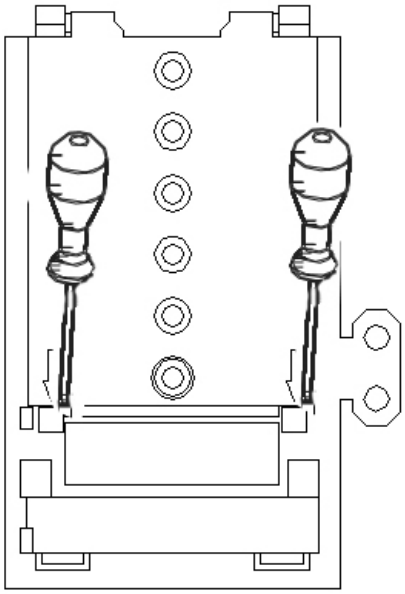
• Antes de realizar la conexión, verifique que:

1. el sistema de cableado interno es adecuado para la potencia utilizada por la placa.
2. el voltaje coincide con el valor indicado en la placa de características.
3. las secciones del cable de suministro de energía pueden soportar la carga indicada en la placa de características.

• Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento y fuego.

• El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes y debe ser colocado de manera que su temperatura no supere en ningún punto los 75°C.

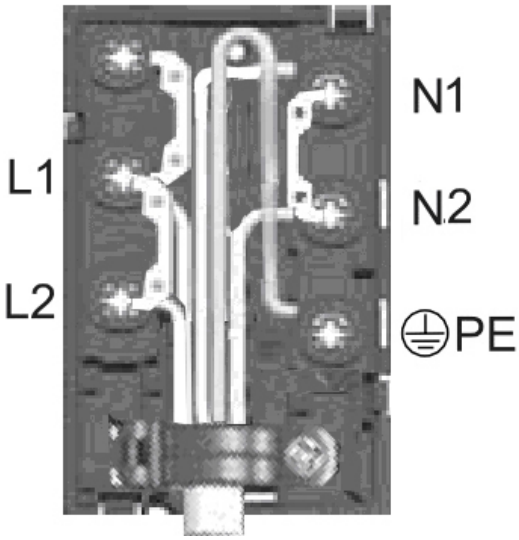
• La potencia del cable de alimentación debe ser mayor que la potencia nominal de la placa de cocción.



Bloque de terminales

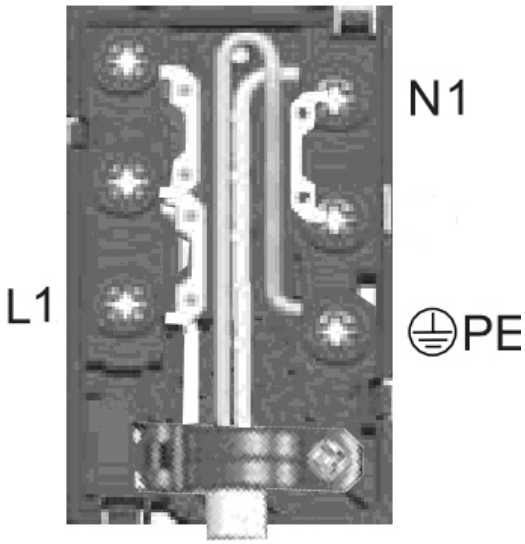
Conexión del bloque de terminales, por ejemplo la fuente de energía eléctrica es AC220-240V

CONEXIONADO DE RED BIFASICA



Cable de alimentación de 5 núcleos 1.5mm^2

CONEXIONADO DE RED MONOFASICA

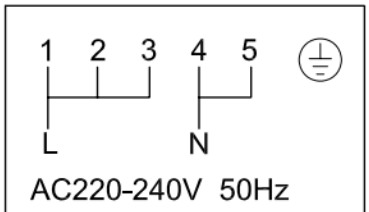


Cable de alimentación de 3 núcleos 4 mm^2

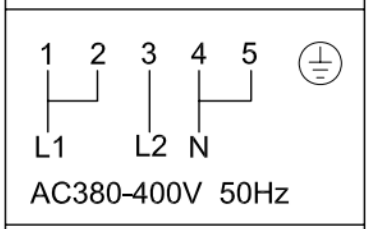
ESQUEMA UTILIZADO EN GRAL. EN LA ARGENTINA

