



MANUAL DE USUARIO

ANAFE DE INDUCCIÓN

COOKTEC



Aliado de emprendedores

índice

01	Manual de uso	3
01.1	Instrucciones de seguridad	3
02	Mantenimiento y limpieza	4
02.1	Información de mantenimiento y limpieza	4
02.2	Utensillos no adecuados para el producto	5
03	Información de colocación	6
03.1	Requisitos de espacio	6
03.2	Requisitos eléctricos	6
04	Cuidado y conservación	6
04.1	Mantenimiento general	6
04.2	Flujo de aire y temperatura	7
05	Especificaciones técnicas	7
05.1	Información técnica del producto	7
06	Información de panel de control	7
06.1	Panel de control	7
07	Métodos de cocción	8
07.1	Cocción Modo Potencia	9
07.2	Cocción Modo Temporizador	9
08	Diagrama de cableado eléctrico	10
03.1	Cableado eléctrico	10

01. Manual de uso

01.1 Instrucciones de seguridad

- ▶ Al utilizar electrodomésticos, siempre deben seguirse las siguientes precauciones básicas de seguridad:
 1. Lea todas las instrucciones.
 2. No toque la superficie de vidrio después de cocinar.
 3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
 4. No debe ser operado por personas menores de 16 años. Cualquier persona que opere esta máquina debe estar capacitada e instruida en su uso y cuidado.
 5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar las partes.
 6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato haya tenido un mal funcionamiento o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
 7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
 8. No utilice el aparato al aire libre (este punto puede omitirse si el producto está específicamente diseñado para uso al aire libre).
 9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
 10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno calentado. Tenga extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Mantenga la unidad alejada de otras fuentes de calor.
 11. Para desconectar, apague el control, luego retire el enchufe del tomacorriente.
 12. No utilice el aparato para otros usos distintos al previsto. Si se usa para freír, el usuario debe operar in situ y controlar la temperatura del aceite. Siempre apague la cocina de inducción al salir.
 13. No cocine en una superficie de cocción rota. Si la placa de vidrio está agrietada, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la superficie rota y crear el riesgo de descarga eléctrica. Si la placa de vidrio está rota, corte inmediatamente el suministro eléctrico y desconecte el enchufe.

14. Limpie la placa con precaución: apague el interruptor de encendido y desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Si se usa un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
15. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa en funcionamiento, ya que pueden calentarse.
16. No se debe operar esta cocina de inducción por personas con marcapasos.-

02. Mantenimiento y limpieza

02.1 Información de mantenimiento y limpieza

- ▶ La cocina de inducción de su empresa es fácil de mantener limpia. Asegúrese de seguir estas sencillas instrucciones:
 1. Apague la unidad y desconecte el enchufe de cualquier toma de corriente antes de limpiarla.
 2. Cuando la unidad esté fría, limpie la superficie y el cuerpo con un paño húmedo. Use un agente de limpieza suave en la carcasa de acero inoxidable para la suciedad grasosa o persistente. No use un limpiador a base de lejía, como un limpiador de hornos, ya que puede dañar la cocina.
 3. Para limpiar la superficie de vidrio, use un detergente suave o una crema limpiadora para cocinas de vidrio. Retire el detergente y limpie con un paño o toalla de papel humedecido con desinfectante.
 4. Nunca sumerja la cocina en agua ni la coloque en el lavavajillas.

Nota: Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia, y si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no se garantiza que no ocurran interferencias en una instalación en particular.

