

Índice

Advertencias de seguridad	2
Instrucciones de instalación	3
Datos técnicos	3
Instalación	3
Dimensiones de alojamiento en la mesada	4
Distancias mínimas	4
Localización de los soportes de fijación	5
Conexión eléctrica	6
Diagrama de conexiones eléctricas	7
Instrucciones de uso	8
Potencia nominal	8
Panel de control	8
Operación	9
Control de bloqueo	9
Apagado automático	10
Zona dual	10
Uso del timer	10
Guía para cocinar	12
Tips para cocinar	12
Sugerencias de cocción según la potencia	12
Limpieza y cuidados	13
Problemas- Posibles causas - Soluciones	14
Inspecciones de fallas	15
Certificado de Garantía	16

Importante

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta guía de usuario contiene el Certificado de Garantía ORMAY.

Advertencias de seguridad

Lea atentamente las siguientes recomendaciones antes de instalar y utilizar el equipo.

- Este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo a las instrucciones provistas en este manual. Éste contiene información importante sobre la instalación, uso y cuidados sobre el producto.
- Una incorrecta instalación del equipo puede derivar en daños a personas y cosas, y la anulación de la garantía y/o futuros reclamos.
- No desatender el equipo en ningún momento durante su uso.
- Derrames de líquido o grasa pueden encenderse y ocasionar humo. En caso de incendio, nunca trate de extinguir el fuego con agua. Apague el dispositivo y cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta de fuego.
- Nunca utilice la superficie del dispositivo como área de trabajo o para apoyar otros elementos.
- No deje elementos o utensilios sobre el dispositivo.
- No coloque elementos pesados sobre el equipo.
- No colocar en ningún momento materiales o productos combustibles sobre el equipo.
- Nunca utilice el dispositivo con el fin de calefaccionar la habitación.
- No apoyarse sobre el vidrio.
- No deje a los niños sin atención alrededor del equipo cuando está en funcionamiento.
- No permita a los niños jugar, sentarse, pararse o saltar sobre el equipo.
- No coloque elementos de interés para los niños cerca ni por encima del equipo.
- No ponga en funcionamiento este equipo con temporizadores externos o sistemas de controles remotos ajenos al mismo.
- No repare o remplace ninguna parte del dispositivo, salvo esté específicamente recomendado en el manual. Otros servicios deben ser realizados por un técnico matriculado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un técnico matriculado.
- Si el vidrio se daña, apague el equipo para prevenir posibles descargas eléctricas.
- No utilice cacerolas con bordes dentados, o arrastre las sartenes sobre la superficie del vidrio, ni utilice esponjas de acero u otro limpiador abrasivo para limpiar la superficie, ya que pueden rayar el vidrio.
- Luego de su uso, y para mayor seguridad, recuerde siempre apagar el dispositivo como se describe en el presente manual.
- El anafe eléctrico vitrocerámico ha sido diseñado para uso doméstico exclusivamente y no debe utilizarse con otro propósito.
- Durante su utilización, el dispositivo y toda la superficie vitrocerámica se calientan. Evitar tocar los elementos calientes.

Instrucciones de instalación

- Las presentes instrucciones están dirigidas al instalador como guía para la disposición, regulación y mantenimiento según la legislación y las normas vigentes.
- Sólo personal calificado podrá realizar la instalación, ajuste o reparaciones que resulten necesarios.

Datos técnicos

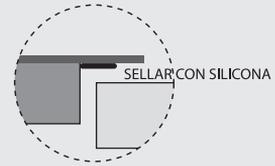
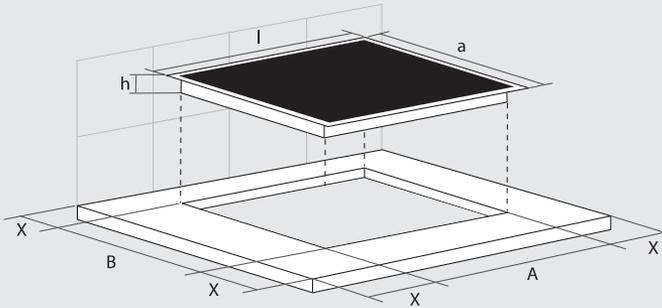
Anafe Eléctrico Vitrocerámico	Vitro Cook 4	Vitro Cook 2
Zonas de cocción	4 zonas	2 zonas
Voltaje	220-240 V	220-240 V
Frecuencia	50-60 Hz	50-60 Hz
Potencia	6400W	3000W
Dimensiones: largo, ancho, alto (mm)	590x520x50	290x520x50
Cavidad para empotrar: Ax B (mm)	560x490	270x490

