

VONDOM

INTEGRACIÓN.*PERFECTA*

Anafe a inducción con extractor integrado
80cm

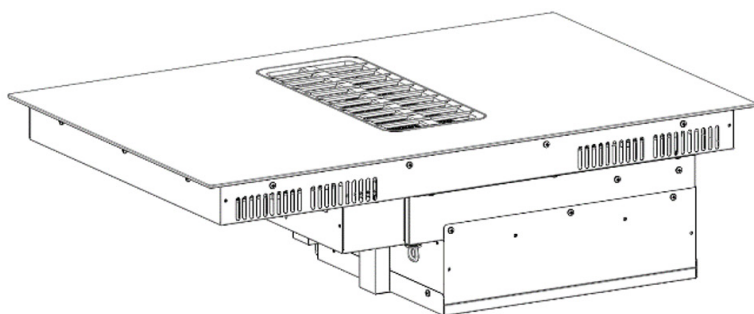


Índice

Ficha técnica	3
Breve introducción	4
Seguridad general y uso cotidiano	4
Instrucciones de instalación	7
Uso del electrodoméstico	16
Funcionamiento	19
Mantenimiento y limpieza	26
Códigos de error	28
Instrucciones de seguridad importantes	29
Garantía	30

Ficha técnica

Anafe a inducción 4 zonas con extractor integrado | Modelo ANA80D



- 4 zonas
- 2 zonas flex
- Vidrio Schott Ceran
- 9 niveles de calor + Booster

Modelo	ANA80D	
Instalación	Empotrable	
Zonas individuales	4	
Zonas flex	2	
Potencia y tamaño	Zona delantera izquierda	2000W, boost 2800w / 190*190mm
	Zona trasera izquierda	1800W, boost 2100w / 190*190mm
	Zona trasera derecha	1800W, boost 2100w / 190*210mm
	Zona delantera derecha	2000W, boost 2800w / 190*190mm
	Zona flexible (puente)	3000w Boost to 3600w / 380*190mm
Voltaje	220-240 Vca	
Frecuencia	50 Hz	
Peso Neto	22.5 Kg	
Peso Bruto	32 Kg	
Dimensiones (Ancho*Alto*Prof)	Anafe	80 x 5.9 x 51.5 cm
	Anafe + Extractor	80 x 22.5 x 51.5 cm
	Embalaje	100.5 x 30 x 71.5 cm

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.

Este manual del propietario contiene información importante sobre seguridad e instrucciones destinadas a ayudarlo en la operación y mantenimiento de su electrodoméstico.

Tómese el tiempo para leer este manual del propietario antes de usar su horno y guarde este libro para futuras consultas.

Seguridad general y uso cotidiano

Observe estrictamente las instrucciones de este manual.

Exención de responsabilidad se asumirá por cualquier problema, daño o incendio causado por el incumplimiento de las instrucciones de este manual. El dispositivo está diseñado únicamente para uso doméstico, para cocinar alimentos y extraer los humos generados por la cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calefacción de habitaciones).

El producto puede tener diferentes características estéticas con respecto a las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas. Este manual debe almacenarse para futuras consultas en cualquier momento. Si se vende, transfiere o mueve, debe permanecer con el producto.

- Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el funcionamiento y la seguridad.
- No realice cambios eléctricos en el producto.
- Antes de instalar el dispositivo, compruebe que ninguno de los componentes esté dañado. De lo contrario, póngase en contacto con el distribuidor y no continúe con la instalación.
- Compruebe la integridad del producto antes de su instalación. De lo contrario, póngase en contacto con servicio Postventa de Vondom.

Nota: Las piezas marcadas con el símbolo “(*)” son accesorios opcionales suministrados solo con algunos modelos o no suministrados, pero disponibles para su compra.



Advertencia

Observe estrictamente las siguientes instrucciones:

- El dispositivo debe estar desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación, mantenimiento y reparaciones deben ser realizados por un técnico calificado.
- Es obligatorio conectar a tierra el dispositivo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir que el dispositivo, integrado en el armario, se conecte a la red eléctrica.
- Con el fin de garantizar la instalación cumple con las normas de seguridad vigentes, se requiere un interruptor omnipolar regular que asegure la desconexión completa de la red en condiciones de sobretensión de categoría III, de acuerdo con las reglas de instalación.
- No utilice varios enchufes o cables de extensión.

- Una vez completada la instalación, los componentes eléctricos ya no deben ser accesibles para el usuario.
- El dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el dispositivo; mantenga a los niños alejados y supervise-los, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.
- Para las personas con marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes de utilizar la placa de inducción, que su marcapasos es compatible con el dispositivo.
- Durante y después del uso, no toque los elementos calefactores del dispositivo.
- Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del dispositivo se hayan enfriado lo suficiente.
- No coloque materiales inflamables sobre o cerca del dispositivo.
- Las grasas y aceites sobrecalentados se incendian fácilmente. Supervisar la cocción de alimentos ricos en grasas y aceites.
- Si la superficie está agrietada, apague el dispositivo para evitar la posibilidad de un descarga eléctrica.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado .
- Cocinar sin supervisión en una encimera con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar un incendio.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser monitoreado constantemente.
- NUNCA intente apagar incendios con agua. En su lugar, apague el dispositivo y sofoque las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga. Peligro de incendio: no apoye objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa ya que pueden sobrecalentarse.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica: compruebe la placa de datos (en la parte inferior del dispositivo) para asegurarse de que el voltaje y la potencia corresponden a los valores de la red y que la toma de conexión es adecuada. En caso de duda, consulte a un electricista calificado.

Importante!

- Después de su uso, apague la placa de su dispositivo de control y no confíe en el detector de ollas .
- Evitar derrames; Al hervir o calentar líquidos, baje el suministro de calor.
- No deje los elementos calefactores encendidos con ollas y sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que se complete la cocción, apague el zona relativa.
- Nunca use papel de aluminio para cocinar y nunca coloque directamente productos empaquetados con aluminio encima de la superficie de cocción. El aluminio se derretiría y dañaría irreparablemente su dispositivo.
- Nunca caliente una lata o una lata que contenga alimentos sin antes abrirla: ¡podría explotar!
- Esta advertencia también se aplica a todos los demás tipos de placas de cocción.
- Un nivel de potencia alto, como la función Booster, no debe utilizarse para calentar ciertos líquidos, como el aceite para freír.
- El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos recomendamos el uso de un nivel de potencia más bajo.
- Los recipientes deben colocarse directamente sobre la placa y deben estar centrados. En ningún caso se puede introducir nada entre la olla y la placa de cocción.



- En situaciones de alta temperatura, el dispositivo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica desconectando el enchufe o desconectando el interruptor principal de la casa .
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento , utilice siempre guantes de trabajo.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin ninguna experiencia o los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y siempre que tengan un conocimiento profundo de los riesgos asociados .
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- La limpieza y el mantenimiento nunca deben ser realizados por niños a menos que estén debidamente supervisados.
- La habitación debe estar adecuadamente ventilada cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que otros dispositivos de combustión, de gas o de otro tipo.
- El extractor debe limpiarse regularmente tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), en estricta conformidad con las instrucciones de mantenimiento.
- El incumplimiento de las reglas para la limpieza de la campana y el reemplazo y limpieza del filtro resultará en un peligro de incendio.
- Está terminantemente prohibido quemar alimentos.
- El uso de una llama abierta puede dañar los filtros y causar un riesgo de incendio, por lo que debe evitarse en todas las circunstancias.
- Se debe tener especial cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.
- PRECAUCIÓN: Cuando la placa está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- ¡Cautela! No conecte el dispositivo a la red eléctrica hasta que la instalación esté completamente completa.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, se deben seguir estrictamente las normas emitidas por las autoridades locales.
- El aire extraído no debe ser conducido a través de los mismos conductos utilizados para extraer los humos generados por la combustión de gases u otros tipos de dispositivos de combustión.
- Nunca use ni deje el capó sin bombillas correctamente instaladas, para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.
- ¡Nunca use el extractor a menos que la parrilla se haya ensamblado correctamente!
- Utilice únicamente los tornillos de fijación suministrados con el producto para su instalación, o si no se suministran, compre el tipo correcto de tornillos. Utilice tornillos con la longitud adecuada, como se indica en la guía de instalación.
- Cuando el extractor se utiliza junto con otros dispositivos alimentados con energía no eléctrica, la presión negativa de la habitación no debe exceder los 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Instrucciones de instalación

Precauciones de instalación

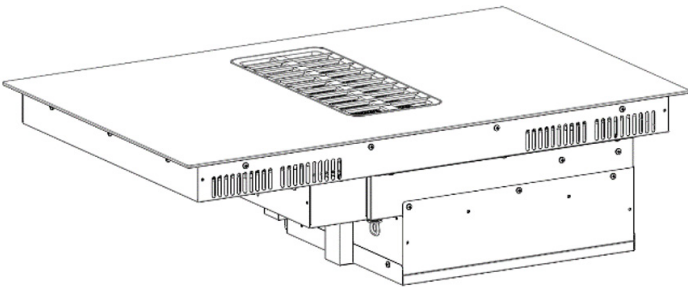
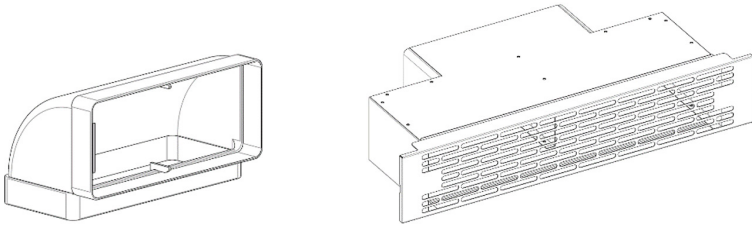
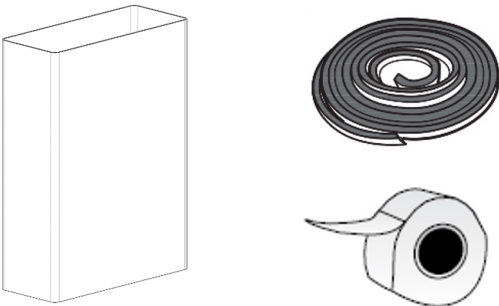
Lea atentamente todo el manual del usuario. Recuerde guardarlo para futuras consultas.
Este producto debe ser conectado a la fuente de alimentación por instaladores profesionales.

