

VONDOM

Anafe a inducción

eléctrico empotrable

Manual de instrucciones modelos I7204C & IVX249



*Conserve la factura de compra para validar la garantía

Índice

Breve introducción	3
Ficha técnica	4
Seguridad general y uso cotidiano	5
Descripción del electrodoméstico	8
Como usar su anafe vandom	11
Guía de cocina	16
Cuidado y limpieza	18
Resolución de problemas	19
Visualización de fallas	21
Instrucciones de instalación	22
Localización de los soportes de fijación	24
Instrucciones de seguridad importantes	26
Garantía	27

Breve introducción

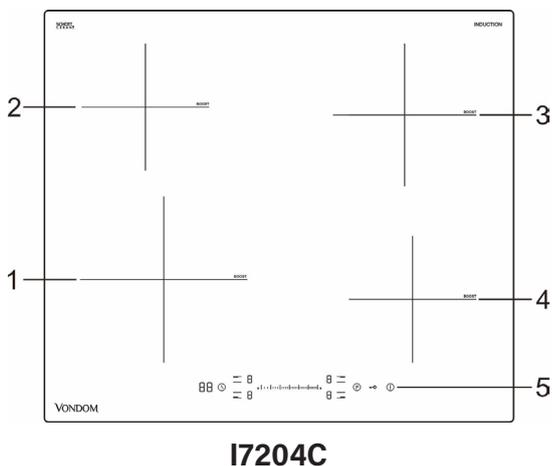
Gracias por elegir nuestros productos.

Estamos seguros que encontrará a su nuevo equipo muy placentero. Antes de comenzar a utilizarlo, le recomendamos que lea las instrucciones detenidamente, las cuales le brindarán detalles acerca de su uso y funcionamiento.

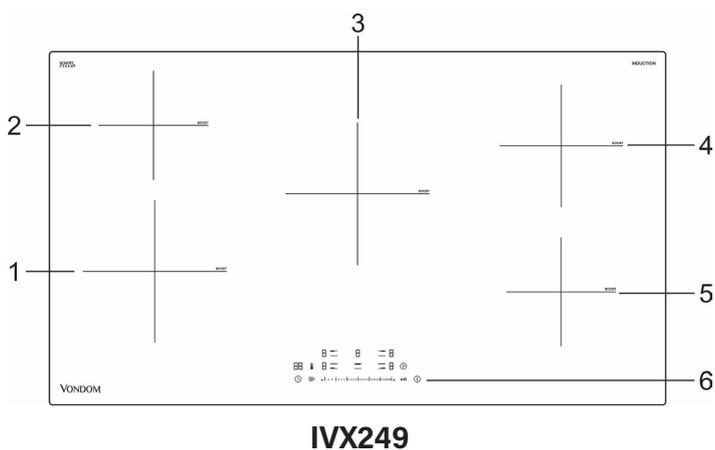
- Asegúrese que todas las personas que utilicen el equipo estén familiarizadas con su forma operativa y medidas de seguridad. Es importante que instale el electrodoméstico correctamente y que preste atención a las instrucciones de seguridad.
- Le recomendamos que guarde este manual del usuario junto con el equipo como referencia o bien para ser utilizado por nuevos usuarios.
- Si Ud. considera que el equipo no está funcionando correctamente, por favor revise la sección de resolución de problemas para recibir asistencia. Si aún tiene dudas, contacte al servicio de atención al cliente o bien coordine una llamada con un ingeniero de soporte autorizado.

Ficha técnica

Anafe eléctrico inducción empotrable



- Display Touch
- 9 niveles de potencia
- 4 booster
- Timer inteligente
- 4 zonas de cocción
 1. Máx. 1800/2100 W
 2. Máx. 1200/1500 W
 3. Máx. 1800/2100 W
 4. Máx. 1200/1500 W
- Potencia 7200W
- Apagado de seguridad
- Bloqueo para niños
- Alerta de calor residual



- Display Touch
- 9 niveles de potencia
- 5 booster
- Timer inteligente
- 5 zonas de cocción
 1. Máx. 1800/2100 W
 2. Máx. 1200/1500 W
 3. Máx.. 2300/3000 W
 4. Máx. 1800/2100 W
 5. Máx. 1200/1500 W
- Keep warm
- Función pausa
- Potencia 10200W
- Apagado de seguridad
- Bloqueo para niños
- Alerta de calor residual