Instalación

- Asegúrese de quitar todo el material de embalaje antes de su instalación.
- Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier intervención o mantenimiento.
- Utilizar elementos de seguridad al manipular el aparato en su instalación.
- No ensamblar el anafe sobre electrodomésticos como lavavajillas, freezer, lavarropas, etc.
- La instalación de este equipo puede efectuarse en mesadas de diversos tipos de materiales –piedras naturales o artificiales, metal, madera o aglomerados revestidos con laminados plásticos, mampostería, etc.- siempre que los mismos sean resistentes al calor (temperatura máxima de 85° C).
- Corte la superficie de trabajo (mesada) de acuerdo a las dimensiones que se muestran en la imagen siguiente.
- Para la instalación y uso del dispositivo, debe preservarse un espacio de 50 mm alrededor de la cavidad realizada, como se muestra en la imagen.
- Asegúrese que el ancho de la mesada sea al menos de 30 mm. Seleccione una superficie de trabajo de material resistente para evitar deformaciones causadas por la radiación de calor del anafe eléctrico vitrocerámico.
- Asegúrese que el equipo esté ventilado y que el ingreso y salida del aire no estén bloqueados.

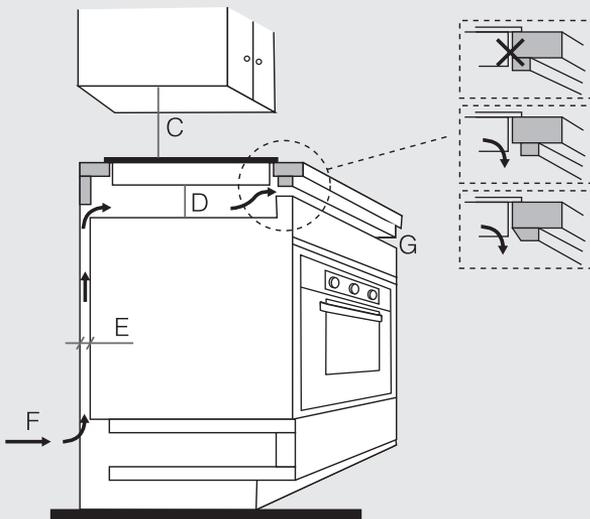
- Realizar cuidadosamente, sobre la totalidad del perímetro de la cavidad de alojamiento del equipo en la mesada, una junta continua que garantice el sellado perfecto entre ambos. Luego, ubicar el artefacto en su posición final y presionar suavemente hasta lograr el contacto de los cuatros lados del equipo con la mesada. Utilizar selladores de silicona para el perímetro del equipo.

Dimensiones de alojamiento en la mesada



	l (mm)	a (mm)	h (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Vitro Cook 4	590	520	50	560	490	50 mínimo
Vitro Cook 2	290	520	50	270	490	50 mínimo

Distancias mínimas



C (mm)

Distancia segura entre el equipo y objeto sobre ésta: 760 mm.

D (mm)

Distancia mínima con siguiente objeto: 50 mm.

E (mm)

Distancia mínima entre pared para circulación de aire: 20 mm.

F (mm)

Entrada de aire.

G (mm)

Distancia para salida de aire: 5 mm.

