

# Smart Induction



*...para toda la vida!*

Placa Vitrocerámica de Inducción  
**Smart Cook I4**



# Índice

Advertencias de seguridad .....	2
Instrucciones de instalación .....	3
Datos técnicos del equipo .....	3
Instalación .....	4
Conexión eléctrica .....	6
Conexión a alimentación .....	7
Diagrama de conexiones eléctricas .....	7
La cocción por inducción .....	8
Principio de funcionamiento .....	8
Ventajas de la cocción por inducción .....	8
Recipientes adecuados para inducción .....	9
Recomendaciones de uso .....	9
Funciones básicas de control .....	11
Accionamiento de panel táctil .....	11
Calibración inicial automática .....	12
Encendido y apagado del equipo .....	13
Bloqueo de teclado .....	14
Selección de foco y nivel de potencia .....	14
Función de Potencia Máxima .....	15
Temporizador .....	16
Función Stop & Go .....	18
Límite de Potencia del Equipo .....	19
Acciones automáticas .....	22
Protección de activación accidental de teclas .....	22
Apagado automático de focos .....	22
Función de detector de ollas .....	23
Indicador de calor residual para cada foco .....	23
Indicadores de estados especiales .....	24
Limpieza y cuidados .....	25
Certificado de Garantía .....	27

## Importante

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta guía de usuario contiene el Certificado de Garantía ORMAY.

# Advertencias de seguridad

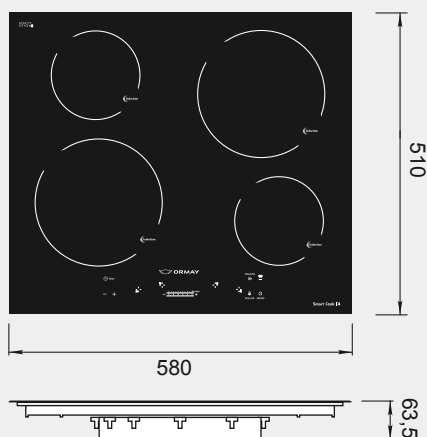
- Lea atentamente las siguientes recomendaciones antes de instalar y utilizar el equipo.
- Este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo a las instrucciones provistas en este manual.
- Una incorrecta instalación del equipo puede derivar en daños a personas y cosas, y a la anulación de la garantía y/o futuros reclamos.
- No deje el equipo sin atención mientras se encuentre en uso.
- El sobre calentamiento es causante de humos y derrames grasosos que podrían prenderse fuego.
- No use la superficie de la placa de inducción como área de trabajo o para apoyar otros elementos.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable cerca de la placa de inducción ya que pueden ser afectados por el campo electromagnético del mismo (tarjetas de crédito, tarjetas de memoria, equipos electrónicos, teléfonos celulares, computadoras, reproductores mp3, etc.).
- Nunca utilice el equipo para calentar la habitación.
- No deje niños sin atención en alrededores del equipo en funcionamiento.
- No permita a niños jugar, sentarse o pararse sobre el equipo.
- No coloque elementos de interés para los niños cerca ni por encima del equipo.
- Menores, ancianos o personas con algún grado de discapacidad deben estar acompañados de una persona competente que los instruya sobre su uso.
- No ponga en funcionamiento este equipo con temporizadores externos o sistemas de controles remotos ajenos al mismo.
- Luego de su uso, y para mayor seguridad, apague siempre los focos y el equipo como se describe en el presente Manual.
- Este equipo ha sido diseñado para uso doméstico exclusivamente y no debe utilizarse con otro propósito.

# 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 los ajustes o reparaciones que resulten necesarios.
- Luego de desempacar la unidad, asegúrese que la misma se encuentra intacta y no presenta ningún daño causado por el transporte.
- Si la unidad presenta algún daño no la utilice y contacte a su vendedor.

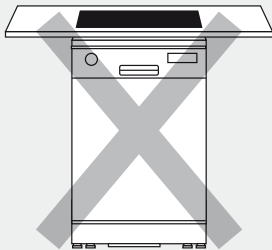
## Datos técnicos

Potencia Nominal	7200 W
Voltaje Nominal	220-240 V
Frecuencia	50-60 Hz
Zonas de cocción	4 Focos
Potencias máximas de Focos	2 x D=210mm →2000W c/u / 2 x D=145mm →1600W c/u
Tipo de cable	3x4mm <sup>2</sup> / Sin enchufe de salida / L=1500 mm
Dimensiones del equipo	580 x 510 x 63,5 mm (ancho x largo x alto)
Dimensiones del corte para alojamiento del equipo	535 x 480 mm
Espesores de mesada requeridos	Mín. 20 mm / Máx. 40 mm
Fijación a mesada	Bridas especiales provistas
Sellado	Sellador de silicona