Modelo	I7204C IVX249
Zonas de cocción	4 zonas / 5 zonas
Voltaje	220-240Vca 50/60Hz
Potencia	7200W/10200W
Dimensiones producto An x Al x Prof (cm)	59 x 52 x 5,8 90 x 52 x 5,8
Dimensiones de embalaje An x Al x Prof (cm)	65 x 58 x 11.5 97.5 x 62 x 13.5
Dimensiones de empotramiento (cm)	56 x 49 86 x 49
Peso neto	8 / 15 kg
Peso bruto (packaging)	9.2 / 17.2 kg

Seguridad general y uso cotidiano

La instalación de este Anafe debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado. El instalador es responsable de conectar el equipo a la red eléctrica respetando las recomendaciones de seguridad pertinentes

Seguridad eléctrica



Riesgo de incendio y descarga eléctrica.

- Desconecte el equipo de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- Se deberán incorporar medios de desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Sólo un electricista calificado debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
- 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

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el equipo, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este equipo debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este equipo debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este equipo debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del equipo de cocina o indicados por el fabricante del equipo en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el equipo. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- No instalar el equipo correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de instalación, gracias por consultar la sección **Instalación**.

Operación y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre un anafe roto o agrietado. Si la superficie del anafe está roto o agrietado, apague el equipo inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Apague el anafe en la pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.

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

Este equipo cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Advertencia!

- Utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del equipo de cocina o indicados por el fabricante del equipo en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.
- No instalar el equipo correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de instalación, gracias por consultar la sección **Instalación**.

Peligro de superficie caliente:

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se enfríe.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera, ya que pueden calentarse.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- 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.

Peligro de corte:

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el equipo desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su equipo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el equipo.
- Nunca utilice su equipo para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- **No** permita que los niños jueguen con el equipo, 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.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- **No** repare ni reemplace ninguna pieza del equipo a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- **No** utilice un limpiador a vapor para limpiar su equipo.
- **No** coloque ni deje caer objetos pesados sobre su equipo.
- **No** se pare sobre la estufa.
- **No** utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio, ya que esto puede rayar el vidrio.
- **No** utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar el anafe, ya que pueden rayar el vidrio cerámico.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- ¡Este equipo está diseñado para ser utilizado únicamente en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!

Advertencias:

- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.
- Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros.
- Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
- Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.

- Si la superficie está agrietada, apague el equipo para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.

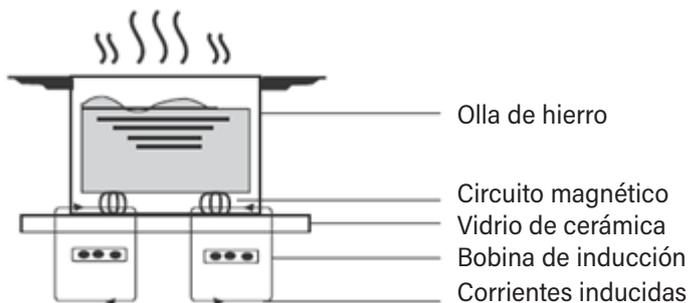
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

Descripción del electrodoméstico

Nuestro anafe a inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de potencia múltiple, realmente la opción óptima para las familias modernas.

Nuestro anafe Vondom se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. El anafe tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

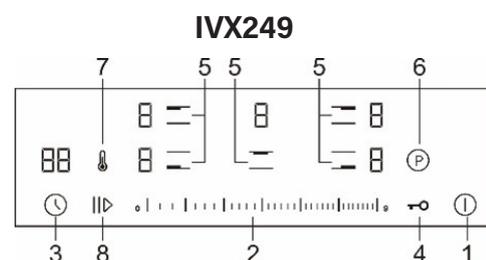
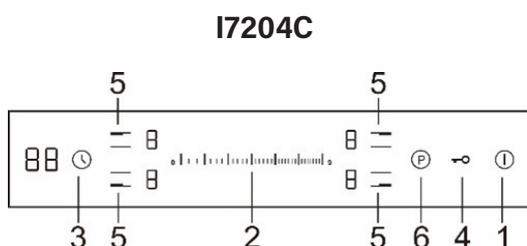
La cocina por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la sartén eventualmente lo calienta.