Antes de instalar el anafe eléctrico vitrocerámico, asegúrese que:

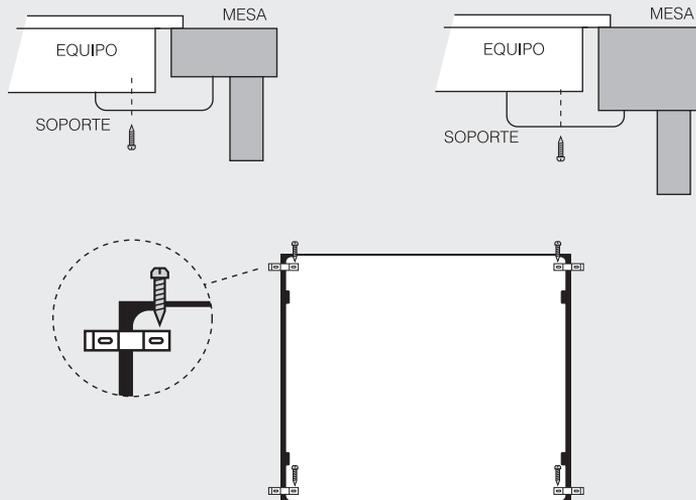
- La superficie de trabajo esté escuadrada y a nivel, y que no haya estructuras que interfieran el espacio requerido.
- Si el equipo es instalado debajo de un horno, éste debe tener un ventilador de refrigeración.
- Está incorporado, montado y posicionado un interruptor de aislamiento que provea una desconexión total de la red de alimentación, y que cumpla con las leyes vigentes.
- Utilice materiales resistentes al calor para la superficie de la pared alrededor del equipo.

Una vez instalado el equipo, asegúrese que:

- El cable de alimentación no sea accesible por puertas de armarios o cajones.
- Hay una adecuada corriente de aire desde afuera hasta la base del equipo.
- El interruptor de aislamiento sea de fácil acceso para el usuario.

Localización de los soportes de fijación

- La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa. No ejerza fuerza sobre los controles que salen del equipo.
- Luego de la instalación, fije el equipo a la superficie de trabajo atornillando los soportes de fijación (ver imagen). Ajuste la posición de los soportes para adaptarla al ancho de la superficie de trabajo.



Conexión eléctrica

- Utilice elementos de seguridad al manipular el aparato en su instalación.
- El equipo debe estar desconectado de la corriente eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La instalación debe ser realizada únicamente por un electricista matriculado de acuerdo a las normas y reglamentos de seguridad eléctrica vigente.
- Es esencial y obligatorio la conexión eléctrica con puesta a tierra.
- Debe ser conectado a un tablero que disponga de llave térmica y disyuntor diferencial.
- Compruebe que la potencia requerida por el equipo sea compatible con la disponible en el lugar donde será instalado.



IMPORTANTE - Leer antes de instalar el equipo

Condiciones mínimas de alimentación y protecciones eléctricas normalizadas

- La instalación debe ser realizada únicamente por un electricista matriculado, de acuerdo a las normas y reglamentos de seguridad eléctrica vigentes.
- Una incorrecta instalación del equipo puede derivar en daños a personas, cosas y animales, como así también al propio equipo, o la reducción de sus funcionalidades y eficiencia y por ende a la anulación de la garantía y futuros reclamos.

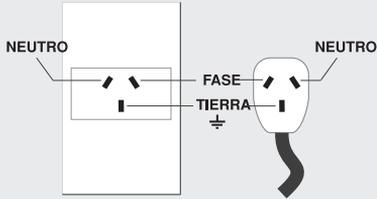
Tensión de alimentación:

220V CA 50/60Hz Tolerancia $\pm 5\%$ República Argentina

- El tomacorrientes, donde será conectado el equipo, debe ser de 3 pines (Norma AEA 90364) y poseer siempre el contacto de puesta a tierra conectado.
- No es aconsejable conectar otros artefactos eléctricos sobre la misma línea o el mismo tomacorrientes, siendo la condición ideal que estos posean líneas independientes, con su protección correspondiente.
- La línea de alimentación de la vivienda, destinada a la conexión del equipo, deberá tener como mínimo 2,5 mm² de sección para el equipo de 2 focos, y 4 mm² de sección para el equipo de 4 focos.
- Dicha línea deberá estar protegida por un interruptor termomagnético, adaptado según el tipo de línea.
- La instalación general deberá contar con disyuntor diferencial con sensibilidad de 30 mA (Norma AEA 90364).