## Instalación

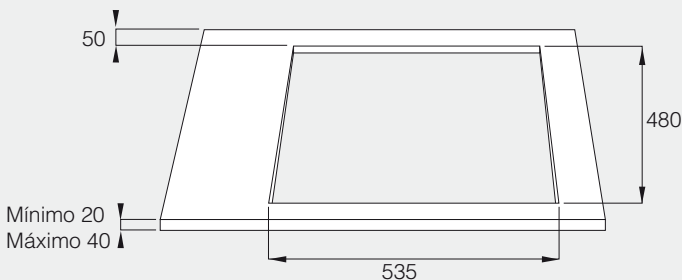
- Las intervenciones deben que ser efectuadas siempre con el aparato desconectado de la red eléctrica.
- La instalación de este equipo puede efectuarse en mesadas de diversos tipos de materiales -piedras naturales o artificiales, metal, madera o aglomerados revestidos con laminados plásticos, mampostería, etc.-siempre que los mismos sean resistentes al calor (Temperatura máxima de 85°C).
- Las dimensiones del alojamiento en la mesada son las que se indican en las figuras.
- No se aconseja la instalación sobre un horno. De ser indispensable asegurar que el mismo posea un eficaz sistema de ventilación. No se debe producir de ningún modo el pasaje de aire caliente desde el horno hacia el plano inferior de la placa de inducción.
- Prever despejes y ventilaciones como se indica en las figuras.
- Utilizar selladores de silicona para el perímetro del equipo.
- 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 cuatro lados del equipo con la mesada.



### Atención

Nunca ensamblar la placa de inducción sobre un electrodoméstico como lavavajillas, freezer, lavarropas, etc.

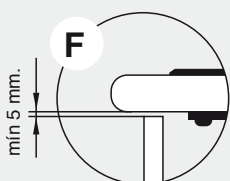
### Dimensiones de alojamiento en la mesada



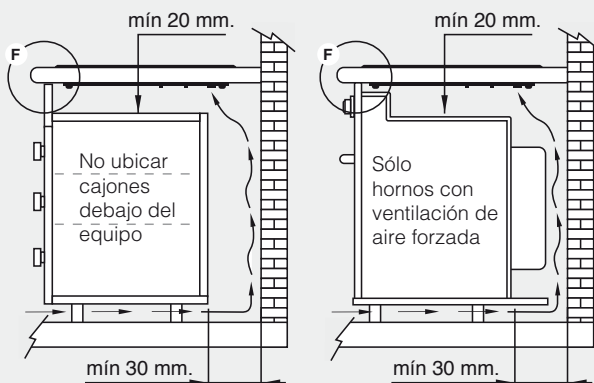
### Atención

Asegurar el perfecto sellado del equipo a la mesada.

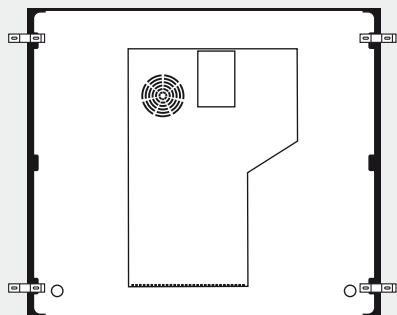
## Despejes de ventilación y seguridad sobre hornos y amoblamientos



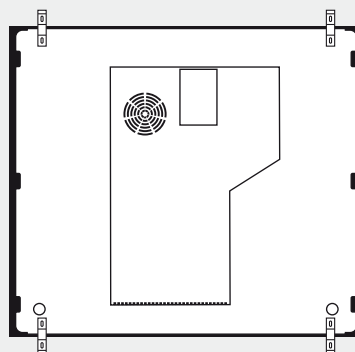
Ventilación mínima debajo de la mesada



## Disposición de Bridas de fijación a mesada



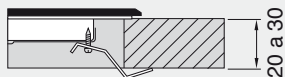
Sobre los laterales



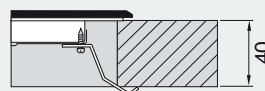
Sobre frente y posterior

## Disposición de bridas según espesor de mesada

En mesadas de 20 y 30 mm de espesor



En mesadas de 40 mm de espesor



### Importante

Para colocar las Bridas en la posición seleccionada retirar los tornillos en esa ubicación y usar los mismos para fijarlas.

## Conexión eléctrica

### Antes de efectuar la conexión eléctrica verificar:

- Las características de la instalación cumplen lo indicado en la placa de características colocada en la cara inferior del equipo.
- La potencia requerida por el equipo es compatible con la disponible en lugar donde será instalado.
- Comprobar que la instalación cuente con la conexión a tierra reglamentaria.

### Atención

- Utilice elementos de seguridad al manipular el aparato en su instalación.
- Es esencial y obligatorio un correcto sistema de conexión a tierra.
- La red debe poseer dispositivos de seguridad para la desconexión total del equipo: llave térmica, disyuntor, etc.
- El equipo debe estar desconectado de la corriente eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- No utilizar la placa de inducción si su superficie de cocción se encuentra rota o quebrada. En ese caso desconectar el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica y contactar un técnico calificado.
- El no cumplir estos consejos puede conducir al shock eléctrico e incluso la muerte.



### Importante

La instalación debe ser realizada únicamente por un electricista matriculado de acuerdo a las normas y reglamentos de seguridad eléctrica vigentes.

