

IE6SF

.....
ANAFE A INDUCCIÓN

.....
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Manual del usuario

¡FELICIDADES! Usted es un cliente especial que acaba de adquirir un aparato con calidad Electrolux de clase mundial, con un diseño moderno y audaz y la tecnología más avanzada. En este manual, encontrará toda la información para su seguridad y el uso adecuado de su Anafe a Inducción.

**ATENCIÓN**

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual para referencia futura.

En caso de duda, llame a Electrolux - Servicio de Atención al Cliente.

Observe el modelo de su producto
En la factura de compra puede identificar las informaciones correctas de este manual.

Guarde la factura de compra. La garantía solo es válida mediante la previa presentación al Servicio Autorizado de Electrolux.

Visite el sitio web de Electrolux y encuentre informaciones sobre repuestos originales, manuales y catálogos para toda la línea de productos Electrolux.

Consejos Ambientales



El material del embalaje es reciclable. Seleccione los plásticos, papeles y cartones y envíelos a las empresas de reciclaje. Este aparato no debe ser tratado como basura doméstica. En cambio, debe devolverse al centro de recolección selectiva para el reciclaje de aparatos electrónicos que cumpla con la ley local.

Índice

1. Seguridad	3
2. Instalación	5
3. Descripción del Producto	8
4. Descripción del Panel de Control	9
5. Cómo usar	10
6. Limpieza y Mantenimiento	22
7. Soluciones de Problemas	24

1. Seguridad

ATENCIÓN

Las personas que usan un marcapasos o algún equipamiento médico similar deben tener precaución al usar o estar cerca de un aparato a inducción mientras esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos u otro tipo de equipamiento médico. Le recomendamos que consulte a su médico o al fabricante del equipamiento.

Este aparato no está diseñado para que sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no estén jugando con el aparato.

Para Niños

Evite accidentes. Después de retirar el embalaje de su Anafe, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños. No permita que los niños manipulen el Anafe, incluso cuando esté apagado. Asegúrese de que los niños no toquen la superficie del Anafe ni permanezcan cerca del aparato mientras esté en funcionamiento o apagado y aún caliente.

ATENCIÓN

Utilice el sistema de Traba de los Controles para evitar que los niños enciendan el Anafe accidentalmente.

Durante la instalación

Este aparato ha sido desarrollado para cocinar únicamente alimentos y para uso doméstico. No lo use para otros fines. Siempre verifique que todos los controles estén en la posición de apagado cuando el aparato no esté en uso. Asegúrese de que los cables de alimentación de otros electrodomésticos en uso no estén en contacto con las áreas calientes del Anafe.

Para el Usuario / Instalador

Antes de la instalación, anote el número de serie (Ser.Nr.) del aparato indicado en la etiqueta de identificación del producto ubicado en la parte inferior.

(Para evitar descargas eléctricas, desconecte el interruptor del circuito eléctrico donde está conectado el Anafe, esto será repetido cada vez que se realice una limpieza o mantenimiento. Nunca desenchufe el Anafe tirando del cable de alimentación, puede dañar la conexión del aparato a la red eléctrica y / o podrá ocasionar un cortocircuito. No cambie la conexión de su Anafe sin orientación profesional. No apriete, tuerza ni ate el cable de alimentación ni intente repararlo. Es peligroso modificar las especificaciones o características del Anafe.

Tenga cuidado para que el Anafe no se quede apoyado sobre el cable de alimentación. No use ropa con detalles sueltos o colgantes mientras esté usando el Anafe.

No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.

No use agua o polvo para extinguir un incendio causado por la grasa. La llama debe extinguirse con un extintor de espuma.

ATENCIÓN

Al calentar aceite o grasa, esté atento. El aceite o la grasa pueden prenderse fuego cuando alcanzan una temperatura elevada. Solo use guantes secos al manipular ollas / sartenes.

Los guantes húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes toquen las superficies calientes del aparato. No use toallas o paños gruesos como guantes. No caliente pots cerrados. El aumento de la presión interna del pote puede hacer con que el embalaje explote y cause lesiones corporales.

No almacene materiales inflamables cerca o encima del Anafe. Esto incluye papel, plástico, líquidos inflamables y artículos como telas, libros de receta de cocina y paños de cocina.

No almacene materiales explosivos, como paquetes de aerosoles, cerca o encima del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y provocarle incendios o daños a la propiedad. Verifique qué tecla controla cada área de cocción.

Limpie el aparato regularmente para mantener todas las partes sin de grasa, evitando incendios. Use utensilios de tamaño apropiado. Este Anafe tiene cuatro zonas de cocción con diferentes tamaños. Elija utensilios que tengan un fondo plano, lo suficientemente grande para que cubra el área de cocción.

Los sensores de detección de olla no permitirán que el área de cocción seleccionada funcione sin que haya una olla sobre ella. Sin embargo, después del uso, certifíquese que el anafe esté apagado.

Siempre deje los mangos y manijas de las ollas mirando hacia la parte de dentro del Anafe, pero no sobre las otras zonas de cocción para que sea evitado el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto accidental con el utensilio.

No deje alimentos listos sobre las zonas de cocción. La ebullición puede causar humo y las grasas derramadas pueden incendiarse, o la olla hirviendo puede secarse y derretirse o dañarse.

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte del aparato. Solo use papel de aluminio si se recomienda en la receta para cubrir el alimento. El uso de cualquier tipo de protección o papel de aluminio puede provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Este aparato no fue diseñado para funcionar con un timer externo o un sistema de control remoto independiente.

ATENCIÓN

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.

ATENCIÓN

NO TOQUE LAS ÁREAS DE COCCIÓN O LAS ÁREAS CERCA DE ESTAS SUPERFICIES DURANTE EL USO DEL APARATO

Las áreas de cocción pueden estar calientes y causar quemaduras. Durante y después de usar el Anafe, no toque y no permita que telas u otros materiales inflamables toquen estas superficies hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfrien.

No es posible utilizar utensilios vitrificados o metálicos que o sean magnéticos en el Anafe a inducción. Consulte el capítulo "Cuál olla debe ser usada" en la página 8 podrá obtener más informaciones.

Limpie el Anafe cuidadosamente. Si está utilizando una esponja o un paño húmedo para limpiar los desechos en un área caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos limpiadores pueden producir humo tóxico si se aplican a una superficie caliente.

No coloque utensilios calientes sobre el Anafe frío, ya que esto puede romper el vidrio del mismo.

