

# LLANOS

## ANAFE ELECTRICO VITROCERAMICO

Manual  
versión digital



INDUSTRIA ARGENTINA

*Al cuidado del  
Planeta*



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

Campanas de Cocina - Hornos - Anafes - Cocinas -  
Extractores de aire - Mesadas - Productos en Ac. Inox.

Estimado cliente, queremos agradecerle por haber confiado en nosotros.

Nuestros productos están diseñado y fabricado bajo estrictos controles de calidad, y respetando las Normas de Seguridad Eléctrica IEC 60335-1+Am1:

2004 + Am2: 2006 Ed. 4.2. IEC 60335-2-6:2004 Ed 5.1. Cumpliendo así con

la Licencia de Marca IRAM N° DC-E-L90 de seguridad eléctrica.

---

# INSTALACIÓN

El Anafe Eléctrico LLANOS está construido en base a una placa de material vitrocerámico de alta resistencia y fue previsto para instalarse exclusivamente empotrado. Para optimizar los resultados, es imprescindible respetar estrictamente las condiciones de instalación y uso que se indican a continuación.

El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrecto.

La instalación debe llevarse a cabo por personal calificado en concordancia con las regulaciones vigentes.

Guarde siempre este manual de instrucciones para futuras consultas.

Este artefacto no fue previsto para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto que se hayan dado las instrucciones o supervisión referida al uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.

Deberá supervisarse a los niños para evitar que jueguen con el artefacto.

## Montaje del Anafe

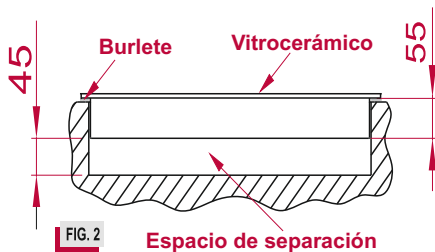
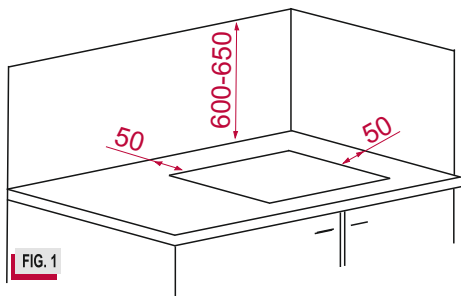
La superficie de apoyo donde se instalará el anafe, debe ser capaz de resistir como mínimo una temperatura de 100 °C. Evite la instalación del anafe cerca de productos inflamables, como cortinas, telas, materiales plásticos, etc.

Recuerde respetar las distancias mínimas de 50 mm desde el borde del anafe hasta las paredes adyacentes. Ante una eventual presencia de un mueble, alacena o campana por encima del anafe, se deberá respetar indefectiblemente las distancias mínimas de 600- 650 mm desde la superficie del anafe hasta la base del mueble, alacena o campana. Ver fig. 1

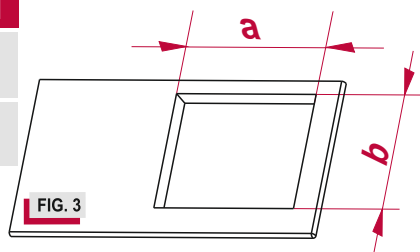
Deje siempre una separación de por lo menos 45 mm desde la parte inferior del anafe, como indica en la fig. 2.

**Importante: La superficie sobre la cuál se va a instalar el anafe debe ser perfectamente plana, de no ser así, se podría producir deformaciones en el artefacto que podrían alterar las prestaciones del mismo y anular la validez de su garantía.**

Practique sobre la mesada una abertura como se describe en la fig. 3, tomando los valores de la tabla según el modelo correspondiente. Tenga presente que es muy importante cumplir estrictamente con las medidas definidas en la misma. Una abertura con medidas fuera de lo indicado podría provocar fuerzas o presiones excesivas sobre la placa vitrocerámica o su gabinete, alterando las prestaciones y durabilidad del equipo.



Medidas en mm	Anafes		
	4 Hornallas	2 Hornallas Vertical	2 Hornallas Horizontal
a	570	275	688
b	500	485	378



## Conexión Eléctrica

La conexión a la red eléctrica debe ser realizada por personal autorizado según la normativa vigente. Todas las unidades se entregan de fábrica listas para su conexión a redes 220 / 50 hz.

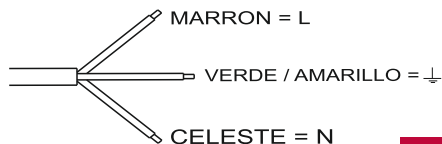
Es imprescindible verificar que la instalación sobre la que se conectará el artefacto esté dimensionada adecuadamente para soportar la potencia máxima. Este dato se encuentra especificado en la placa de características, como así también en la tabla de datos técnicos de este manual.

El cable de alimentación está provisto de un conductor para conexión puesta a tierra, por su seguridad, no lo elimine y verifique que la instalación eléctrica de su domicilio tenga la conexión a tierra.

El Anafe se conecta a la red eléctrica por medio de una caja de empalmes, intercalando un interruptor omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o mayor a 3 mm.

**Si por algún motivo el cable de alimentación resultara dañado, el mismo debe ser reemplazado inmediatamente por el fabricante, su agente de servicios o cualquier otra persona igualmente calificada.**

**El cable de alimentación eléctrica debe colocarse de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50 °C la temperatura ambiente.**

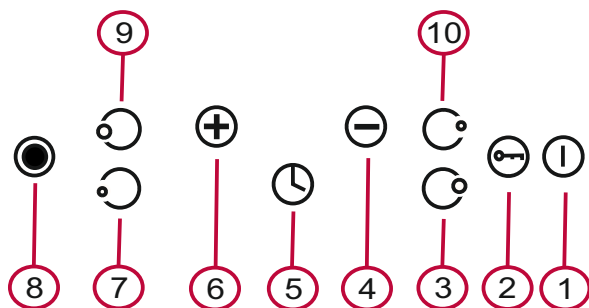
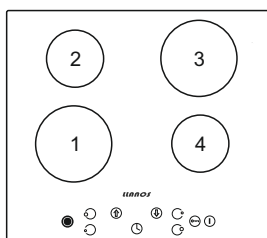


# INSTRUCCIONES DE USO

Su anafe LLANOS está provisto de elementos de cocción con espiras distribuidas de tal manera que garantiza la homogénea transferencia del calor en toda el área de calentamiento.

## ANAFE 4 HORNALLAS

Elemento de cocción	Potencia [W]	Diametro [mm]
1	1800	190
2	1200	150
3	1800	190
4	1200	150
<b>POTENCIA TOTAL</b>	<b>6000</b>	



- 1 - Control de encendido/apagado
- 2 - Bloqueo/desbloqueo del panel de comandos
- 3 - Control del elemento de cocción 4
- 4 - Control de disminución de potencia de los elementos de cocción
- 5 - Temporizador
- 6 - Control de aumento de potencia de los elementos de cocción
- 7 - Control del elemento de cocción 1
- 8 - Potenciador
- 9 - Control del elemento de cocción 2
- 10 - Control del elemento de cocción 3

---

## Funcionamiento

Cada vez que el anafe se conecta a la red eléctrica, éste emite una breve señal sonora y se iluminarán todos comando durante un segundo. Al apagarse el anafe pasa a modo de espera.

Oprima el botón 1 para encender el anafe, y se visualizará en el indicador led “- -”. Seleccione el elemento de cocción que desea utilizar y presione el botón 4 ó 6 hasta llegar a la potencia de cocción deseada, siempre comienza con el nivel 5. Los niveles de cocción van del 1 al 9 (esta escala es indicativa y no representa valores de temperatura).

Las zonas de cocción se encenderán y se apagarán continuamente cuando la temperatura de la superficie alcance el valor establecido, pero la temperatura se mantendrá constante.