Antes de usar su nuevo Anafe

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Seguridad general y uso cotidiano'.
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu anafe a inducción.

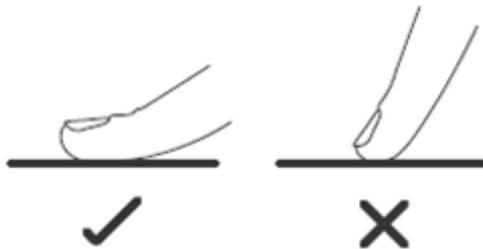
Panel de control



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Interruptor ON/OFF | 5. Seleccione zona de calentamiento |
| 2. Seleccione el nivel de potencia | 6. Booster |
| 3. Configure el temporizador | 7. Keep Warm (Mantener temperatura) |
| 4. Bloqueo para niños | 8. Pausa |

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 que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Uso de utensilios de cocina adecuados

Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la sartén.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para inducción.
- Si no tienes un imán:
 1. Pon un poco de agua en la sartén que deseas revisar.
 2. Siga los pasos que se indican en 'Para comenzar a cocinar'.
 3. Si no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.
- Utilice utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

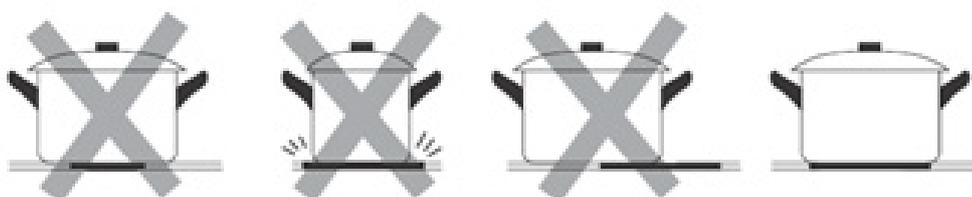


Tamaño del quemador (mm)	El mínimo de utensilios de cocina (diámetro /mm)
160	120
180	140
210	160

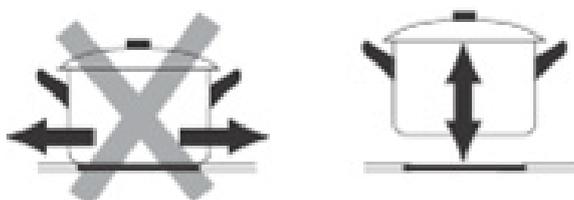
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva



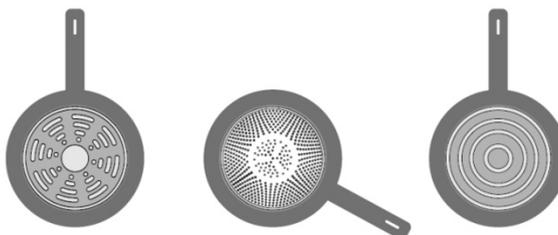
- Asegúrese que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



- Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica ; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



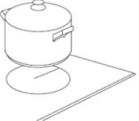
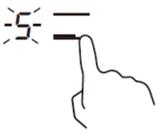
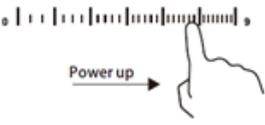
- Algunos utensilios de cocina de inducción no tiene un completo base ferromagnética:
- Si el material del fondo del utensilio de cocina contiene aluminio, el área ferromagnética también se reducirá. Esto significa que los utensilios de cocina no se calentarán lo suficiente o ni siquiera serán detectados .



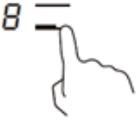
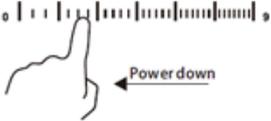
Cómo usar su Anafe Vondom

Para empezar a cocinar

- Después del encendido, el timbre suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa ha entrado en modo de espera.

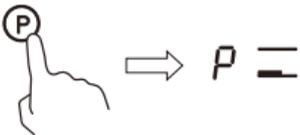
	<p>1. Interruptor ON/OFF . Todos los indicadores muestran ①</p>
	<p>2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</p>
	<p>3. Al tocar el control de selección de zona de calefacción, parpadeará un indicador al lado de la tecla</p>
	<p>4. Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante. Si no elige una configuración de calor dentro de 1 minuto, la placa automáticamente se volverá a apagar. Tendrá que empezar de nuevo en paso 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

	<p>1. Seleccione la zona de calefacción que desea apagar</p>
	<p>2. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0". Asegúrese que la pantalla muestre "0".</p>
	<p>3. Apague todo el anafe tocando el Control de encendido/apagado.</p>
	<p>4. Cuidado con las superficies calientes "H" mostrará lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. 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 sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.</p>

Función Boost

Activar el Boost

	<p>1. Seleccione la zona con función "Boost" (zona delantera izquierda).</p>
	<p>2. Toque "Boost" hasta que la indicación del nivel de potencia muestre "P".</p>

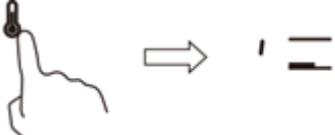
Desactivar el boost

	<p>1. Seleccione la zona con función "Boost" (zona delantera izquierda).</p>
	<p>2. Toque la tecla "Boost" para cancelarla, y seleccione el nivel que desea configurar. La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de eso la zona pasará al nivel 9 automáticamente</p>

Función Keep Warm

Ideal para mantener caliente la zona de cocción (sólo para el modelo IVX249)

Activar la función Keep Warm

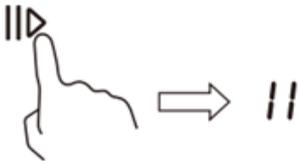
	<p>1. Seleccione la zona con la función "Keep Warm" (zona delantera izquierda).</p>
	<p>2. Al tocar el control de "Keep Warm", la indicación de zona muestra " "</p>

Desactivar la función Keep Warm

	<p>1. Seleccione la zona deseada.</p>
	<p>2- A: Toque "Control deslizante" para cancelar la función de "Keep warm", la zona de cocción volverá al nivel que seleccione. B: Al tocar el control de función, la zona de cocción volverá a su selección.</p>

Función Pausa

Sólo para el modelo IVX249

	<p>1. Toque "Pausa" para que todas las zonas de cocción calientes dejen de funcionar. Todas las indicaciones de zona muestran " "</p>
	<p>2- Toque "Pausa" una vez más. Todas las zonas de cocción volverán a su configuración original. A- La función está disponible cuando una o más zonas de cocción están funcionando. B- Si no cancela "Pausa" dentro de los 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.</p>

Bloqueo de controles

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.

1- Presione la tecla . El indicador del temporizador mostrará "Lo" (lock).

Desbloquear los controles

1. Asegúrese que la placa esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el bloqueo de teclas  durante 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su anafe.



Cuando el equipo está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados. Excepto **ON/OFF**, siempre puede apagar el anafe con el control **ON/OFF** en caso de emergencia, pero deberá desbloquear el anafe primero en la siguiente operación.

Apagado automático

La seguridad del anafe es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

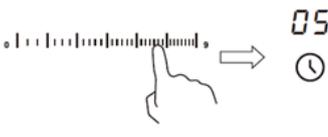
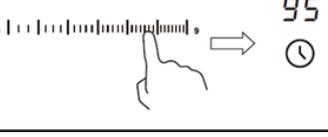
Usando el temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

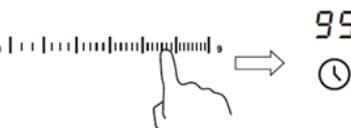
- Como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Como temporizador de apagado para apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.

