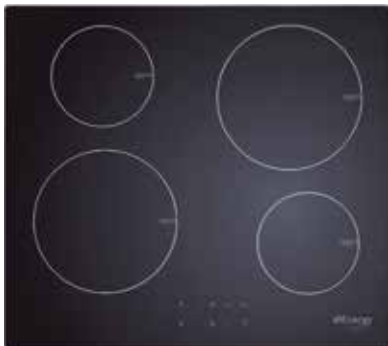



 **Energy**  
safe®

Innovación tecnológica para tu hogar

# ANAFE ELÉCTRICO VITROCERÁMICO ES60AV



 **Antes de utilizar el producto, por favor lea atentamente el manual de instrucciones.**



**ATENCIÓN:** Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

### **Advertencia de seguridad**

▪ Por favor lea atentamente este manual antes de usar el producto por primera vez, dado que el mismo contiene informaciones importantes en cuanto a la instalación, uso y cuidado del producto.

Por favor mantenga siempre a mano estas instrucciones para su referencia y uso futuro.

### **Instalación. Peligro. Riesgo de choque eléctrico**

Desconecte el producto de la energía eléctrica antes de llevar a cabo cualquier tipo de mantenimiento.

La conexión a tierra es esencial y obligatoria.

Las alteraciones en el cableado normal deben ser llevados a cabo por personal técnico calificado (electricista).

### **Peligro. Riesgo de lesiones por cortaduras**

Tome sus precauciones, tenga presente que los bordes filosos pueden cortar.

Una falla en el uso de este producto puede derivar en daños y lesiones graves.

### **Instrucciones importantes de seguridad**

Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de usar

este artefacto.

No deben ser almacenados, manipulados o colocados en el producto ni almacenado sobre el mismo, ninguna sustancia o material combustible en ningún momento, incluso cuando estuviera desconectado.

Por favor mantenga disponible estas informaciones para la persona que realizará la instalación del producto. Para evitar cualquier daño este aparato debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.

Este aparato debe ser instalado adecuadamente y conectado a tierra, por medio de una persona calificada.

Este producto debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que provea una desconexión total de la energía eléctrica.

Las fallas en la correcta instalación del artefacto pueden invalidar cualquier tipo de garantía o reclamo de servicio.

### **Operación y mantenimiento. Peligro de choque eléctrico.**

No cocine ni encienda el producto si la superficie está rota o quebrada.

Desenchufe completamente el aparato de la energía eléctrica (interruptor) y contacte a un técnico calificado.

Desconecte el aparato de la instalación eléctrica antes de limpiarlo o prestarle mantenimiento.

No seguir estas instrucciones pueden derivar en un choque eléctrico o incluso la muerte.

## **Peligro para la salud**

Este producto cumple con las medidas de seguridad en cuanto a las normas de seguridad electromagnética.

## **Peligro - Superficies Calientes**

Durante el uso normal del producto, las partes accesibles del aparato se calentarán pudiendo causar quemaduras. No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro elemento (exceptuando los utensilios de cocción) entren contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado. Tampoco vierta ningún líquido sobre la superficie caliente que produzca un cambio térmico abrupto porque el producto se dañará irremediablemente.

Evite dejar objetos metálicos sobre la superficie del producto (tales como cuchillos, cucharas, tenedores) porque tomarán temperatura.

Niños por debajo de 8 años de edad no deben operar el producto, deben ser apartados y continuamente supervisados por un adulto para impedir el uso del producto. Mantenga siempre a los niños fuera del alcance de este producto.

Las manijas de las ollas pueden estar calientes al tacto. Chequee las manijas de las ollas para que no se sobrecalienten por estar cercanas a zonas con calor. Deje las manijas de ollas y sartenes fuera del alcance de niños.

Use guantes con protección adecuada para temperatura a fin de operar elementos durante la cocción con seguridad.

El no seguir estas advertencias puedan derivar en quemaduras graves y lesiones de consideración.

### **Instrucciones importantes de seguridad**

Nunca deje el producto sin atención durante su uso. Hervir en exceso puede causar humo y grasa que, al derramarse por fuera del elemento que lo contiene, puede tomar fuego.

Nunca use el producto como mesa de trabajo o como una superficie para almacenar cosas.