## Conexión a alimentación

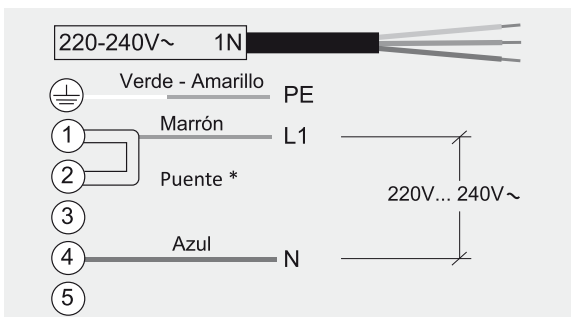
- El equipo debe ser conectado a una línea exclusiva que posea bornera de conexión.
- Instalar un interruptor de la red eléctrica en el cableado fijo que permita una desconexión completa en condiciones de sobretensión, de acuerdo con la normativa vigente.
- El equipo se provee con cable específico, sin enchufe de salida, con extremos grapados.
- No utilizar adaptadores ni prolongadores de ningún tipo.
- El interruptor omnipolar, deben encontrarse al alcance de la mano, para poder ser desconectado rápidamente en caso de emergencia.
- El cable de alimentación a la red eléctrica debe disponerse de tal manera que ningún sector del mismo alcance una temperatura superior a los 50º C con respecto a la temperatura ambiente.
- Los cables no deben estar doblados ni comprimidos.

- Este aparato no está previsto para hacerlo funcionar por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- El fabricante declina toda responsabilidad ante la inobservancia de estas indicaciones en el caso de eventuales daños a personas o cosas.

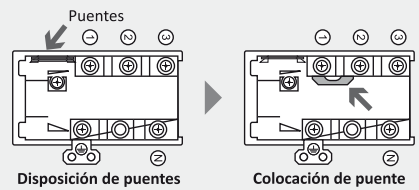
## Diagrama de conexiones eléctricas

### Para red eléctrica monofásica:

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



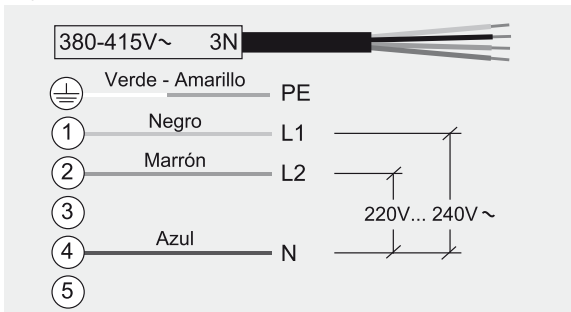
### Bornera del equipo



\* Este puente está ubicado en el lateral de la bornera. Se anexan dos puentes pero se utiliza uno solo.

### Para red eléctrica trifásica:

Este equipo puede ser conectado a una red eléctrica trifásica, según el siguiente esquema (el cable de cuatro polos no es provisto con el equipo):



### Atención

Se deberán utilizar únicamente dos fases (L1 y L2) y un neutro (N). Una conexión incorrecta podría inutilizar el equipo.

### Importante

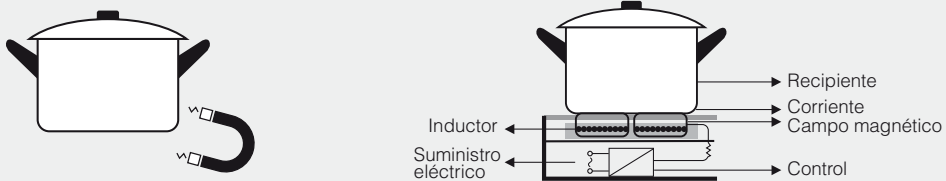
Si el cable de alimentación se ha dañado, el mismo debe ser reemplazado por otro de iguales características. Contacte un centro de asistencia técnica autorizado o un técnico de competencia similar, a fin de prevenir todo tipo de riesgos.



# La cocción por inducción

## Principio de funcionamiento

El principio de funcionamiento de los equipos de inducción Smart Cook de ORMAY se basa en las propiedades electromagnéticas de los metales y funciona con la mayoría de los recipientes de cocción.



La propiedad magnética de un metal se comprueba fácilmente con cualquier imán disponible. El inductor del equipo crea un campo magnético, el cual se focaliza con precisión en la base de la olla.

En la misma el campo magnético se transforma en corriente inducida, que toma la forma de calor y es transmitido rápidamente desde el mismo recipiente al alimento.

## Ventajas de la cocción por inducción

- Alta eficiencia y mínima dispersión en la transferencia del calor.
- Cocción más rápida que los demás sistemas con gran ahorro de tiempo y energía eléctrica.
- Flexibilidad y precisión en la regulación de las temperaturas de cocción.
- Múltiples funciones automáticas de seguridad.
- La limpieza es muy simple al poseer una superficie de cocción plana.
- La superficie plana minimiza los riesgos de derrames y vuelcos.

