



Tu mejor opción

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Anafe de Empotrar

Anafe de Sobremesa

Nuestro producto se ha construido siguiendo rigurosamente las normas adecuadas para lograr un buen funcionamiento y garantizar la seguridad de su uso.

Lea estas instrucciones, siguiéndolas con toda fidelidad, encontrará consejos que le garantizaran largos años de eficiencia y práctico servicio en esta unidad.

INSTALACION

IMPORTANTE La instalación de un artefacto eléctrico, así como las eventuales revisiones deben ser realizadas por personal especializado, de acuerdo a las reglamentaciones vigentes.

UBICACIÓN DEL ARTEFACTO.

- El local donde se vaya a instalar el artefacto debe estar permanentemente ventilado (natural o artificialmente) para obtener una correcta evacuación del aire viciado.
- Debe estar distante de objetos combustibles o poco resistentes al calor, manteniendo las distancias mínimas que se especifican. (fig. 1, 2, 3.)
- En caso de instalarse sobre mesada debe tomar precauciones para que el artefacto quede fijo y no se caiga de ésta.

NO DEBE INSTALARSE:

- en sitios de pasaje
- Frente a artefactos de refrigeración, para evitar posibles choques térmicos.

INSTALACION ELECTRICA

- Antes de conectar el artefacto a la red eléctrica de alimentación, es necesario comprobar que la tensión corresponde a la prevista (chapa de características ubicada en la parte trasera).
- Para realizar la conexión es necesario que en la toma se coloque un elemento de corte y protección omnipolar cuyo amperaje sea de 1.25 más que la corriente nominal del aparato. (Llave termomagnética y/o disyuntor diferencial). La distancia entre contactos del interruptor, deber ser igual o superior a 3 mm.
- El cable de alimentación, de la instalación fija, deber ser de sección suficiente para soportar la Potencia nominal del aparato.
- Es muy importante realizar una buena conexión a tierra del artefacto, para ello cuenta con un conductor amarillo - verde; dicha conexión y calidad de aterramiento lo protegerán en caso de falla a tierra.
- Nuestros artefactos deben ser alimentados con corriente alterna monofásica de 220V y 50 / 60 Hz.
- El cordón de alimentación debe ser remplazado por el fabricante o por el servicio técnico autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE - Mantener a los niños alejados durante su uso, e incluso después de apagado ya que algunas partes permanecen calientes.

- Los productos DELNE fueron concebidos para uso doméstico.
- Antes de comenzar a utilizar cualquier artefacto, remueva los adhesivos ya que se tornan amarillentos y difíciles de sacar después de encendido.
- El fabricante no se responsabilizará por cualquier daño debido a la falta de observancia de las normas vigentes, una negligente instalación del aparato o el uso industrial o semi-industrial de éste.
- No utilizando el aparato por un largo período (la noche, viajes, etc...) corte el suministro de energía eléctrica. Todas las llaves deben permanecer con el punto "0" hacia arriba. Asegúrese de la desconexión verificando que el indicador de tensión está apagado.
- Si el cordón de alimentación se encuentra dañado, no utilice el artefacto. El cordón de alimentación debe ser reemplazado por el fabricante o por el servicio técnico autorizado.

PLACAS ELECTRICAS

Según el modelo tienen placas comunes o ultrarrápidas:

- Las placas comunes son todas negras.
- Las ultrarrápidas son todas negras con un punto rojo en el centro. (Recomendamos ver Tabla de Potencia Eléctrica Placas fig.10)

Están fabricadas con una fundición refractaria especial para alta temperatura y la superficie tiene un revestimiento termo-resistente para impedir la corrosión.

Para conservar en perfecto estado este revestimiento se deben tener en cuenta las siguientes instrucciones de uso y mantenimiento:

1- Antes de usar las placas por primera vez, estas deben ser calentadas durante 5 min., sin ningún recipiente sobre ellas y con el conmutador de mando en la posición de máxima potencia. Esto provoca la adherencia del revestimiento, reforzando sus características de protección.