Nunca dejé objetos o utensilios sobre el producto.

Nunca use su producto para calentar o calefaccionar el ambiente.

Después el uso, apague todas las zonas de cocción del anafe como se describe en este manual (usando los controles).

No deje a los niños jugar, sentarse, pararse o subirse al producto.

No almacene ítems que llamen la atención de niños en alacenas por encima del producto. El interés de los niños en alcanzar estos objetos puede llevar a que los mismos tiendan a escalar arriba del producto y verse seriamente perjudicados.

No deje a niños solos o sin atención en el área donde se usa el producto.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de expe-

riencia y conocimientos, salvo que primero hayan recibido la supervisión o instrucción debida de la persona responsable de su seguridad.

No repare o reemplace ninguna parte del producto a menos que sea específicamente recomendado en el manual. Todos los servicios deben ser llevados a cabo por técnicos calificados.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar su anafe.

No coloque o deje caer objetos pesados arriba de su anafe.

No se pare arriba del anafe.

No utilice ollas que posean superficies rugosas (enlozadas), con filos o rústicas (hierro fundido). Dañarán la superficie del anafe al ser apoyados sobre él.

No utilice esponjas o limpiadores abrasivos para limpiar su anafe dado que pueden deteriorar la superficie cerámica del producto.

Si el cable de alimentación estuviera dañado debe ser reemplazado por el fabricante su agente de servicios o técnicos calificados para prevenir peligros.

Este producto fue diseñado para ser usado como un producto doméstico solamente. El uso comercial de este tipo no está cubierto bajo la garantía del fabricante.

## **Cuidado**

Este producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado y evite tocar estos elementos calientes.

Los niños por debajo de ocho años de edad deben estar fuera del alcance del producto y bajo continua supervisión de adultos.

Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento del producto no se deben llevar a cabo por niños.

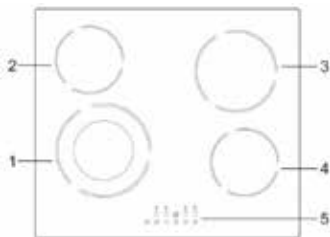
El no prestar suficiente atención cuando cocine con grasa o aceite puede resultar peligroso y derivar en un incendio. En caso exista fuego sobre la superficie del anafe, NO intente extinguir el fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la superficie de la llama con una tapa o use un paño apropiado para extinguir el fuego.

Si la superficie estuviera rota o quebrada desconecte el aparato para evitar cualquier posibilidad de choque eléctrico al estar dañado los materiales que protegen partes bajo tensión.

El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado

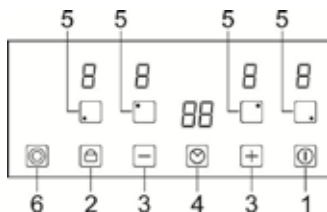
Conociendo el producto.

1. Zona cocción dual 1100/2200W
2. Zona cocción 1200W
3. Zona cocción 1800W
4. Zona cocción 1200W
5. Panel de control



## Panel de control

1. Control encendido /apagado
2. Bloqueo para niños
3. Selector nivel de potencia
4. Selector timer (temporizador)
5. Selector de zona de cocción
6. Selector de zona de cocción dual



## Información de producto

El anafe vitrocerámico puede alcanzar diferentes tipos de cocción gracias a sus diferentes zonas de calentamiento, su control computarizado y selección de múltiples potencias/niveles de cocción.

Podrá observar que el diseño ha sido personalizado para alcanzar los más altos estándares de calidad

El anafe es seguro y confiable, y su performance le brindara el confort al disfrutar de los placeres de la cocina.

Dado que las zonas de calentamiento poseen un material de protección en el proceso de producción, el producto puede tener un pequeño olor durante el primer uso. No lo considere como una falla del producto ni un peligro a la salud.

Asegúrese que todo el material de empaque haya sido extraído previamente al primer uso.

## Cocción mediante un anafe vitrocerámico



La tecnología puesta en juego en este producto es segura, avanzada, eficiente y económica.

Se basa en el calentamiento por medio de radiación hacia los objetos (ollas y alimentos en su interior), los cuales se calientan

### **Antes de usar este anafe**

1. Lea completamente esta guía, tomando especial atención por las instrucciones de seguridad y advertencias.
2. Remueva cualquier film protector que pueda estar pegado en su anafe vitrocerámico.

