

260.00 mm

Utensilios de cocina adecuados que sean compatibles con la inducción

Utilice los utensilios de cocina suministrados con la olla, trate de no utilizar otros utensilios de cocina.

En caso de que prefiera utilizar otros utensilios de cocina, asegúrese de que:

1. El material de la olla es de hierro (arrabio, acero inoxidable, hierro esmaltado).
2. Los utensilios de cocina deben ser de fondo plano con un diámetro no inferior a 12 cm y no superior a 26 cm.
3. Tenga en cuenta que los utensilios de cocina hechos de aluminio, vidrio, cerámica o arcilla no se pueden usar con la cocina de inducción electromagnética.

Solución de Problemas

A. La olla no se enciende después de presionar la tecla de encendido / apagado. Por favor, compruebe:

1. ¿Está bien fijado el enchufe?
2. ¿Sin electricidad?
3. En caso de que siga caliente, puede que la olla haya alcanzado la temperatura que se estableció anteriormente, la olla volverá a funcionar después de un tiempo.
4. Puede que el protector de calentamiento este funcionando, intente de nuevo después de unos minutos.

B. Si la temperatura se vuelve irregular durante la cocción, verifique:

¿El fondo de la olla no es del tipo plano? ¿O el centro del fondo es del tipo hueco (o del tipo que tiene pies)?

Datos	Significado	Sugerencia
E 1	El voltaje es inferior a 150 V	Verifique el voltaje
E 2	El voltaje es superior a 270 V	Verifique el voltaje
Pantalla normal	No hay maceta en el plato o el material de la maceta no es correcto	Use una olla adecuada
E 4	La corriente eléctrica es mayor que la permitida	Asegúrese de utilizar el tipo correcto de olla, cambie una nueva y vuelva a encenderla
E 5	El sensor de temperatura interior no funciona	Enviar al centro de servicio para su verificación
E 6 E 7	La temperatura interior es demasiado alta El sensor de temperatura de la placa no funciona	Verifique que tanto la ventilación de aire hacia adentro como hacia afuera no estén bloqueadas Enviar al centro de servicio para su verificación
E 8	La temperatura de la placa es alta	Reducir la temperatura establecida

CUK
by GADNIC

ANAFE A INDUCCIÓN
PORTÁTIL
AV150



MANUAL DE USUARIO

ANAFE012

INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

Nuestra cocina de inducción utiliza el método de calentamiento electromagnético y la tecnología avanzada de control por microcomputadora, es la opción ideal para la familia moderna para diferentes tipos de cocina.

Panel de control

El panel de control de la cocina electromagnética tiene tres tipos: Teclas de operación básicas.

Teclas de ajuste de funciones.

Teclas de funcionamiento básico: Teclas de encendido / apagado y +/-.

Tecla de configuración de función: presione la tecla separada, puede elegir una función diferente, por ejemplo, cocinar arroz, sopa, hervir agua, leche caliente, sopa de arroz, estofado, barbacoa, freír, olla caliente, etc.

Método de cocción manual

- 1. Salteado:** Adecuado para cocinar a alta temperatura, como freír verduras.
La potencia se puede ajustar presionando la tecla (+) o (-), con función de protección contra sobrecalentamiento.
- 2. Olla caliente:** con función de protección contra quemaduras en seco, adecuada para diferentes tipos de cocción a base de sopa, y puede hervir el agua, usar alta potencia para calentar, cuando la temperatura alcanza el punto de ebullición, la cocina de inducción reduce el calentamiento automáticamente y alarma varios minutos.
- 3. Hervir el agua:** use alta potencia para calentar, cuando la temperatura alcance el punto de ebullición, la cocina de inducción reduce el calentamiento automáticamente.
- 4. Barbacoa:** Adecuado para freír u hornear pasteles, freír o tostar la comida. La temperatura se puede ajustar y tiene función de sobrecalentamiento.
- 5. Freír:** apto para cocciones a alta temperatura.
La potencia se puede ajustar presionando la tecla (+) o (-), con función de protección contra sobrecalentamiento.

Método de cocción automático

- 1. Sopa / Congee:** use potencia media para calentar, cuando la temperatura se acerque a la ebullición, el calentamiento se reducirá automáticamente. Durante este período, la función de calentamiento intermitente continúa cocinando según el tiempo programado. Esta función tiene un sensor de ebullición automático para evitar sobre ebullición y sobre cocción.
- 2. Cocción de arroz:** use la energía automática para calentar el arroz.
- 3. Guiso:** adecuado para alimentos que necesitan enfriarse lentamente para mantener su delicioso sabor original, el tiempo de cocción diseñado es de 120 minutos y puede ajustar el temporizador y la potencia automáticamente durante la cocción.

* **Temporizador:** ajusta el tiempo de cocción.

* **Potencia consumida:** compruebe la potencia de calefacción.

Precaución al utilizar la función automática

1. Esta olla se apagará automáticamente por el sensor debajo de la placa cristalizada si el agua se hierve. Por tanto, el tiempo necesario para hervir el agua varía según el tipo de utensilio utilizado, el volumen de agua, el grosor de la base del utensilio, etc.
2. Como la precisión de la tecla de función automática se ve muy afectada por la temperatura inicial de la olla, asegúrese de que la olla esté en estado frío antes de usar la función automática.
3. Cuando la olla está cocinando en una situación de baja potencia, el calentamiento se realiza de forma intermitente, esto es normal.
4. Para cocinar gachas, use solo la olla original de base plana que se suministra con la olla. Recomendamos 1 ración de arroz por 9 raciones de agua y no debe exceder el 80% de la capacidad de la olla. Extienda el arroz de manera uniforme en la olla para evitar que se desborde cuando se hierva el agua.
5. Para cocinar sopa, el nivel de agua inicial no debe exceder el 80% de la capacidad de la olla. Esté atento cuando cocine sopa para evitar que se desborde o se seque.

Guía de seguridad importante

- Utilice un enchufe de más de 10 A por separado, no utilice un enchufe múltiple ni lo utilice con otros aparatos eléctricos en un enchufe.
- Coloque la cocina de inducción a nivel, a 10 cm de la pared.
- Nunca lave la olla directamente en agua.
- No utilice la olla cerca de los niños, para evitar quemaduras.
- No coloque ningún producto de hierro sobre la superficie de la olla para evitar accidentes.
- Para el pie enlatado, debe abrirse antes de calentar para evitar la explosión de la lata debido a la expansión del calor.
- No utilice la olla cerca del horno de gas o de aceite.
- No use la olla sobre la alfombra o sobre una mesa cubierta con un mantel, de lo contrario, la ventilación de aire podría bloquearse y la temperatura interior de la máquina no se puede reducir para que funcione normalmente.
- No use la olla si está defectuosa o su cable de alimentación está defectuoso o si la olla se ha caído o muestra daños visibles.
- Si se requiere servicio, esta olla debe enviarse al centro de servicio aprobado para su revisión. No asista a realizar la reparación usted mismo.

**SERVI
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar