



# **Instrucciones para el uso e instalación**

Anafe Vitrocerámico

**T X 3 0 2 V 1 1**

<b><u>Estimado cliente:</u></b>	La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para embalar nuestros productos utilizamos materiales respetuosos con el medio ambiente que pueden ser reciclados, entregados o destruidos. Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. No abandonar el aparato en el medio ambiente al final de su vida útil. Entregarlo a un centro de recogida especializado.
<b><u>Instrucciones de uso</u></b>	Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor y en ellas se describe el aparato y cómo utilizarlo. Como abarcan diferentes tipos o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.
<b><u>Instrucciones de conexión</u></b>	La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.
<b><u>Etiqueta</u></b>	La etiqueta de datos está colocada en la parte inferior del aparato.
<b><u>Protección contra incendio</u></b>	El aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.

<b>Advertencias importantes</b>	<b>3</b>
<b>Instalación de la placa de cocción</b>	<b>4</b>
<b>Conexión a la red eléctrica</b>	<b>5</b>
<b>Características técnicas</b>	<b>6</b>
<b>Placa de cocción en vitrocerámica</b>	<b>8</b>
<b>Gestión de la placa de cocción</b>	<b>8</b>
<b>Funciones de seguridad y señalización de errores</b>	<b>10</b>
<b>Limpeza y mantenimiento de la placa de cocción</b>	<b>11</b>

## **ADVERTENCIAS** **IMPORTANTES**

- El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza grasa o aceite (ej. papas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. En caso de defectos, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato se fabrica según las normas de seguridad vigentes; sin embargo, se recomienda no dejarlo en funcionamiento sin vigilancia y no permitir el uso a personas con capacidades físicas, motrices o mentales reducidas, o carentes de experiencia o conocimiento. El mismo consejo se aplica al uso del aparato por parte de menores.



**El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.**

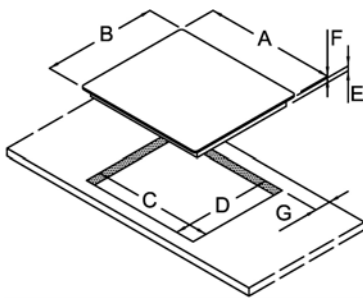
**La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.**

## INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

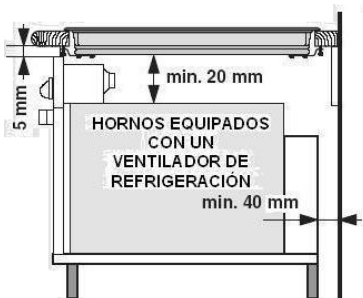
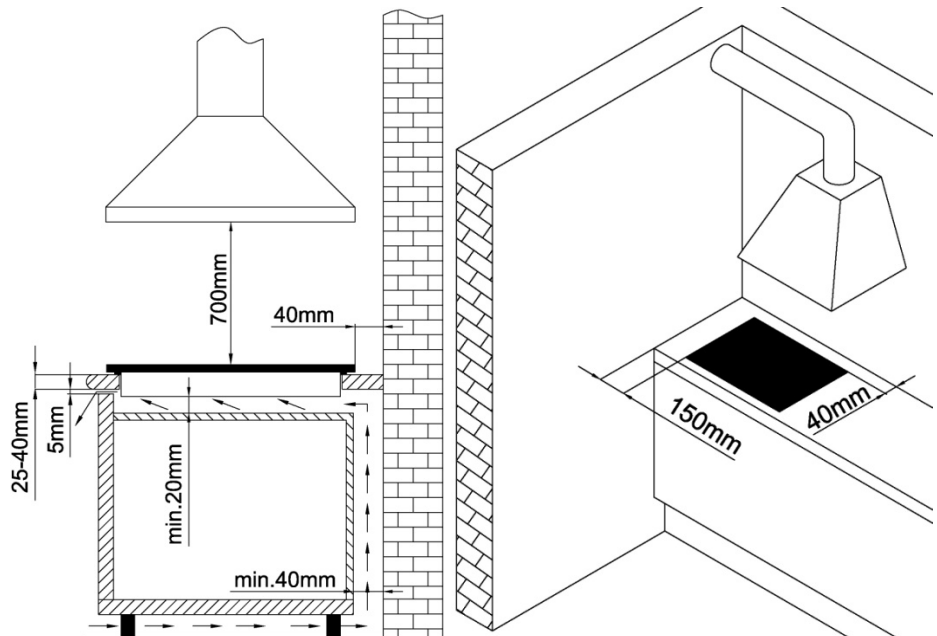
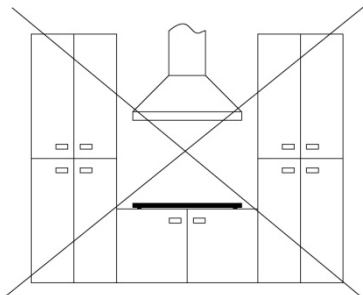
### Advertencias importantes

- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal cualificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100°C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

### Medidas del corte del panel de la placa de cocción empotrable



	TP 513 V11	TP 614 V11 FHC 6004 4C T XS V11 FHC 6004 4C T FM V11 TP 613 V11 TX 604 V11	TX 302 V11
<b>A</b>	600 mm	580 mm	288 mm
<b>B</b>	435 mm	510 mm	510 mm
<b>C</b>	580 mm	560 mm	270 mm
<b>D</b>	415 mm	490 mm	490 mm
<b>E</b>	40 mm	40 mm	40 mm
<b>F</b>	5 mm	5 mm	5 mm
<b>G</b>	50 mm	50 mm	50 mm

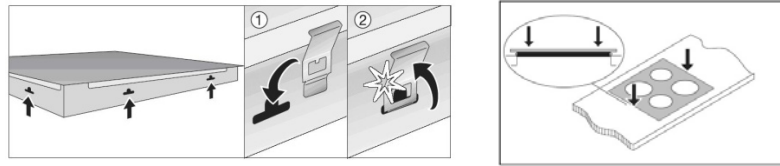


- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50 mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble. En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5mm.

### Procedimiento de empotrado

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.
- Conectar la cocina a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).
- Poner la placa de cocción sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



## Conexión a la red eléctrica


- La conexión eléctrica puede ser ejecutada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- Para acceder a los conectores, es necesario abrir la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de la placa vitrocerámica está situada en la parte inferior.
- El aparato funciona si está conectado a una corriente alterna de 220-240V ~.
- Para realizar una conexión directa a la red de suministro eléctrico, es necesario instalar un interruptor omnipolar entre el aparato y la red, con apertura mínima entre contactos de 3 mm (4000 V), compatible con la carga y conforme a las normas vigentes. Se recomienda utilizar interruptores LS o válvulas limitadoras.
- La conexión se debe elegir según las posibilidades de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Para garantizar la seguridad en caso de incendio, los aparatos de este tipo sólo se pueden empotrar entre un mueble más alto que el aparato y un mueble que posea su misma altura.
- Proteger los componentes de conexión eléctrica y los componentes aislados contra el riesgo de contacto.

## Adaptación básica de los sensores al ambiente

Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

### ¡ATENCIÓN!

Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica. El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red. El

conductor de protección  debe estar conectado al pasador de la conexión a tierra. El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

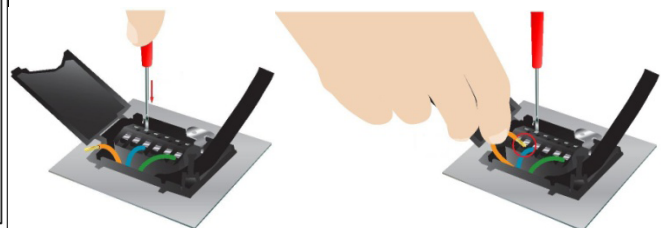
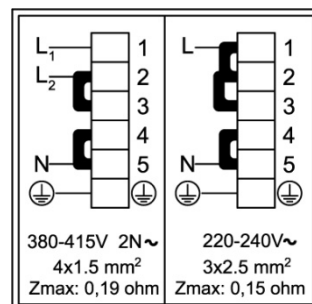
Realizada la conexión, encender todas las zonas de cocción al menos 3 minutos para verificar el funcionamiento.