** Puedes configurar el temporizador hasta 99 minutos.*

Usar el cronómetro como recordatorio de minutos

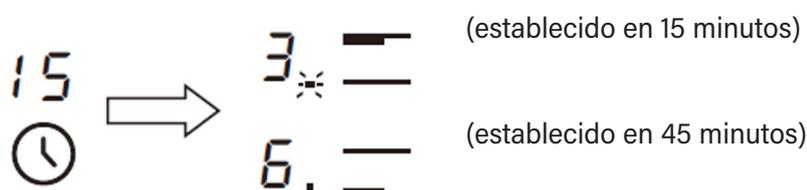
	<p>1. Asegúrese que la estufa esté encendida. Y la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de zona ' - ' no parpadea). Nota: puede configurar el avisador de minutos antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción .</p>
	<p>2. Toque la tecla del temporizador, " 0 0 " aparecerá en la pantalla del temporizador y "0" parpadeará.</p>
	<p>3. Configure la hora tocando el control "deslizante" del temporizador (por ejemplo, 5)</p>
	<p>4. Toque el control del temporizador nuevamente, luego " 0 " parpadeará.</p>
	<p>5. Configure la hora tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>
	<p>6. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p>
	<p>7. El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará " - - " cuando finalice el tiempo de configuración.</p>

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

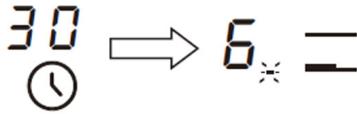
	<p>1. Toque el control de selección de la zona de calefacción para la que desea configurar el temporizador.</p>
	<p>2. Toque el control del temporizador, " 0 0" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea .</p>
	<p>3. Configure el tiempo tocando el control "deslizante" (por ejemplo, 5)</p>
	<p>4. Toque el control del temporizador nuevamente, el " 0 " parpadeará.</p>
	<p>5. Configure el tiempo tocando el control "deslizante" (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>
	<p>6. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. <i>Nota : Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de energía que indica que la zona está seleccionada.</i></p>
	<p>7. Cuando expire el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente <i>Nota: Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encienden previamente.</i></p>

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando ajusta el tiempo para varias zonas de cocción, se indican puntos rojos de las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador muestra los minutos configurados
El punto de la zona correspondiente parpadea .



2. Una vez finalizada la cuenta regresiva, la zona correspondiente se apagará.
El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán

**Nota:**

Toque el control de selección de zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el cronómetro

	1. Toque el control de selección de zona de calefacción que desea cancelar.
	2. Toque el cronómetro del temporizador, el indicador parpadeará.
	3. Toque el control "deslizante" para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancela.

Guía de cocina

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usa Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición. Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está : cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tener listos todos los ingredientes y equipos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de calor

Control de temperatura	Sugerencia
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Hervir a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar • Cocción a fuego lento • Cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear • Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Salteado • Brasas • Llevar la sopa a ebullición • Agua hirviendo

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía del anafe 2. Aplique un limpiador para anafes 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 anafe. 	<p>Cuando se apaga la energía del anafe, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente"; ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
<p>Derretimiento ó derrames azucarados calientes sobre el cristal</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un raspador adecuado para anafes de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe el anafe. 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 "limpieza diaria" anteriores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos azucarados o derrames tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja en un raspador es muy afilado. Usar con extremo cuidado y almacene siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en el controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la energía del anafe. 2. Absorber 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 el anafe. 	<ul style="list-style-type: none"> • El anafe puede emitir un pitido apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender el anafe.

Resolución de problemas

Problemas	Posibles Causas	Qué hacer
El anafe no enciende.	No hay energía	Asegúrese que el anafe esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mire la sección 'Cómo usar su anafe Vondom' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control.	Asegúrese que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Estropajo abrasivo inadecuado o de limpieza utilizados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Ver 'Cuidado y limpieza'
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un zumbido leve cuando se utiliza a temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en su la placa de inducción, se ha encendido para evitar que el anafe se sobrecaliente. Puede percibirlo incluso después de apagar la placa.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desenchufe su placa de inducción mientras el ventilador esté funcionando.

Problemas	Posibles Causas	Qué hacer
Las sartenes no se calientan y el error aparece en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocción por inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina aptos para cocción por inducción.</p> <p>Consulte la sección 'Uso de utensilios adecuados.'</p> <p>Centre la sartén y asegúrese que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
La placa de inducción o una zona de cocción se apagó inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Falla técnica.	Por favor anote el error (letras y números) y comuníquese con el Servicio Postventa.