- Si este equipo interfiere con la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

1. Reoriente o reubique la antena receptora.
2. Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
3. Conecte el equipo a una toma de corriente que esté en un circuito diferente al del receptor.
4. Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.
5. Cualquier cambio o modificación que no esté expresamente aprobado por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

02.2 Utensillos no adecuados para el producto

1. Utensillos de cerámica (sin revestimiento especial), vidrio, cobre, bronce, con fondo de aluminio.
2. Sartenes con patas o bandejas planas. Nota: Se recomienda usar sartén de hierro fundido / acero inoxidable o una olla de grado alimenticio con magnetismo para calentar. El diámetro de la zona de calentamiento en la base debe ser mayor de 12 cm (4,5").
3. Coloque la cocina sobre una superficie plana, pero manténgala alejada de la pared u otros objetos. Para obtener mejores resultados, deje al menos 4 pulgadas de espacio a cada lado. Cuando la entrada o la salida de aire están bloqueadas, la temperatura interna de la cocina sube y puede apagarse automáticamente durante la cocción.
4. Manténgase alejado de fuentes de agua; la cocina no funcionará si la entrada o salida de aire está mojada.
5. Manténgase alejado de la estufa de gas o de una cocina de carbón. Si la temperatura ambiente es alta, la cocina dejará de calentar.
6. No utilice esta cocina cerca de tarjetas de crédito, discos, relojes o radios.
7. No coloque una lata sellada en la cocina, ya que puede explotar.
8. No coloque papel o tela entre la cocina y el utensilio de cocina para evitar el sobrecalentamiento.
9. Si los alimentos se cocinan demasiado o se deja una sartén vacía sobre la cocina durante mucho tiempo, puede dañar el utensilio de cocina.

03. Información de colocación

03.1 Requisitos de espacio

- ▶ Todas las unidades requieren un espacio mínimo de 4" (101.6 mm) entre todos los lados de la carcasa y cualquier superficie u obstáculo.
- ▶ Todas las unidades empotradas o integradas requieren un espacio mínimo de 6" (152 mm) debajo de la unidad. El espacio debe tener aberturas que permitan el flujo de aire frío hacia las rejillas de ventilación de la cocina. Si se bloquea la entrada de aire o la salida de escape, la temperatura interna aumentará, lo que provocará un código de error .

Nota: : Los 6" (152 mm) pueden reducirse si se agregan ventiladores adicionales y conductos para proporcionar ventilación forzada

- ▶ Evite instalar la unidad cerca de otros equipos que generen exceso de calor y vapores grasos que puedan ser atraídos a la unidad por su ventilador (ej., parrillas, freidoras, etc.).
- ▶ Evite colocar la unidad cerca de elementos que generen vapor excesivo que pueda ser atraído a la unidad por su ventilador (ej., cocedores de pasta, baños de vapor, lavavajillas, etc.).

03.2 Requisitos eléctricos

- ▶ Proporcione siempre un circuito eléctrico dedicado para el equipo.
- ▶ No extienda ni cambie el cable de alimentación sin permiso ni utilice una regleta.
- ▶ **Este equipo debe conectarse a una toma de 20A para su correcto funcionamiento.**

04. Cuidado y conservación

04.1 Mantenimiento general

1. Todas las unidades deben revisarse para detectar acumulación de residuos en las rejillas de ventilación de entrada y salida en la parte inferior de la unidad.
2. Si se encuentran residuos en las rejillas, debe desenchufar la unidad y limpiar los residuos con un cepillo y un paño secos para garantizar que el flujo de aire adecuado llegue al equipo.

04.2 Flujo de aire y temperatura

- Evite operar en temperaturas ambiente superiores a 50 °C (122 °F).