Tenga cuidado cuando deslice la olla sobre la superficie del Anafe, ya que esto puede rayar la superficie del aparato. (Este tipo de daño no está cubierto por la garantía).

No caliente ollas vacías, ya que esto puede causar daños permanentes, como quiebras, derretimiento o marcas que pueden afectar el vidrio del Anafe. (Este tipo de daño no está cubierto por la garantía).

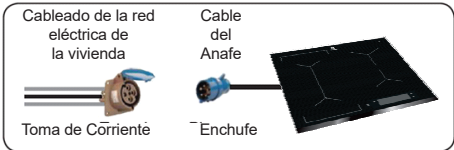
ATENCIÓN

• Si la superficie del Anafe está rota o rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que haya una descarga eléctrica. Entre en contacto con el servicio Autorizado Electrolux de inmediato.

• Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la cocina, ya que pueden calentarse.

• Siempre instale su Anafe en nichos diseñados por el fabricante del aparato o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones a continuación. El uso en un lugar inapropiado puede causar accidentes.

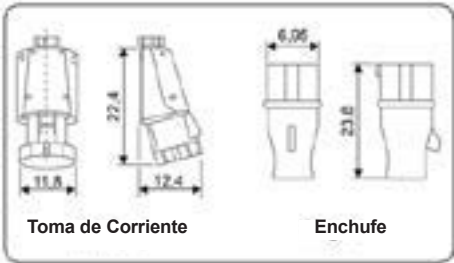
Conexión con enchufe y toma de corriente



El enchufe necesario tiene 3 encajes (3 polos, incluyendo conexión a tierra), con una especificación mínima de 125/250 V, 50 A. Las conexiones de aparatos con enchufes 50A requieren más espacio debido al tamaño del mismo. Consulte nuestra red de Servicio Autorizado para la instalación con enchufe.



Dimensiones del enchufe y de la toma de corriente (en cm)



Cable de alimentación

Para ambos casos, se deben usar 3 (tres) conductores (fase-fase-tierra o fase-neutro-tierra) de sección transversal (dimensión) de 6 mm² con aislamiento de PVC, disyuntor de clase 750 V y 40A (bifásico o monofásico, dependiendo del voltaje local). El circuito de suministro del Anafe debe ser exclusivo y no debe contener modificaciones. El disyuntor debe ser:

220V F + F + T >> 40A, Curva C, Din, Bifásica

220V F + N + T >> 40A, Curva C, Din, Monofásica.

ATENCIÓN

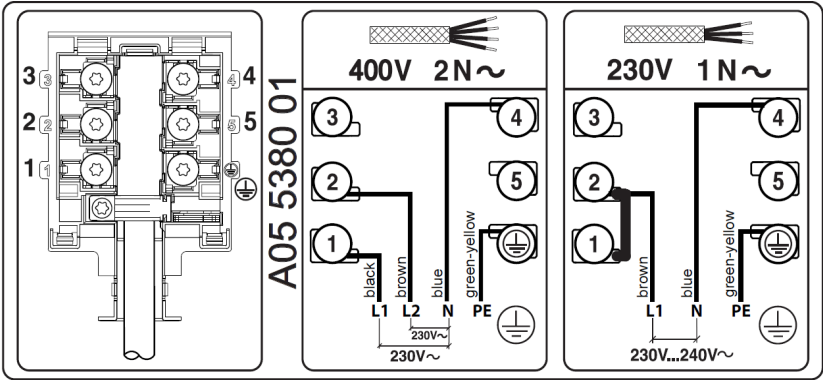
Las conexiones elaboradas y con la especificación a continuación indicada anteriormente pueden causar calentamiento en las conexiones eléctricas y en los cables, lo que resulta en cortocircuitos, mal funcionamiento y / o daños, en la vivienda y en el usuario.

Variación Admisible de Voltaje*		
Tensión nominal (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
220	202	231

Los niveles de voltaje de suministro con los que funciona este aparato se establecen en los Procedimientos de Distribución de Energía Eléctrica de su país.

Si el voltaje de alimentación del aparato está fuera de los límites indicados en la tabla de Variación Admisible de Voltaje, solicítele a la empresa de servicios de energía que ajuste los niveles de voltaje o instale un regulador de voltaje (estabilizador) con una potencia no inferior a 231 VA. Se puede dañar el aparato si hay una variación de voltaje fuera de los límites especificados en el lugar de la instalación (consulte la tabla anterior) o caídas frecuentes en el suministro de alimentación.

Diagramas de conexión eléctrica



⚠ ATENCIÓN

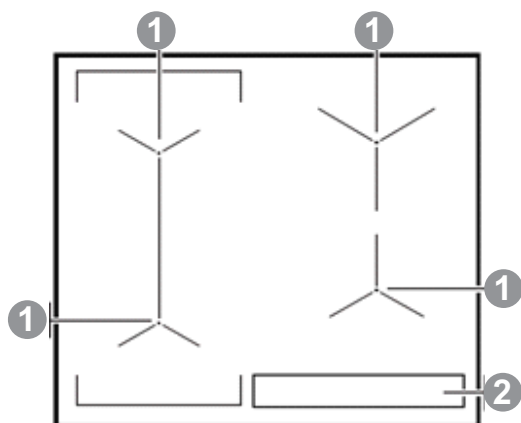
La instalación incorrecta del conductor de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica. Si está con dudas del lugar de la conexión a tierra, consulte a un electricista calificado.

- Este Anafe debe estar debidamente conectada a tierra. Si el aparato no está conectado a tierra, puede causar una descarga eléctrica. Siga las instrucciones a continuación para que haga la conexión a tierra correctamente.

- No use extensiones con este Anafe. Algunas extensiones han sido desarrolladas para soportar la cantidad de corriente eléctrica que usa este aparato y pueden derretirse, lo que provocaría descargas eléctricas o riesgo de incendio. Posicione el Anafe de manera que la conexión eléctrica no se quede estirada.

- No utilice una toma de corriente con cableado de aluminio y un cable de alimentación con cableado y un enchufe de cobre (o viceversa). Una reacción química puede ocurrir entre el cobre y el aluminio, causando un corto circuito. El cableado del cable de alimentación y la toma de corriente deben ser de cobre.