## Recipientes adecuados para inducción

Como se ha mencionado en el punto anterior, sólo los recipientes de material ferromagnético son adecuados para cocinar por inducción y estos materiales son:

- Acero inoxidable magnético
- Acero esmaltado
- Acero con fondos antiadherentes
- Hierro fundido
- Hierro fundido esmaltado
- Recipientes especiales para inducción de acero inoxidable
- Recipientes de aluminio o bronce con placa ferromagnética en la base

### Importante

ORMAY recomienda utilizar sólo recipientes con base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque del recipiente o en la base del mismo.



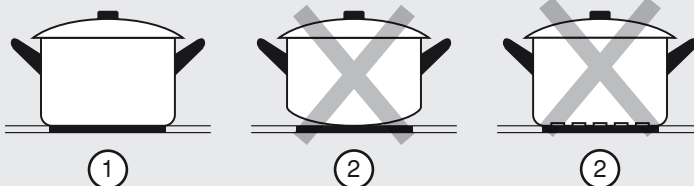
### Riesgos a la salud

- Este equipo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Personas con implantes médicos (marcapasos, bombas de insulina, etc.) deben consultar a su médico de cabecera o fabricante de implante antes de usar este equipo, a fin de asegurar que los mismos no sean afectados por el campo electromagnético.
- Es recomendable mantener una distancia mínima de 10 cm entre cualquier tipo de implante y el equipo.
- El no cumplir estos consejos puede conducir a lesiones graves.

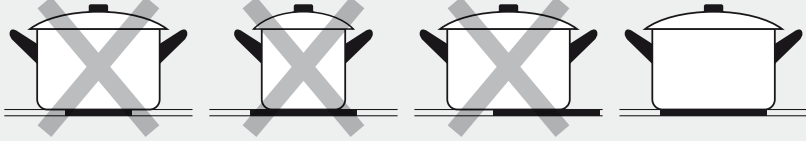


## Recomendaciones de uso

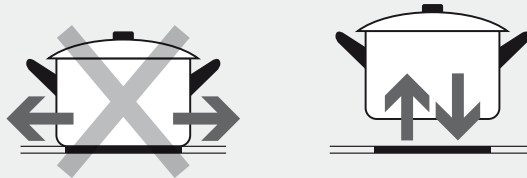
- Utilizar recipientes con fondo plano que apoyen toda su base sobre el vidrio. (1)
- Para un óptimo funcionamiento utilizar recipientes de espesor considerable.
- Los recipientes dañados, con bases dobladas o curvadas no funcionan eficientemente. (2)



- Es recomendable usar recipientes con base de igual diámetro que el del foco para aprovechar la máxima potencia y la mínima dispersión del campo magnético.
- Mantener centrado el recipiente con el foco.



- Los recipientes con diámetro inferior a 10 cm no son aconsejable.
- No deslizar los recipientes sobre la vidrio ya que esto puede rayarlo.
- Levantar los recipientes para moverlos sobre la superficie de cocción evita desgastes innecesarios al vidrio.



- No utilizar recipientes con bordes dentados.
- El sistema NO calentará recipientes de los siguientes materiales: vidrio, cerámica, barro cocido, aluminio, cobre, acero inoxidable no magnético o plástico.

### Riesgos por superficie caliente

- Durante su uso, zonas accesibles del equipo tomarán temperatura suficiente como para causar quemaduras.
- No haga contacto con el vidrio hasta que este se encuentre completamente frío.
- No deje ningún objeto metálico, como ser utensilios de cocina o recipientes de cocción vacíos, sobre la placa de inducción ya que pueden tomar altas temperaturas muy rápidamente.
- Objetos de metal magnetizables como alhajas y accesorios personales, pueden tomar temperatura si se encuentran demasiado cerca de la placa de inducción. El oro y la plata no son afectadas.
- La propiedad magnética de un metal se comprueba con cualquier imán disponible.
- Las manijas de los recipientes de cocina pueden tomar temperatura y estar muy calientes para ser manipulados.
- Se desaconseja implementar cocción al baño maría por el riesgo de sobrecalentamiento de superficies.
- El no cumplir estos consejos puede conducir a quemaduras severas.



## Funciones básicas de control

- Accionamiento de panel táctil
- Calibración inicial automática de la sensibilidad del teclado
- Encendido y apagado del equipo
- Bloqueo de teclado (Key Lock)
- Barra deslizante para nivel de potencia
- Temporizador
- Función de Potencia Máxima
- Pausado de cocción (Stpo&Go)
- Límite de potencia máxima del equipo (Eco)



Disposición teclas y visores de Equipo

## Accionamiento de panel táctil

El pulsado de las teclas del panel de control debe ser realizado bajo las siguientes condiciones:

No utilice guantes



Utilice dedos limpios



Presione suavemente el vidrio



La pulsación de cada tecla va siempre acompañada de un sonido audible (bip) de confirmación.

### Importante

Nunca colocar recipientes calientes sobre el panel de control.