2- Evite desbordes de líquidos sobre la superficie de la placa, se recomienda quitar todo el líquido desbordado con un paño suave ligeramente humedecido y secar la placa conectándola durante unos breves instantes. No utilice nunca objetos punzantes metálicos para limpiar la superficie de la placa. Evite el contacto de la sal con la superficie. Si el uso prolongado ha eliminado el revestimiento de las placas, es aconsejable rociarlas con unas gotas de aceite o con otros productos de mantenimiento usuales en el mercado (grasa). (fig. 11)

3- Para obtener óptimos resultados con el mínimo consumo de energía, deben tenerse en cuenta las siguientes instrucciones (fig. 11)

Exceptuando el primer calentamiento indicado en el numeral 1, NO utilizar la placa sin recipiente. Es muy importante que el recipiente cubra la superficie de la placa completamente.

Los recipientes deben tener fondo plano y grueso, de 5 a 8 milímetros de espesor y UN DIAMETRO QUE NO SEA NUNCA INFERIOR AL DEL DISCO. Con este aprovechamiento al máximo de la superficie del disco consigue reducir los tiempos de cocción evitando gastos excesivos de energía y garantizando su mayor vida útil.

4- Se recomienda al inicio de la cocción colocar el mando en la cantidad y calidad de los alimentos, pasar posteriormente a una posición intermedia de mantenimiento.

5- Aproveche la inercia térmica de la placa apagándola un poco antes de terminar la cocción, obtendrá un ahorro de energía ya que continuará la cocción por el calor acumulado en la placa.

ATENCIÓN Los discos en uso no deben ponerse al rojo, ello debilita la placa y aumenta el gasto de energía. - El fondo de los recipientes debe ser totalmente plano y cubrir toda la hornalla. Las abolladuras o el mal estado de los mismos puede provocar rajaduras no amparadas por la garantía.

Los anafes eléctricos, empleados racionalmente y utilizando una correcta regulación del calor, ofrecen excelentes resultados y una buena economía en el consumo de energía.

ATENCIÓN - Las superficies de los anafes pueden estar calientes cuando el artefacto esta en uso y un tiempo después de apagado. Debe tomar precauciones para no tocarlas con las manos descubiertas.

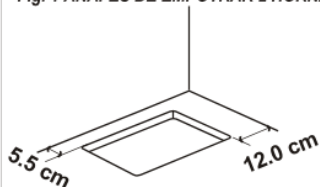
MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL ANAFE

Se recomienda antes de realizar cualquier tipo de limpieza cortar el gas y/o energía eléctrica. Para su limpieza basta solamente una simple pasada con agua jabonosa. Se aconseja NO usar pulidores, abrasivos, o limpiadores de vapor.

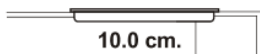
IMÁGENES

Fig. 1 ANAFES DE EMPOTRAR 2 HORNALLAS

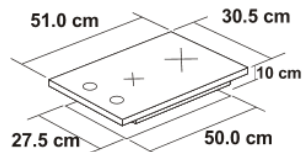


Distancia del hueco a las paredes

Dos hornallas

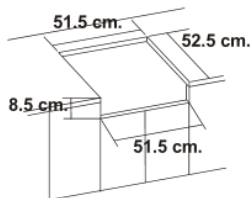


Distancia sobre objetos inferiores.

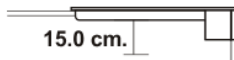


Medidas del anafe y el hueco de la mesa.

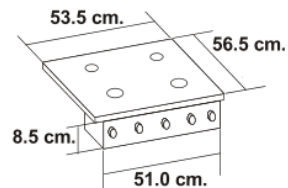
Fig. 2 ANAFES SEMI-EMPOTRAR 3 Y 4 HORNALLAS



Medidas del hueco de la mesa

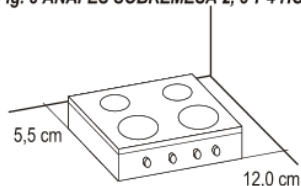


Distancia sobre objetos inferiores.