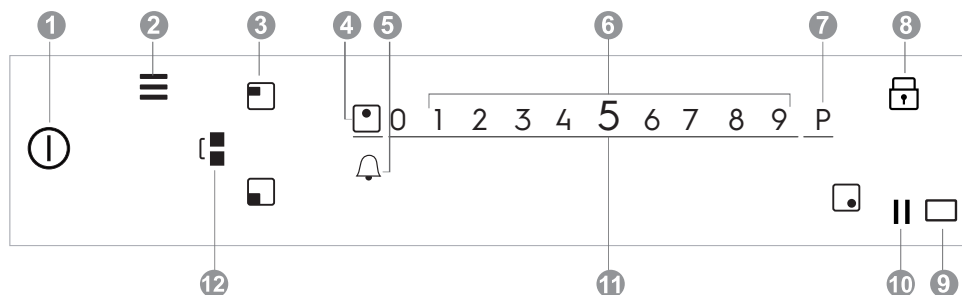
3. Descripción del Producto



❶ Zona de cocción a Inducción.

❷ Panel de comandos.

4.Descripción del Panel de Control



	Símbolo	Función	Usado Para
1		Enciende / Apaga	Encender y apagar el Anafe.
2		Menú	Para abrir y cerrar el Menú.
3		Selección de Zona	Para abrir el control deslizante de la zona.
4		Indicador de Zona	Para indicar en cual zona el control deslizante está activo.
5		-	Para ajustar las funciones del timer.
6		Control deslizante	Para ajustar las funciones de la temperatura.
7		Potencia Turbo	Para activar la función.
8		Traba	Para activar y desactivar la función.
9		-	La ventana de la señal infrarroja del comunicador del Hob ² Hood. No lo cubra
10		Pause	Para activar y desactivar la función.
11		-	Muestra el nivel de calor actual.
12		Unicook	Para activar y desactivar la función.

5. Cómo usar

¿Cómo funciona su Anafe a inducción?

La cocción por inducción utiliza electroimanes para crear calor en ollas de cocina compatibles. Debajo de cada zona de cocción del Anafe a inducción, hay un sensor para identificar el recipiente y una bobina de cobre para ayudar en la generación de calor. Cuando se enciende la zona de cocción, la electricidad convierte la bobina en un tipo de imán que calienta solo la olla en la zona de cocción.



Beneficios del Anafe a Inducción

Para que el Anafe a inducción funcione es necesario que la bobina de cobre consiga generar un campo magnético con la olla. Después de la generación del campo magnético, la olla comienza a calentarse desde el fondo hasta los bordes. Por esta razón, la cocción por inducción ofrece 6 grandes ventajas:

- **Calentamiento rápido:** las ollas se calentarán más rápido que los Anafes a gas y de resistencia. La diferencia del tiempo de cocción se produce precisamente porque el calor de inducción se generará directamente en la olla, es decir, tiene menos pérdida de calor en comparación con los otros dos tipos de anafe.

- **Reacción rápida:** el calor que va para la olla cambiará inmediatamente cuando usted cambie la configuración del área de cocción.

- **Calentamiento uniforme:** en la cocción a inducción, el calor tiende a expandirse uniformemente por toda la olla, por lo que es menos probable que tenga puntos calientes y / o fríos en el mismo utensilio.

- **Superficie fría:** cuando la bobina induzca la olla, el calor se generará solo en la olla y no en el vidrio. Sin embargo, el calor del fondo de la olla puede reflejarse en el área de contacto con el vidrio. Es decir, el lugar donde la olla hará el contacto estará caliente y las otras áreas del vidrio tienden a estar más frías.

- **Más eficiente:** la cocción por inducción desperdicia menos calor que un Anafe

convencional. Con este mayor aprovechamiento del calor generado, el tiempo de preparación será más corto en la cocción por inducción.

- **Limpieza:** como se trata de una superficie plana de vidrio, el anafe a inducción es mucho más fácil de limpiar.

Ruidos característicos

El campo magnético en contacto con las ollas puede hacer que las ollas vibren, creando un cierto ruido. Estos sonidos no son inusuales, especialmente cuando se seleccionan altas potencias.



Las ollas que no son perfectamente planas en la parte inferior pueden vibrar ligeramente contra el anafe.



Un mango suelto puede vibrar en su zócalo.



Las ollas que usan múltiples materiales pueden permitir pequeñas vibraciones en su estructura.

En ambientes muy silenciosos, es posible escuchar sonidos referentes al funcionamiento de la placa electrónica e incluso el ruido característico de los ventiladores internos del producto.

¿Cuál olla se puede usar?

El tamaño y el tipo de recipientes utilizados influirán en el funcionamiento del producto. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios adecuados, para obtener una mejor respuesta.



- **Planitud:** Compruebe la nivelación girando una regla en la parte inferior de la olla (figura al lado). Las ollas deben tener fondos planos que hagan buen contacto con toda la superficie del área de cocción.

- **Material:** Para que funcione, el utensilio que utilice debe contener material de hierro magnético en su concepción. Las que normalmente tienen esta característica son:

- Olla de acero inoxidable.
- Olla de hierro fundido.
- Olla de cerámica con fondo magnético.
- Olla de triple fondo.



Las ollas que se venden como listas para inducción generalmente tienen un símbolo impreso en la parte inferior.



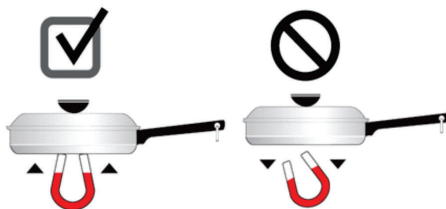
ATENCIÓN

Al usar ollas de cerámica.

Se recomienda utilizar hasta el 60% de la potencia máxima del Anafe a inducción. La cerámica alcanza altas temperaturas y retiene el calor por más tiempo, por lo tanto, esta potencia es suficiente para preparar alimentos.

Para confirmar si la olla es compatible con el anafe a inducción, se sugiere la siguiente prueba: *Coloque un imán en el fondo del recipiente, si se queda fijo significa que su recipiente es compatible con el anafe a inducción.*

El anafe funcionará correctamente cuando, durante la prueba del imán, se quede fijo en el recipiente. Si el imán se adhiere con poca fuerza o entonces no se queda fijo, el utensilio puede no calentarse en el anafe a inducción.

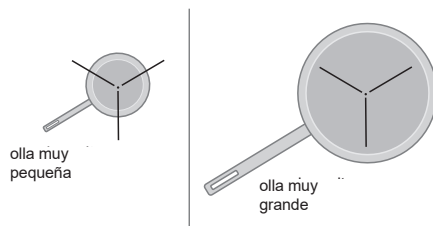


ATENCIÓN

Los utensilios adecuados en una zona de cocción por inducción funcionarán muy rápidamente. Si se deja un utensilio vacío en una zona de cocción por inducción, el rápido cambio de temperatura puede dañar el utensilio y también el vidrio del Anafe.