Para apagar el anafe, seleccione la zona de cocción que desea apagar y oprima el botón 4 hasta llegar a cero. Para apagar directamente el anafe presione el botón 1.

Al apagar el anafe, permanecerá titilando “H” en el indicador led correspondiente al elemento calefactor utilizado hasta que disminuya la temperatura del mismo. No toque la superficie mientras este titilando “H”.

## Temporizador

Con el anafe en funcionamiento, seleccione la hornalla que desea establecer el tiempo de cocción. Oprima el control 5, con los controles 4 y 6 seleccione el tiempo de cocción deseado entre 1 y 99 minutos, luego de unos segundos quedará fijado el temporizador para el elemento de cocción seleccionado.

No es factible establecer distintos tiempos de cocción para cada hornalla.

## Bloqueo de seguridad de los controles

Estando el anafe encendido o apagado es posible bloquear los comandos para evitar toda operación accidental.

Para bloquear, mantenga presionado el control 2 por unos instantes hasta que escuche una breve señal sonora, al bloquearse aparecerá la leyenda “LO” en el indicador led.

Para desbloquear, presione nuevamente el control 2, desapareciendo la leyenda “LO”.

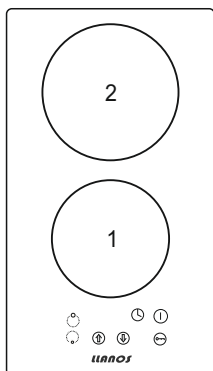
## Potenciador

Estando el anafe en funcionamiento, seleccione el elemento calefactor que sea aplicar la función, oprima el botón 8 y se activará el potenciador, visualizandose “P” en dicho elemento calefactor.

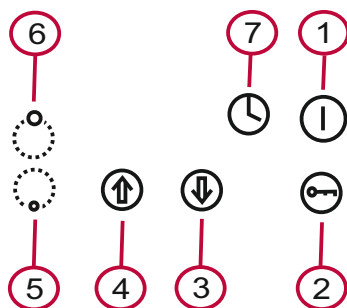
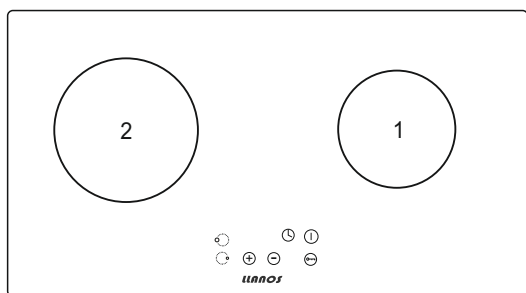
Mientras esté activa la función, la zona de cocción permanecerá encendida continuamente. Al llegar a determinados valores de temperatura, se apagará la zona de cocción, comenzará a sonar una señal sonora y se visualizará en el indicador led intercaladamente “E” y el valor de potencia del elemento de cocción durante unos segundos hasta que se re establezca los valores de temperatura.

Para desactivar el potenciador, seleccione el elemento calefactor y presione el botón 8.

# ANAFE 2 HORNALLAS VERTICAL Y HORIZONTAL



Elemento de cocción	Potencia [W]	Diametro [mm]
1	1200	150
2	1800	190
POTENCIA TOTAL	3000	



- 1 - Control de encendido/apagado
- 2 - Bloqueo/desbloqueo del panel de comandos
- 3 - Control de disminución de potencia de los elementos de cocción
- 4 - Control de aumento de potencia de los elementos de cocción
- 5 - Control del elemento de cocción 1
- 6 - Control del elemento de cocción 2
- 7 - Temporizador

## Funcionamiento

Cada vez que el anafe se conecta a la red eléctrica, éste emite una breve señal sonora. Para encender el anafe, oprima el control 1 durante unos segundos, aparece en el display los números " - - ", seleccione el elemento de cocción que desea utilizar, botón 5 y 6, y utilizando los botones 4 y 3 seleccione el valor de potencia deseado. El valor de la potencia, va de 0 a 9 (esta escala es indicativa y no representa valores de temperatura). Las zonas de cocción se encenderán y se apagaran continuamente cuando la temperatura de la superficie alcance el valor establecido, pero la temperatura se mantendrá constante.