Polaridad del tomacorrientes:

- Controlar la correcta polaridad del tomacorrientes y del enchufe destinados a la conexión del equipo (Norma AEA 90364).
- El tomacorrientes, visto de frente, con la TOMA A TIERRA hacia abajo, tiene el NEUTRO a la izquierda, y la FASE a la derecha.
- El enchufe a utilizar debe ser de 20A, para ambos modelos.



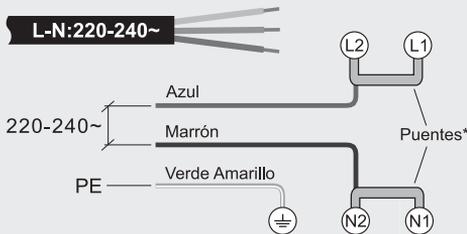
Atención

La conexión del equipo con polaridad incorrecta anula su sistema interno de protección ante picos transitorios, y reduce sus cualidades pudiendo derivar en daños permanentes de su electrónica, y la consecuente anulación de la garantía.

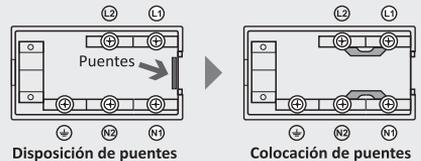
Diagramas de conexiones eléctricas

MODELO VITRO COOK 4:

Este equipo viene preparado para ser conectado a una red eléctrica monofásica de 220/240V, según el siguiente esquema:



Bornera del equipo



*Estos puentes están ubicados en el lateral de la bornera

MODELO VITRO COOK 2:

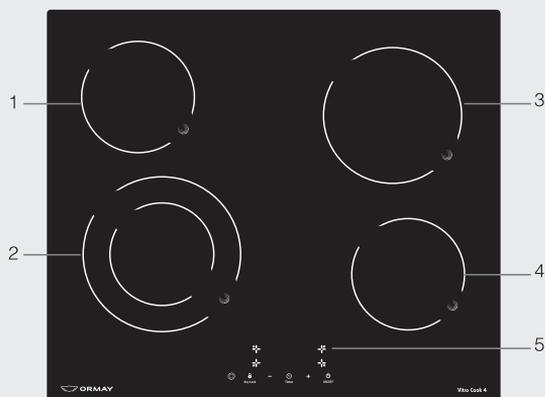
El equipo está preparado únicamente para ser conectado a una red monofásica 220/240V.

Importante

- Si el cable de alimentación está dañado, el mismo debe ser remplazado por otro de iguales características por un técnico matriculado.
- El cable no debe estar doblado o comprimido.

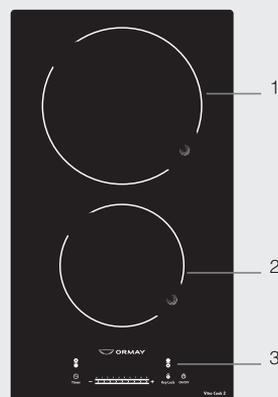
Instrucciones de uso

Potencia nominal



Vitro Cook 4

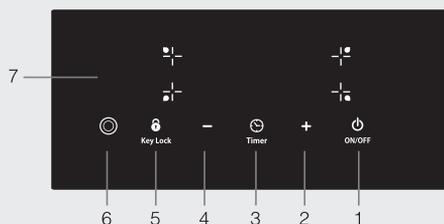
1. Zona 1200W
2. Zona dual 1000/2200W
3. Zona 1800W
4. Zona 1200W
5. Panel de control



Vitro Cook 2

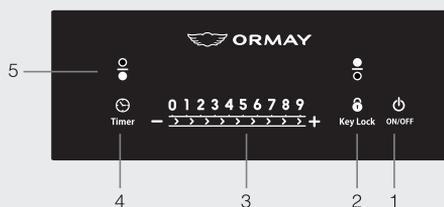
1. Zona 1800W
2. Zona 1200W
3. Panel de control

Panel de control



Vitro Cook 4

1. Control encendido / apagado
2. Botón aumentar
3. Control timer
4. Botón disminuir
5. Control de bloqueo
6. Control zona dual
7. Controles de selección de zona de calentamiento



Vitro Cook 2

1. Control encendido / apagado
2. Control de bloqueo
3. Selector de nivel de potencia
4. Control timer
5. Controles de selección de zona de calentamiento

Operación

Debido al calor del material protector en el proceso de fabricación, el dispositivo tiene un ligero olor cuando se utiliza por primera vez. Este olor no es una falla del equipo, ni es perjudicial para la salud humana.