Visualización e inspección de fallas

Si surge una anomalía, el anafe a inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
E4/E5	Falla del sensor de temperatura	Por favor contacte al Servicio Postventa.
E7/E8	Falla del sensor de temperatura	Por favor contacte al Servicio Postventa.
E2/E3	Tensión de alimentación anormal	Inspeccione si la energía del suministro es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea la correcta.
E6/E9	Error en el nivel de calor en zona de cocción.	Por favor reinicie después que el anafe de inducción se enfrie.

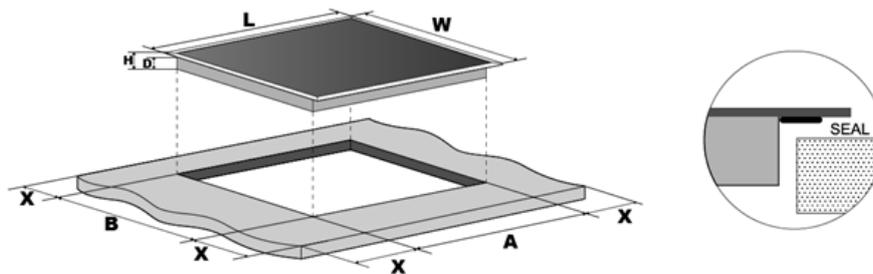
Los anteriores son el juicio y la inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Instrucciones de instalación

Selección de equipos de instalación.

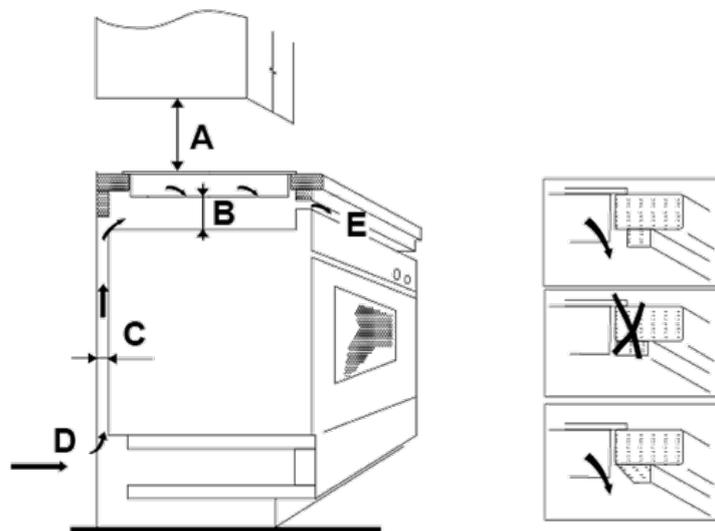
- Recorte la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo.
- Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- Asegúrese que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm.



Modelo	Largo (mm)	Ancho (mm)	Mmm	Diámetro (mm)	Un (mm)	B (mm)	X(mm)
I7204C	590	520	58	54	560	490	50 minis
IVX249	900	520	58	54	860	490	50 minis

En cualquier caso, asegúrese que el anafe esté bien ventilado y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese que el anafe esté en buenas condiciones de funcionamiento. Como se muestra abajo
Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el armario sobre mesada de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.

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



Antes de instalar el anafe, asegúrese que:

- La superficie de trabajo esté cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esta hecha de un material resistente al calor.
- Si el anafe se instala encima de un horno, el horno debe tener un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y con las normas y reglamentos aplicables
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación principal , montado y colocado para cumplir con las normas y regulaciones de cableado locales.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de 3 mm de espacio de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos si las reglas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos) .
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente con el anafe instalado.
- Consulte a las autoridades de construcción locales y a los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean el anafe.

Una vez instalada, asegúrese que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas de armarios o cajones .
- Haya un flujo de aire adecuado desde el exterior del gabinete hasta la base del anafe .
- Si el anafe se instala encima de un cajón o armario, se instale una barrera de protección térmica debajo de la base del anafe .
- Se pueda acceder fácilmente al interruptor de aislamiento .