## Esquema de conexión

Utilizar cables armonizados para realizar la conexión, por ejemplo, de tipo H05V2V2-F (90 °C) o con características equivalentes o superiores.



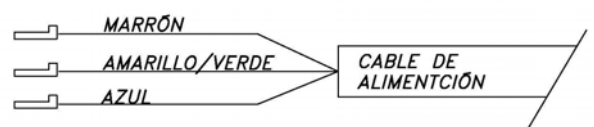
TP 614 V11  
FHC 6004 4C T XS V11  
FHC 6004 4C T FM V11  
TP 613 V11  
TP 604 V11  
TP 513 V11



TP 302 V11

RED DE  
ALIMENTACIÓN  
ELÉCTRICA

FASE	L
TOMA A TIERRA	⊕
NEUTRO	N



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	TP 614 V11 TX 604 V11 FHC 6004 4C T XS V11 FHC 6004 4C T FM V11	TP 513 V11	TP 613 V11	TX 302 V11
Ancho	58 cm	60 cm	58 cm	28,8 cm
Tipo de cocina	incorporado			
Tensión nominal	220-240 V~ or 380-415 V 2N~; 50/60 Hz			220-240 V~; 50/60 Hz
Zonas radiantes	4	3	3	2
Izquierda al frente	∅16,1 cm	∅23 - ∅14 cm	∅27 - ∅21 cm	∅16,1 cm
Izquierda atrás	∅22,6 - ∅12,6 cm	-	-	∅18 - ∅12 cm
Derecha atrás	∅19,6 cm	∅19,6 cm	∅19,6 cm	-
Derecha al frente	∅16,1 cm	∅16,1 cm	∅16,1 cm	-
P <sub>n</sub> <sub>Hornillo eléctrico</sub>	6400 W	5500 W	5700 W	2900 W
EC <sub>Hornillo eléctrico</sub>	192,3 Wh/Kg	190,7 Wh/Kg	190,7 Wh/Kg	194,4Wh/Kg

## ZONAS RADIANTE INFORMACIONES

Zona	P <sub>n</sub> <sub>zona de cocción eléctrica</sub>	EC <sub>zona de cocción eléctrica</sub>
∅27 - ∅21 cm	2,7 - 1,95 kW	183,3 Wh/Kg
∅23 - ∅14 cm	2,5 - 1,1 kW	183,3 Wh/Kg
∅22,6 - ∅12,6 cm	2,2 - 0,75 kW	183,3 Wh/Kg
∅19,6 cm	1,8 kW	191,9 Wh/Kg
∅18 - ∅12 cm	1,7 - 0,7 kW	191,9 Wh/Kg
∅16,1 cm	1,2 kW	197 Wh/Kg

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

Limpiar la superficie de vitrocerámica con una esponja húmeda y detergente para vajillas.

No utilizar detergentes abrasivos, estropajos para ollas, quitamanchas ni limpiadores de óxido.

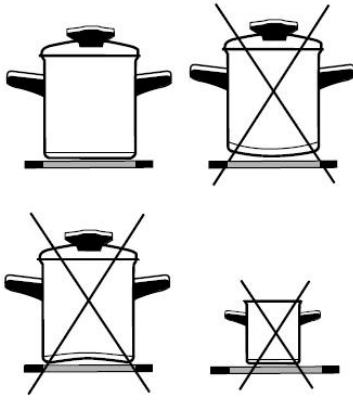
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima. No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- Comprobar que las zonas de cocción y las ollas estén limpias y secas, para garantizar la transmisión correcta del calor y evitar que se dañe la superficie de vitrocerámica.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- No apoyar ollas mojadas ni tapas en las que se haya depositado el agua de condensación sobre las zonas de cocción. La humedad daña las zonas de cocción.
- No dejar enfriar las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no utilizadas), porque el agua de condensación que se forma debajo de la olla acelera el proceso de corrosión.
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.

### Advertencias importantes

#### **Advertencias importantes sobre la superficie de vitrocerámica**

- La placa de cocción de vitrocerámica alcanza rápidamente la temperatura seleccionada pero las superficies que la rodean permanecen frías.
- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción es resistente a los golpes. La placa de cocción no se daña al apoyar la olla bruscamente sobre la superficie.
- No utilizar la superficie de vitrocerámica como encimera. Los objetos punzantes pueden rayarla.
- Se prohíbe preparar alimentos en recipientes de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción calientes. No apoyar sobre la superficie de vitrocerámica ningún objeto de plástico o aluminio (papel de aluminio).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. Evitar la caída de objetos punzantes sobre la placa de cocción en vitrocerámica, podría romperse. Los daños pueden ser evidentes de forma inmediata o con el uso. Si la superficie de vitrocerámica se agrieta, desconectarla inmediatamente de la red de alimentación eléctrica.
- Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato.

## Ollas



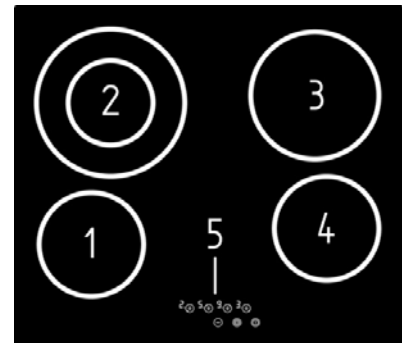
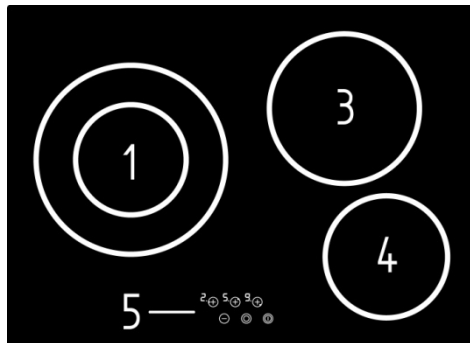
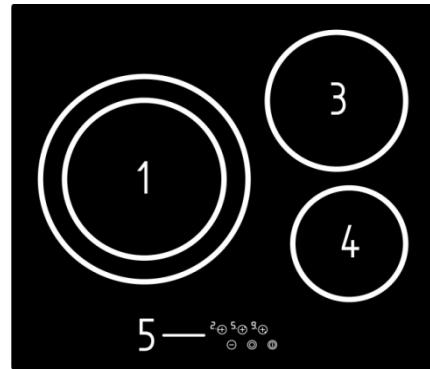
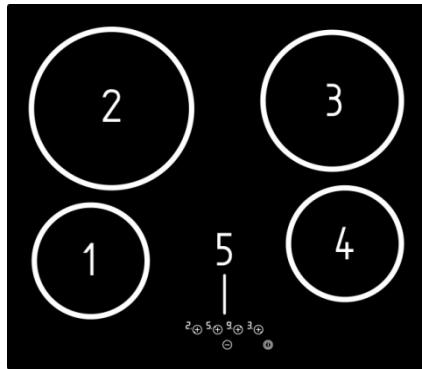
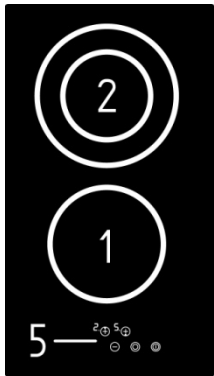
### **Consejos sobre las ollas a utilizar**

Utilizar ollas de buena calidad con fondo plano y estable.

