

Microsonic

Anafes Vitrocerámicos



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

• Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable por su seguridad.

• Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

• No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.

• No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.

• No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.

• Este aparato es sólo para uso doméstico.

• **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

• Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calentadores dentro del horno. • No se deben colocar

objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de cocción ya que pueden calentarse.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

- No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

- Haga que esta información esté disponible para la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir los costos de instalación. • Para evitar riesgos, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

- Este aparato debe ser instalado correctamente y conectado a tierra sólo por una persona debidamente calificada. • Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.

- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El desbordamiento provoca humo y derrames grasos que pueden encenderse.

- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.

- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.

- Apague la estufa en la pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.

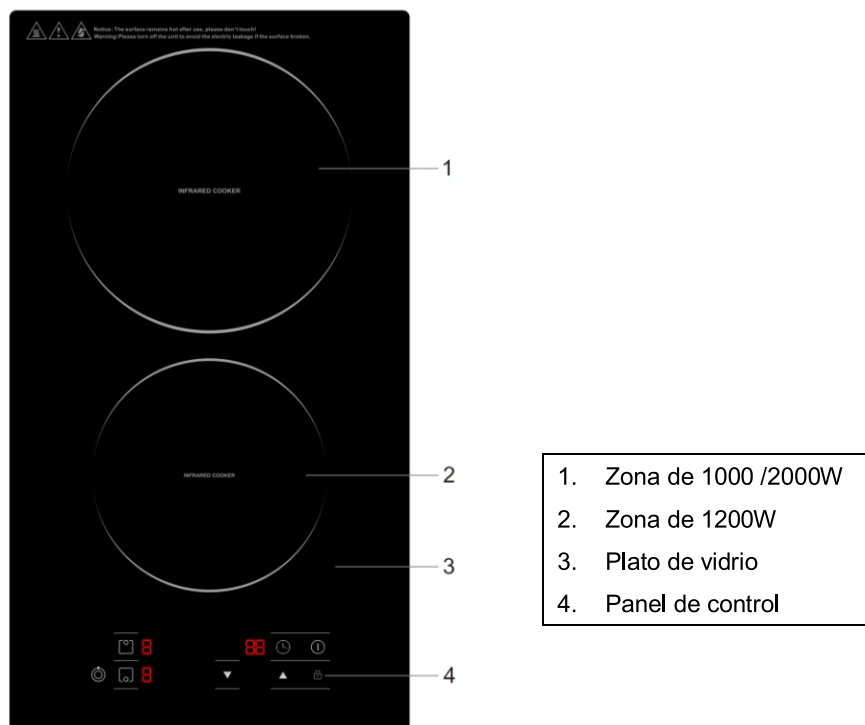
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de superficie caliente

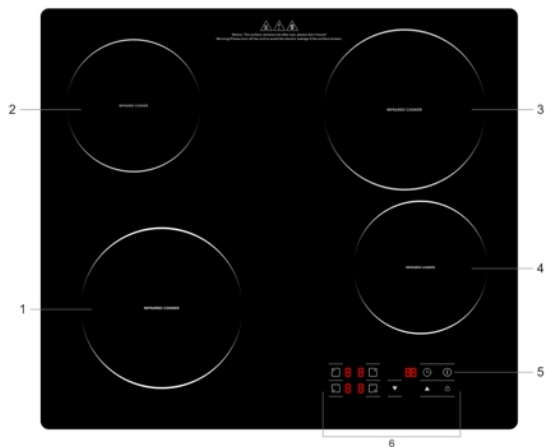
- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