- **Dimensión:** las zonas de cocción por inducción requieren que se activen ollas del tamaño adecuado. Los gráficos del anafe son guías del tamaño mínimo y máximo de la olla para cada zona de cocción.

Los gráficos dibujados en el vidrio del anafe indican el tamaño del panel para cada zona.

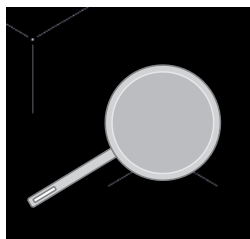


No use ollas con fondos que se extiendan más allá del círculo externo de una zona de cocción, ya que esto puede hacer que los alimentos se calienten de manera desigual.

Se recomiendan las siguientes dimensiones para cada zona de cocción:

Los sensores debajo de la superficie del Anafe requieren que se cumplan ciertas condiciones de los utensilios de cocina antes de que funcione una zona de cocción por inducción. Si una zona de inducción está encendida y las condiciones son incorrectas, la letra "F" se encenderá en el panel indicando falla.

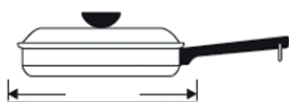
INCORRECTO



La olla no está centralizada en el área de cocción.



Fondo o lado de la olla curvo o torcido.

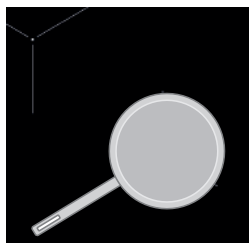


Olla no tiene el tamaño requerido para la zona de cocción.



Mango muy pesado, inclina la olla.

CORRECTO



La olla está debidamente centralizada en el área de cocción.



Olla con fondo plano y lado recto.



Olla tiene el tamaño mínimo o más grande que lo necesario para la zona de cocción.



Olla con el formato adecuado

Datos técnicos

Zona de Cocción	Potencia máxima [W]	Potencia Turbo [W]	Duración máxima de la función Potencia Turbo [min]	Diámetro recomendado del recipiente [mm]
Frontal Izquierdo	2000	3200	10	125 - 210
Posterior Izquierdo	2200	3200	10	125 - 210
Frontal Derecho	1400	2500	4	125 - 145
Posterior Derecho	1500	2800	10	145 - 180

La potencia de las zonas de cocción puede diferir ligeramente de los datos de la tabla, dependiendo del material y de las dimensiones del recipiente. Para obtener óptimos resultados de cocción, use recipientes que no excedan los diámetros que se muestran en la tabla.

Número de producto (PNC) 949 599 171
220-240 V/400 V2N, 50/60 Hz
Fabricado en Alemania
7.35 kW

Placa de características

Modelo IE6SF
Inducción 7.35 kW
Nº ser.
ELECTROLUX


Indicador de calor residual de 3 niveles

Las zonas de cocción por inducción crean el calor necesario para cocinar directamente en la base de las ollas, pero a lo largo del uso, el calor del recipiente es repasado a la superficie del vidrio dejando la superficie caliente. Como el vidrio puede estar caliente después del uso, el display mostrará este calor en 3 niveles:

-  Continuar cocinando
-  Mantener caliente
-  Calor residual

 **ATENCIÓN**

El calor residual puede causar quemaduras.

- Guía rápida**
- Usando el panel touch screen**
- Para activar una opción en particular, toque el símbolo correspondiente en el visor.
 - La función seleccionada se activa cuando retira el dedo del panel.
 - Para desplazarse por las opciones disponibles, use un movimiento rápido o arrastre el dedo sobre el panel.
 - La velocidad de movimiento determina qué tan rápido se mueve la pantalla.
 - El desplazamiento puede detenerse solo o puede detenerse de inmediato si toca el panel.
 - Puede cambiar la mayoría de los parámetros que se muestran en el panel cuando toca los símbolos correspondientes en el panel.
 - Para seleccionar la función o el tiempo deseado, puede desplazarse por la lista y / o tocar la opción deseada.
 - Cuando el anafe está activado y algunos símbolos desaparecen del display, toque cualquier región del panel. Todos los símbolos van a reaparecer.
 - Para algunas funciones, aparecerá una ventana con información adicional cuando las inicie.
 - Solo se pueden usar los símbolos de la lista anterior.
 - Primero seleccione la zona y luego active el timer.

Estructura del menú

Toque  para acceder y cambiar las funciones del anafe o activar algunas funciones. La tabla muestra la estructura básica del menú.

Menú

Assisted Cooking		
Funciones	Descongelar	
Configuraciones	Traba para Niños	
	Cronómetro	
	Hob²Hood	H0 - Off
		H1 – Luz apenas
		H2 – Ventilador en baja velocidad
		H3 – Ventilador bajo automático
		H4 - Ventilador medio automático
		H5 - Ventilador rápido automático
		H6 - Ventilador boost automático
		Configurar
	Idioma	
	Tonos	
	Volumen Alarma	
	Brillo de la pantalla	
	Servicio	Modo Demo
		Licencia
		Mostrar Versión del Software
		Histórico de alarma
		Resetear todas las configuraciones

Para salir del Menú, toque  el lado izquierdo del panel, fuera de la ventana. Para navegar por el menú, use < o >.

Cuando mantenga presionada algunas funciones disponibles en el menú, aparecerá una breve descripción. Siga los consejos para navegar fácilmente en el Menú.

Si está al final del menú, desplace la lista hacia arriba y use < o toque  para salir del menú.

Uso diario

Encender y apagar el producto

Toque  durante 1 segundo para activar o desactivar la placa.

Apagado automático

La función desactiva automáticamente la placa en las siguientes situaciones:

- Cuando todas las zonas de cocción estén desactivadas.
- Cuando, después de encender el anafe, no se define ningún grado de cocción.
- Cuando se produce un derrame o cuando se coloca un objeto sobre el panel por más de 10 segundos (olla, paños, etc.). Es emitido un pitido y el producto se desactiva. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- Cuando el producto se calienta mucho (por ejemplo, cuando una olla hierve hasta quedarse sin agua). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de usar nuevamente el anafe.
- Cuando se usan recipientes incorrectos. El símbolo  se enciende y la zona de cocción se desactiva automáticamente después de 2 minutos.
- Cuando no apaga una zona de cocción o ni altera el grado de cocción. Después de un tiempo, la indicación  se enciende y el producto se desactiva.