### **Usando su Anafe. Para empezar a cocinar**

Al encender el producto, una señal sonará una vez, todos los indicadores para parpadearán por un segundo para luego apagarse, indicando que el anafe cerámico entro en modo de Stand by

1. Toque el botón de encendido/apagado. Todos los indicadores indicarán '+'
2. Posicione una olla en la zona de cocción que usted desea usar. Asegúrese que la parte inferior de la olla y la superficie de cocción estén limpias.
3. Toque/Seleccione la zona de calentamiento deseada, n indicador cercano a este control comenzará a parpadear.
4. Seleccione el nivel de potencia de calentamiento tocando las teclas '+' y '-'. Si usted no selecciona un nivel de calentamiento en el lapso de un minuto, el anafe automáticamente se desconectará. Usted necesitará comenzar

nuevamente desde el punto número uno. Usted puede modificar en cualquier momento, el nivel de potencia durante la cocción.

### **Una vez que ha finalizado la cocción.**

1. Seleccione la zona de cocción que se desea apagar.
2. Toque el nivel de potencia de calentamiento llévelo hacia la posición '0'. Asegúrese que en el display indique cero.
3. Apague completamente el anafe tocando el selector de encendido/apagado

### **Advertencia de calor residual - Cuidado con las partes calientes**

Cuando el anafe ha sido puesto en funcionamiento por algún tiempo, podrá observar la letra H destellando en el display advirtiéndole acerca del calor residual en esa superficie. Esta letra 'H' le indicará cual zona de cocción aún permanece caliente (son individuales).

La indicación 'H' desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

Esta zona, por permanecer caliente, puede ser usada para mantener calientes los alimentos, ahorrando una cantidad de energía eléctrica.

### **Bloqueo – Desbloqueo de los controles**

Usted puede bloquear los controles para prevenir su uso no intencional (ejemplo, para evitar que niños prendan

accidentalmente las zonas de cocción).

Cuando el control está bloqueado, todos los controles exceptuando el control de encendido/apagado están desafectados.

a. Como bloquear el control

Toque el control de bloqueo (candado) el display indicará 'Lo' informando que el producto ha sido bloqueado

b. Como desbloquear el control

Asegúrese que el producto esté encendido

Mantenga presionado el control de bloqueo (candado) por alrededor de tres segundos.

Ahora usted puede empezar de nuevamente a usar su anafe.

**Advertencia:** cuando el anafe está bloqueado, todos los controles están desafectados excepto el interruptor encendido/apagado.

Usted siempre puede desconectar el anafe usando el botón encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear el anafe primeramente en el próximo uso u operación.

### **Apagado Automático (Auto ShutDown)**

El apagado automático es una medida para su seguridad. Esta función le previene de haberse olvidado algún alimento cocinando por períodos muy largos de tiempo. El apagado automático del producto se muestra en horas, y el mismo está en relación con el nivel de potencia elegido, mostrado en la siguiente tabla:

Niveles de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas	8	8	8	4	4	4	2	2	2

### **Función Timer (temporizador)**

Este producto tiene la particularidad de poder usar la función timer de dos maneras diferentes:

#### **Como minuterero (como recordatorio)**

1. Asegúrese que el anafe esté encendido y la tecla de selección de zona de cocción no esté activada (no parpadeando '-').

Nota: usted puede activar el timer como minuterero antes o después de haber seleccionado la zona de cocción.

2. Toque el control del timer, el número 10 se mostrará en el display. El número 0 parpadeará

3. Seleccione el tiempo tocando las teclas más o menos del timer '+' y '-', por ejemplo: hasta que el número 5 aparezca.

4. Toque nuevamente el control timer. Ahora el número 1 comenzará a parpadear

5. Seleccione tocando las teclas más o menos del timer '+' y '-' la cantidad de tiempo que te desea, por ejemplo: hasta que el número 9 aparezca. En este caso el tiempo seleccionado será de 95 minutos

6. Cuando el tiempo esté programado, comenzará una cuenta reversible inmediatamente. El display indicará el

tiempo remanente.