## Calibración inicial automática

Cuando se conecta el equipo a la alimentación eléctrica, o hay una falla eléctrica que genera un reseteo en la interfaz de usuario, el equipo realiza, en forma automática, una calibración de la interfaz de usuario (sensibilidad del teclado y otros parámetros) enfocada en adaptar el funcionamiento a la condición ambiental, mecánica y del usuario.

La primera vez que se presiona el Bloqueo de teclas [KEY LOCK], luego de la primera conexión o reconexión a la corriente eléctrica, la sensibilidad del teclado es reajustada.

### Condiciones iniciales de luz

Este proceso de calibración inicial automática de la sensibilidad del teclado requiere un bajo nivel de luz ambiental, sobre el área de las mismas, al momento de conectar el equipo inicialmente a la corriente eléctrica.

Se recomienda apagar las luces del extractor de cocina y las que iluminen directamente la placa de inducción cuando este sea conectado inicialmente a la corriente eléctrica.

### Error de Luz ambiental

Si durante este proceso de calibración el equipo detecta excesiva luz ambiental (Por ej. luz de extractor encendida sobre el equipo) se muestra titilando alternadamente en los visores de los focos las letras “F” y “L” (Error de Luz ambiental Infrarroja), y el proceso de control de calibración es suspendido (Fig. 1).

El error <F><L> sólo puede aparecer dentro de los primeros 3 segundos de conectar el equipo a la corriente eléctrica. El error desaparecerá cuando se detecte luz ambiental satisfactoria y el proceso de calibración del control táctil se completará satisfactoriamente.

Luego de que el control táctil haya realizado el proceso de calibración inicial (3 segundos), cualquier extractor de cocina u otra luz puede ser encendida con normalidad.

Esto no afectará el funcionamiento del control táctil.



Fig. 1: Error de condiciones iniciales de luz

## Encendido y apagado del equipo

El equipo se enciende al presionar la tecla [ON/OFF] por 1 segundo (Fig. 2). El teclado debe estar desbloqueado.

Ambos visores de foco mostrarán "0" (Sin Nivel de potencia).



Fig. 2: Encendido

Si luego de encender el equipo no se selecciona un nivel de potencia dentro de los siguientes 10 segundos, el equipo se apagará automáticamente.

Para apagar el equipo se debe presionar la tecla [ON/OFF] por 1 segundo. Se escucha un bip y todos los focos se apagan (Fig. 3).



Fig. 3: Apagado

Cuando el equipo se encuentra apagado [OFF], luego de 5 segundos sin ningún error o alarma que mostrar en el visor y sin ningún mensaje que indicar (Ej.: Indicador de calor residual <H>), el control del interno del equipo apagará el led de [Key Lock] con el fin de reducir el consumo energético.

Tan pronto se presione cualquier tecla, el led de [Key Lock] se encenderá y se puede continuar el normal uso del equipo, desbloqueando el teclado de ser necesario y presionando la tecla [ON/OFF] para encenderlo.

La tecla [ON/OFF] se va a encontrar bloqueada para encender el equipo:

- Si el bloqueo de teclado se encuentra activado o
- Si existiese algún error de equipo.

## Bloqueo de teclado

Al presionar la tecla [Key Lock] durante 1 segundo, la función de bloque de teclado es activada y desactivada. Si el LED asociado a la tecla se encuentra encendido, el teclado se encuentra bloqueado.

La función bloqueo puede ser activada cuando los focos se encuentran encendidas o cuando el Equipo está apagado. Si el Equipo se encuentra encendido, la tecla [Key Lock] bloqueará todas las demás tecla excepto la tecla general de encendido/apagado [ON/OFF] y la misma de [Key Lock].

Cuando el equipo se encuentra apagado, la tecla [Key Lock] bloqueará todas las teclas incluyendo la general de prendido/apagado [ON/OFF]. El bloqueo de teclado siempre se encuentra activado durante el encendido del control del equipo.



Fig. 4: Teclado bloqueado

## Selección de foco y nivel de potencia

Para usar un foco específico es necesario, primero, seleccionar el foco correspondiente, y a continuación el nivel de potencia deseado.

### Seleccionar un foco

Para seleccionar el equipo debe estar encendido y desbloqueado.

Se debe mantener presionada las teclas del foco específico durante 1 segundo. Se escucha un bip y el visor muestra "0" en el foco seleccionado (Fig. 5).



Fig. 5: Selección de foco

La tecla [FOCO\_n] no va a dejar permitir seleccionar un foco si:

- el equipo se encuentra apagado o
- si hay algún error de foco o equipo.

La selección del foco finalizará:

- si otro foco es seleccionado o
- si la tecla [FOCO\_n] es presionada por 1,5 segundos.

Cuando la selección de foco termina, luego de 10 segundos, se escucha un bip y todos los visores de foco mostrarán los niveles de potencia.

### Selección de un nivel de potencia

Una vez que se selecciona el foco, el nivel de potencia puede ser seleccionado presionando sobre la barra deslizante táctil (Fig. 6).

Cada posición sobre la superficie de la barra deslizante corresponde a un nivel de potencia.