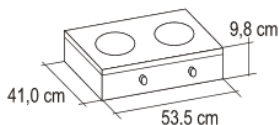


Medidas del anafe

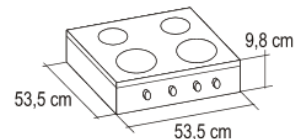
Fig. 3 ANAFES SOBREMESA 2, 3 Y 4 HORNALLAS



Distancia de los anafes a las paredes



Medidas anafe 2 hornallas

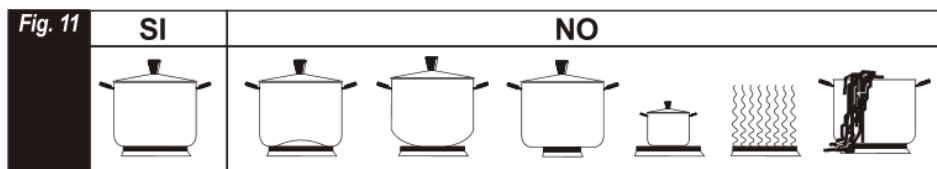


Medidas anafes 3 y 4 hornallas

IMÁGENES

Fig. 10

| PLACA | | POSICION DEL CONMUTADOR | | | | | | | |
|----------|--------------|-------------------------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|--|
| DIAMETRO | MODELO | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 145 mm | COMUN | apagado | 260 W | 520 W | 1000 W | / | / | / | |
| 180 mm | COMUN | apagado | 380 W | 860 W | 1500 W | / | / | / | |
| 145 mm | COMUN | apagado | 100 W | 165 W | 250 W | 500 W | 750 W | 1000 W | |
| 180 mm | COMUN | apagado | 135 W | 220 W | 300 W | 850 W | 1150 W | 1500 W | |
| 145 mm | ULTRARRAPIDO | apagado | 135 W | 165 W | 250 W | 500 W | 750 W | 1500 W | |
| 180 mm | ULTRARRAPIDO | apagado | 175 W | 220 W | 300 W | 850 W | 1150 W | 2000 W | |


GARANTIA

MEFLEX SRL Garantiza por el término de 12 meses, todo defecto de funcionamiento derivado de deficiencias de material o de fabricación, pero no los provocados por el uso incorrecto o desgaste normal o que se compruebe que no se ha tenido en cuenta lo indicado en el apartado anterior de instrucciones.

- Durante el período que cubre esta garantía, **MEFLEX SRL**, reparará o reemplazará, libre de cargo, cualquier parte que, a juicio del técnico de esta empresa, tenga defectos de fabricación o deficiencia del material.
- Esta garantía no cubre el aparato que haya sufrido accidentes, defectos de aplicación, alteración de su construcción, uso impropio, o que haya sido atendida, reparada o intentado reparar por personas ajenas a los técnicos de esta empresa o representantes debidamente autorizados.
- En el uso de placas eléctricas, se recomienda el empleo de recipientes especiales, con fondo plano de unos 5 a 8 milímetros de espesor y CUYO DIÁMETRO NO SEA NUNCA INFERIOR AL DEL DISCO. En caso de avería de la placa, no será en ningún caso reparado o reemplazado sin cargo, si no se cuenta con los recipientes indicados.
- Los anafes **MEFF** fueron concebidos para el hogar, no cubriendo la garantía cualquier constatación de uso industrial o semi-industrial.

- La garantía no cubre el eventual traslado a planta del artefacto o viceversa, ni tampoco los gastos de locomoción del técnico en el caso de que la reparación se realice a domicilio. Estos gastos serán de cuenta del propietario y deberán abonarse al contado de acuerdo a las tarifas establecidas.
- Bajo ningún concepto tendrá validez la reparación sin cargo sin la presentación de esta garantía al técnico de esta empresa en el momento de cumplirse el reclamo.