7. Una alarma sonora le indicará por 30 segundos que el tiempo ha llegado a su fin y en el display podrá observar '\_ \_'

**Nota:** en este caso si la zona estaba activada, seguirá activada hasta que usted la apague. Así como es seleccionada esta función es solo para control de tiempo (no controla ninguna zona de cocción).

### **Cocinando por tiempo**

1. Seleccione la zona de cocción deseada con la cual cocinará por tiempo.

2. Toque el control del timer, el número 10 se mostrará en el display. El número 0 parpadeará

3. Seleccione el tiempo tocando las teclas más o menos del timer '+' y '-', por ejemplo: hasta que el número 5 aparezca.

4. Toque nuevamente el control timer. Ahora el número 1 comenzará a parpadear.

5. Seleccione tocando las teclas más o menos del timer '+' y '-' la cantidad de tiempo que te desea, por ejemplo: hasta que el número 9 aparezca. En este caso el tiempo seleccionado será de 95 minutos

6. Cuando el tiempo esté programado, comenzará una cuenta reversible inmediatamente. El display indicará el tiempo remanente.

**NOTA:** El punto rojo cercano al indicador de potencia le indicará cuál zona de cocción está seleccionada.

7. Cuando el tiempo haya llegado a su final la zona de

cocción se desconectará automáticamente.

Advertencia: Otras zonas de cocción pueden mantenerse funcionando si han sido puestas en funcionamiento anteriormente. Incluso puede programarse el timer para diferentes zonas de cocción que funcionen simultáneamente.

### **Timer programado para más de una zona de cocción:**

**1.** Cuando Ud. programa el tiempo para diferentes zonas de cocción simultáneamente, se encenderán puntos en cada una de las zonas de cocción seleccionadas, mostrándole que esta función está activada. El display indicará la cantidad de minutos restantes para la primera zona en ser desconectada mientras que el punto parpadeará cual zona es para su mejor identificación.

**2.** Una vez que el tiempo programado expira para la primera zona de cocción, la misma se desconecta automáticamente. El display indicará el tiempo restante para la próxima zona a ser desconectada y el punto de la misma comenzará a parpadear.

**3.** Si toca el control de selección de la zona de cocción el timer correspondiente comenzará a indicar en el tiempo.

### **Cancelando el timer**

**1.** Toque el selector de la zona de cocción donde desea cancelar el timer.

**2.** Toque el control de timer, el indicador comenzar a parpadear.

**3.** Toque la tecla '-' hasta alcanzar un tiempo de '00', así

habrá cancelado el tiempo del timer

### **Guía de cocina.**

Tenga cuidado cuando frite ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si usted está usando máxima potencia.

A temperaturas extremas tanto en el aceite como la grasa pueden prenderse fuego espontáneamente y presentar riesgos severos de incendio.

### **Consejos de cocina.**

Cuando la preparación comienza a hervir, reduzca la potencia.

Usar una tapa reducirá el tiempo de cocción, ahorrará energía, reteniendo el calor.

Minimice la cantidad de líquido o aceite usado a fin de reducir los tiempos de cocción.

Comience cocinando a alta potencia para luego reducirla una vez que la comida se ha calentado.

### **Hervir**

El hervor comienza a ocurrir aproximadamente a 85°C cuando se comienzan a observar pequeñas burbujas en la superficie del líquido de la cocción. Este es el momento clave para preparar deliciosas sopas y comidas sin sobrecalentar el alimento. Puede cocinar también salsas a base de huevo o harina debajo del punto de ebullición.

En el ejemplo de cocinar arroz por el método de absorción, puede requerir un cierto tiempo en cocción a alta potencia para luego terminar de cocinarlo apropiadamente a baja potencia en el tiempo recomendado.

### **Haciendo bifés o carnes**

A fin de cocinar carnes sabrosas y jugosas tenga en cuenta: Coloque la carne a temperatura ambiente por alrededor de 20 minutos antes de cocinarla.

Caliente la bifeira donde va a cocinar la carne.

Pincele ambos lados de la carne con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite dentro de la bifeira y espere que repose y se caliente.

De vuelta la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá fundamentalmente del ancho de la pieza que este cocinando. Algunas veces puede variar de dos a ocho minutos por lado.

Una vez lista la carne retírela de la bifeira y déjela reposar en un plato tibio por algunos minutos antes de servir.