La selección del nivel de potencia se realiza deslizando el dedo o colocándolo sobre una posición específica sobre la superficie de la barra.

Cuando el nivel de potencia se cambia desde la barra, se escucha un sonido propio de la misma.

Existen 10 niveles de potencia seleccionables, desde 0 a 9 y P <Función de Potencia máxima> (Booster). El nivel de potencia va a ser mostrado por dos visores: el [VISOR\_FOCO] y el [BARRA\_DESLIZANTE].

La Barra deslizante va a bloquearse:

- si ningún foco es seleccionado o
- si se activa la tecla de Bloqueo de teclado o, si ocurre algún error de foco o equipo.

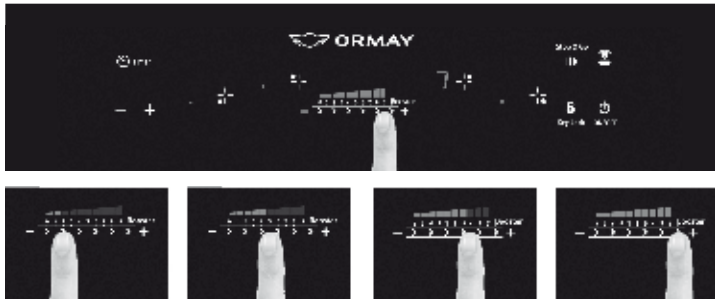


Fig.6: Selección de nivel de potencia de foco.

## Función de Potencia Máxima

Si se eleva la potencia a más de nivel 9 se activa la Función de Potencia Máxima <P> (Booster).



Fig. 7.: Selección de función de potencia máxima



## Tiempo predefinido de Función de Potencia máxima

El foco va a funcionar a Potencia Máxima por 10 minutos. Luego de transcurrido ese tiempo se escucha un bip y regresa automáticamente a nivel de potencia "9".

## Temporizador

El usuario tiene la posibilidad de configurar el tiempo de apagado de todos los focos funcionando en forma simultánea a cualquier nivel de potencia.

Las teclas [+] [-] del temporizador se bloquearán:

- Si el Equipo se encuentra apagado o
- Si la tecla de Bloqueo de teclado se encuentra activada (LED de Bloqueo de teclas activado).

### Selección del temporizador para un foco

Una vez que se selecciona el foco, puede configurarse un tiempo de apagado presionando las teclas [+] o [-] del temporizador.

Cuando el temporizador se encuentra apagado, el foco se activa al presionar las teclas [-] o [+] del mismo. Se escucha un bip, el visor del temporizador muestra "00" parpadeando y el LED del visor del foco sobre el que actúa el temporizador parpadea.



Fig. 8: Activando el temporizador

Las teclas [-] o [+] del temporizador van a bloquearse:

- si no se selecciona ningún foco o
- si la tecla [Key Lock] se encuentra activada o, si ocurre algún error.

### Seleccionando el tiempo

Cuando el temporizador se encuentra en espera de un valor, el visor del temporizador parpadea. El valor del temporizador puede ser seleccionado entre 1 y 99 minutos presionando sus teclas [+] o [-] (Fig. 9).



Fig. 9: Selección de tiempo

Si la tecla [+] o [-] del temporizador se mantiene presionada, la velocidad de cambio del valor seleccionado se incrementa automáticamente y los incrementos son de 5 en 5. Esto posibilita alcanzar el valor deseado con mayor rapidez.

Si no se selecciona el valor del tiempo dentro de los primeros 10 segundos, el temporizador se apaga.

Si el valor seleccionado es "00", luego de 10 segundos el temporizador se apaga.

### **Comienzo de cuenta regresiva**

La cuenta regresiva comienza 5 segundos después de la última operación luego de presionar la tecla [+] o [-] del temporizador.

Se escucha un bip y el visor del temporizador detiene su parpadeo.

El LED del foco detendrá su parpadeo si se selecciona algún nivel de potencia. La cuenta regresiva del último minuto se mostrará en segundos.

### **Cambio de tiempo de temporizador**

El usuario tiene la posibilidad de cambiar el tiempo seleccionado en el temporizador cuando lo desee aun estando este en cuenta regresiva, presionando las teclas [+] o [-] del mismo.

La cuenta regresiva se detiene y el temporizador queda a la espera de una nueva selección de tiempo.

### **Finalización de la cuenta regresiva**

Cuando el tiempo configurado en el temporizador ha terminado el foco temporizado se apaga, y el visor del temporizador, junto a la luz LED del mismo, comienzan a parpadear mientras la alarma suena por un minuto (Fig. 10).

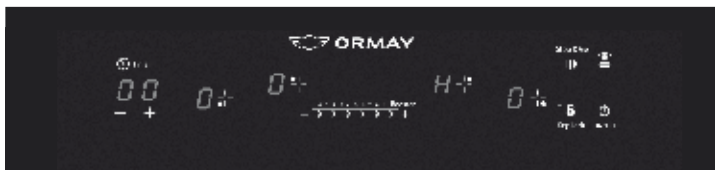


Fig. 10: Finalización de la cuenta regresiva

La alarma del temporizador puede ser cancelada por el usuario cuando este lo desee, aún durante el primer minuto de alarma. Cuando el temporizador se encuentra en modo de alarma, al presionar cualquier tecla del control táctil el temporizador apaga los números, pero sigue contando.