VISTA SUPERIOR

2 ANAFES:

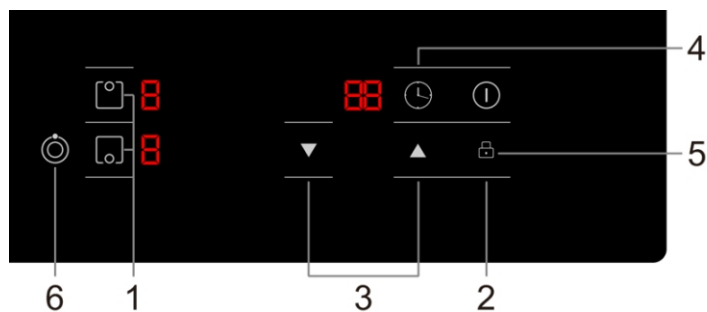


4 ANAFES:

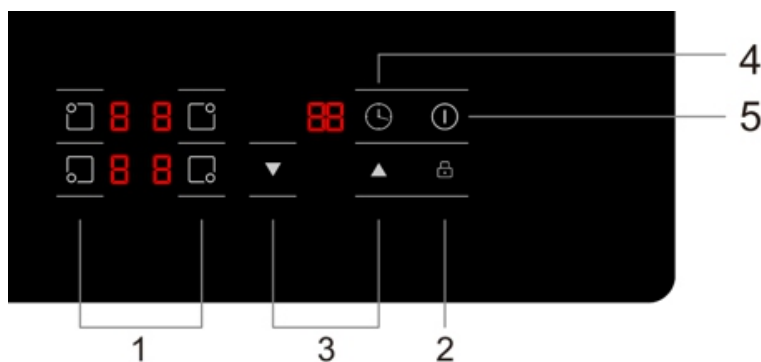


1. Zona de 1800W
2. Zona de 1200W
3. Zona de 1800W
4. 1 zona de 200W
5. Plato de vidrio
6. Panel de control

Panel de control



1. Selección de la zona de cocción
2. Cerradura con llave
3. Potencia/ajuste de temporizador
4. Temporizador
5. Encendido /Apagado
6. Selección de doble círculo



1. Selección de la zona de cocción
2. Cerradura con llave
3. Potencia/ajuste de temporizador
4. Temporizador
5. Encendido /Apagado

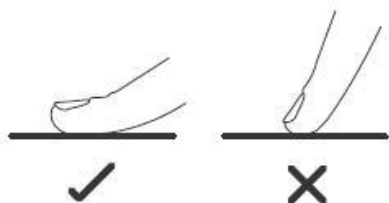
Antes de utilizar tu nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección Advertencias de seguridad
- Retire cualquier película protectora que puede aún estar el producto.



Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

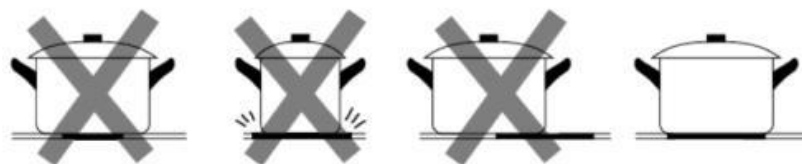


Elegir los utensilios de cocina adecuados

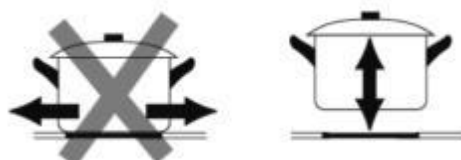
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía un poco más amplia y con su máxima eficiencia. Si utiliza una maceta más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La placa de cocción podría pasar desapercibida para ollas de menos de 140 mm. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



Utensilios de cocina amigables

Metal no ferroso, cerámica, vidrio, hierro o acero inoxidable. Forma: El diámetro inferior es de aproximadamente 18-26 cm de cacerola o el fondo es de una olla cuadrada de 12-20 cm.

Por ejemplo: Pava de acero inoxidable, olla de hierro, olla de hierro de colores, pava de hierro, pava de aluminio, olla de vidrio resistente al calor, olla de cerámica, sartén de hierro.

No amigables

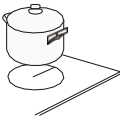
Forma : Fondo desigual, diámetro inferior a 12 cm.



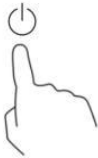
Fondo de diámetro pequeño

Uso de su placa vitrocerámica

Para empezar a cocinar

1. Toque el control ON/OFF. Después del encendido, el zumbador suena una vez y todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa ha entrado en estado de espera.	
2. Coloque una sartén/olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
3. Al tocar el control de selección de zona de calefacción, el indicador al lado de la tecla parpadeará	
4. Establezca un nivel de potencia tocando "-", "+"	

Cuando hayas terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar	
2. Apague la zona de cocción tocando el botón "-"	
3. Apague toda la estufa tocando el control "Encendido/Apagado".	

4. Cuidado con las superficies calientes, "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto . Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si desea calentar más cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.	
--	---

Bloquear el control

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Para bloquear los controles
Toque el control de bloqueo de teclas  , el indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para bloquear los controles
Blanco en modo de bloqueo, toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas  durante 3 segundos para desactivar la función. La luz indicadora se apagará.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puedes apagar la placa con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero primero deberás desbloquear la placa en la siguiente operación.