### **Para freír**

Elija una sartén o wok adecuado para un anafe vitrocerámico.

Tenga todos los ingredientes y el equipamiento disponible. El proceso de freír en estas condiciones debe ser rápido. Si va a cocinar grandes cantidades, le recomendamos cocinar en diferentes y pequeñas porciones de alimentos.



Pre caliente la sartén y vierta dos cucharadas de aceite. Cocine siempre la carne primero, retírela y manténgala la caliente.

Luego proceda con saltear los vegetales. Una vez que están calientes y crujientes baje la potencia para mantenerlo caliente y ahí poder colocarle la salsa.

Saltee los vegetales e incorpore los ingredientes generosamente para que estén también calientes.

Puede servirnos inmediatamente.

### **Niveles de potencia adecuados para diferentes cocciones habituales**

1-2	Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida - Derretir chocolate manteca y toda comida que se caliente rápidamente - Hervor a fuego lento - Calentamiento delicado - Mantener caliente
3-4	Recalentar, cocinar arroz - Hervor rápido
5-6	Panqueques
7-8	Saltear - Cocinar pasta
9	Freír - Sellar - Llevar sopa al punto de hervor - Hervir agua

## Cuidado y mantenimiento

QUE	COMO
Suciedad diaria normal sobre el vidrio (marcas de dedos, pelusas, etc)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desconecte el anafe de la alimentación</li><li>2. Aplique un limpiador neutro mientras el vidrio estuviera tibio aún (NO caliente !)</li><li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o con papel de cocina</li><li>4. Reconecte el producto a la alimentación nuevamente</li></ol>
Derrames de mezclas, azúcar sobre el vidrio	<p>Remueva inmediatamente los restos con una espátula de silicona o material resistente a la temperatura que no dañe la superficie del producto, con el cuidado que la superficie aun estuviera caliente</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Desconecte el producto de la alimentación.</li><li>2. Utilice la espátula con un ángulo de 30° para eliminar los restos aun adheridos de la suciedad</li><li>3. limpie con un paño limpio o con papel de cocina</li><li>4. Siga los pasos 2 a 4 del punto anterior 'Suciedad diaria....'</li></ol>
Derrame de líquido sobre los controles	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desconecte el producto de la alimentación</li><li>2. Absorba el derrame con un paño o esponja</li><li>3. Seque los controles con una esponja o un paño que absorba la humedad rápidamente</li><li>4. Seque el área con papel de cocina</li><li>5. Reconecte el producto a la alimentación nuevamente</li></ol>

## IMPORTANTE

Con el producto desconectado de la alimentación, la indicación 'H' no estará visible cuando la superficie aún estuviera caliente. Tome excesivas precauciones. Esponjas y paños muy abrasivos pueden dañar la superficie del anafe. Lea las instrucciones del producto antes de emplearlo. No deje residuos sobre la superficie dado que pueden quedar manchas definitivas

Remueva restos de azúcar caliente y pegada tan pronto sea posible. En caso se llegara a enfriar, será difícil de remover y puede dañar permanentemente la superficie del producto  
Tenga la precaución de no usar elementos filosos para no dañar la superficie del producto

El anafe puede hacer un sonido y desconectarse y los controles no funcionar mientras haya liquido en ellos  
Asegúrese que haya secado correctamente el área antes de volver a poner en funcionamiento el producto.

PROBLEMA	CAUSAS	QUE HACER?
El producto no funciona	Sin alimentación eléctrica	Asegúrese que el producto esté conectado a la alimentación y el interruptor alimente la instalación. Verifique que tenga energía eléctrica en otros productos. En caso de persistir este problema, consulte con el servicio técnico
Los controles no responden	Los controles esta bloqueados "Lo"	Desbloquee el producto (vea instrucciones de uso)
Los controles son difíciles de operar	Suciedad en la superficie del anafe Solo la punta del dedo toca el control	Refiérase a la sección de mantenimiento para limpiar el producto. Use la yema del dedo completa para operar los controles
La superficie de vidrio esta rayada	Ollas no adecuadas para el uso (no use ollas enlozadas o rústicas) Limpiadores o elementos muy abrasivos	Use elementos apropiados para mantener el anafe en óptimas condiciones. Vea sección "Mantenimiento y limpieza"

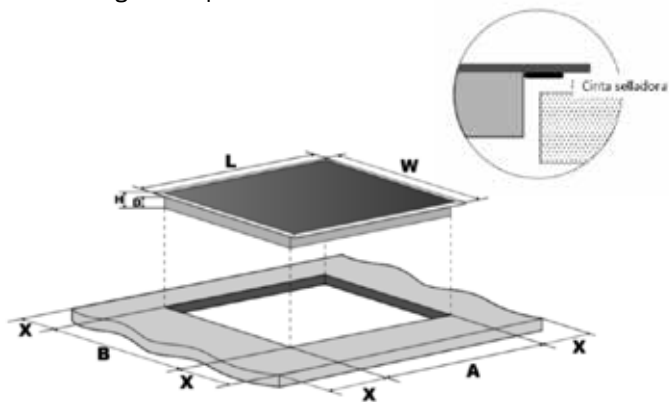
## Instalación

Practique una abertura en la superficie donde va a instalar el producto de acuerdo las medidas presentadas en el siguiente dibujo.

Para la instalación y el uso, debe reservar un espacio de 50 mm en torno de la abertura prevista

Asegúrese que la altura mínima de la mesada donde va a instalar el producto sea de 30mm. Seleccione una mesada resistente a la temperatura, de un material que no se deforme y no se degrade por la radiación de calor proveniente del anafe

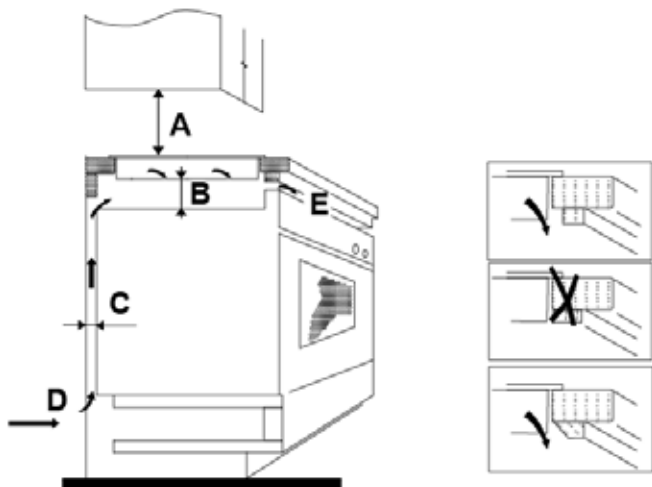
Vea el siguiente plano de instalación:



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
ESECAV	590	520	50	46	560	490	30 mínimo

Asegúrese que el anafe vitrocerámico tenga buena ventilación tanto de ingreso como de salida y ninguna de ellas estuviera bloqueada. Asegúrese que el anafe presente buen aspecto general y de funcionamiento.

Nota: la mínima distancia de seguridad entre el anafe y la alacena por encima de él es de 760 mm (o más).



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 Mínimo	20 Mínimo	Ingreso de aire	Salida de aire 5mm

## **Antes de instalar el anafe, asegúrese que:**

**1.** La superficie de trabajo esté nivelada, a escuadra, y que ninguna interferencia afecte con los requerimientos de espacio.

**2.** Que la mesada sea resistente a la temperatura

**3.** Si el anafe está dispuesto por encima del horno, éste debe tener un ventilador de enfriamiento o una aislación térmica entre ambos.

**4.** Que la instalación cumpla con todos los requerimientos de las normas y regulaciones aplicables.

**5.** Que se disponga de un interruptor montado de acuerdo a las reglamentaciones de la normativa local en cuanto a instalaciones eléctricas, conectado a la línea de energía que pueda desconectar el producto de la alimentación permanente. El interruptor debe tener un espacio de al menos 3mm entre sus polos vivos

**6.** Que el interruptor sea accesible al usuario con el anafe debidamente instalado

Consultar las normas de edificación y las leyes acerca de dudas en cuanto a la instalación

Utilice cerámicas resistentes a la temperatura y terminaciones fáciles de limpiar para la pared posterior y lugares cercanos al anafe.

Cuando haya instalado el anafe asegúrese que:

El cable de alimentación no sea alcanzado por puertas o cajoneras durante un uso normal.