Para apagar el anafe, seleccione la zona de cocción que desea apagar y oprima el botón 3 hasta llegar a cero.

Para apagar directamente el anafe, presione el botón 1.

---

Al apagar el anafe, permanecerá titilando “H” en el indicador led correspondiente al elemento calefactor utilizado hasta que disminuya la temperatura del mismo.

## Bloqueo de los controles

Cuando el anafe se encuentra en funcionamiento es posible bloquear los comandos para evitar toda operación accidental.

Para bloquear oprima el control 2 por unos instantes hasta que escuche una breve señal sonora, aparece la leyenda “LO”, para desbloquear presione nuevamente el control 2, desapareciendo la leyenda “LO”.

## Temporizador

Con el anafe en funcionamiento, seleccione la hornalla que desea establecer el tiempo de cocción. Oprima el control 7, con los controles 3 y 4 seleccione el tiempo de cocción deseado entre 1 y 99 minutos, luego de unos segundos quedará fijado el temporizador para el elemento de cocción seleccionado.

En el indicador led aparecerá el tiempo restante de cocción.

No es factible establecer distintos tiempos de cocción para cada hornalla.

# RECOMENDACIONES DE USO

- Asegúrese de que el diámetro del recipiente sea igual o mayor al diámetro del elemento de cocción seleccionado.
- La base de los recipientes deben ser perfectamente planas y sin abolladuras para maximizar la superficie de intercambio de calor y obtener el mayor rendimiento y velocidad de cocción.
- La mayoría de los recipientes de acero, esmaltados, hierro, cerámicos y cobre pueden ser utilizado. No se recomienda el uso de recipientes de aluminio. Si el material del recipiente es demasiado fino, se puede fundir el mismo al calentarse.
- No arrastre los recipientes sobre la superficie vitrocerámica, ya que podría rayarla. Levante siempre el recipiente para desplazarlo. Sin embargo recuerde que el uso normal del equipo puede ocasionar pequeñas rayas o marcas en la placa vitroverámica, sin que afecte el desempeño o la durabilidad del mismo.
- Verifique siempre que la base de los recipientes estén perfectamente secos y limpios al igual que la placa vitrocerámica.
- Nunca use papel de plata o contenedores de plásticos, ya que podrían fundirse y quedar adheridos permanentemente a la superficie vitrocerámica, dejando ésta inutilizada.



---

# MANTENIMIENTO

Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.

Antes de realizar tareas de limpieza, asegúrese de que la superficie del vidrio no se encuentre caliente. Para mantener las propiedades a lo largo del tiempo es conveniente que sigan los siguientes consejos:

- Para una limpieza ordinaria, cuando no se observan sustancias adheridas en la superficie, bastará con una esponja húmeda, secando posteriormente con un paño o papel de cocina.

- Se recomienda guardar especial cuidado con las manchas producidas por preparaciones con alto contenido de azúcar (almíbar, mermeladas, etc.), ya que las mismas deben ser removidas lo más rápido posible para evitar su cristalización, ya que esto dificultaría su posterior limpieza.

- Si tiene sustancias adheridas, producto de derrames de alimentos durante la cocción de los mismos, se aconseja remojar previamente para disminuir la adherencia, para luego quitar con esponja y detergentes convencionales. Debe evitarse el uso de esponjas metálicas o limpiadores abrasivos, que puedan rayar la superficie. También se deberá evitar especialmente el empleo de productos químicamente agresivos, tales como limpia hornos o quita manchas.

- Siempre se obtiene mejores resultados de limpieza con la superficie aún tibia.

- Es importante que apenas detecte sustancias pegadas al vitrocerámico, las remueva antes de comenzar un nuevo ciclo de cocción.