- La transmisión del calor mejora cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está colocada en el centro de la zona de cocción.
- Para utilizar ollas de cristal termorresistente o de porcelana, seguir las instrucciones del fabricante.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- Comprobar que las ollas, incluso las de presión, contengan el líquido suficiente para la cocción. Colocar ollas vacías en la zona de cocción puede recalentar y dañar tanto las ollas como la zona de cocción.
- Las ollas de cristal termorresistente con fondo plano se pueden utilizar en la placa de cocción en vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas de mayor diámetro pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Si se utilizan ollas especiales, respetar las instrucciones del fabricante.
- Cuando en la placa de cocción en vitrocerámica se utilizan ollas de color claro (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta unos minutos (hasta 10 minutos). Para hervir gran cantidad de agua, se recomienda utilizar ollas con fondo de color oscuro o plano.
- No utilizar ollas de arcilla, pueden rayar la superficie de vitrocerámica.
- El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña, la energía se dispersa y la placa de cocción podría dañarse.
- Utilizar la tapa si el tipo de cocción lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se desea cocinar. Utilizar ollas grandes para cocinar pequeñas cantidades de alimentos significa derrochar energía.
- Cocinar los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción en la olla a presión.
- Cocinar las verduras y las patatas con poca agua. De este modo, los alimentos se cuecen correctamente y no es necesario tapar la olla. Una vez alcanzado el punto de ebullición, reducir la potencia de cocción a un nivel de ebullición lento.

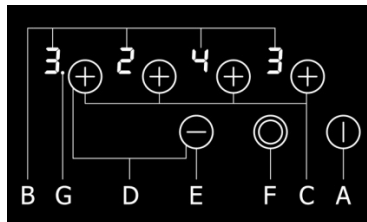
## Ahorro de energía

## PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA



1. Zona de cocción Hi-Light delantera izquierda
2. Zona de cocción Hi-Light posterior izquierda
3. Zona de cocción Hi-Light posterior derecha
4. Zona de cocción Hi-Light delantera derecha
5. Unidad de mando de la placa de cocción

### Elementos de gestión de la placa de cocción



- A Sensor de encendido/apagado de la placa de cocción
- B Indicadores de nivel de cocción o calor residual
- C Sensor de encendido/selección de zona de cocción (+)
- A Sensor de encendido/apagado del bloqueo / protección para los niños
- E. Sensor (-)
- F. Sensor del circuito doble
- G. Indicador del anillo de calentamiento adicional

### Gestión de la placa de cocción

- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No poner objetos sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores). La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

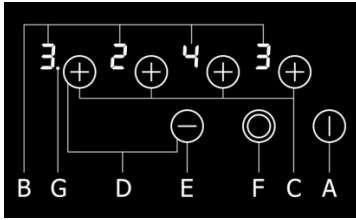
### Encendido de la placa de cocción

- Pulsar el sensor de encendido/apagado (A) al menos 1 segundo. La placa de cocción se enciende y todos los indicadores de potencia (B) muestran el nivel »0«.
- Si en 20 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

Cuando el usuario enciende la placa de cocción con el sensor de encendido y apagado (A), dispone de 20 segundos para elegir la zona de cocción deseada.



## Encendido de las zonas de cocción



- Pulsar el sensor (C) para la zona de cocción deseada; en el indicador correspondiente se enciende el nivel de potencia de cocción »0«.
- Pulsar el sensor »+« (C) o »-« (E) para seleccionar el nivel de cocción 1-9.

**Mantener pulsado el sensor »+« (C) o »-« (E) para aumentar o reducir el nivel de cocción. También es posible pulsar los sensores individualmente para variar la potencia de cocción en un nivel a la vez.**

**La programación es posible sólo en la zona de cocción elegida. Se enciende el símbolo »0«, o »H« según la zona de cocción calentada anteriormente (ver el capítulo Calor residual).**

**Si se decide apagar la zona de cocción antes de terminar la cocción, se puede aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.**

## Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Pulsar el sensor de encendido y apagado »-« (E), y poner el nivel de cocción en »0«. A los 10 segundos la zona de cocción se apaga.

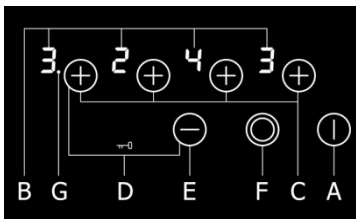
### **Apagado rápido**

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- La zona de cocción se apaga si se pulsaran simultáneamente los sensores (+) y (-) (C y E).

El panel de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando el sensor de encendido/apagado (A).