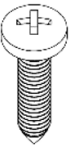
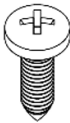

El producto no viene con un enchufe. Se debe instalar un disyuntor de desconexión de polo completo con una distancia de apertura de más de 3 mm al lado del lugar donde está instalada la campana extractora. Se recomienda utilizar un disyuntor con una corriente nominal de 40 A o más, y garantizar una conexión a tierra confiable. No conecte la fuente de alimentación durante la instalación.
La instalación del extractor requiere que el instalador tenga habilidades básicas de mecánica y electricidad. El instalador debe asegurarse que la instalación esté en su lugar.

  **Nota:** Dado el peso del extractor, para evitar lesiones personales, se requieren al menos dos personas para la instalación. Por favor, sea cauteloso y cuidadoso.

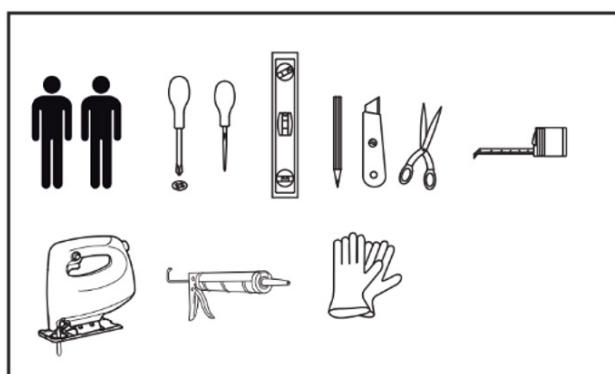
Advertencia: Cualquier modificación causará daños al producto y creará riesgos de seguridad eléctrica.

Piezas incluidas

	Cuerpo (Anafe y extractor)
	Codos verticales de 90°. Salida de escape circulante (1 pieza)
	Tubo recto de 1m de largo (1 pieza) Tira de sellado (1 pieza) Cinta de tubo de plástico (1 pieza)

 8 pcs 4x20mm	 4 pcs 4x10mm		Tornillos Placa de prensa (4 piezas)
--	--	---	---

Guía de instalación



Antes de la instalación, prepare las herramientas:

Nota: Al instalar, use guantes para evitar que sus manos se lastimen con los bordes afilados.

Figura 1

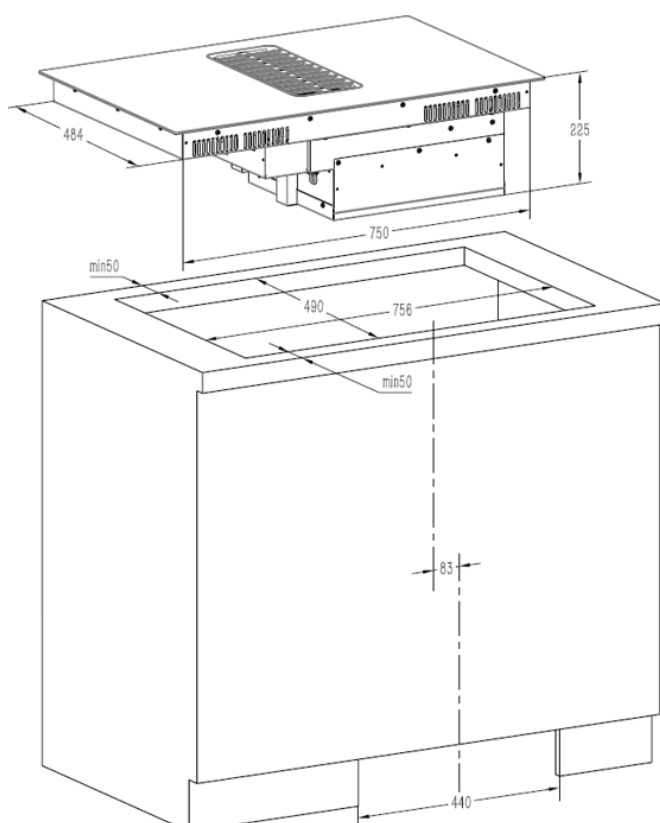
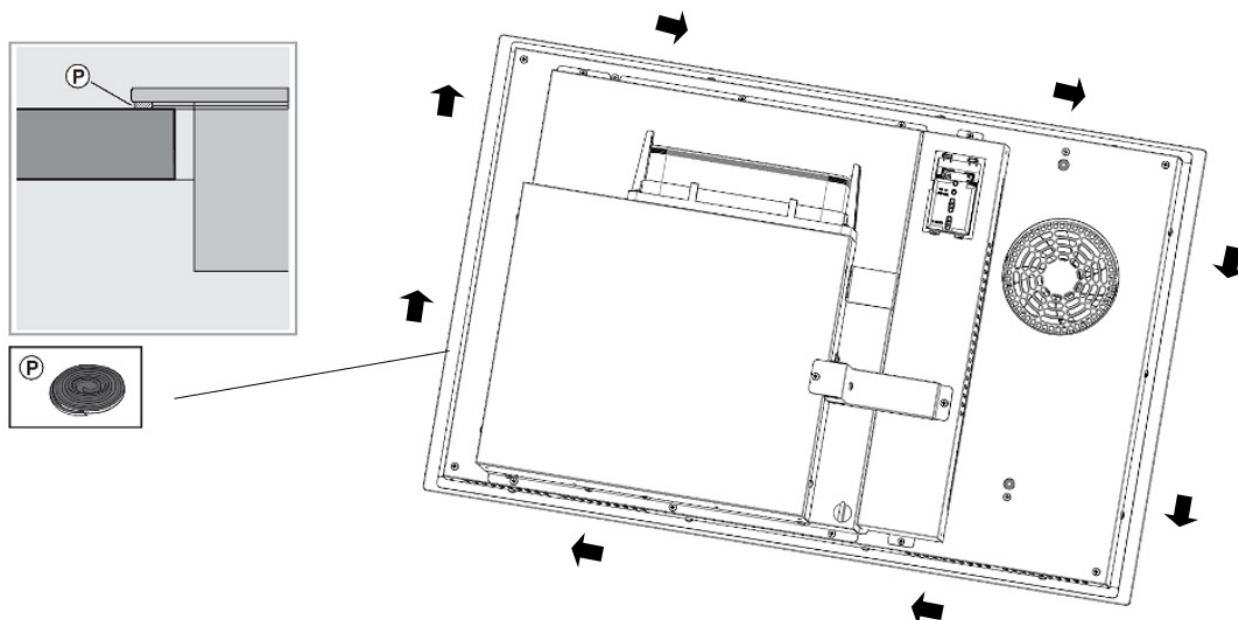


Figura 2

Antes de la instalación, pegue una tira de sellado alrededor del borde de la superficie de instalación en el reverso del producto como se muestra en la Figura 2



Modos de circulación de aire

A - Modo de instalación de circulación interna:

Nota: Si el gabinete es más alto y ancho que la Figura 3 y Figura 4, debe comprar un tubo recto más largo.

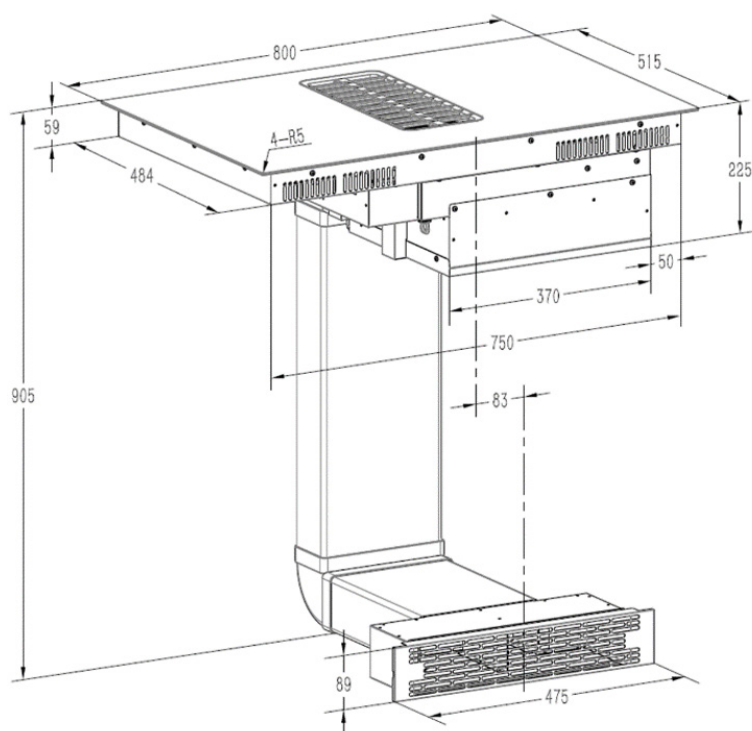
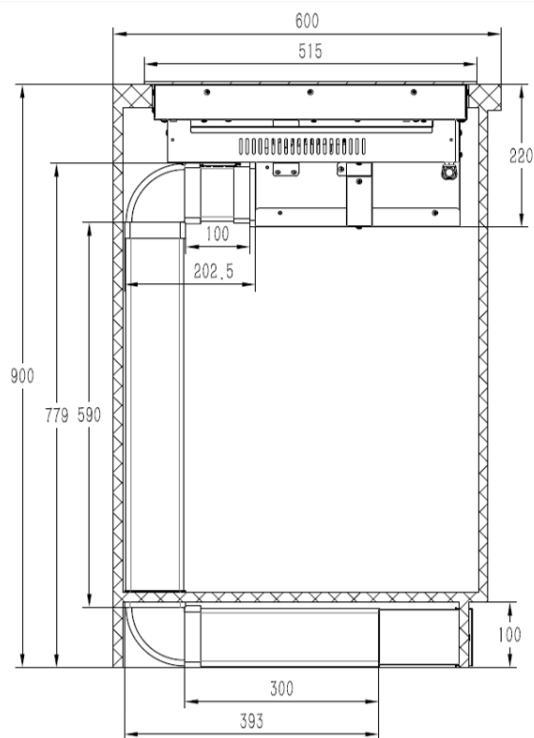
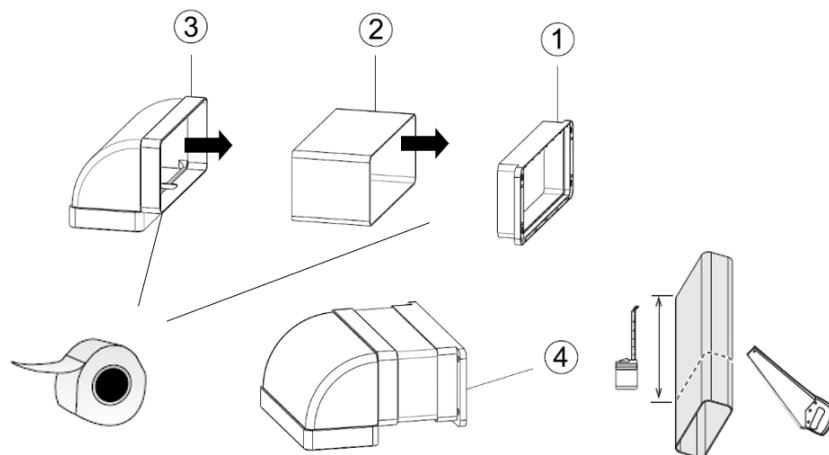
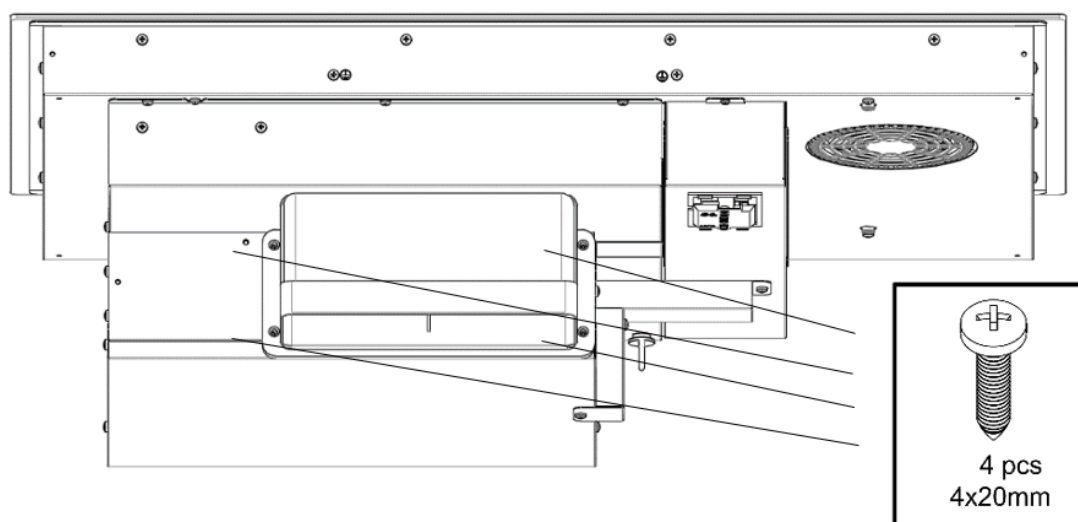
Figura 3

Figura 4


Figura 5

1. Consulte la Figura 1, la Figura 3 y la Figura 4 para determinar el tamaño del gabinete. Como se muestra en la Figura 5, primero conecte la unión de la brida (1), el codo vertical de 90 ° (3) y conecte el medio con una tubería recta (2).

Nota: Se puede cortar la tubería recta de 1 m de largo a la longitud requerida en este punto. La conexión debe sellarse con cinta de tubo de plástico para evitar fugas de aire en el proceso de uso. Luego, la tubería ensamblada (4) se alinea con la salida del ventilador y se fija con cuatro tornillos autorroscantes de 4 * 20 mm, como se muestra en la Figura 6.

Figura 6

2. Luego coloque la máquina extractora de humo en el gabinete y corte la tubería recta restante en dos segmentos rectos de longitud indicada en la Figura 7.

Una las piezas con cinta adhesiva, para sellado tal como indica la Figura 8.

Fije la salida de aire circulante (8) en el armario con 4 tornillos autorroscantes de 4*10 mm según la Figura 9. Luego cubra con la placa decorativa para completar la instalación (Figura 10)

Figura 7

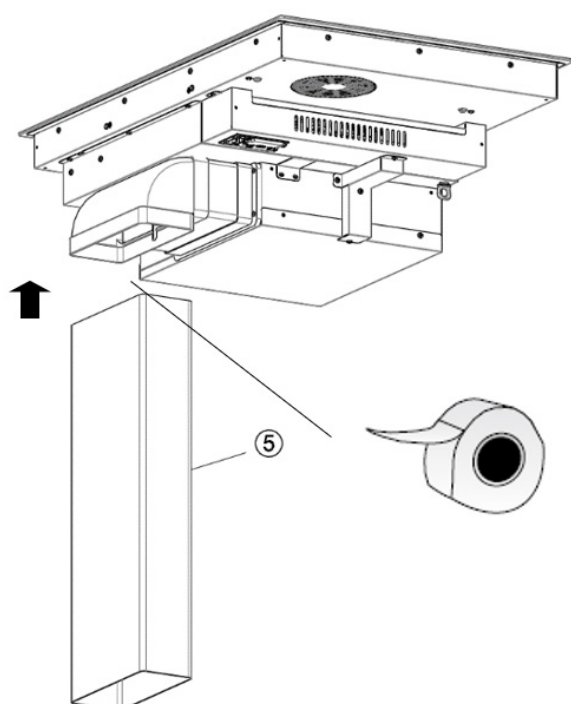


Figura 8

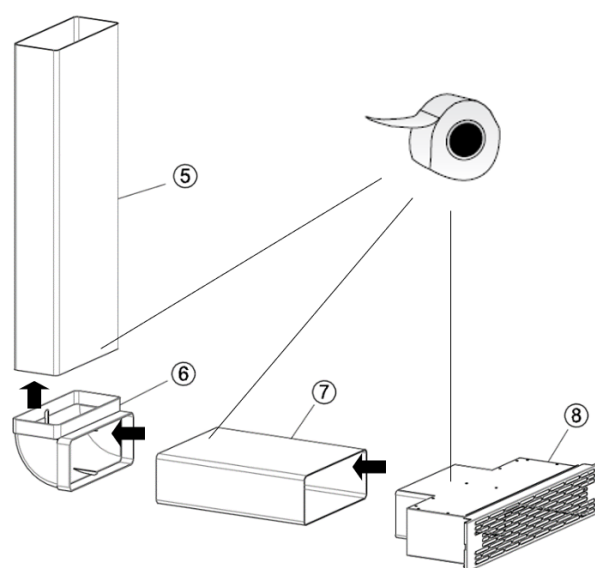


Figura 9

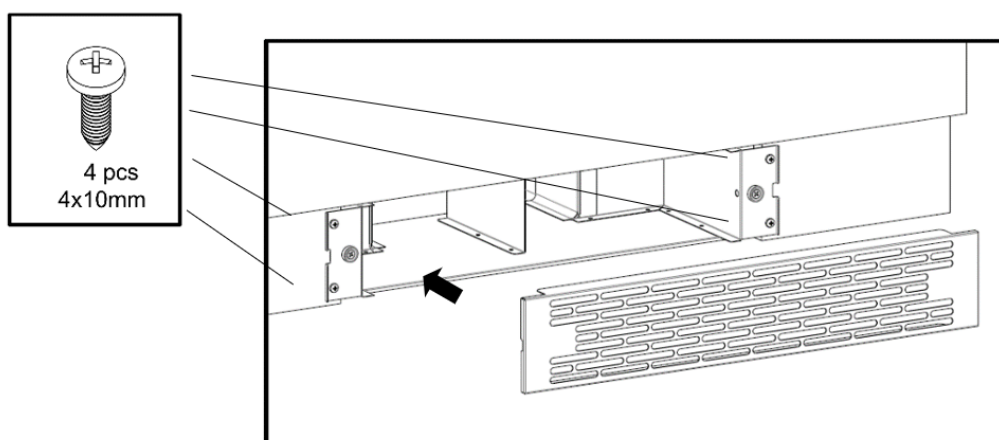
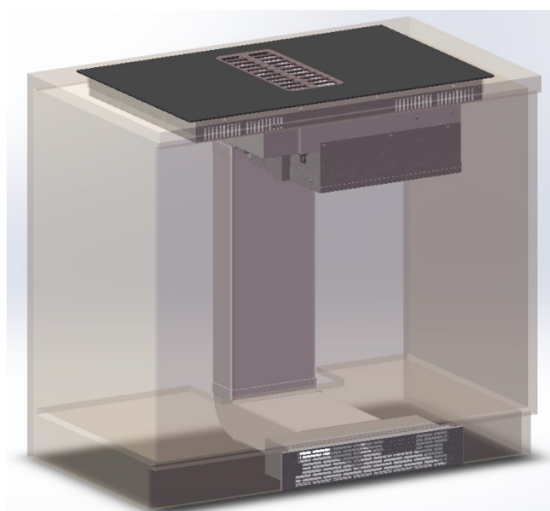


Figura 10



B - Instalación externa:

Nota: Algunas de las tuberías de descarga estándar deben ser compradas por usted mismo.

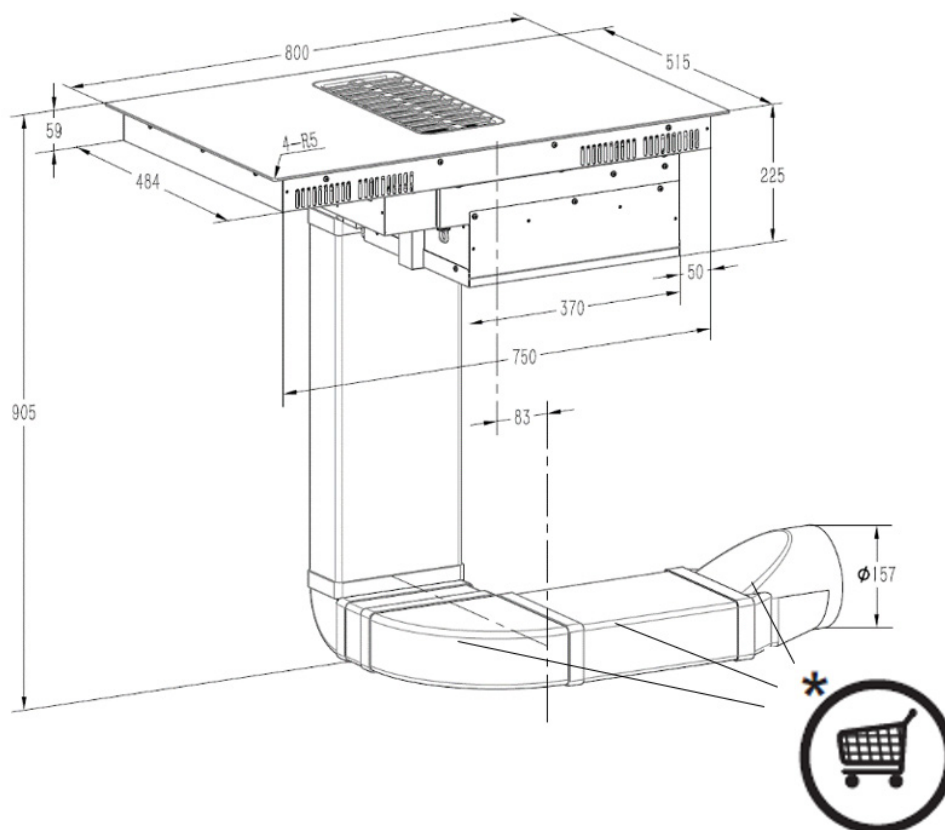
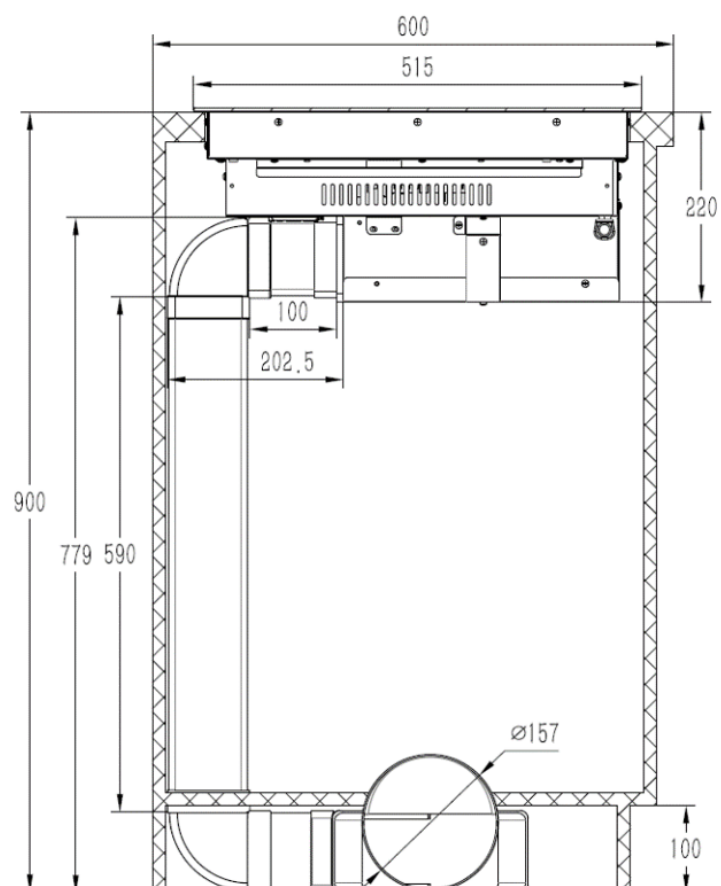
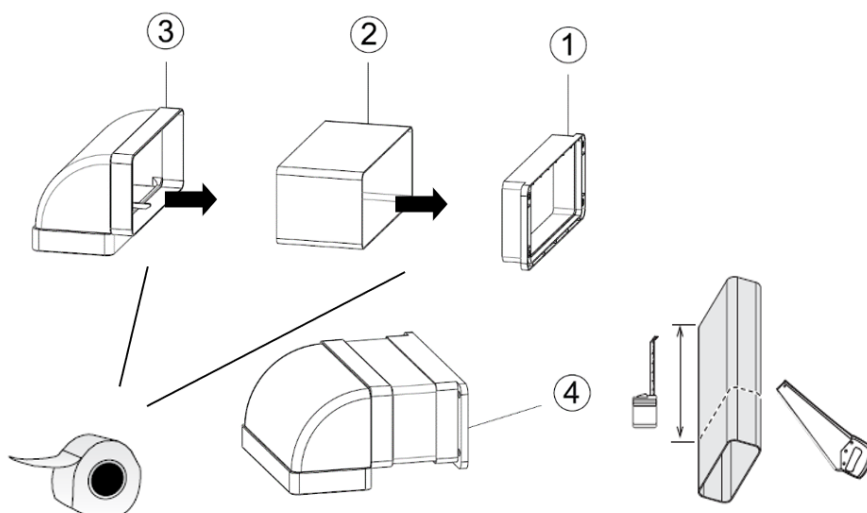
Figura 11**Figura 12**

Figura 13

1. Consulte la Figura 1, la Figura 11 y la Figura 12 para determinar el tamaño del gabinete. Como se muestra en la Figura 13, primero conecte la unión de la brida (1), el codo vertical de 90 ° (3) y conecte el medio con una tubería recta (2).

Nota: Se puede cortar la tubería recta de 1 m de largo a la longitud requerida en este punto. La conexión debe sellarse con cinta de tubo de plástico para evitar fugas de aire en el proceso de uso. Luego, la tubería ensamblada (4) se alinea con la salida del ventilador y se fija con cuatro tornillos autorros-cantes de 4 * 20 mm, como se muestra en la Figura 14.

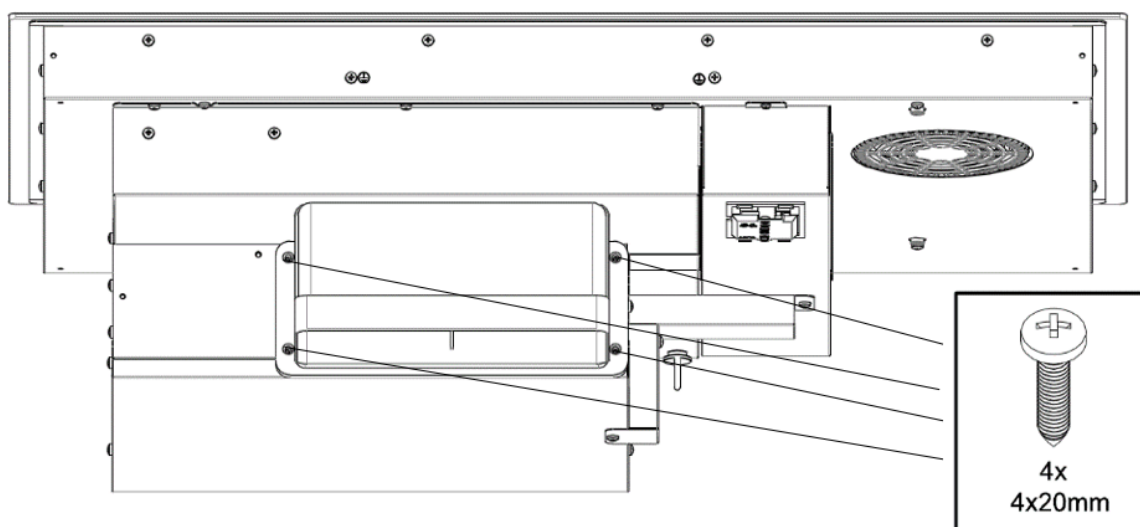
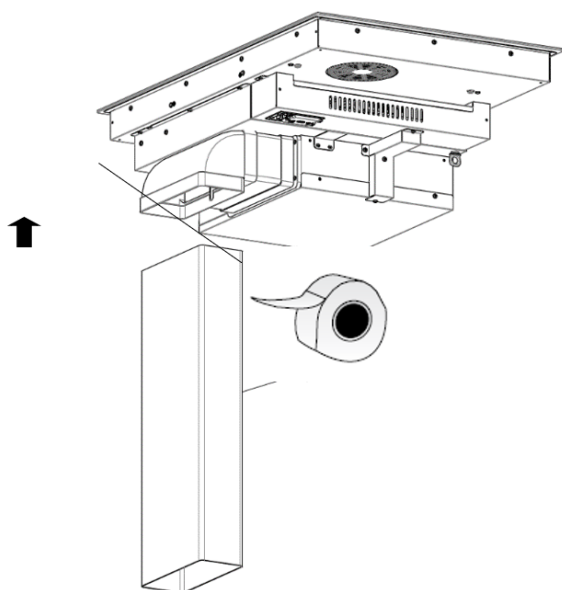
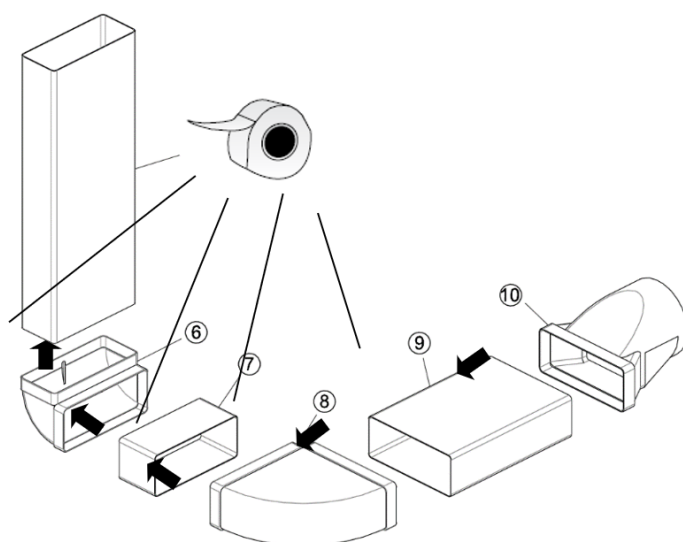
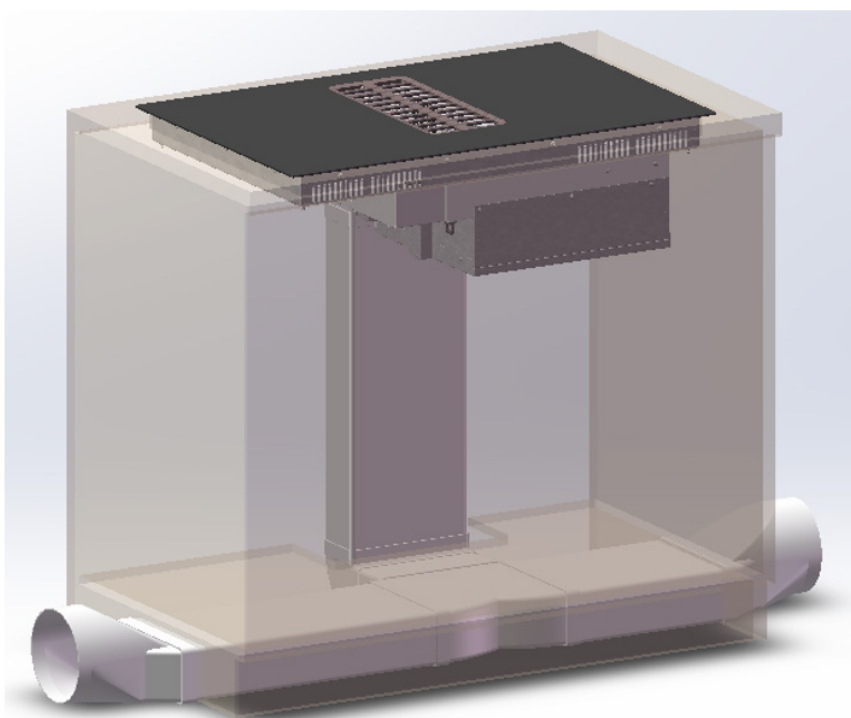
Figura 14

Figura 15**Figura 16**

Luego coloque la máquina extractora en el gabinete y corte la tubería recta restante en tres segmentos: la tubería recta (5) en la Figura 15 + la tubería recta (7) en la Figura 16 + la tubería recta (9) en la Figura 16. Conecte el tubo recto (5), el codo vertical de 90° (6), el tubo recto (7), el codo horizontal de 90° (8), el tubo recto (9) y la junta de salida (10) a la tubería de la máquina extractora de acuerdo con las instrucciones de la Figura 15 y la Figura 16.

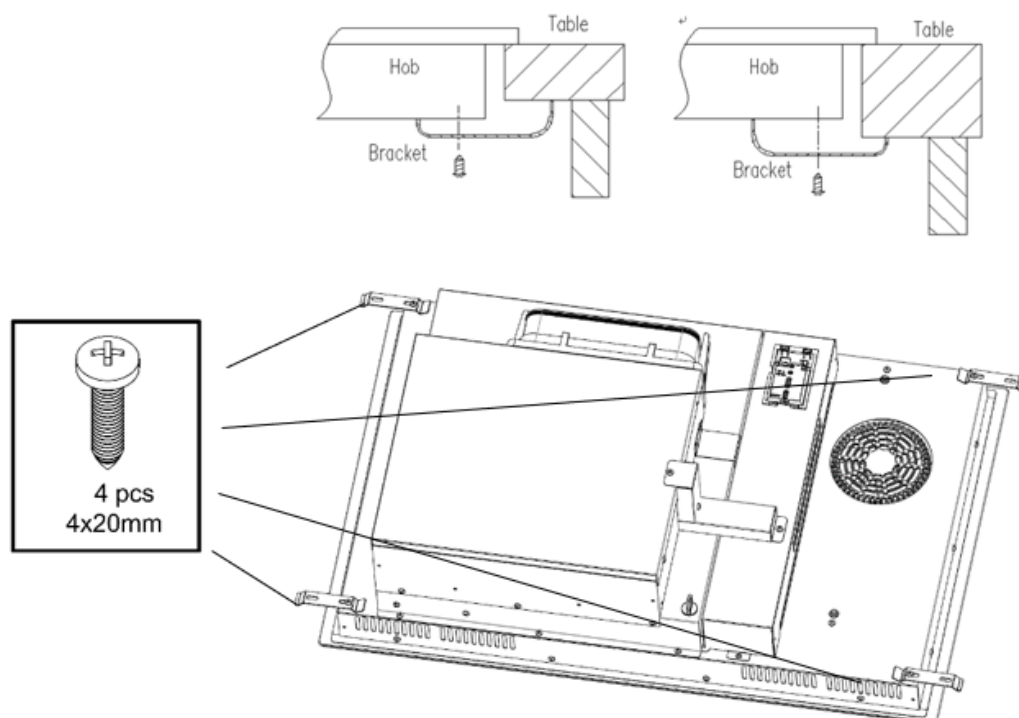
Al mismo tiempo, la junta debe sellarse con cinta de tubería de plástico para conectar la salida de la tubería al exterior.

La instalación de la tubería se completa como se muestra en la Figura 17.

Figura 17

Fije la placa en la superficie de trabajo con un tornillo de cuatro soportes (Figura 18) en la parte inferior de la placa después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para que se adapte al grosor de las diferentes superficies de trabajo.

Figura 18



Conecte a la electricidad tal como se muestra en la Figura 19 y la Figura 20. Tenga en cuenta que la red debe desconectarse antes de cablear.

Figura 19

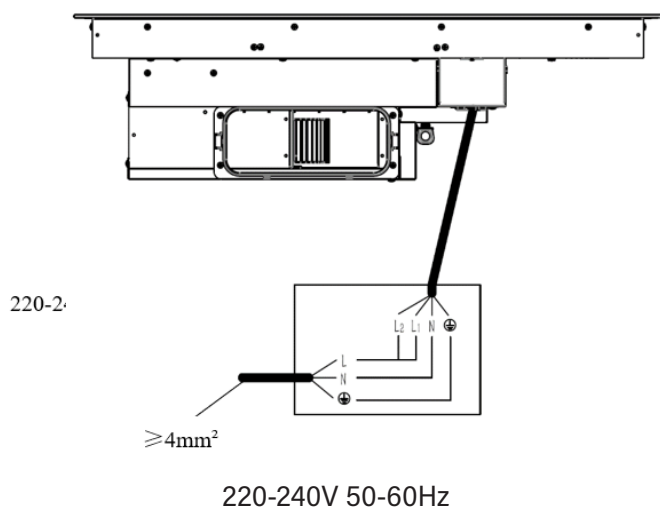
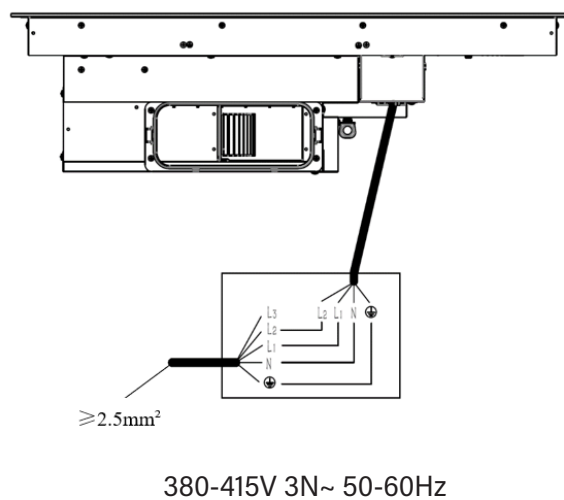


Figura 20



Uso del electrodoméstico

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica principal de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Ventajas:

En comparación con las placas eléctricas, su placa de inducción es:

- Más segura: temperatura más baja en la superficie del vidrio.
- Más rápida: tiempos de calentamiento de alimentos más cortos.
- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a sus comandos
- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe inmediatamente, evitando pérdidas de calor innecesarias.

Recipientes de cocción

Utilice únicamente ollas y sartenes que lleven el símbolo 

Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa de cocción, no utilice:

- Contenedores con fondos menos que perfectamente planos.
- Recipientes metálicos con fondos esmaltados.
- Recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- Nunca coloque ollas y sartenes calientes en la superficie del panel de control de la placa.

Diámetros de sartén recomendados

IMPORTANTE!

Si las ollas no están correctamente dimensionadas, las zonas de cocción no se encenderán

Para obtener detalles sobre el diámetro mínimo de la olla que debe usarse en cada zona, consulte la Figura 22

Ahorro de energía

Recomendaciones para obtener mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.
- Use solo ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa de las ollas durante la cocción.
- Cocine verduras, papas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Use una olla a presión, reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la encimera.