Exista un adecuado flujo de aire desde el exterior al gabinete a la base del anafe

Si el anafe está instalado arriba de una cajonera o una alacena, debe instalarse una aislación térmica en forma de barrera de protección a la temperatura en la base del anafe

Que el interruptor sea accesible al usuario con el anafe debidamente instalado

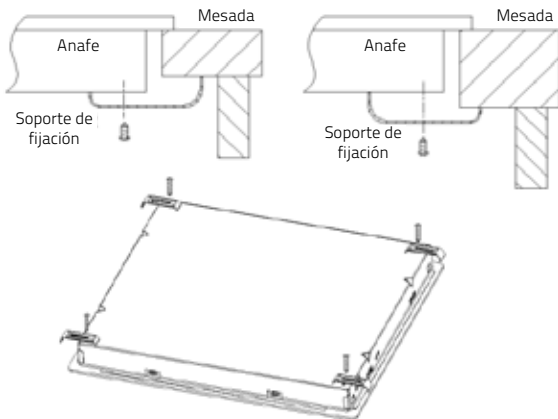
Antes de colocar los soportes de fijación

Coloque la unidad en un lugar estable, plano, sin irregularidades (use el empaque si fuera necesario)

No ejerza presión sobre los controles del producto

Fije los soportes de fijación en la superficie atornillando los cuatro soportes en la base (vea el dibujo antes de la instalación).

Ajuste la posición del soporte de fijación para ajustarlo a los diferentes espesores de la mesa de trabajo o mesada.





## **Precauciones.**

- 1.** El anafe debe ser instalado por personal técnico calificado o técnicos. Tenemos profesionales a su entera disposición. Nunca lleve a cabo esta operación por sus propios medios.
- 2.** Este producto no debe ser instalado por encima de refrigeradoras, lavavajillas, secarropas.
- 3.** El anafe vitrocerámico debe ser instalado de manera tal de que la radiación de calor sea apropiada a ollas y sartenes usada (y así mejorar su performance).
- 4.** La pared y las zonas aledañas a la zona de calor del anafe deben resistentes a la temperatura y que no se degraden por ella.
- 5.** No deben ser usados limpiadores a vapor
- 6.** El anafe vitrocerámico puede ser conectado solamente a una alimentación con una impedancia menor a 0.427 Ohm. En caso necesario por favor consulte su compañía de energía para conocer más acerca de eso.

## **Conectando el anafe a la energía eléctrica**

Existen 2 maneras de conectar el producto según la configuración del mismo y las regulaciones locales

### **1. CONEXIÓN DE SU INSTALACIÓN AL BLOQUE DE TERMINALES (BORNERA DE CONEXIÓN)**

En este caso, su anafe no dispone de un cable para conectarlo a su instalación, por cuestiones reglamentarias,

debiéndose conectar instalación eléctrica de su domicilio al producto en el bloque de terminales. Utilice un cable del tipo H05BB-F que no queden en contacto con el producto. Para ello debe disponer de una alimentación (cables cuya característica figura a continuación) conectados a un interruptor principal -como fue señalado anteriormente- que corte la alimentación mientras se conectan los mismos al bloque de terminales que posee el producto.

**Nota:** El cable de tierra amarillo/verde debe estar conectado al terminal con el símbolo y debe ser más largo que los otros cables.

Quite unos 70mm del recubrimiento protector del cable de alimentación (B).

Quite unos 10mm del recubrimiento de los hilos.

Conecte los hilos al bloque de terminales como se indica en el diagrama situado junto al bloque de terminales.

Cierre la cubierta del bloque de terminales (A) y apriete los tornillos, Asegure el cable de alimentación (B)

Terminada la conexión eléctrica, encaje el anafe en su ubicación y fíjelo a los soportes de fijación indicado anteriormente.

**ADVERTENCIA:** La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que el anafe se pueda retirar de la superficie de apoyo con libertad, y debe colocarse de manera que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

**Nota:** El cable de tierra amarillo/verde debe estar conectado al terminal con el símbolo y debe ser más largo que los otros cables.

Quite unos 70mm del recubrimiento protector del cable de alimentación (B).

Quite unos 10mm del recubrimiento de los hilos.