## Apagado del panel de cocción

## Bloqueo / Protección para los niños



Al activar este bloqueo se impide el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también sirve de protección para los niños.

### **Activación del bloqueo**

- Apagar todas las zonas de cocción ("0").
- Pulsar el sensor (A) para encender el panel de cocción (si está apagado). En todos los indicadores se enciende el símbolo »0«.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (D, +/-). Tras la señal acústica, volver a pulsar el sensor (+). En todos los indicadores se enciende el símbolo »L« y se apaga a los 20 segundos.

El bloqueo / protección para los niños está activado.

### **Desactivación del bloqueo**

- El bloqueo se apaga al pulsar el sensor (A). En todos los indicadores se enciende el símbolo »L«.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (D, +/-). Tras la señal acústica, volver a pulsar el sensor (-). El bloqueo / protección para los niños está apagado.

La placa en vitrocerámica está dotada de indicador de calor residual "H". Después del apagado de la zona, se enciende el símbolo "H"; el calor residual se puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos.

Cuando el símbolo "H" se apague, la zona de cocción aún estará caliente.

Atención: ¡peligro de quemaduras!

## Indicador de calor residual

## Desactivación del circuito doble

- El circuito doble se activa inmediatamente al encender una zona de cocción (C) (con nivel de cocción distinto de cero).
- Al pulsar la tecla del circuito doble (F) de una zona de cocción ya activada (con nivel de cocción distinto de cero), se desactiva el circuito externo de dicha zona. Cuando el circuito externo está activado, se enciende el punto decimal (G) de la zona de cocción correspondiente.
- Volver a pulsar la tecla del circuito doble (F) para activar nuevamente el circuito externo. El circuito externo se puede activar y desactivar en cualquier momento.

## Limitador del tiempo de funcionamiento

Para garantizar una mayor protección durante el funcionamiento, la placa de cocción incorpora un limitador del tiempo de funcionamiento en cada zona de cocción. El tiempo de funcionamiento se gestiona en función del último nivel de cocción seleccionado.

Si el usuario no cambia el nivel de cocción durante un largo periodo de tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente al cumplirse el tiempo programado para dicho nivel de cocción (ver la tabla).

El panel de cocción posee sensores de protección contra el recalentamiento. En este caso, se apagan las zonas de cocción más cercanas al panel.

Niveles de cocción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo (h)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

## Funciones de seguridad y señalización de errores

<b>CÓDIGO ERROR</b>	<b>DESCRIPCIÓN ERROR</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b>
<b>ER03</b> <b>+ Señal acústica continua</b>	Activación continua de los sensores (TECLAS) durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos en el cristal de la pantalla táctil.	Eliminar los objetos y/o los líquidos y limpiar el cristal. CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR
<b>ER21</b>	Este mensaje se visualiza al terminar el ciclo de control de sobretensión del compartimiento de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
<b>U400</b>	Tensión en secundario demasiado alta (tensión en primario > 300 V). La pantalla táctil se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. La causa puede ser: 1) Suministro elevado de tensión. 2) Error de conexión de la placa de conexión a la red de alimentación.	1) CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR. 2) Contactar con un electricista para que revise la instalación doméstica.
<b>ER22</b>	Anomalía en la tarjeta de control relativa a los sensores de selección o tensión de alimentación de la pantalla táctil fuera del rango permitido.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
<b>ER36</b>	Corto circuito en el sensor de temperatura de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
<b>ER20</b>	Defecto en la memoria del controlador y funcionamiento anómalo de la pantalla táctil.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.
<b>ER40</b>	Tensión secundaria de la pantalla táctil demasiado baja y temperatura PTC del primario demasiado alta.	CONTACTAR CON EL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO Y ESPECIFICAR EL CÓDIGO DE ERROR.

## Limpeza y mantenimiento de la placa de cocción



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

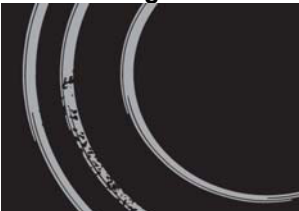


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).