Figura 21

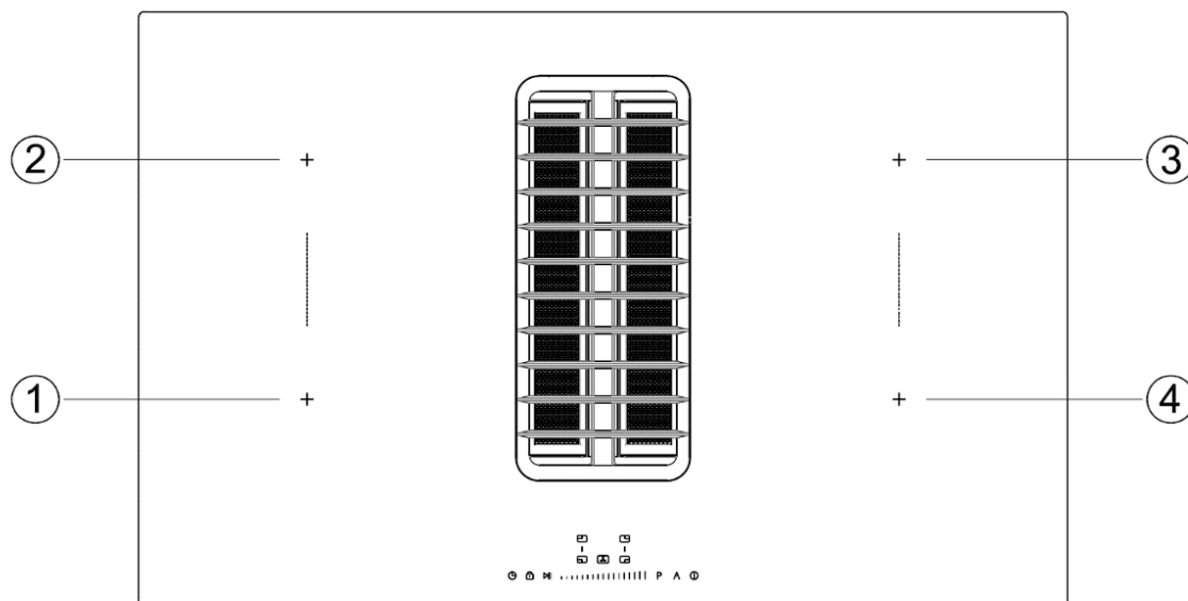
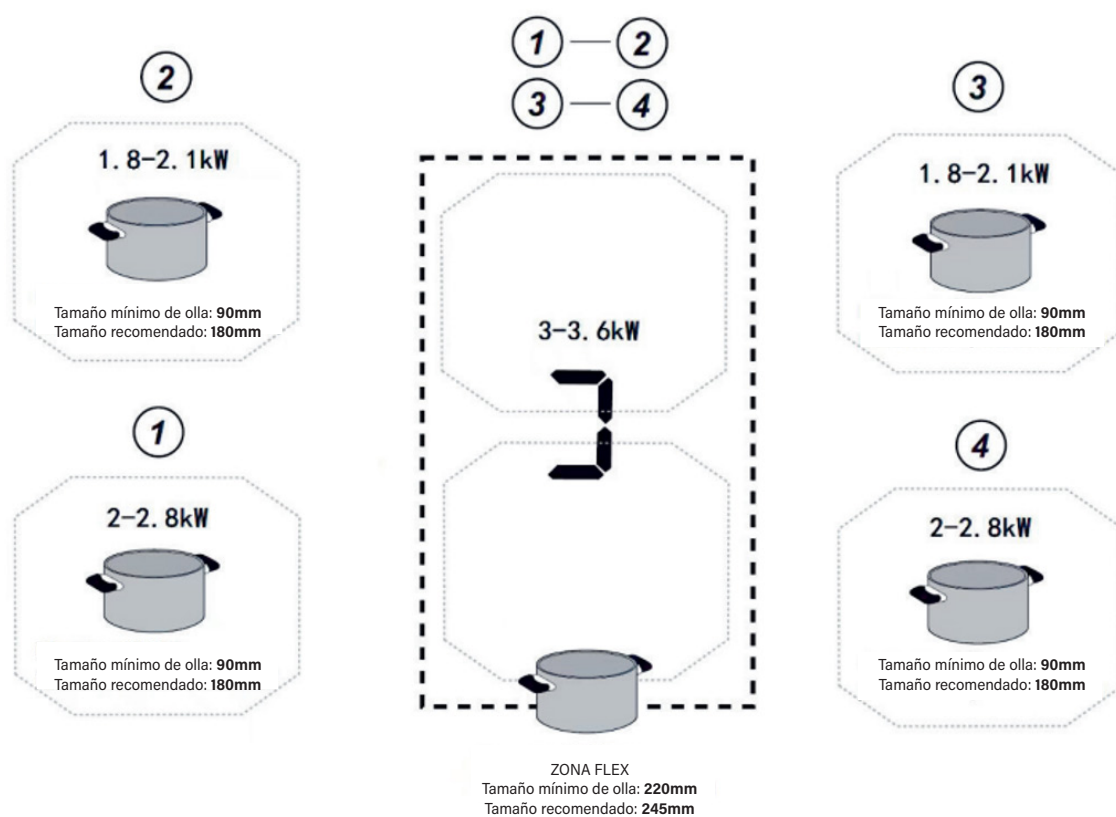
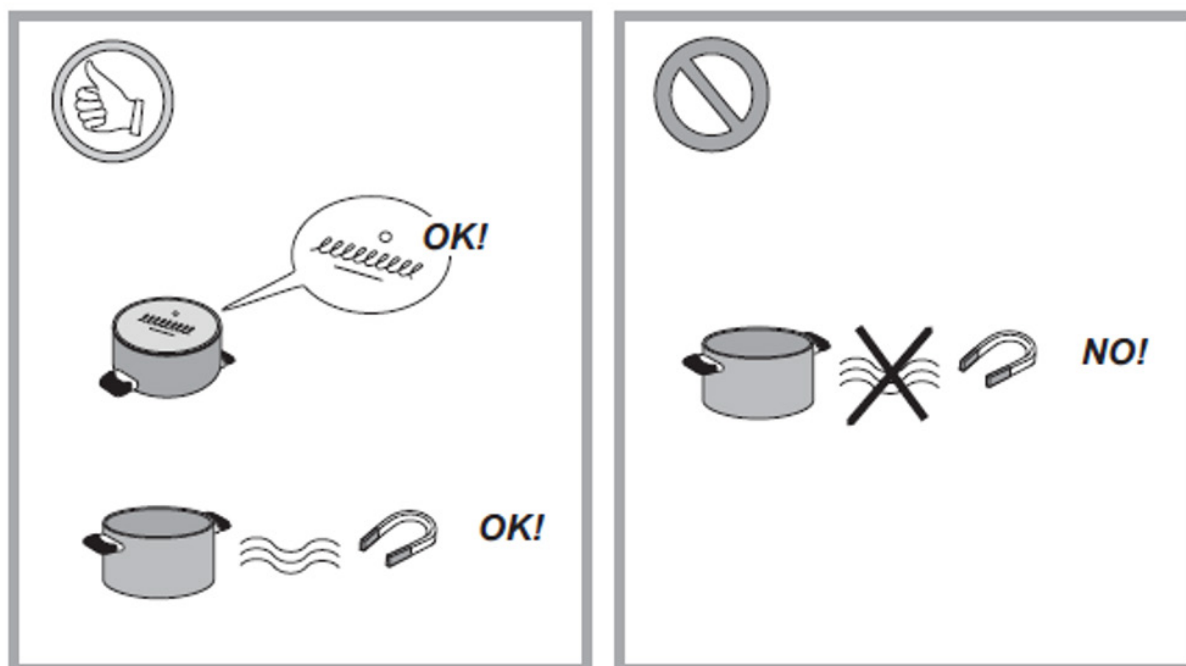
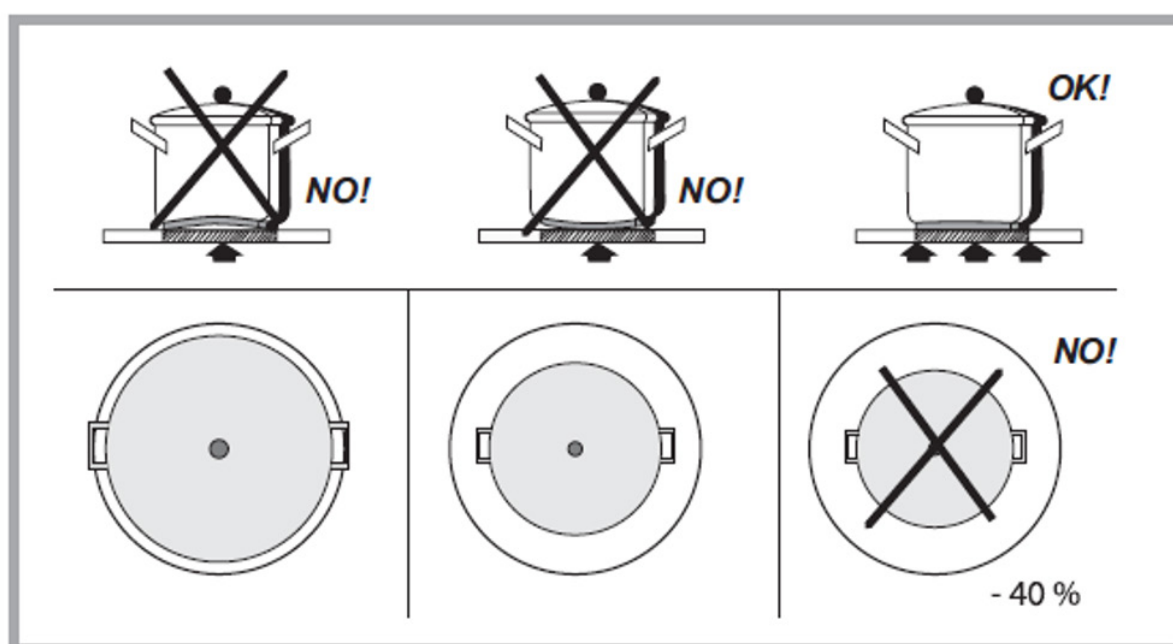


Figura 22





- Sólo utilice ollas que tengan el símbolo indicado o que tengan hierro. Puede comprobar esto acercando un imán a la olla.




- Sólo utilice ollas que tengan el fondo perfectamente plano. Sin curvas.
- No utilice ollas con un diámetro menor al indicado



Niveles

Control táctil:

En primer lugar, toque la tecla de selección de la zona del anafe a utilizar, ésta parpadeará y luego deslice "  " para ajustar el nivel de calentamiento.