Doble círculo (en modelo con 4 anafes)

La potencia predeterminada es doble círculo, si quieres usar el círculo único, por favor toca la  tecla. La clave se utiliza para seleccionar o cancelar el doble círculo.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa dejará de funcionar automáticamente.

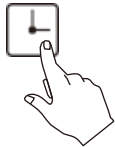
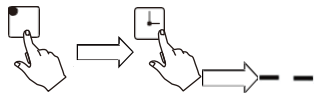
Advertencia de calor residual

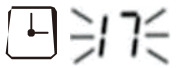
Cuando la cocina lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

Cómo usar el cronómetro

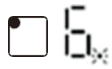
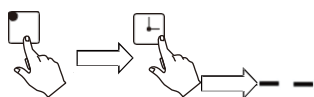
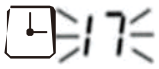
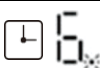
- Puede configurarlo para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el control de selección de la zona de calefacción para la que desea configurar el temporizador.	
2. Toque el control del temporizador, el indicador de aviso comenzará a parpadear y se mostrará "00" en la pantalla del temporizador.	
3. Toque la hora tocando el control "-" o "+". Sugerencia: Toque el control "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" para disminuir o aumentar en 10 minutos.	
4. Cancelación del cronómetro: Al tocar el control de selección de zona de calefacción y luego tocar el "Temporizador", el temporizador se cancela y "- -" se mostrará en la pantalla de minutos.	

5. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente y la pantalla mostrará el tiempo restante.	
6. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# tiempo de configuración de 3 minutos, zona 2# tiempo de configuración de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3".) Nota : El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía parpadeará.	 (establecido en 6 minutos)  (establecido en 3 minutos)
2 . Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	
3 . Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.	
4. Cancelación del cronómetro: Al tocar el control de selección de zona de calefacción y luego tocar el "Temporizador", el temporizador se cancela y "- -" se mostrará en la pantalla de minutos.	
5. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente y la pantalla mostrará el tiempo restante.	
6. El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	

Consejos de cocina

- Cuando la comida empieza a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración de potencia alta y reduzca la configuración de potencia cuando la comida se haya calentado por completo.

Ajustes de calor

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa para encontrar la configuración que más le convenga.

Control de temperatura	Idoneidad
1-2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • cocción a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• recalentar • hervir a fuego lento • cocinar arroz
5-6	• panqueques
7-8	• saltear • cocinar pasta
9	• sofreír • dorar • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)	1. Apague la energía de la estufa. 2. Aplique un limpiador para estufas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa.	• Cuando se apaga la energía de la estufa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
Rebose, derretimientos y derrames azucarados calientes en el vaso.	Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la energía de la estufa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Ensuciamiento diario del vidrio" anteriores.	• Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja del raspador queda muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames en los controles táctiles	1. Apague la energía de la estufa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la estufa.	• Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.
------------------------------------	--	---

Consejos

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la red eléctrica y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mira la sección Instrucciones de uso
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados .	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'Cuidado y limpieza'.

Solución de problemas

Si surge una anomalía, la placa vitrocerámica entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

PLACA CERÁMICA : MODELO DOS ANAFES		
ERROR	CAUSA POSIBLE	Solución
F4	Sensor de superficie si está abierto o en cortocircuito	Por favor revisa el sensor
E3	La superficie está demasiado caliente	Espere a que la superficie se enfríe.
PLACA CERÁMICA : MODELO CUATRO ANAFES		
ERROR	CAUSA POSIBLE	Solución
E1	La tensión de alimentación es demasiado alta.	Por favor verifique el voltaje
E2	La tensión de alimentación es demasiado baja.	Por favor verifique el voltaje
F4	Sensor de superficie si está abierto o en cortocircuito	Por favor revisa el sensor
F9	NTC está en cortocircuito	Por favor revisa el NTC
FA	NTC está en circuito abierto	Por favor revisa el NTC

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallas comunes.
No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa vitrocerámica.