**Atención:** no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

**Advertencia:** estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.

Señor cliente:

**Consulte a nuestro Centro de Atención al Cliente ante cualquier duda, inquietud o desperfecto técnico referido a su equipo o a la correspondiente post-venta.**

MODELO: \_\_\_\_\_ N° de SERIE: \_\_\_\_\_  
(completar al momento de la venta) (completar al momento de la venta)

*INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* garantiza al comprador de este artefacto el normal funcionamiento del mismo por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, y se compromete a reparar el mismo cuando falle en condiciones normales de uso o presente cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, dentro del mencionado período y bajo las condiciones que se detallan a continuación:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente para la República Argentina.
  - 1.1 El comprador y los sucesivos poseedores del aparato son los beneficiarios de este certificado de garantía en el plazo considerado por el mismo.
  - 1.2 En caso de traslado del aparato a la fábrica o taller habilitado, el responsable de este certificado de garantía se hará cargo del transporte y de los gastos de flete y seguro.
2. Serán causas de anulación de este certificado de garantía:
  - 2.1 Uso inadecuado del aparato y modelo adquirido o uso ajeno al doméstico.
  - 2.2 Fluctuaciones en el voltaje o ciclaje, voltajes fuera de norma, cortocircuitos, rayos o cualquier variación de energía que exija el funcionamiento del aparato en condiciones anormales.
  - 2.3 Instalación, reparación o intentos de reparación o instalación que no se ajusten a las indicaciones señaladas por el Manual de Instrucciones adjunto o realizadas por terceros no autorizados por la Empresa o por personas no idóneas.
  - 2.4 Falta de mantenimiento según las recomendaciones del Manual de Instrucciones adjunto.
3. El certificado de garantía carecerá de valor si se observase lo siguiente:
  - 3.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
  - 3.2 Falta de factura fiscal original.
  - 3.3 Falta de fecha en la factura.
4. En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico indicado más abajo, o al más cercano según la nómina que se adjunta a este certificado de garantía.
5. No están cubiertos por este certificado de garantía los siguientes casos:
  - 5.1 Los daños ocasionados en el exterior del gabinete.
  - 5.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados, con excepción de los ocurridos con ocasión de lo expuesto en el punto 1.2.
  - 5.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas.
  - 5.4 El desgaste natural de las piezas del aparato por el uso.
6. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.
7. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
8. En caso de falla, *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor de 60 días. No obstante, se deja aclarado que el plazo usual de reparación o reposición, según el caso, no supera los 20 días.
9. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de vigencia del presente certificado de garantía, que no responda a falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
10. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de la Empresa ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos sin perjuicio de lo dispuesto por el art. 13 de la Ley 24.240 reformada por la Ley 24.999.
11. La marca *IRAM* de Seguridad solo se refiere a las condiciones de seguridad indicadas en las Normas *IRAM 2092-I* o *CEI IEC 335-2-102* y no a las de funcionamiento y/o rendimiento.
12. La marca *IRAM* de Seguridad solo es válida para el producto nuevo.
13. La marca *IRAM* de Seguridad cubre la seguridad en las condiciones de uso establecidas en el Manual de Instrucciones.
14. La marca *IRAM* de Seguridad no cubre eventuales accidentes por defectos de la instalación del aparato o de las instalaciones del edificio.

EL CERTIFICADO DE GARANTÍA TIENE UN AÑO DE VIGENCIA A PARTIR DE LA FECHA DE ADQUISICIÓN DEL APARATO.

Identificación del fabricante : *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* - C.U.I.T. 30-60432043-3  
Domicilio comercial: Suipacha 1029 1º piso C1008AAU Buenos Aires / Tel: (54 11) 4311-7655  
Domicilio legal: Calle 109 e/ 1 y 3 Pque. Ind. Norte - San Luis

Identificación del vendedor: \_\_\_\_\_

Lugar y Fecha de venta al consumidor: \_\_\_\_\_

Las reparaciones de equipos en garantía serán sin cargo alguno en los Centros de Servicio Autorizados Spar  
(Consultar listado de service ).

**IMPORTANTE: ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, LEA Y RESPETE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ADJUNTO.**