Después de 5 segundos, dejará de parpadear.

Nota: Después de seleccionar la zona de cocción, si no hay operación después de 5 segundos, la selección se cancelará automáticamente.




Booster

1. Ingrese a la función Booster:

Presione la tecla de selección de la zona del anafe a utilizar. Ésta parpadeará, presione , y la zona seleccionada ingresará al modo Booster y el tubo digital del engranaje parpadeará para mostrar "P". Después de 5 segundos, el parpadeo se determinará y se detendrá.

2. Desactivación de la función Booster:

Presione la tecla de selección de la zona del anafe utilizado, y el tubo digital del área de calentamiento correspondiente parpadeará. Presione "  ".

En el extremo derecho, el tubo digital del engranaje muestra "9" y sale del Booster.

Nota: Cada zona de cocción puede entrar en modo Booster, y la función Booster sólo dura cinco minutos. Después de cinco minutos, el fuego vuelve automáticamente a la marcha 9.



Bloqueo para niños

1. Desbloquee el bloqueo de niños:

Toque la llave de bloqueo de niños para ingresar al estado de bloqueo de teclas. En este momento, el timbre sonará y la pantalla de tiempo mostrará "Lo" durante 2 segundos. Cuando el usuario toca cualquier tecla, la pantalla de tiempo mostrará "Lo" durante 2 segundos.

2. Apague el bloqueo de niños:

Si todo el equipo está bloqueado, mantenga presionado el ícono de llave de bloqueo para niños durante 2 segundos y el anafe saldrá del estado bloqueado, mientras que un timbre sonará brevemente.

Nota: Después de configurar el bloqueo para niños, sólo se enciende "  ".

En el estado bloqueado, la máquina solo se puede apagar, pero no encender).



Pausa

1. Ingrese a la función de pausa:

Quando el dispositivo está encendido, presione el botón de pausa. Todas las zonas han dejado de calentarse y, al mismo tiempo, se muestran todos los tubos digitales (excluyendo el tubo de visualización digital de la campana).

El estado de pausa dura un máximo de 30 minutos, y después de ese tiempo, el dispositivo se apagará automáticamente.

2. Salga de la función de pausa:

Quando el equipo está en estado de pausa, toque el botón de pausa y las zonas de cocción se restauran a sus estados anteriores.



Temporizador

Función de temporizador:

Incluye tanto la función de control de tiempo (temporización predeterminada y temporización manual) como la función de recordatorio de temporización.

1. Tiempo predeterminado:

Si no se establece una duración de tiempo específica para cada área de calentamiento, cada área se activará de forma predeterminada. La duración de la temporización predeterminada varía de acuerdo a la zona de cocción. Una vez que se alcanza la duración de tiempo predeterminada, el área de calentamiento correspondiente se apagará automáticamente.

Tabla de tiempos predeterminados y rangos de tiempo manual correspondientes a cada nivel de potencia de fuego.

Nivel de potencia de fuego	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporización prede-terminada (minutos)	360	360	360	180	180	180	120	120	90
Cronometraje manual (minutos)	1-99								

2. Temporización manual:

Durante el funcionamiento del equipo, la duración del tiempo se puede configurar para cada área de calentamiento simultáneamente. Una vez que se alcanza el tiempo establecido, el área de calentamiento detendrá automáticamente la salida de energía y el zumbador hará sonar una alarma durante 30 segundos; Si el usuario opera la máquina dentro de los 30 segundos, el timbre dejará de sonar.

3. Operación programada:

Cuando necesite realizar una operación manual de configuración de tiempo para una determinada área de calentamiento, primero presione la tecla de la zona correspondiente. La pantalla digital de esa área parpadeará, toque el botón de función de temporización.

En este momento, la esquina inferior derecha de la zona seleccionada parpadeará, lo que indica que el tiempo establecido actual se ha asociado con éxito con el área de calentamiento seleccionada.

Al tocar el control deslizante, establezca el tiempo. Una vez completada la operación, la esquina inferior derecha de la zona seleccionada dejará de parpadear.

4. Función de recordatorio cronometrado:

Para activar la función de recordatorio cronometrado, al menos una zona de cocción debe estar encendida. Toque "🕒" para establecer la duración del tiempo.

Cuando llegue la hora establecida, el timbre hará sonar una alarma durante 30 segundos, pero la zona no se apagará; Si el usuario opera el equipo dentro de los 30 segundos, el zumbador dejará de sonar.

Nota: Cuando la esquina inferior de la zona parpadea, indica que el tiempo actual que se muestra es el tiempo de temporización manual para el área de calentamiento. Si la esquina inferior de la zona no parpadea, significa que el tiempo actual que se muestra es el tiempo de recordatorio de tiempo.

En el estado general de temporización del equipo, si se presiona la tecla de selección de la zona de cocción, la pantalla digital de temporización actual muestra el tiempo de temporización del quemador seleccionado actualmente.



Modo Flex

1. Entrar en modo Flex:

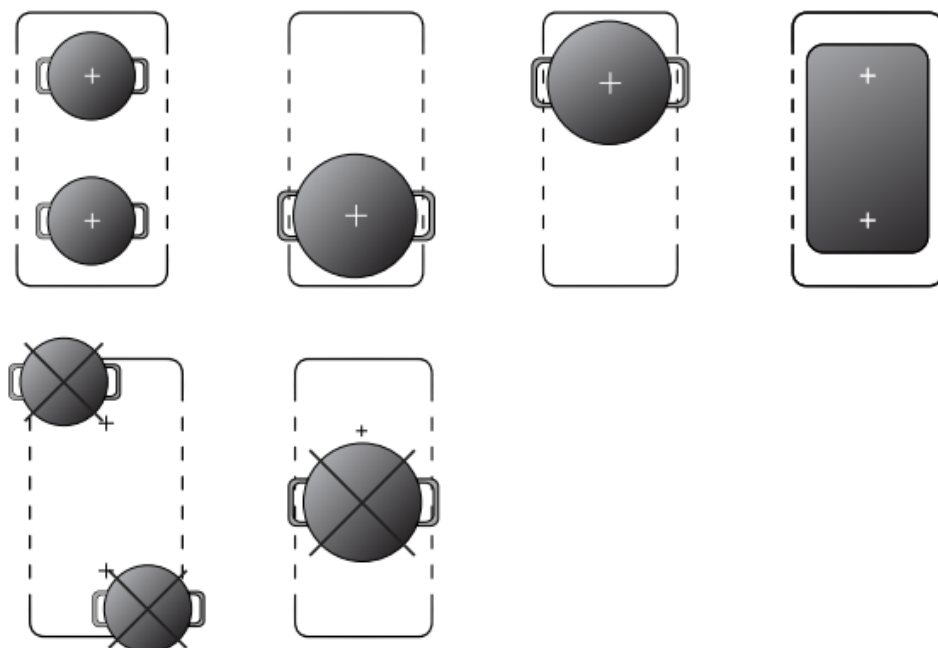
Mientras el anafe está encendido, presione simultáneamente los botones de selección de las dos zonas a utilizar (sólo aplicable a las combinaciones delantera izquierda/trasera derecha o delantera/trasera derecha/trasera derecha) e ingrese al modo Flex.




Zona delantera izquierda
Zona trasera izquierda



Zona delantera derecha
Zona trasera derecha



Si no se detectan utensilios de cocina en la zona superior o inferior, entonces el quemador de control principal delantero izquierdo o delantero derecho mostrará el símbolo "sin olla" . La parte superior del símbolo "U" parpadeará, mientras que la parte inferior "—" quedará fija.

2. Modo de salida:

En el modo Flex, presione simultáneamente los botones de selección de las dos zonas de cocción para salir de este modo; o coloque el engranaje en la posición 0, y si no hay operación dentro de los 5 segundos posteriores a que el tubo digital comience a parpadear, también se puede salir del modo Flex.

3. Ajuste de Potencia:

En el modo Flex, el ajuste se realiza mediante una ligera pulsación del botón de la zona de cocción (frontal izquierdo o frontal derecho). En este momento, en el modo Flex, el indicador digital de la zona frontal izquierdo o frontal derecho parpadeará para señalar que está activa.

La pantalla de las zonas trasera izquierda o trasera derecha no mostrará cambios.

Luego, al presionar el botón de ajuste de potencia, el nivel se ajustará, y el contenido de las pantallas digitales de ambas zonas cambiará como se muestra en la siguiente tabla. Una vez completada la operación, los indicadores digitales permanecerán parpadeando durante 5 segundos y luego detendrán el parpadeo.

Nota: Después de activar el modo Flex, los únicos botones operativos disponibles para la selección de zonas son las zonas frontales izquierda y derecha. Los botones originales de las zonas traseras izquierda y derecha no podrán ser operados.

Funcionamiento de los cambios		Mostrar contenido									
Modo Flex Delan-tero izquierdo / Trasero izquierdo	Tubo digital delantero izquierdo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
	Tubo digital trasero izquierdo										
Modo Flex	Tubo digital delantero derecho	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
	Tubo digital trasero derecho										

4. Temporización manual y visualización:

En el modo Flex, al realizar la configuración de temporización manual para el área de calentamiento, primero presione la tecla de selección de la zona correspondiente (frente izquierdo o delantero derecho). En este momento, el tubo digital de la zona delantera izquierda o delantera derecha parpadeará. A continuación, pulse la tecla de temporización. En este punto, la esquina inferior derecha del tubo digital del área de calentamiento seleccionada (frente izquierda o frente derecha) parpadeará, lo que indica que el tiempo establecido actual se ha asociado con éxito con el área de calentamiento seleccionada.


Una vez completada la operación temporizada, la esquina inferior derecha del tubo digital correspondiente a la zona temporizada (delantera izquierda o delantera derecha) permanece constantemente iluminada. El funcionamiento temporizado de la zona de funcionamiento actual se muestra mediante el parpadeo de la esquina inferior derecha de la zona operada.