Relación entre el grado de cocción y el tiempo que tarda la placa en apagarse:

Grado de Cocción	El producto se apagará después de
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

Utilizando las zonas de cocción

Coloque los recipientes en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente a las dimensiones de la parte inferior de los recipientes.

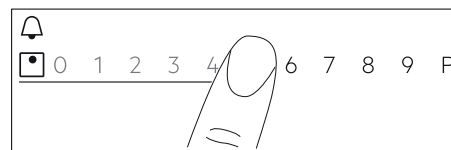
Después de colocar un recipiente en la zona de cocción seleccionada, la placa lo detecta automáticamente y el control deslizante correspondiente aparece en el visor. El control deslizante se queda visible durante 8 segundos, después de este tiempo, la exhibición vuelve a la visualización principal. Para cerrar el control deslizante más rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Cuando otras zonas están activas, la configuración de cocción para la zona que desea usar puede ser limitada. Consulte "Gerenciamiento de energía".

Asegúrese de que el recipiente sea adecuado para el anafe a inducción. Para obtener más informaciones sobre los tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos y Sugerencias". Compruebe el tamaño del recipiente en "Datos técnicos".

Grado de Cocción

1. Encienda el anafe.
2. Coloque el recipiente en la zona de cocción. El control deslizante para activar la zona de cocción aparecerá en el panel y se activará durante 8 segundos.
3. Toque o deslice su dedo para ajustar el calor deseado.
4. Toque en la barra de control el grado de cocción que desea, o deslice el dedo a lo largo de la barra de control, hasta alcanzar el grado de cocción que desea.



Potencia turbo

Esta función proporciona más potencia para las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para una zona de cocción por inducción apenas durante un corto período de tiempo. Después de ese tiempo, la zona de cocción por inducción cambia automáticamente al grado de cocción más alto.

Consulte el capítulo “*Datos técnicos*”.

- **Para activar la función** para una zona de cocción: toque **P**.

- **[P]** acende.

- **Para desactivar la función:** cambie el grado de cocción.

Gerenciamiento de Potencia

Las zonas de cocción se agrupan de acuerdo con la ubicación y el número de fases que alimentan el Anafe. Mire la ilustración.

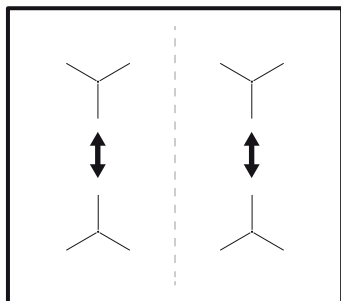
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W.

- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas en la misma fase.

- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera los 3680 W.

- La función disminuye la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase, lo que influye en la configuración de calor disponible.

- La configuración máxima de calor es visible en el control deslizante. Solo los dígitos en blanco están activos.



Unicook

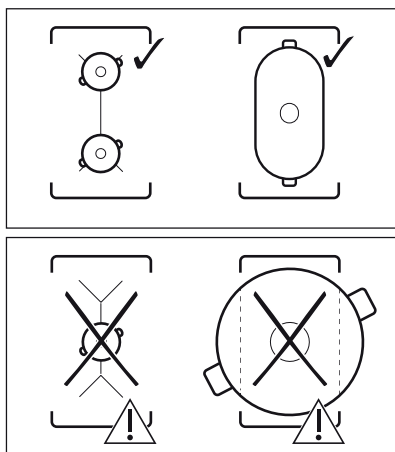
 Esta función se activa cuando una olla cubre los centros de dos zonas de calentamiento.

Esta función conecta las dos zonas de calentamiento al lado izquierdo para que funcionen como una sola.

- Empiece por definir el nivel de calor para una de las zonas de calentamiento del lado izquierdo.

- **Para activar la función:** toque en  para seleccionar o cambiar el nivel de calor, toque en uno de los sensores de comando.

- **Para desactivar la función:** toque en . Las zonas de calentamiento funcionan de forma independiente.



Timer con apagado automático

Timer regresivo:

Use esta función para especificar por cuánto tiempo debe operar una zona de cocción durante una sola sesión de cocción.

Usted puede definir la función para cada zona de cocción por separado.

1. Primero configure el ajuste de calor para la zona de cocción apropiada y luego configure la función.

2. Toque el símbolo de la zona.

3. Toque en .

La ventana del Menú del timer aparece en el visor

4. Marque  para activar la función. Los símbolos cambian para .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el tiempo deseado (por ejemplo, horas y / o minutos).

6. Toque en OK para confirmar su selección. Usted también puede **X** para cancelar su selección. Cuando el tiempo llega a su fin, suena una señal  y parpadea. Toque  para detener la señal.

Para deshabilitar la función, configure la temperatura en 0. Otra manera de desconectar la función es: toque en  a la izquierda del valor del timer, toque en **X** próximo a ella y confirme su elección cuando aparezca una ventana pop-up.

Minuto Menos

Es posible utilizar esta función cuando el anafe esté encendido, pero las zonas de cocción no funcionan. Esta función no tiene ningún efecto sobre el funcionamiento de las zonas de cocción.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. El control deslizante aparecerá en el visor.

2. Toque .

La ventana del menú del temporizador aparecerá en el visor.

3. Deslice su dedo hacia la izquierda o hacia la derecha para seleccionar el tiempo deseado (por ejemplo, horas y minutos).

4. Toque en OK para confirmar su selección. Usted también puede optar por **X** para cancelar su selección. Cuando el tiempo llega a su fin, suena una señal y parpadea . Toque  para detener la señal.

Para deshabilitar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque en **X** próximo a ella y confirme su elección cuando aparezca una ventana pop-up.

Cronómetro

La función comienza a contar automáticamente después de activar una zona de cocción. Usted puede usar esta función para controlar cuanto tiempo funciona.

1. Toque  para acceder al menú.

2. Desplácese por el Menú para seleccionar Configuraciones> Cronómetro.

3. Toque el interruptor para encender / apagar la función.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.

La función no se detiene cuando usted levanta el recipiente. Para restablecer la función e iniciarla nuevamente, toque , seleccione *Redefinir* en la ventana pop-up. La función comienza a contar desde 0. Para pausar la función para una sesión de cocinar, toque  y seleccione *Pausa* en la ventana pop-up. Seleccione *Iniciar* para continuar contando.