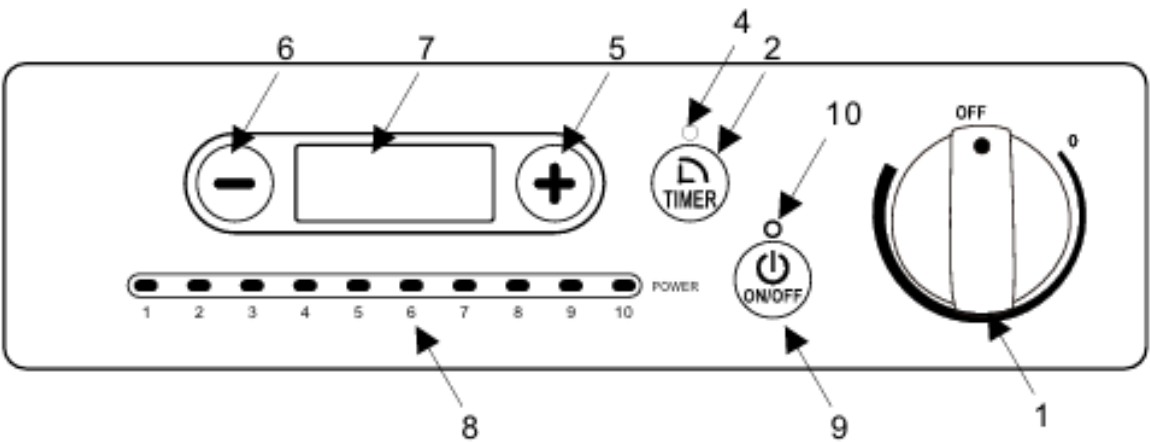
05. Especificaciones técnicas

05.1 Información técnica del producto

Modelo	Voltaje	Potencia	Frecuencia	Conexión eléctrica
COOKTEC	220V	3500 W	50Hz	20A

06. Información sobre panel de control

06.1 Panel de control



1. Perilla de ajuste de potencia.
2. Función de temporizador.
3. Luz indicadora de encendido.
4. Luz indicadora del temporizador.
5. Botón '+' para aumentar.
6. Botón '-' para disminuir.
7. Pantalla LED.
8. Luces LED de nivel de potencia.
9. Botón de encendido/apagado.
10. Luz indicadora de encendido.

07. Métodos de cocción

- ▶ Las cocinas tienen dos modos de cocción diferentes: Modo de Potencia y Modo de Temporizador
- ▶ Conecte la cocina a un tomacorriente de fase única y aterrizado. Los modelos funcionarán a 220V, consumiendo un máximo de 3500W, dependiendo del modelo. Verifique la placa de características en la unidad para confirmar el voltaje y la potencia correctos. Los voltajes por debajo de 220V pueden resultar en menos potencia de la nominal y tiempos de calentamiento más lentos.

Nota: Para un funcionamiento adecuado, se debe usar un circuito dedicado independiente para cada unidad instalada. Cada circuito debe estar protegido con un disyuntor de 32A. Cuando su aplicación requiere calor intenso o desea un aumento rápido de temperatura, se debe utilizar el modo de Potencia.