Cuando no se realiza ninguna operación, el tubo digital del temporizador muestra primero la zona con el tiempo temporizado más corto y la esquina inferior derecha del tubo de dígitos del engranaje parpadea.





Extractor

1. Encender el Extractor:

Toque el botón de selección del extractor "  ". El zumbador emitirá un pitido corto, y la pantalla digital del extractor parpadeará mostrando el nivel de potencia. Luego, el control se realiza deslizando el dedo por el control deslizante para ajustar la potencia (la función "Boost" requiere una pulsación). La operación finaliza automáticamente después de 5 segundos de inactividad.

2. Apagar el Extractor:

Toque el botón de selección del extractor "  ". Luego, desliza el control deslizante hasta la posición "0" para apagar el extractor; o simplemente apágalo con un toque suave en el botón "  ".


Nota: La duración efectiva de la función "Boost" es de 5 minutos. Después de este tiempo, volverá automáticamente al nivel de potencia 9.



Modo automático del extractor

(Funciona junto con el anafe a inducción)

1. Entrar en Modo Automático:

Cuando el dispositivo no está apagado, se puede activar con un toque suave en el botón "  ". El zumbador emitirá un pitido corto, y el extractor pasará al modo automático. La pantalla digital del extractor mostrará una "A", indicando que la función de conexión automática ha sido habilitada.

Cuando el extractor necesite mostrar el nivel de potencia, la "A" en la pantalla digital parpadeará alternativamente con el nivel de potencia actual.


En este modo, el estado de funcionamiento del extractor cambiará según el estado de funcionamiento del anafe a inducción. Cuando el anafe a inducción esté funcionando, el extractor se encenderá automáticamente. Cuando el anafe a inducción cambie de nivel de potencia, el extractor también lo hará.

El nivel de potencia del extractor seguirá el principio de que por cada nivel adicional de potencia del anafe a inducción, el nivel del extractor aumentará en uno.

Por ejemplo, si el anafe a inducción tiene dos zonas funcionando, uno en el nivel 2 y el otro en el nivel 4, entonces el extractor se ajustará al nivel de potencia 6. Si el nivel de potencia total de las zonas del anafe a inducción excede el 9, entonces el nivel de potencia del extractor será el nivel "P" (Potencia Máxima).

Cuando el anafe a inducción se apague, el extractor entrará automáticamente en un estado de apagado con retraso de 3 minutos.

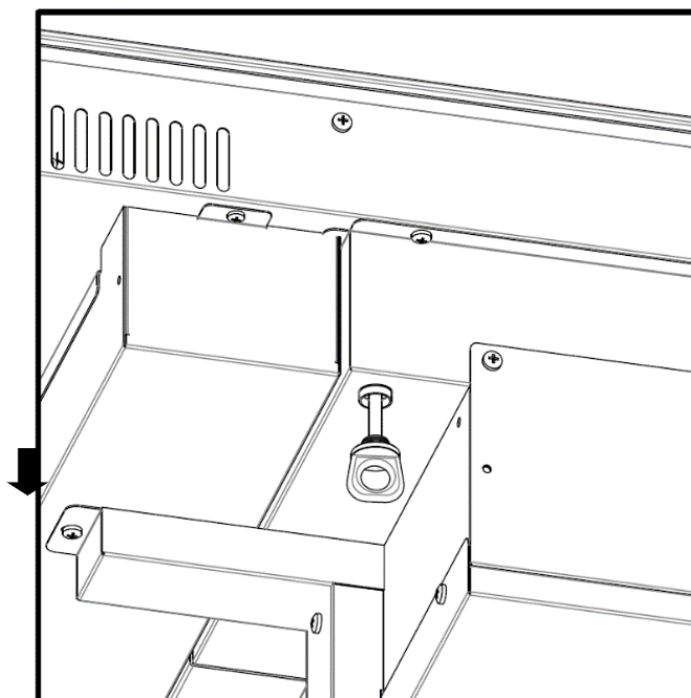
2. Salir del Modo Automático:

Toque el botón "  ". El extractor habrá salido del modo automático y se habrá restablecido a la configuración de velocidad actual.

Mantenimiento y limpieza

1. Sugerimos que ajuste el equipo durante unos 15 minutos antes de cocinar para eliminar por completo el vapor de agua y los olores.
2. Limpie regularmente el filtro, el vidrio y otras superficies con un paño húmedo humedecido en alcohol industrial o agente de limpieza.
Limpie la superficie del producto después de cada uso.
Limpie el conjunto del filtro del puerto de succión del producto una vez cada tres días.
3. El líquido acumulado en el tanque de agua se puede vaciar sacando el tapón de goma como se muestra en la Figura 23.

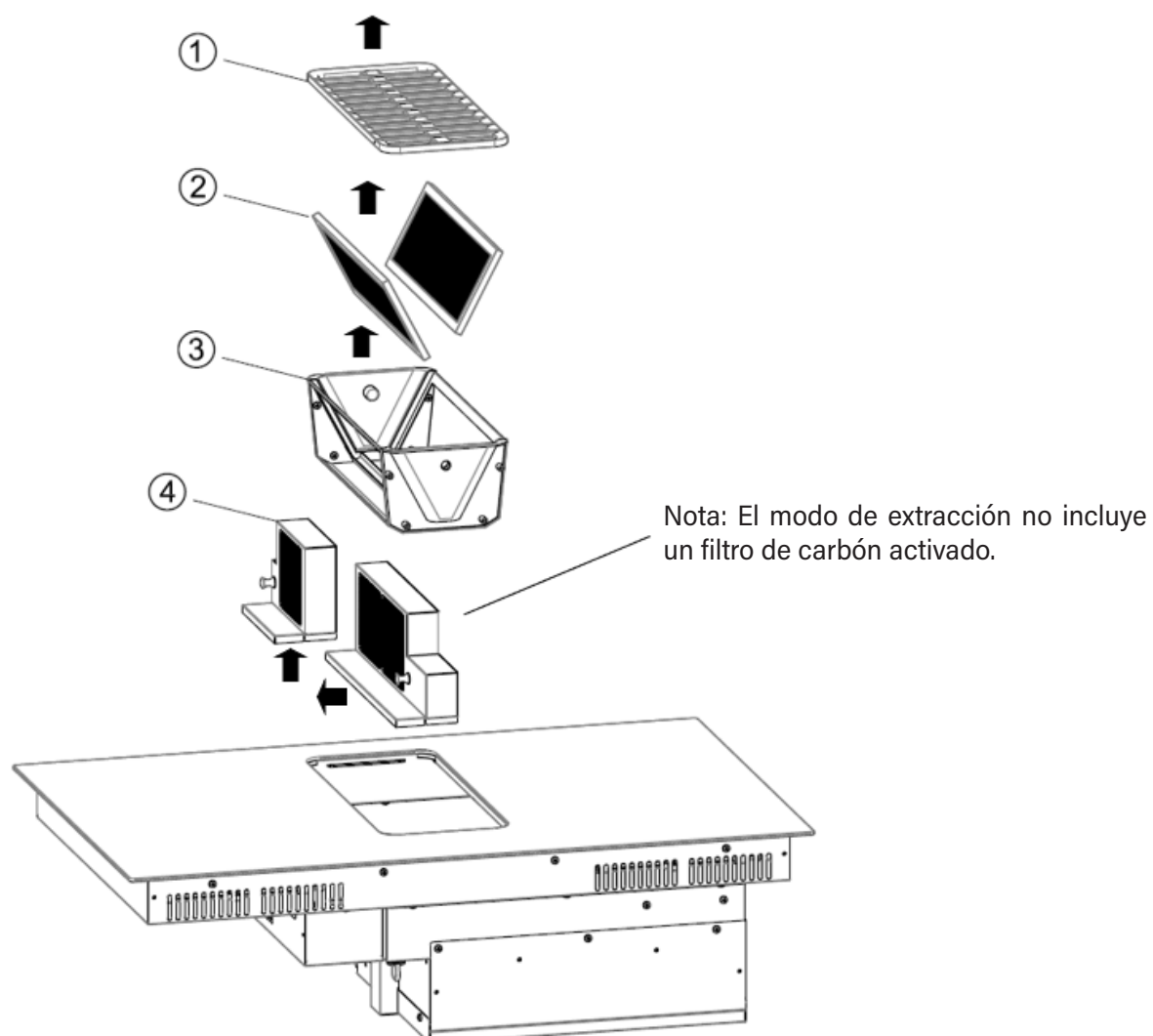
Figura 23



Nota: Está estrictamente prohibido desmontarlo durante su uso.

4. El desmontaje e instalación del conjunto del filtro del puerto de succión se muestra en la Figura 24. Siga la secuencia para quitar la tapa (1), el filtro (2), la taza de aceite (3) y el filtro de carbón activado (4).
Al quitar el filtro de carbón activado, primero sostenga el mango y muévalo horizontalmente hacia la abertura para sacarlo, luego levántelo para quitarlo. Después de la limpieza, vuelva a instalarlo en el orden inverso al desmontaje en la máquina.

Figura 24



Códigos de error

Categoría de protección contra fallos Error de comunicación con la versión de alimentación	El código de falla indica	
	Tubo digital temporizado	Panel de visualización digital de la posición de la marcha
El NTC de la bandeja del horno ha fallado		F1
Categoría de protección contra fallos		F3
Falla de IGBT NTC		F4
Presione el botón durante más de 10 segundos	ER03	
Carrete de línea NTC so- brecalentamiento		E1
Sobrecalentamiento de IGBT		E2
Protección de alta tensión		E3
Protección contra subten- sión		E4
Protección de extracción NTC del carrete de línea		E5

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 para Anafe eléctrico 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. Las partes que se consumen no están garantizadas por ningún periodo de tiempo.

El comprador pagará por el flete de regreso del horno 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 del anafe.

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 el producto.
3. Corriente eléctrica inadecuada como baja tensión, conexiones defectuosas o fusibles inadecuados.
4. Accidente, alteración, abuso o mal uso del equipo 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 su producto 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.

VONDOM