La conexión del bloque de terminales incluye la potencia monofásica, bifásica y trifásica de la siguiente manera:

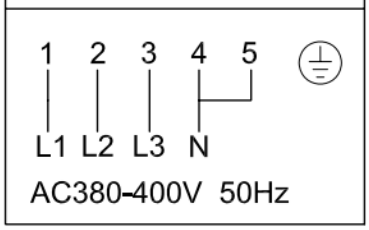
MONOFASICO



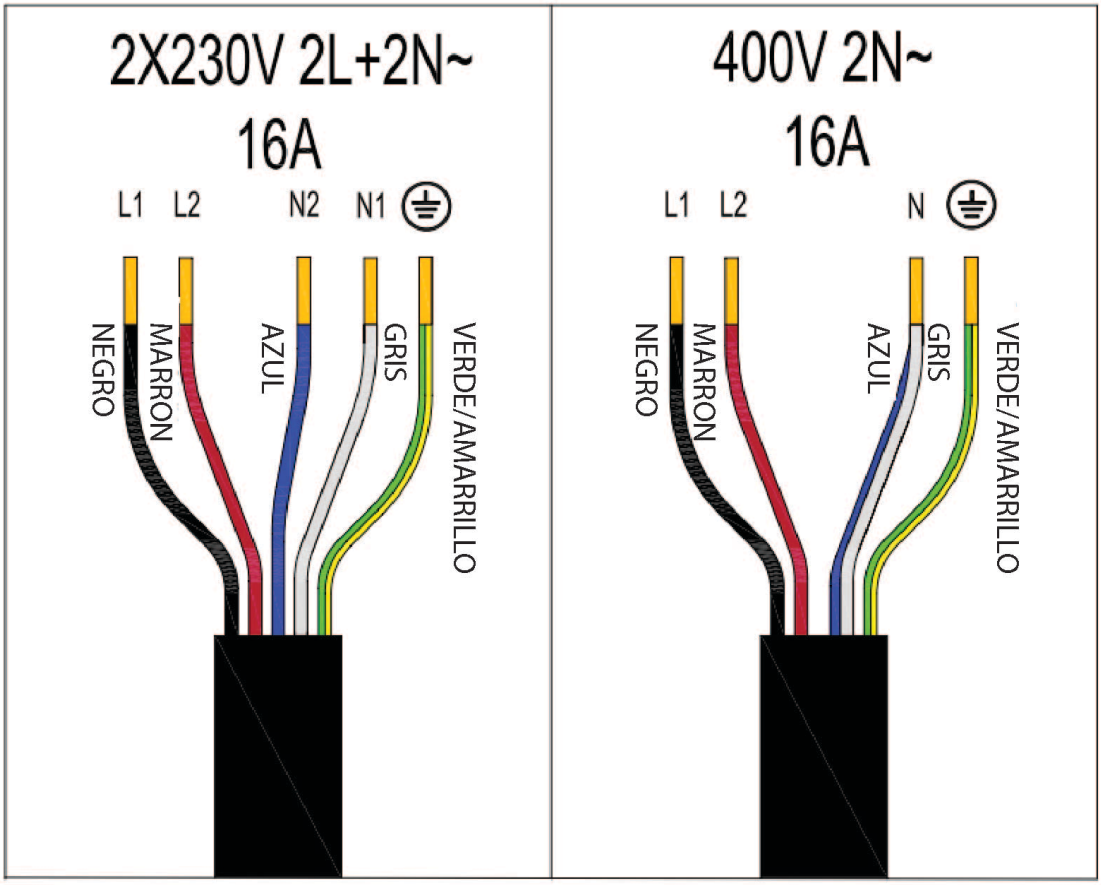
BIFASICO

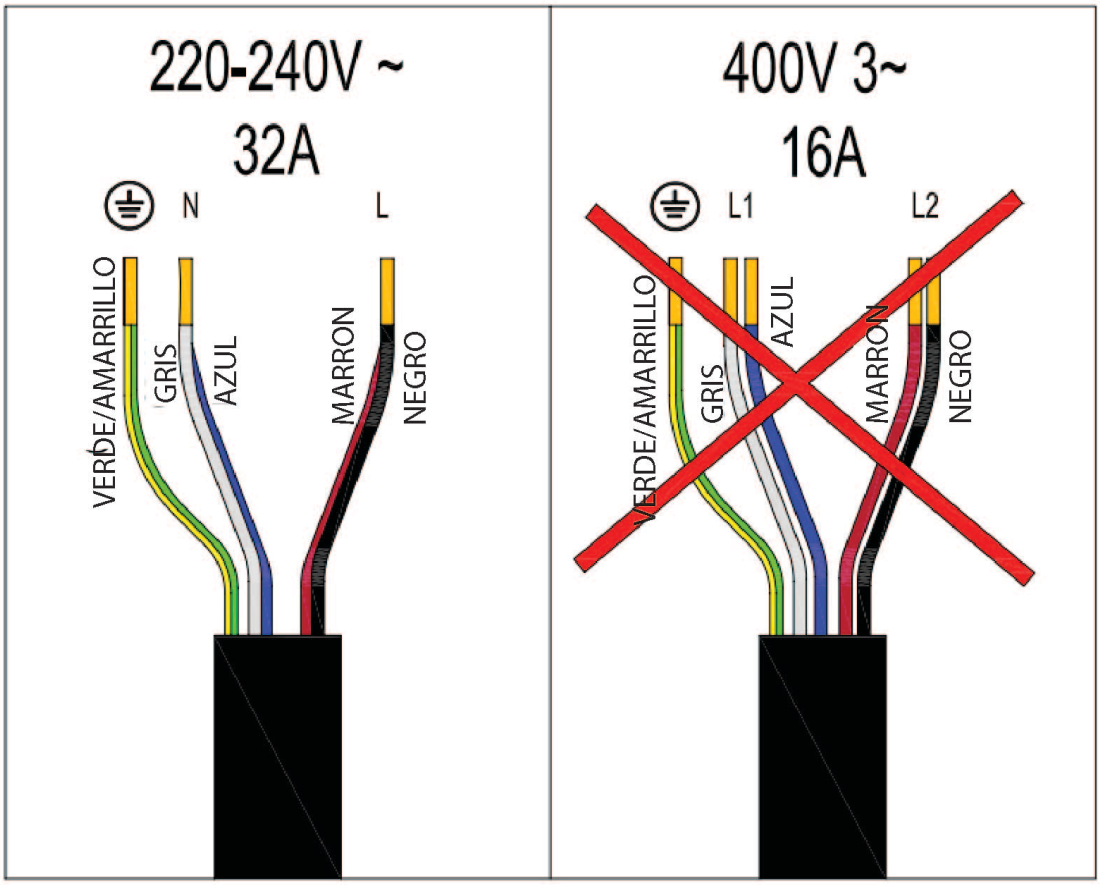


TRIFASICO



Conexión del interruptor de aire de la fuente eléctrica de la siguiente manera:





EN GRAL SE UTILIZA

ESTE ESQUEMA EN ARG.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Especificaciones del producto	**Parámetro eléctrico**
2 círculos individuales	AC220-240V 50/60HZ 2750W-3270W
3 círculos individuales	AC220-240V 50/60HZ 4390W-5330W
2 círculos individuales, 1 círculo doble	AC220-240V 50/60HZ 4670W-5560W
4 círculos individuales	AC220-240V 50/60HZ 5490W-6530W
3 círculos individuales, 1 círculo doble, control mecánico	AC220-240V 50/60HZ 5400W-6420W
3 círculos individuales, 1 círculo doble, control táctil	AC220-240V 50/60HZ 5760W-6860W
2 círculos individuales, 2 círculos dobles	AC220-240V 50/60HZ 5670W-6750W

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcado con el símbolo

junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Importado y Distribuido por:
Grifería Roddex S.A. - CUIT: 30-69476767-9
Saenz Peña 1143 (1650) - Bs. As. - ARGENTINA Tel: (+5411) 4006.4700 - info@cleverhome.com.ar

Origen: China

Garantizado por Servicio Técnico Grupo Latyn:
Mail: serviciotecnico@latyn.net
Tel: 4006.4799