No cocine sobre un equipo con el vidrio roto, quebrado o agrietado. En caso de daño o rotura del vidrio, apáguelo inmediatamente, desconecte el enchufe de la alimentación eléctrica y contacte a un técnico matriculado.

Al comenzar a cocinar:

Luego de encender el dispositivo, éste emite un timbre y los indicadores se iluminan por 1 segundo y luego se apagan, indicando que el equipo ha entrado en modo de espera.

1. Seleccione el control encendido/apagado. Todos los indicadores se iluminan.
2. Coloque la olla adecuada sobre la zona de cocción que desea utilizar.
Asegúrese que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Seleccione el control de la zona de cocción. Se enciende un indicador al lado del control.
4. (a) Seleccione el nivel de potencia con los botones aumentar / disminuir (modelo Vitro Cook 4) y un indicador se encenderá al lado de la tecla.
(b) Seleccione el nivel de potencia en el sector de nivel de potencia (modelo Vitro Cook 2).

Si no selecciona un nivel de calentamiento, luego de 1 minuto el equipo se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo desde el paso 1. Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante su uso.

Al terminar a cocinar:

1. Seleccione el control de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la zona de control cambiando el nivel de potencia a "0", seleccionando los botones aumentar y disminuir al mismo tiempo, o deslizando de derecha a izquierda en el sector de nivel de potencia.
3. Apague todo el dispositivo seleccionando el control encendido/apagado.
4. Tenga cuidado con las superficies calientes. Aparecerá una "H" cuando la zona de cocción esté caliente. Esta desaparecerá cuando temperatura haya disminuido. Puede utilizarse como una función de ahorro de energía; si quiere calentar otras ollas puede utilizar la zona que aún está caliente ("H").

Control de bloqueo

- Bloquee los controles para prevenir su uso inintencionado.
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto "encendido/apagado" están deshabilitados.

Para bloquear los controles

Seleccione el control de bloqueo. El indicador timer mostrará "Lo".

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese que el equipo esté encendido.
2. Mantenga seleccionado el control de bloqueo durante 3 segundos.
3. Al desbloquearse puede utilizar todos los comandos.

Siempre puede apagar el equipo, aun cuando esté bloqueado.

Advertencia de calor residual

Cuando el equipo ha operado por un período, poseerá calor residual. La letra "H" aparecerá. Mantenerse alejado de la zona de calentamiento.

Apagado automático

El equipo posee una función de seguridad, que apagará el dispositivo luego de un tiempo determinado, en caso de haber olvidado apagar la zona de cocción.

Los tiempos predeterminados son los siguientes:

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

Zona dual

El foco de cocción izquierdo inferior incorpora una zona de cocción dual, esto significa que puede encenderse una o dos zonas al mismo tiempo.

Al seleccionar el control de la zona de cocción, se enciende de manera predeterminada la sección más pequeña. Para calentar el resto de la zona toque el ícono ☉ y se encenderá la segunda resistencia.

Si desea volver a reducir la zona, realice el mismo procedimiento pero a la inversa.

Uso del timer

El timer puede ser utilizado de dos maneras diferentes:

- Puede ser utilizado como un contador de minutos. En este caso el timer no apagará la zona de cocción una vez que el tiempo señalado haya sido superado.
- Puede ajustar el timer para apagar una o más zonas de cocción luego del tiempo señalado.

El timer puede setear hasta 99 minutos.

Como contador de minutos:

Puede utilizar el contador de minutos antes o después de seleccionar la zona de cocción.

1. Asegúrese que el equipo está encendido.
2. Seleccione el control timer, "10" aparecerá en el panel de control, y el "0" titilará.
3. Ajuste el tiempo seleccionando "-" o "+", o deslizando en el sector de nivel de potencia (por ejemplo 5).
4. Seleccione el control timer nuevamente, luego el "1" titilará.
5. Ajuste el tiempo seleccionando "-" o "+", o deslizando en el sector de nivel de potencia (por ejemplo 9).