Pausa

Esta función activa todas las zonas de cocción con el nivel de calor más bajo.

- Cuando la función está activa, solo los símbolos  y  pueden ser utilizados. La función no para las funciones de temporizador.

- Toque  para activar la función.

-  se enciende. El nivel de calor se reduce a 1.

- Para desactivar la función, toque .

- Para la función Potencia Turbo: la configuración de calor más alta se reactiva cuando la selecciona nuevamente.

Bloqueo de Funciones

Es posible bloquear el panel de control con zonas de cocción en funcionamiento. Esto evita un cambio accidental en el grado de cocción.

- Comience definiendo el grado de cocción.
- Para activar la función: toque .
- Para deshabilitar la función: toque  por 3 segundos.

 Cuando apaga el anafe, también deshabilitará esta función.

Bloqueo de seguridad para niños

Esta función evita la activación accidental de la placa.

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione Configuraciones> Bloqueo infantil en la lista.
3. Seleccione la función y toque las letras A-O-X en orden alfabética para activar la función. Para interrumpir el proceso, deshabilite la función. Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, utilice < o >.

Idioma

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione Configuraciones> Configuración> Idioma en la lista.
3. Elija el idioma apropiado de la lista.

Si eligió el idioma incorrecto, toque . En la lista que sigue, seleccione la tercera opción y luego enseguida, dos veces la última opción. Finalmente, elija la opción de la derecha.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.

Tonos Principales / Sonidos

Volumen

Usted puede elegir el tipo de sonido que su anafe emite o apagar los sonidos. Puede elegir entre el sonido estándar o el pitido.

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione Configuraciones> Configuración> Toques/ Volumen del sonido de la lista.
3. Elija la opción apropiada.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.

Brillo del Visor

Usted puede cambiar el brillo de la pantalla. Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 es el más alto.

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione Configuraciones> Configuración> Brillo de pantalla en la lista.
3. Elija el nivel apropiado.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.

Assisted Cooking

Esta función ajusta la temperatura para diferentes tipos de alimentos y la mantiene en toda la cocción. Solo se puede activar para la zona de cocción frontal izquierda o ambas zonas de la izquierda cuando en puente o sea, hay dos zonas trabajando juntas.

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione Assited Cooking y elija el tipo de comida que le gustaría preparar en la lista. Para cada tipo de comida hay algunas opciones disponibles. Siga las instrucciones que se muestran en el visor.

- Puede tocar en OK en la parte superior del ventana pop-up para usar las configuraciones estándar.

- Usted puede configurar la función del temporizador. Cuando el recipiente alcanza la temperatura deseada, puede activar el temporizador.

- Puede cambiar el nivel de calentamiento estándar.

3. Cuando el potenciómetro alcance la temperatura deseada, una señal acústica sonará y una ventana pop-up aparecerá. Para cerrar la ventana e iniciar la función, toque en OK. Para deshabilitar la ventana, seleccione permanentemente  antes de activar la función.

Para detener la función, toque en  y **Parar** o toque en  y seleccione Assisted Cooking, elija cualquier tipo de alimento y toque en Parar. Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.



Derretimiento

Puede usar esta función para derretir diferentes productos, por ejemplo, chocolate o mantequilla. Durante una sesión de cocción, puede utilizar esta función apenas para una zona.

1. Toque  en el visor para abrir el menú.
2. Seleccione *Funciones* > *Derretimiento* en la lista.
3. Toque en *Iniciar*.

Usted necesita seleccionar la zona deseada.

Aparecerá una ventana pop-up preguntando si desea cancelar la configuración de cocción, caso haya alguna.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up. Para navegar por el menú, use < o >.

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y luego toque *Parar*.

HOB²HOOD

Es una función automática avanzada que conecta el anafe a una campana que también tenga esta función HOB²HOOD. En este caso, en anafe y la campana tienen sistemas de comunicación por señal infrarroja. La velocidad del ventilador se establece automáticamente de acuerdo con el modo de funcionamiento del anafe y de la temperatura de la olla más caliente. También es posible controlar manualmente el ventilador a través del anafe.

 Para saber si su campana tiene la función HOB²HOOD, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Uso de la función automáticamente: Para usar la función automáticamente, seleccione uno de los modos automáticos H1 - H6.

- El anafe está inicialmente configurado en H5.
- La campana reacciona al funcionamiento del anafe.
- El anafe determina la temperatura y ajusta automáticamente la velocidad del ventilador de la campana.

Modos automáticos

Modo	Luz automática	Ebullición*	Fritura**
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2***	On	Velocidad 1 de la Campana	Velocidad 1 de la Campana
H3	On	Off	Velocidad 1 de la Campana
H4	On	Velocidad 1 de la Campana	Velocidad 1 de la Campana
H5	On	Velocidad 1 de la Campana	Velocidad 2 de la Campana
H6	On	Velocidad 2 de la Campana	Velocidad 3 de la Campana

* El anafe detecta el proceso de ebullición y regula la velocidad del ventilador según el modo automático.

** El anafe detecta el proceso de fritura y regula la velocidad del ventilador según el modo automático.

*** Este modo activa el ventilador y la luz sin tener en cuenta la temperatura.

En el modo H2, las acciones comenzarán de inmediato, independientemente del inicio del proceso de cocción, mientras que el modo H4 solo se iniciará después de que la cocción se haya iniciado.

Cambio de modos

Los modos cambian y se ajustan automáticamente. Si no está satisfecho con el nivel de ruido / velocidad del ventilador, también podrá cambiarlos de modo manual.

1. Toque .

Seleccione *Configuración> Hob²Hood* de la lista.

2. Elija el modo apropiado.

Para salir del menú, toque  o el lado derecho del visor, fuera de la ventana pop-up.

Consejos y sugerencias

 Para zonas de cocción por inducción, un fuerte campo electromagnético crea calor en el utensilio de cocina muy rápidamente.

 Utilice las zonas de cocción por inducción con recipientes de cocina con adecuados.

Material de los recipientes

• **Correcto:** hierro fundido, hierro magnético, acero, acero esmaltado, acero inoxidable, fondo multicapa (con la marcación correcta de un fabricante).

• **No es correcto:** aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana.

Dimensión de los recipientes

Las zonas de cocción por inducción están adaptadas automáticamente al tamaño de la parte inferior de las ollas.

La eficiencia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente utilizado. Un utensilio con un diámetro menor que el mínimo recibe solo una parte de la energía generada por la zona de cocción. Consulte “Datos técnicos”.