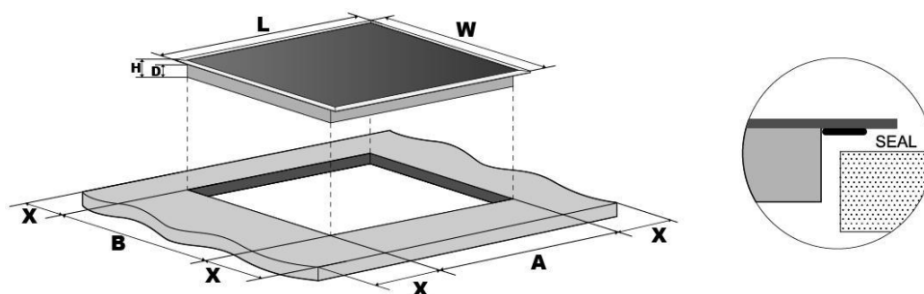
Instrucciones de instalación

Selección de equipos de instalación.

Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

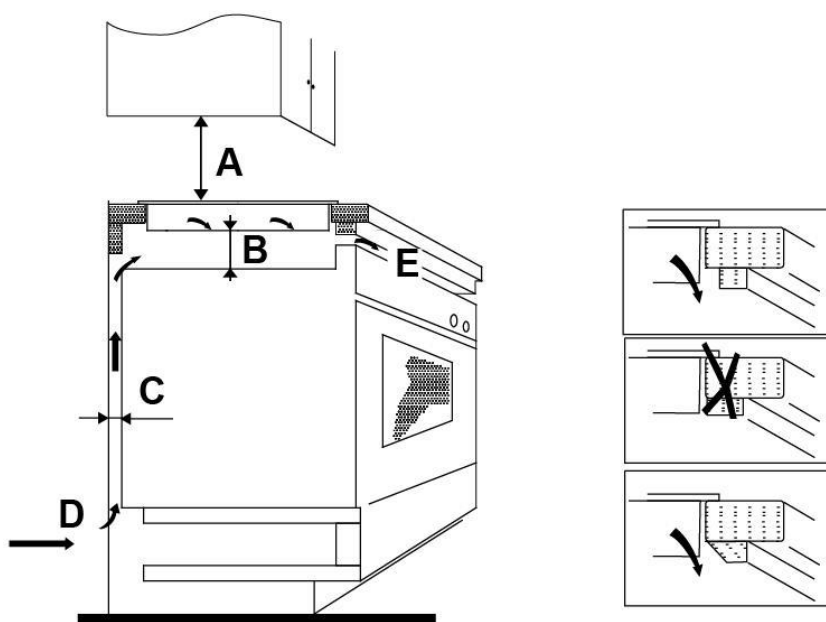


MODELO	Largo(mm)	Ancho(mm)	Mmm	Diámetro(mm)	Un(mm)	B(mm)	X(mm)
2 ANAFES	288	520	52	48	268	500	50 minis
4 ANAFES	590	520	52	48	560	490	50 minis

En cualquier caso, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo



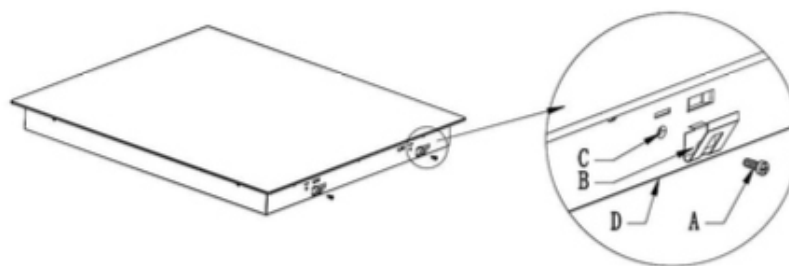
Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el armario encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm. La placa de cocción debe tener al menos 760 mm.



Un(mm)	B(mm)	C(mm)	D	mi
760	50 minis	20mini	Toma de aire	Salida de aire 5mm

- La encimera es plana y horizontal y nada se extiende hacia el espacio de trabajo.
- La base(encimera)está hecha de un material resistente al calor.
- Si se instala encima de un horno, el horno debe tener su propio ventilador.
- La instalación debe cumplir con todos los procedimientos de operación estándar y otras regulaciones.
- Un fusible separado y adecuado debe proteger el circuito y cumplir con las regulaciones locales.
- Este fusible debe ser probado y tener al menos 3 mm de ambiente alrededor de todos los polos (o de todos los conductores [fase] activos si así lo prevé la normativa).
- El fusible debe ser de fácil acceso para el instalador.
- Póngase en contacto con un especialista o con la autoridad de control de edificios si no está seguro de la instalación.
- • Utilice superficies resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) como superficies de pared alrededor del área de cocción.
- **Fijación de los soportes**
- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