Ejemplo: El timer está ajustado en 95 minutos.

6. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta regresiva automáticamente. El display mostrará el tiempo restante.
7. Cuando el tiempo establecido se cumpla, un pitido sonará durante 30 segundo y el indicador timer mostrará "- -".

Al utilizar esta función como contador de minutos recuerde apagar una o más zonas de calentamiento luego del tiempo señalado.

Ajustar el tiempo en una zona:

1. Seleccione la zona de cocción para la cual quiere ajustar el tiempo.
2. Seleccione el control timer, "10" aparecerá en el panel de control, y el "0" titilará.
3. Ajuste el tiempo seleccionando "-" o "+", o deslizando en el sector de nivel de potencia (por ejemplo 5).
4. Seleccione el control timer nuevamente, luego el "1" titilará.
5. Ajuste el tiempo seleccionando "-" o "+", o deslizando en el sector de nivel de potencia (por ejemplo 9).

Ejemplo: El timer está ajustado en 95 minutos.

6. Cuando el tiempo esté ajustado, comenzará la cuenta regresiva automáticamente. El display mostrará el tiempo restante.

Nota: el punto rojo al lado del indicador de potencia, se iluminará indicando la zona de cocción seleccionada.

7. Cuando el tiempo establecido se cumple, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Las demás zonas seguirán funcionando si fueron encendidas previamente.

Ajustar el tiempo en más de una zona:

1. Cuando ajuste el tiempo para más de una zona simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes se encienden. El indicador de tiempo muestra los minutos restantes de la zona de cocción cuyo punto está titilando.
2. Una vez que el tiempo establecido se cumpla, la zona correspondiente a ese tiempo se apagará. A continuación el indicador de tiempo mostrará los minutos que restan de la otra zona de cocción, y el punto decimal de ésta titilará.
3. Seleccione la zona de cocción, el tiempo correspondiente a esta se mostrará en el indicador de tiempo.

Cancelar el timer

1. Seleccione el control de zona de cocción del cual quiera cancelar el tiempo.
2. Seleccione el control de tiempo, el indicador se encenderá.
3. Seleccione el botón disminuir o el control deslizante para ajustar el temporizador en "00". El tiempo ha sido cancelado.

Guía para cocinar

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan rápido, particularmente si aumenta la potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden encenderse y presentar serios riesgos de incendio.

Tips para cocinar

- Cuando la comida hierva, reduzca la potencia seteada.
- El uso de tapas para las ollas reduce los tiempos de cocción y retiene el calor, ahorrando energía.
- Minimice la cantidad de líquido o aceite para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una potencia alta, y reduzcala cuando la comida se haya calentado.

Sugerencias de cocción según la potencia

NIVEL DE POTENCIA	COCCIÓN SUGERIDA
1-2	Pequeñas cantidades de comida. Derretir chocolate, manteca y alimentos que se calientan rápidamente. Hervor lento. Suave cocción.
3-4	Recalentar. Hervor rápido. Arroz.
5-6	Panqueques.
7-8	Salsa. Pasta.
9	Saltear alimentos. Hervir sopa. Hervir agua.

Limpieza y cuidados

Importante:

- Desenchufe el equipo de la fuente de alimentación antes de limpiar o realizar cualquier mantenimiento.
- Limpiar la superficie de cocción regularmente y luego de cada uso.
- No debe utilizarse limpiador de vapor.
- Utilizar espátulas con cuidado de no causar lesiones y lejos del alcance de los niños.