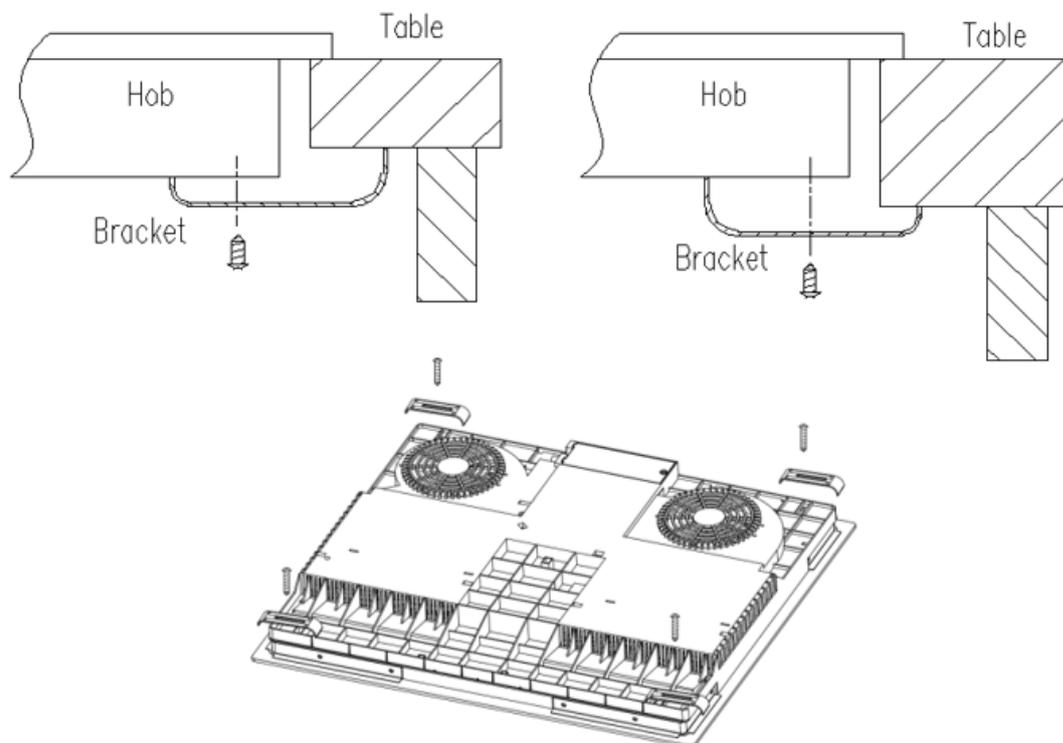
Antes de ubicar los soportes de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje).
- No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.

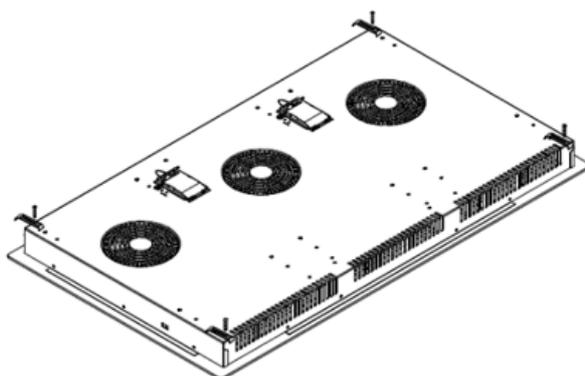
Localización de los soportes de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen del anafe.
- Fije el anafe a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.

I7204C:



IVX249:

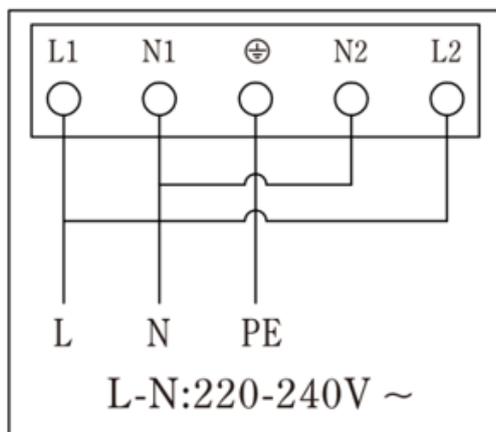


Precauciones

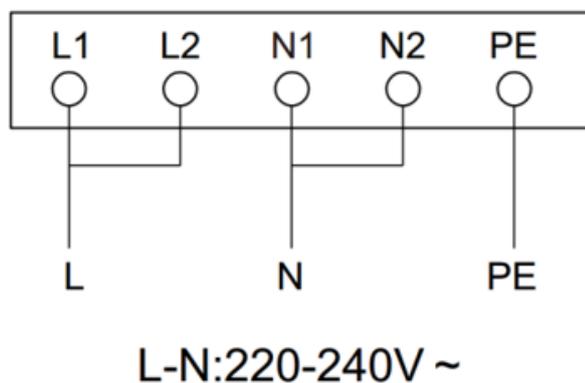
- La placa debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Nunca realice la operación usted mismo.
- La placa de cocción no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
- La placa de cocción se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un disyuntor unipolar. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto



I7204C



IVX249

Conexión a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.

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.

- Si el equipo se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado periódicamente y reemplazado únicamente por una persona calificada.

Instrucciones de seguridad importantes

Está prohibido eliminar este electrodoméstico como lo hace con los demás residuos de su hogar.

Materiales de envoltorio

- El material utilizado para envasar este equipo es reciclable.
- Deseche los materiales de embalaje en el contenedor apropiado en su instalación local de eliminación de residuos de electrodomésticos viejos



Antes de deshacerse de los electrodomésticos viejos, hágalos inoperables para que no puedan ser una fuente de peligro.

Para ello, desconecte el equipo de la red eléctrica y retire el cable de alimentación.

Para proteger el medio ambiente, es importante que los electrodomésticos viejos se desechen de la manera correcta.

Correcta eliminación del producto



Este símbolo sobre el producto o sobre su envoltorio indica que no puede ser tratado como un desecho más del hogar. En su lugar, debe ser llevado a un espacio apropiado donde se reciclen elementos o equipos eléctricos. Al asegurarse la correcta eliminación de este producto, está evitando consecuencias negativas para el medioambiente o la salud, que podrían ser generadas al no desecharlo correctamente. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, por favor contacte al servicio de recolección de basura que correspondiera a su domicilio o a la tienda donde lo adquirió.

Garantía limitada Anafes Vondom

Se garantiza que este producto de calidad se encuentra libre de defectos de fabricación en material y mano de obra, siempre que la unidad se use bajo las condiciones de funcionamiento normales propuestas por el fabricante.

GARANTÍA 12 MESES: Durante los primeros 12 meses, todas las partes eléctricas de este producto que se encuentren defectuosas, incluyendo todas las unidades selladas del sistema, se repararán o cambiarán a opción del garante, sin cargo alguno por el comprador ORIGINAL.

El comprador pagará por el flete de regreso del Anafe en reparación. En caso de que la empresa se haga responsable del flete de retiro y regreso, no se responsabiliza por los golpes u otros daños que pudiesen causarle durante el traslado.

Visite www.vondom.com.ar o envíenos un e-mail a: info@vondom.com.ar y contáctese con el área de Servicio Post Venta, ellos lo derivarán a un técnico autorizado. Si cualquier otro servicio técnico lleva a cabo la reparación en la unidad todas las obligaciones de nuestra empresa bajo esta garantía se verán terminadas.

Estipulaciones generales:

La garantía de su Anafe no considera perjuicios causados por cualquiera de las siguientes causas:

1. Corte de Corriente
2. Daño en tránsito cuando se traslada la unidad
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del aparato como circulación inadecuada de aire en la habitación o condiciones de funcionamiento anormales (temperaturas de la habitación demasiado altas o bajas)

Es imprescindible presentar la factura de compra al momento de hacer el reclamo de garantía. De lo contrario, la reparación de su equipo no quedará cubierta por la misma. Deberá guardar su factura de compra.

En caso de que haya sido un regalo, por favor solicite a quien se la ha obsequiado un comprobante de compra que contenga el número y fecha de factura. De esta manera, el anafe estará cubierto por esta garantía.

Importa y Distribuye DECORATIO S.A.

VONDOM
Inspired in real life