Ruidos de funcionamiento

Durante el funcionamiento, es posible escuchar:

- Ruido de ruptura: cuando los recipientes están hechos de diferentes materiales.
- Sonido de silbido: cuando usa una zona de cocción con un alto nivel de potencia y los recipientes están hechos de diferentes materiales.
- Zumbido: cuando es utilizado un alto nivel de potencia.
- Chasqueo: cuando se produce una conmutación eléctrica, el recipiente es detectado después de colocarlo en el anafe.
- Silbido, zumbido: cuando el ventilador entró en funcionamiento.

Los ruidos son normales y no indican mal funcionamiento.

Selección de la potencia adecuada

- Comience la mayoría de las cocciones con una potencia más alta y luego cámbiela a una configuración más baja para completar la cocción.
- No se puede hacer una relación precisa de la potencia seleccionada con la regulación de temperatura utilizada en cocinas convencionales. La potencia atribuida por el anafe será fija y precisa, sin embargo, la temperatura dentro de la olla puede variar dependiendo del tipo de olla que se está utilizando, del tamaño, de la comida que será preparada e incluso de la temperatura ambiente. Pero con el objetivo de ayudar en el uso y adaptación del producto, a continuación será presentada una tabla relacionando la selección de potencia con el rango de temperatura habitual.

Rango de Temperatura	Nivel de potência
Mantener caliente	1
Baja	2 - 4
Media	5 - 7
Alta	8 - 9
Turbo potencia	P

Ejemplos de cocción

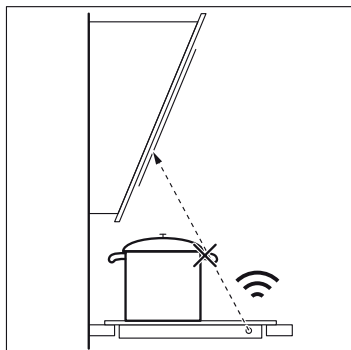
La correlación entre el ajuste de potencia de una zona de cocción y su consumo de energía no es lineal. Esto significa que una zona de cocción con la configuración media usa menos de la mitad de su potencia. Los datos en la tabla son solo orientativos.

Nivel de Calor	Úselo para	Sugerencias
1	Mantener la comida caliente.	Coloque una tapa en la olla.
1 – 2	Derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	Mezcle de vez en cuando.
1 – 2	Solidificar: tortillas blandas, huevos duros.	Cocine con la tapa de la olla.
2 – 3	Arroz y comidas a base de leche, comidas precocidas.	Añada por lo menos dos veces más líquido que el arroz, mezcle los platos a base de leche en la mitad del proceso.
3 – 4	Legumbres, pescado y carne al vapor.	Añada algunas cucharadas del líquido.
4 – 5	Papas al vapor.	Use como máximo $\frac{1}{4}$ de agua para 750g de papas.
4 – 5	Grandes cantidades de alimento, ensopados y sopas.	Hasta 3 litros de líquido más que el ingrediente.
6 – 7	Frituras suaves: escalope, ternera, cordon bleu, costilla, rissole, salchichas, hígado, roux, huevos, panqueques, donuts.	De vuelta la comida en la mitad de la cocción.
7 – 8	Fritura pesada, papas fritas, bifos de lomo, bifos en la mitad de la cocción.	De vuelta la comida en la mitad de la cocción.
9	Hervir agua, cocinar pasta, sellar carnes (gulash, asado), papas fritas.	
P	Hervir grandes cantidades de agua. Potencia turbo es activada.	

Consejos y sugerencias para usar la función Hob²Hood

Siempre que utilice el Anafe en esta función:

- Proteja el panel del Anafe de la luz solar.
- No proyecte lámparas halógenas en el panel del Anafe.
- No cubra el panel de control del Anafe.
- No interrumpa la señal entre el Anafe y la campana (ej., con la mano, un mango de la olla o una olla alta). Vea el ejemplo en la figura de abajo.



- Mantenga limpia la ventana del comunicador de señal infrarroja del Hob²Hood.
- Otros aparatos controlados por control remoto pueden interferir con la señal de comunicación. No utilice ningún de estos aparatos cerca del Anafe mientras la función Hob²Hood está activada.

Campanas con la función Hob²Hood

Para descubrir la amplia gama de campanas extractoras que tienen esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las Campanas Electrolux que tienen esta función debe tener el icono

Ahorro de Energía

Puede ahorrar energía cada vez que lo usa si adopta Las siguientes sugerencias.

- Al calentar agua, use solo la cantidad necesaria.
- Siempre que sea posible, coloque las tapas en los recipientes.
- Coloque el recipiente en la zona de cocción antes para activarla
- Coloque los recipientes más pequeños en las áreas de cocción más pequeñas.
- Centre el recipiente en la zona de cocción.
- Es posible utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes o derretirlos.

6. Limpieza y Mantenimiento



Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte el suministro de electricidad para el Anafe.

No utilice bajo ninguna circunstancia productos de limpieza como: cloro, agua sanitaria, queroseno, gasolina, solventes, removedores, ácidos, vinagres, jugo de limón, productos químicos o abrasivos, ya que pueden causar manchas.

⚠ ATENCIÓN

No se puede limpiar el anafe con máquinas de limpieza a vapor.

Durante el preparo de alimentos, si hay algún derrame de cualquier sustancia

en el anafe, apague el aparato, retire las ollas y realice la limpieza inmediata.

Si la preparación de la comida es hecha con la placa sucia causará manchas, lo cual no está cubierto por la garantía.

El exceso de suciedad debe eliminarse con un paño suave humedecido con agua tibia y detergente neutro.

Al final de la preparación de alimentos, con el anafe esté frío, termine de limpiar con un paño suave y seco y el limpiador de vitrocerámica. Disponible en el servicio Autorizado y en el sitio web Electrolux.

Informaciones generales

- Siempre limpie el anafe después de su uso.
- Tenga cuidado si desea limpiar la superficie de el anafe inmediatamente después de su uso, ya que el lugar donde estaba el recipiente puede estar caliente.
- Evite reutilizar el anafe antes de limpiar alimentos o líquidos que puedan haber quedado en la mesa de cocción anterior.
- Utilice siempre cacerolas con una base limpia.
- Los rayones o manchas oscuras en la superficie de el anafe no afectan su funcionamiento.
- El uso de esponjas ásperas puede dañar la mesa de vidrio de el anafe.
- Use solo detergentes neutros para limpiar el producto.