07.1 Cocción Modo Potencia

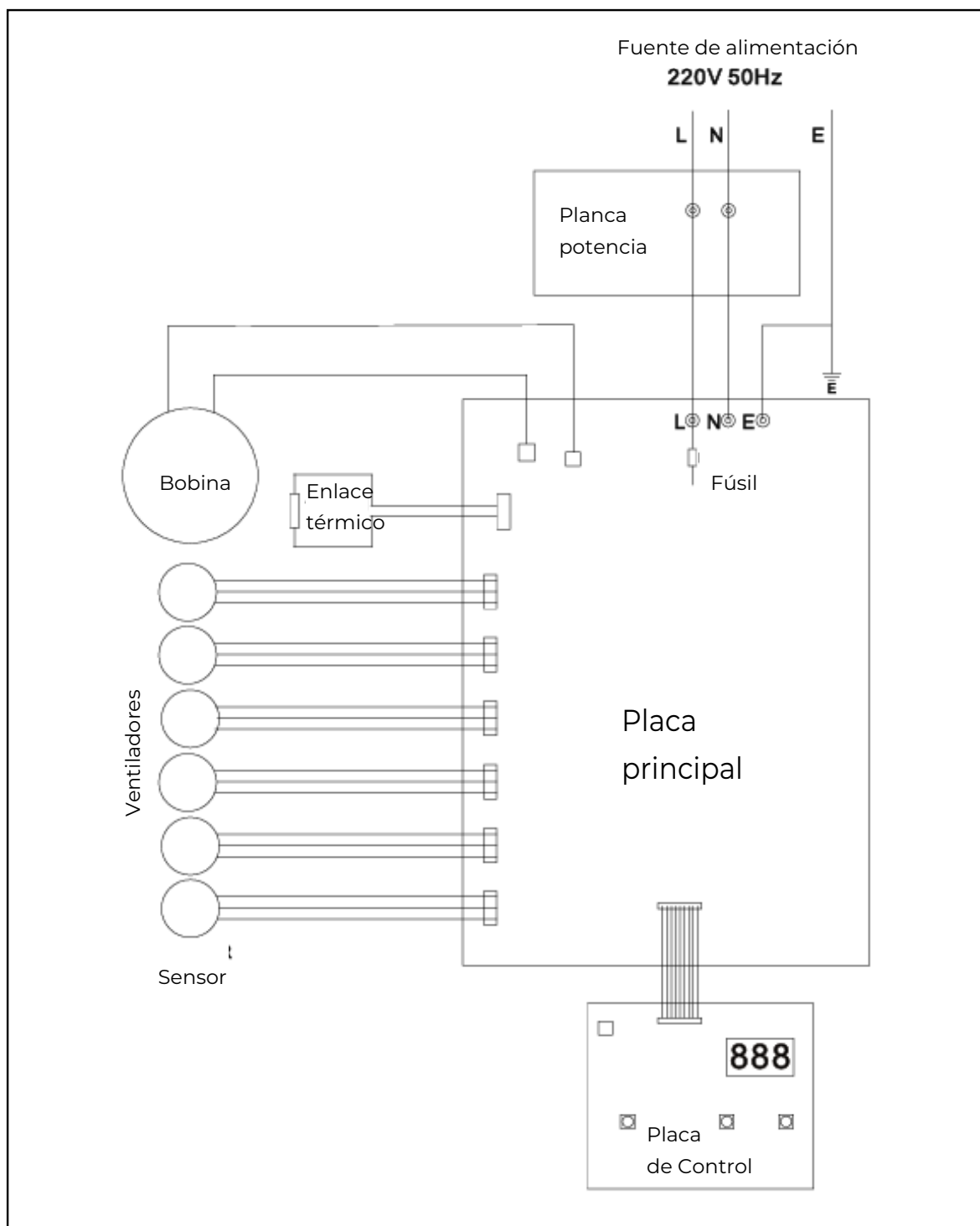
1. Encienda la cocina presionando el botón 'ON/OFF' y girando el botón de control en sentido horario.
2. Gire el botón de control en sentido antihorario para disminuir la potencia o en sentido horario para aumentarla.
3. Para apagar la cocina o el wok, gire el botón de control a "OFF" y la pantalla LED mostrará '----'. Luego, presione el botón 'ON/OFF'. Después, retire el enchufe de cualquier toma de corriente.

07.2 Cocción Modo Temporizador

1. Encienda la cocina presionando el botón 'ON/OFF' y girando el botón de control en sentido horario.
2. Presione el botón del Modo de Temporizador. (0~23:59 hrs)
3. Presione los botones "+" o "-" para ajustar en incrementos de 1 minuto (000:59 min); mantenga presionado "+" o "-" para ajustar en incrementos de 5 minutos. Cuando los minutos se muestren, los dos dígitos parpadearán en '00:00'. Presione el botón de Temporizador nuevamente y use el botón "+" o "-" para ajustar en incrementos de 1 hora (023:59 hrs). Cuando la hora se muestre, los dos dígitos parpadearán en '00:00'.
4. Para apagar la cocina, gire el botón de control a 'OFF' y presione el botón 'ON/OFF', luego retire el enchufe de cualquier toma de corriente.

08. Diagrama de cableado eléctrico

08.1 Cableado eléctrico





Garantía

- La garantía de 12 meses cubrirá cualquier desperfecto de fabricación u origen del producto y problemas o daños de motor y/o plaqueta, previa verificación técnica. Quedan excluidos de la misma todos los consumibles y repuestos. El tiempo se estima desde la fecha que figura en la factura de compra.

CONTACTATE CON NOSOTROS

Atención al Cliente

(+54 11) 5881-3196

✉ mesadeayuda@moretti.com.ar

Líneas Rotativas

(+54 11) 4103-4500

(+54 11) 5670-4400