## Apagado del temporizador

Para cancelar el funcionamiento del temporizador, seleccione el valor "00" de tiempo presionando la tecla [-] hasta llegar al valor o presione las teclas [-] y [+] del temporizador simultáneamente (Fig. 11).



Fig. 11: Apagado del temporizador presionando las teclas [-] y [+] del mismo.

## Más de un foco temporizado

Cuando más de un foco es temporizado, el visor del temporizador mostrará el tiempo del foco que terminará primero. La luz LED del temporizador del foco activo va a estar parpadeando (Fig. 12).

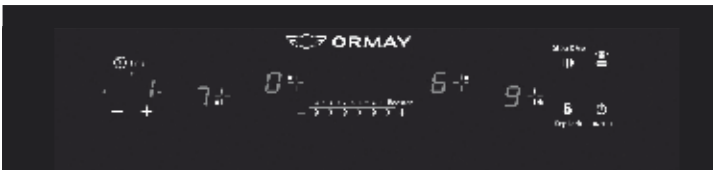


Fig. 12: Más de un foco temporizado

## Auto bloqueo de teclado

Cuando ningún foco se encuentra encendido y uno es temporizado con nivel de potencia cero, la función bloqueo de teclado se activa luego de un minuto.

## Función Stop & Go

La función de Pausado de cocción [Stop & Go] permite al usuario poner pausa temporalmente al proceso de cocción, permitiendo que los usuarios a realizar otras tareas como atender la puerta, o el teléfono sin preocuparse por quemar la preparación. Esta función es también muy útil para limpiar la interface del usuario sin cambiar las configuraciones del Equipo (Fig. 13).



Fig. 13: Activación de la función STOP

La función Stop & Go se activa si la tecla [STOP&GO] es presionada por más de 120 milisegundos:

- La luz de LED de la tecla [STOP&GO] parpadea, se escucha un sonido de [STOP&GO] y el equipo se detiene,
- la configuración de los focos es guardada y todos niveles de potencia de los focos activos son llevados a 0,
- los tiempos de auto apagado de los focos son detenidos,
- todos los tiempos de los temporizadores en funcionamiento son detenidos,
- todas las teclas son bloqueadas exceptuando [STOP&GO] y [ON/OFF],
- el led de [STOP&GO] parpadea mientras todos los visores de los focos muestran la secuencia de stop.

### Secuencia de Stop:

Todos los visores de los focos muestran un círculo que se va completando en sentido horario por una línea secuencial. Cuando el círculo se completa, los segmentos que antes completaban el círculo se van borrando secuencialmente. Cuando el último segmento va a ser apagado el ciclo comienza de nuevo. Todos los segmentos son prendidos y apagados en sentido horario.



Fig. 14: Secuencia de STOP

### Desactivar la función Stop & Go

Presionando la tecla [STOP&GO] por más de 120 milisegundos se escucha un bip y la configuración de potencia de los focos guardada es restablecida,

Si el Equipo es pausado por más de 10 minutos, este es apagado automáticamente.

## Límite de Potencia del Equipo

El límite de potencia máxima del Equipo (7200W) puede ser administrado por el usuario a 2800W, 3500W o 6000W (Límite de Potencia ECO).

### Configuración del límite de potencia:

La secuencia de configuración de un nuevo nivel de potencia del Equipo se detalla a continuación:

Durante los primeros 30 segundos luego de conectar el equipo a la red eléctrica:

- La función de bloqueo de teclado debe estar apagada.
- Todos los focos también deben estar apagados
- Presionar simultáneamente las teclas [-] y [+] del temporizador junto con la tecla [ON/OFF] (Fig 15).



Fig. 15: Configuración del límite de potencia del Equipo

Una vez hecho esto, se escucha un bip y el límite de potencia actual se muestra en los visores de focos (Fig. 16).



Fig. 16: Visor mostrando el límite de potencia del Equipo

### Selección de un nuevo límite de potencia:

El límite de potencia se selecciona con la tecla [Key Lock]. Los límites de potencia disponibles son: 2800W, 3500W, 6000W o 7200W. Cuando la potencia seleccionada es 7200W, al presionar de nuevo la tecla [Key Lock], el límite de potencia cambia a 2800W (Fig. 17).



Fig. 17: Seleccionando un nuevo límite de potencia en un Equipo Smart Cook I4

### **Grabando el nuevo límite de potencia del Equipo:**

Presionar simultáneamente las teclas [+], [-] y [ON/OFF] (Fig. 18).



Fig. 18: Guardando el límite de potencia regulada para Equipo Smart Cook I4

Una vez realizado esto, el nuevo límite de potencia es grabado y hay un reinicio del sistema.

### **Para finalizar sin guardar cambios:**

Si durante 60 segundos no se presiona ninguna tecla, los cambios no se guardan y el sistema se reinicia.