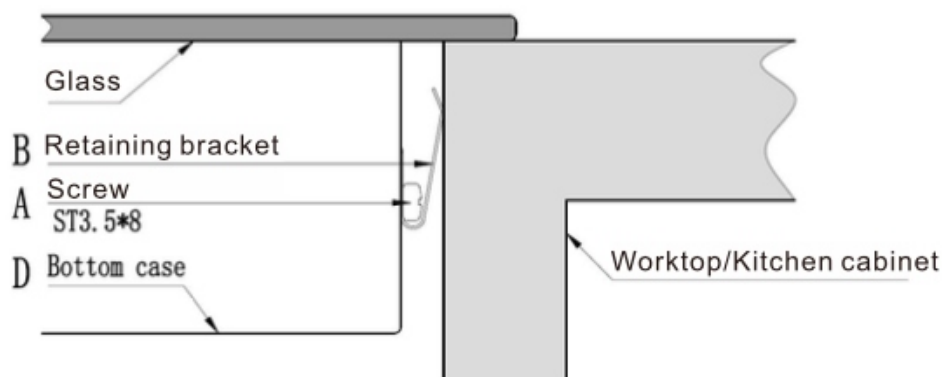
Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen).



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case

(A: Tornillo – B: Soporte - C: Agujero para el tornillo – D: Caja inferior)

Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



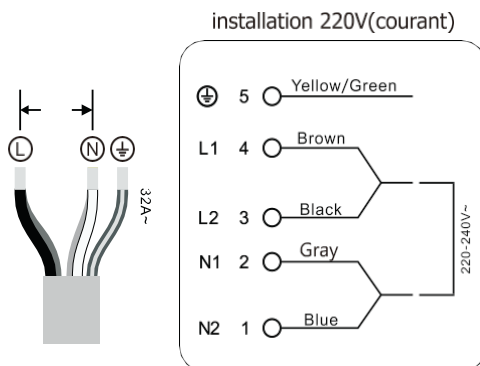
Glass: Vidrio – B: Soporte de retención – A: Tornillo – D: Caja inferior
Kitchen cabinet: mueble de cocina



Precauciones

- La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
- La placa vitrocerámica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
- La placa de vitrocerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calefacción encima de la encimera deben ser resistentes al calor . Utilice adhesivo resistente al calor.
- **Conexión de la placa a la red eléctrica**
Esta placa debe ser conectada a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:
 - **1.** El sistema de cableado doméstico es adecuado a la potencia consumida por la placa.
 - **2.** La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
 - **3.** Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.
- Para conectar la placa a la red eléctrica no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta de acuerdo con las normas de seguridad aplicables.
- Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor ambipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por una persona calificada.



- El instalador deberá utilizar el cable de alimentación H05GG-F.

Instalación 220V (corriente)

+ 5: Amarillo/verde

L1 4: Marrón

L2 3: Negro

N1 2: Gris

N2 1: Azul



- **Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría ocurrir si se desecha de manera incorrecta.**
- El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
- Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.
- **Eliminación:**
No deseche este producto como residuo municipal no clasificado. Es necesaria la recogida separada de residuos para un tratamiento especial.

GARANTÍA

Este producto está garantizado contra materiales defectuosos y mano de obra por un período de doce meses a partir de la fecha de compra. La obligación del vendedor bajo esta garantía se limita a dar servicio a la unidad y reemplazar las piezas defectuosas. Esta garantía quedará sin efecto si el producto ha sido manipulado, dañado por accidente, dañado de alguna otra manera por un uso indebido o si se ha comprado de segunda mano. Todos los pedidos de producción tienen inspecciones de calidad. En el improbable caso de una deficiencia, comuníquese con el distribuidor donde adquirió este producto.

Garantía limitada a 12 meses

Tipo de aparato: _____

N° de modelo: _____ Fecha de compra: _____

Producto comprado en: _____

Su nombre: _____

Dirección: _____

_____ Teléfono: _____

N° de serie: _____

¡IMPORTANTE!

Por favor guarde esta garantía junto con el recibo de compra, ambos deben ser presentados junto con el producto. En caso contrario la garantía no tendrá validez.

SERVICIO TECNICO: Santo Domingo 3220 - Barracas, CABA
Lunes a Viernes de 10 a 15hs
TEL: (011) 5353-0374 / Whatsapp (solo mensajes): 1131235984