QUÉ	CÓMO	IMPORTANTE
Suciedad diaria (huellas de los dedos, marcas, residuos de comida, derrames sobre el vidrio).	Apague el equipo. Aplique un limpiador mientras el vidrio está tibio (pero no caliente). Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.	Cuando el equipo está apagado, no hay indicaciones de superficie caliente, aunque la zona aún pueda estarlo. Sea cuidadoso. Esponjas ásperas y limpiadores con agentes abrasivos pueden rayar el vidrio. Nunca deje residuos de limpiadores sobre el equipo, ya que el vidrio puede mancharse.
Derrames de líquido, alimentos derretidos.	Remueva inmediatamente el derrame de la superficie con un cuchillo de paleta o espátula adecuada para placas de cerámica. Tenga cuidado con las superficies calientes: 1. Desconecte el equipo de la alimentación eléctrica. 2. Utilice el utensilio en un ángulo de 30° y lleve el derrame hacia un área fría del equipo. 3. Limpie con un paño seco o una toalla de papel.	Remueva los derrames ocasionados lo antes posible. Si deja enfriar sobre el vidrio, puede ser difícil remover; y hasta puede ocasionar daños permanentes sobre la superficie. La cuchilla o espátula son afilados, utilice con extremo cuidado. Y guarde siempre con seguridad y fuera del alcance de los niños.
Derrames sobre el panel de control	1. Apague el equipo. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie las zonas con un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente el área con una toalla de papel. 5. Encienda nuevamente el equipo.	El equipo puede sonar y apagarse, y los botones del control pueden no funcionar mientras haya líquido sobre éstos. Asegúrese de limpiar el área de controles antes de encender el equipo.

Problemas Posibles causas Soluciones

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	QUÉ HACER
El equipo no enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese que el equipo esté conectado a un suministro de energía y que esté encendido. Controle que haya electricidad en el área. Si ha controlado los puntos anteriores y el problema persiste, contacte a un técnico matriculado.
Los controles no responden.	El panel de controles está bloqueado.	Desbloquee los controles. Lea la sección "operación" para las instrucciones.
Los controles son difíciles de operar.	Puede haber una fina capa de agua sobre los controles. Puede estar utilizando la punta de su dedo cuando seleccione los controles.	Asegúrese que el área del panel de controles esté seca. Utilice la yema de los dedos para seleccionar los controles.
El vidrio está rayado.	Fueron utilizados utensilios de cocina afilados sobre la superficie. Se utilizaron limpiadores abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Leer la sección "Limpieza y cuidados".
Algunas ollas producen crujidos.	Puede ser causa de la fabricación de la vajilla (las capas de diferentes metales vibran de distinta manera).	Es normal en las vajillas y no indica una falla.

¡Felicidades por su compra!

Quienes integramos la empresa SORIANO HNOS. S.A. le agradecemos haber elegido un producto de nuestra línea y esperamos que disfrute ampliamente del mismo.



...para toda la vida!

Certificado de garantía

GARANTIZAMOS por el término de DOCE MESES, a contar desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento del equipo.

ESTA GARANTÍA EXCLUYE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- 1 Daños que eventualmente presente el gabinete.
- 2 Traslado a nuestra Fábrica para reparación.
- 3 Cuando el artefacto presentase signos de tentativa de solución por parte de personas ajenas a nuestra Fábrica.
- 4 Daños provocados por la variación de voltaje en la red eléctrica ajenas al equipo.
- 5 **CUANDO EL ARTEFACTO NO HUBIERA SIDO INSTALADO POR UN TÉCNICO AUTORIZADO**

Importante

Para solicitar el servicio técnico es imprescindible presentar esta garantía y disponer de los datos personales del instalador del equipo.

ANAFE ELÉCTRICO VITROCERÁMICO

MODELO: **Vitro Cook 2** **Vitro Cook 4**

FECHA DE FABRICACIÓN

FECHA DE COMPRA

COMERCIO VENDEDOR

FACTURA N°

N° SERIE

SELLO Y FIRMA

SORIANO HNOS S.A.

Buenos Aires 3450 esq. Los Latinos

B° Los Boulevares - X5022RWT Córdoba

República Argentina

Tel. / Fax: +54 351 475 0038 / 475 0938 (líneas rotativas)

www.ormay.com.ar

Consultas técnicas: service@ormay.com.ar

Datos a informar al servicio técnico:

1. Tipo de anomalía detectada.

2. Modelo del artefacto.

3. Número de serie (esta información se encuentra en la placa de características adosada sobre el plano inferior del equipo).