### **Administración de potencia para el Equipo**

Cada vez que el usuario trata de subir la potencia, la potencia total del Equipo es calculada. Si esta es mayor a la potencia límite del Equipo, el incremento de potencia no es permitido. Un bip de error es escuchado y el visor de foco muestra una letra "r" por 3 segundos (Fig. 19).



Fig. 19: Incremento de límite de potencia no permitido

## Acciones automáticas

### Protección de activación accidental de teclas

Si alguna tecla se mantiene presionada por más de 10 segundos, la Placa automáticamente se apagará.

#### Importante

No utilice esta función como método para apagar la placa, ya que ésta es una medida de seguridad.

### Apagado automático de focos

Si el nivel de potencia de un foco no se modifica durante un tiempo predeterminado, el foco correspondiente se apaga automáticamente luego de transcurrido ese tiempo (Ver Tabla 1).

El apagado automático de foco cambiará y se reiniciará el tiempo si el nivel de potencia del mismo es cambiado. El tiempo máximo que un foco puede mantenerse encendido depende del nivel de potencia seleccionado.

Nivel de potencia	Tiempo máximo horas
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 min

Tabla 1. Apagado automático de focos

## Función de detector de ollas



Cada foco suspende la potencia y muestra el símbolo indicado si se retira el recipiente o el mismo no es adecuado (material no ferromagnético).

### Importante

No utilice esta función como método para apagar la placa de ya que dicha función es sólo una medida de seguridad.

## Indicador de calor residual para cada foco



Cuando un foco es apagado, es disminuida manualmente su potencia a "0", o termina el tiempo determinado con el temporizador, la letra <H> parpadea ese foco indicando que permanece caliente (Calor residual) hasta tanto la temperatura superficial descienda a límites que no presenten riesgos.





Esta función previene quemaduras y lesiones, porque indica las zonas de cocción han alcanzado una temperatura elevada.

Sin embargo, también ayuda a ahorrar energía, porque señala qué zonas de cocción se pueden aprovechar todavía para seguir cocinando a baja temperatura o mantener caliente los alimentos cocinados, mediante un aprovechamiento óptimo del calor residual.



## Indicadores de estados especiales

Estos indicadores son protecciones internas del equipo que previenen daños por sobre tensión o alta temperatura. Su activación es temporal, si persisten en su aparición consultar a un técnico electricista calificado que revise las condiciones de su red eléctrica.

Evento	Acción	Visor
Incremento de potencia no permitido	Regula la potencia máxima admisible	
Protección interna por sobre tensión (1)	Se apaga el circuito correspondiente	
Calentador de inducción con sobre temperatura	No se entrega energía al foco correspondiente	
Generador de inducción sobrecalentado	No se entrega energía al foco correspondiente	

(1) El mismo símbolo se usa en la función detector de ollas

# Limpieza y cuidados

Las placas de inducción ORMAY están equipados con vidrios de material vitrocerámico SCHOTT CERAN® de la más alta calidad y excepcionalmente duraderos. Los vidrios se diseñaron para ser fáciles de mantener, limpiar y que luzcan siempre impecables.

Están preparados para soportar uso intenso si se siguen las simples instrucciones brindadas en este manual.

## Importante

Limpiar la superficie de cocción regularmente y luego de cada uso.

## Consejos

1. Retirar cualquier derrame de comida o líquidos de la superficie de la placa apenas producidos para facilitar su limpieza.
2. Es importante mantener siempre seca la superficie de cocción durante su uso.
3. Mantener la superficie de cocción libre de sal, azúcar o arena para evitar rayaduras.
4. Si azúcar o alimentos con azúcar (mermeladas, conservas, salsas, etc.) se derriten sobre la superficie de cocción retirarlos inmediatamente mientras la superficie de cocción se encuentra caliente, para evitar daños sobre el vidrio.
5. Si plásticos o papel de aluminio accidentalmente se derriten sobre la superficie de cocción retirarlos inmediatamente mientras se encuentra caliente, para evitar daños sobre el vidrio.
6. No utilizar elementos de limpieza duros o abrasivos, como lana de acero o paños abrasivos, ya que estos pueden dañar la cubierta de vidrio.
7. Evitar el uso de limpiadores químicos fuertes como limpiahornos o quitamanchas.
8. Con la superficie de cocción fría, aplicar un limpiador para vidrios con una toalla de papel o paño húmedo como si estuviera limpiando una ventana de vidrio. Luego enjuagar la superficie con agua limpia y secar con un paño seco de papel o paño limpio.

## ¡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 DE INDUCCIÓN.**

### 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 nuestro Servicio Técnico.

**4 CUANDO EL ARTEFACTO NO HAYA 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 de inducción.

### EQUIPO DE INDUCCIÓN

MODELO: **Smart Cook I4**

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

Bº Los Boulevares - X5022RWT Córdoba

República Argentina

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

[www.ormay.com.ar](http://www.ormay.com.ar)

Consultas técnicas: [service@ormay.com.ar](mailto: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.*)