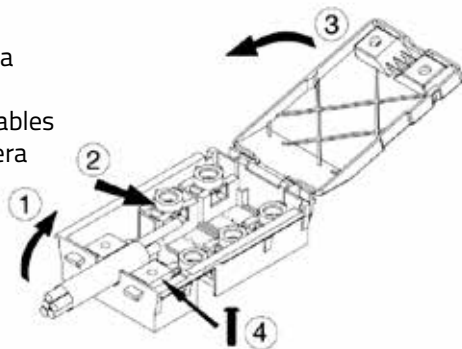
Conecte los hilos al bloque de terminales como se indica en el diagrama situado junto al bloque de terminales.

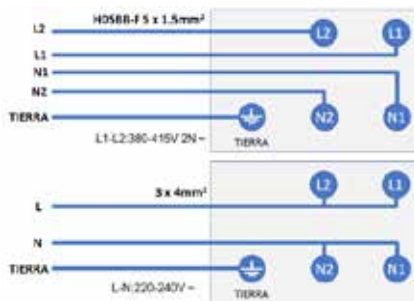
Cierre la cubierta del bloque de terminales (A) y apriete los tornillos, Asegure el cable de alimentación (B)

Terminada la conexión eléctrica, encaje el anafe en su ubicación y fíjelo a los soportes de fijación indicado anteriormente.

**ADVERTENCIA:** La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que el anafe se pueda retirar de la superficie de apoyo con libertad, y debe colocarse de manera que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base.

1. Abrir la bornera de conexiones
2. Conectar los cables
3. Cerrar la bornera de conexiones
4. Ajustar los tornillos

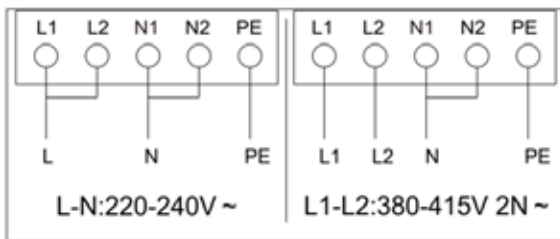




## 2. CONEXIÓN DEL PRODUCTO A SU INSTALACIÓN ELÉCTRICA

En este caso, el producto dispone de un cable de conexión de aproximadamente 40cm de longitud

La alimentación debe ser conectada en cumplimiento con la normativa relevante con un interruptor. El método de conexión de las conexiones es mostrado abajo.



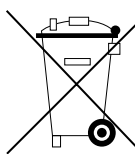
El cable no debe ser estirado ni compactado

El cable debe ser regularmente controlado y solamente reemplazado por una persona calificada

Si el cable estuviera dañado y necesita ser reemplazado, esta operación debe ser realizada por un técnico de servicio usando herramientas apropiadas y componentes originales para prevenir cualquier tipo de accidente.

Si el producto está siendo conectado directamente a la energía principal, un interruptor multi-polar debe ser instalado, con un mínimo de 3 mm entre sus contactos.

El instalador debe asegurar la conexión eléctrica correcta, así como el cumplimiento de las regulaciones locales en cuanto a seguridad.



### **DISPOSICIÓN FINAL DEL PRODUCTO**

Los productos fuera de servicio, que no funcionan o, sean obsoletos, deben ser descartados según las normas y leyes aplicables a su localidad, jurisdicción o país.

Recomendamos que conozca acerca de estas normas en detalle, contacte a su distribuidor o a la autoridad de su jurisdicción para tal finalidad.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Marca	ENERGY SAFE
Anafe Eléctrico Vitrocerámico	ES60AV
Zonas de cocción	4 zonas (1 zonal dual de mayor potencia)
Alimentación	220-240V~ 50/60Hz Clase I
Potencia	6400W
Dimensiones Ancho x Profundidad x alto (mm)	590 x 520 x 50
Dimensiones de la abertura para embutido A x B (mm)	560 x 490

*\* Pesos y dimensiones aproximadas. Debido a la constante innovación de nuestros productos, las características técnicas pueden variar sin previo aviso*



Importa, Distribuye y Garantiza:  
Energy Safe S.A. Av. Mitre 1180  
(1602) Florida . Buenos Aires . Argentina  
CUIT: 30-71449163-2  
Hecho en China



Certificado según las  
normas IEC 60335