VALIDO SOLAMENTE PARA LA REPÚBLICA ARGENTINA

SCHOTT CERAN®

Pflegeanleitung
Instructions for care
Conseils d'entretien
Instrucciones para su cuidado
Istruzioni per la manutenzione
Instruções de limpeza
Instrukcja pielęgnacji
Инструкция по уходу



SCHOTT
CERAN®

Brillo duradero para su cocina

Queremos felicitarle por su decisión de adquirir una auténtica vitrocerámica SCHOTT CERAN®. Ahora es propietario de un artículo original de la casa SCHOTT, el fabricante de vitrocerámica líder en todo el mundo, y con él posee un producto de máxima calidad y con una larga vida útil. Para que pueda disfrutar de su nueva vitrocerámica durante mucho tiempo, queremos darle algunos consejos importantes para su cuidado.



Consejos útiles para su cuidado

Le aconsejamos que limpie su vitrocerámica SCHOTT CERAN® con frecuencia, lo ideal es que lo haga después de cada uso. Evite las esponjas que raspen y los agentes abrasivos. Evite también los productos de limpieza químicos agresivos como los pulverizadores para hornos o los quitamanchas, así como los productos de limpieza universales o para el baño. En el anexo encontrará una lista de productos de limpieza y protección adecuados contra los ataques de azúcar.

Resultado brillante en tres sencillos pasos:

1



Para una limpieza a fondo, retire primero la suciedad más llamativa y los restos de comida con un rascador o una esponja especial para cocina vitrocerámica.

SCHOTT
CERAN®

SCHOTT CERAN® es una marca registrada de SCHOTT AG, uno de los principales fabricantes de cristales especiales del mundo. CERAN® de SCHOTT es sinónimo de máxima calidad "made in Germany".

2



Cuando la placa ya esté fría, vierta unas gotas de un producto de limpieza adecuado sobre la vitrocerámica SCHOTT CERAN® y pase un papel de cocina, un paño limpio o, como alternativa, utilice una esponja limpiadora adecuada para cocinas vitrocerámicas CERAN®. SCHOTT recomienda para CERAN® la esponja limpiadora de Vileda.

3



A continuación, frote la vitrocerámica con un paño húmedo y séquela con un paño limpio o con el lado blando de una esponja limpiadora adecuada. ¡Listo!

Así se mantiene su vitrocerámica de SCHOTT CERAN® brillante durante más tiempo:

- El diámetro de las cazuelas y sartenes se debe corresponder con el tamaño del área de cocción.
- Utilice baterías de cocina con fondo liso para evitar daños en la superficie.
- Cuando las bases de la batería de cocina estén calientes, deben colocarse en posición horizontal sobre la vitrocerámica. Ésta es la mejor forma de que se transmita el calor.
- Como grosor de fondo ideal recomendamos 2-3 mm para acero esmaltado y 4-6 mm para acero inoxidable con fondo sándwich.
- Si utiliza la vitrocerámica cuando está fría como superficie de trabajo, pase a continuación un paño para evitar feas raspaduras producidas por restos de arena, etc.
- Levante siempre su batería de cocina al desplazarla para evitar arañazos en la vitrocerámica.



Basta un descuido...

... para que el plástico, el papel de aluminio, el azúcar o alimentos con azúcar acaben en la vitrocerámica caliente. Le aconsejamos que los retire con la mayor rapidez posible del área de cocción caliente con un raspador. Si se funden, podrían dañar la vitrocerámica. Por eso, antes de cocinar alimentos con un elevado contenido en azúcar, aplique un producto de limpieza adecuado.

SCHOTT
CERAN®

Home Tech
SCHOTT AG
Hattenbergstrasse 10
55122 Mainz
Germany
Phone: +49 (0)61 31/66-0
Fax: +49 (0)36 41/28 88-9019
www.schott-ceran.com

SCHOTT
glass made of ideas

SCHOTT INTERNATIONAL, ST106003, Krefeld, Printed in Germany