- Es conveniente limpiar la placa vitrocerámica después de cada uso, evitando que queden sustancias endurecidas pegadas a la misma, ya que podrían ocasionarse rayas si se apoya un elemento de cocción sobre ésta.

---

# RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

- La placa vitrocerámico tiene una gran resistencia a los golpes y a los choques térmicos. No obstante, la misma podría quebrarse o sufrir una fisura, si recibiese un golpe con un elemento punzante. Ante una eventualidad de este tipo, se aconseja desconectar el artefacto de la instalación eléctrica y llamar al Servicio Técnico de LLANOS.

- Siempre tenga presente que después de apagar los elementos de cocción, la superficie exterior permanecerá caliente por un período, que depende tanto de la potencia como del tiempo de funcionamiento del elemento de cocción.

**No toque ni coloque sobre la superficie elementos que puedan deteriorarse con la temperatura.**

- Verifique que los mangos de los elementos de cocina estén siempre ubicados hacia el interior del anafe, para evitar que se derrame su contenido caliente por golpes involuntarios a los mismos.

- El aparato esta previsto para uso doméstico, para cocinar y calentar comida, todo otro uso esta considerado impropio. Nunca utilice el anafe para calefaccionar. No se deben encender las hornallas si aún no se ha colocado ningún recipiente sobre las mismas. Esto podría provocar un excesivo calentamiento.

- No dejar el embalaje en el medioambiente del hogar, separe el material descartable y lleve al lugar mas cercano de reciclado.

- Evite que niños lleven a cabo la limpieza y el mantenimiento sin la supervisión adecuada.

- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento, no toque la superficie del mismo.

## Apagado Automático

Transcurrido cierto período de tiempo las zonas de cocción se apagarán automáticamente para prevenir olvidos. Los tiempos están en función de la potencia seleccionada.

Nivel de Potencia	Tiempo [hs]
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

# CERTIFICADO DE GARANTIA

Llanos garantiza al comprador de este artefacto por término de 12 meses a partir de la fecha de adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, y se compromete a reparar el mismo, sin cargo alguno para el adquirente, cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso bajo las condiciones que a continuación se detallan:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
2. Son beneficiarios del mismo, el comprador original dentro del plazo antes mencionado.
3. En caso de traslado del artefacto a la fábrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y será a su cargo los gastos de flete y seguros.
4. Serán causas de anulación de esta garantía:
  - 4.1. Uso impropio o distinto del uso doméstico.
  - 4.2. Excesos o caídas de tensión eléctrica que implique uso en condiciones anormales.
  - 4.3. Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el Manual de instalación, uso y mantenimiento.
  - 4.4. Intervención al artefacto por personal no autorizado por Llanos.
  - 4.5. La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual de instalación, uso y mantenimiento que se adjunta a esta garantía.
5. La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
  - 5.1. Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado o factura fiscal.
  - 5.2. Falta de factura fiscal original.
  - 5.3. Falta de fecha en la factura.
6. Para su reparación el producto debe ser trasladado a nuestro servicio técnico. El plazo mínimo de reparación es de 2 días y máximo de 30 días.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
  - 7.1. Los daños ocasionados al exterior del gabinete.
  - 7.2. Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados.
  - 7.3. Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación por intervenciones no autorizadas.
8. Llanos no asume responsabilidad alguna por los daños, personales o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este último a la falta de mantenimiento.
9. Llanos asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

Vendedor: .....
Domicilio: .....
Fecha de Compra: .....

OT-I-73 R05

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

## Servicio Técnico

Capital y Gran Buenos Aires  
0810 444 0026

Interior del País  
03543 - 436721 / 432353  
[serviciotecnico@llanosacero.com.ar](mailto:serviciotecnico@llanosacero.com.ar)

# ***LLANOS***

**[www.llanosacero.com.ar](http://www.llanosacero.com.ar)**



LlanosAcero



@acerollanos