Limpieza del anafe

- Retire inmediatamente: plástico derretido, envoltura de plástico, azúcar y comidas que contengan azúcar; de lo contrario, la suciedad puede causarle daños al anafe. Tome cuidados para evitar quemaduras.
- Use una esponja adecuada en la superficie de vidrio en un ángulo agudo para realizar la limpieza.
- Limpie el vidrio solo cuando la superficie esté fría: marcas de agua o calcáreo, manchas de grasa, decoloración en el brillo del metal. Limpie el Anafe con un paño húmedo y detergente no abrasivo Después de la limpieza, seque el vidrio con un paño suave.
- Eliminar la decoloración del brillo del metal: usar una mezcla de agua con vinagre y limpie la superficie de vidrio con un paño.
- La superficie del Anafe tiene surcos horizontales. Limpie el Anafe con un paño húmedo y detergente con movimientos suaves desde la izquierda hacia la derecha. Después de la limpieza, seque el anafe con un paño suave de la izquierda hacia la derecha.

No utilice los siguientes productos para limpiar el vidrio:

- Limpiadores abrasivos y esponjas ásperas, como lana de acero y algunas esponjas de nylon. Estos productos pueden rayar el anafe, lo que dificulta la limpieza, y puede dañar la apariencia del anafe.
- Limpiadores fuertes, como blanqueadores con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos, ya que pueden marcar y decolorar el anafe.
- Esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar suciedad o pelusas en el anafe que pueden quemarse y causar decoloración.

Cuidado especial con el papel de aluminio y utensilios de aluminio:

- Papel de aluminio: el uso de papel de aluminio dañará el anafe. No utilice utensilios hechos en aluminio muy finos y no permita que el papel toque el vidrio cerámico del anafe de ninguna manera.
- Utensilios de aluminio: el aluminio es un metal no magnético y por lo tanto no se puede usar en el anafe a inducción. Vea el capítulo “¿Qué olla se puede usar? “

7. Solución de Problemas

Si su anafe tiene algún tipo de problema en su funcionamiento antes de llamar al Servicio Autorizado verifique a continuación si la causa de la falla no es fácil de resolver o si no hay un error en el uso del aparato, lo que puede ser corregido

fácil y rápidamente, sin la necesidad de esperar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que estará a su disposición.

Problema	Posible Causa	Solución
No se puede activar o usar la placa.	El aparato no está conectado a la red eléctrica o no está enchufado correctamente.	Verifique si el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación. Consulte el diagrama de conexiones.
	El disyuntor está desconectado.	Asegúrese de que el interruptor automático sea la causa de anomalía. Si el disyuntor se dispara varias veces, contacte a un electricista calificado.
	No estableció el nivel de calor en menos de 10 segundos.	Active nuevamente el aparato y configure el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Tocó 2 o más campos de sensores simultáneamente.	Toque apenas un campo del sensor.
	Pausa Activada.	Consulte "Uso diario".
El visor no reacciona al toque.	Manchas de grasa o agua en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	Parte de la pantalla está cubierta o los recipientes fueron colocados muy cerca de la pantalla. Hay algún líquido u objeto en el visor.	Retire los objetos. Aleje los recipientes de la pantalla. Limpie la pantalla, espere que el aparato se enfríe. Desenchufe el anafe, después de 1 minuto vuelva a conectar la placa nuevamente.
El aparato emite una señal sonora cuando es desactivado.	Hay algún objeto sobre uno o más campos del sensor.	Retire el objeto de los campos del sensor.
El Anafe se apaga.	Ha sido colocado algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire los objetos de los campos del sensor.
El indicador de calor el residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha estado funcionando por un corto período de tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha estado operando el tiempo suficiente para estar caliente, comuníquese con el Servicio Autorizado Electrolux.
No puede activar el ajuste de potencia más alto.	Otra zona de inducción ya está configurada para el ajuste de calor más alto.	Primero reduzca la potencia de la otra zona de inducción.
El panel está muy caliente.	El contenedor es grande o lo ha colocado demasiado cerca del panel.	Coloque contenedores grandes en las áreas traseras, si es posible.
Hob²Hood no funciona.	El panel de comando está cubierto con algún objeto.	Retire el objeto del panel de comandos.
Hob²Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Usted activó el modo H1.	Cambie el modo para H2-H6 o espere hasta que se inicie el modo automático.
Los modos H1 - H6 del Hob²Hood funcionan, pero la luz está apagada.	Puede haber un problema con la lámpara.	Comuníquese con el Centro de Atención Autorizado.

Problema	Posible Causa	Solución
No es emitido ningún sonido cuando el sensor del panel es tocado.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Idioma equivocado	Usted cambió el idioma por engaño.	Restablezca todas las funciones para las configuraciones de la fábrica. Seleccione <i>Restablecer todas las configuraciones del menú</i> . Desenchufe el anafe. Después 1 minuto, vuelva a enchufarlo. Seleccione el idioma, brillo y volumen de las señales sonoras.
Una zona de cocción desactivada. Un mensaje se enciende avisando que la zona de cocción se apagará.	El apagado automático desactiva la zona de cocina.	Consulte "Uso diario". Apague su anafe y vuelva a encenderlo.
Aparece  y un mensaje.	Función trava en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Aparece O - X - A	Traba de niños en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Parpadea 	No hay ningún recipiente en la zona de cocción. El recipiente no es adecuado. El diámetro del fondo del recipiente es pequeño para la zona.	Coloque un recipiente en la zona de cocción. Use un recipiente adecuado. Consulte "Consejos y sugerencias". Utilice un recipiente con dimensiones correctas. Consulte "datos técnicos".
Aparece  y un número	El aparato está con algún error de funcionamiento.	Desconecte el disyuntor y vuelva a conectarlo. Si el error de funcionamiento continua, contacte el Servicio Autorizado Electrolux.
Se escucha una señal sonora constante.	La conexión eléctrica no está correcta.	Apague el anafe. Solicite un electricista para que verifique la instalación eléctrica.
El producto se enciende, pero no reconoce la olla.  parpadea en el panel.	Nivel de tensión debajo de lo mínimo permitido.	Contacte el Servicio Autorizado Electrolux (este servicio no está cubierto por la garantía).

Si no puede encontrar una solución al problema, comuníquese con la red de Servicio Autorizado. Ingrese el modelo del producto y el código que aparece en la pantalla del producto.

Notas

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notas

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a guide for writing. There are no margins, text, or other markings on the paper.

