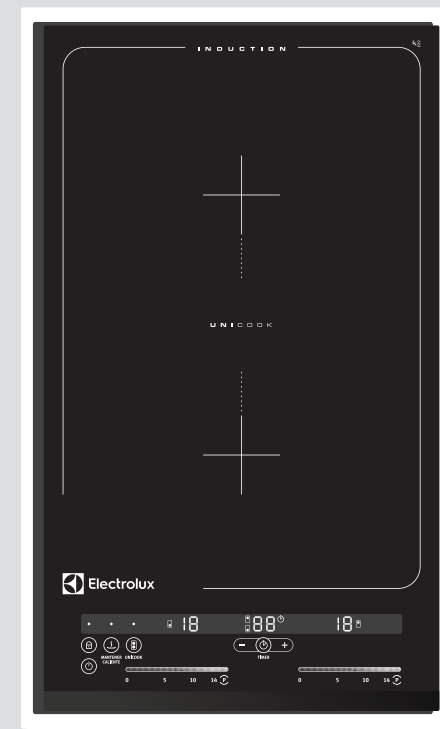




MANUAL DE INSTRUCCIONES ANAFE DE INDUCCIÓN



Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guardelas para futuras referencias.

C373EM_SPANISH_171106A

MODELO
ETIR12G7ERB

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su anafe de inducción.

Los anafes de inducción Electrolux han sido concebidos bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario. Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nuevo anafe de inducción ofrece, Electrolux creó este manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su anafe de inducción y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañías de reciclaje.

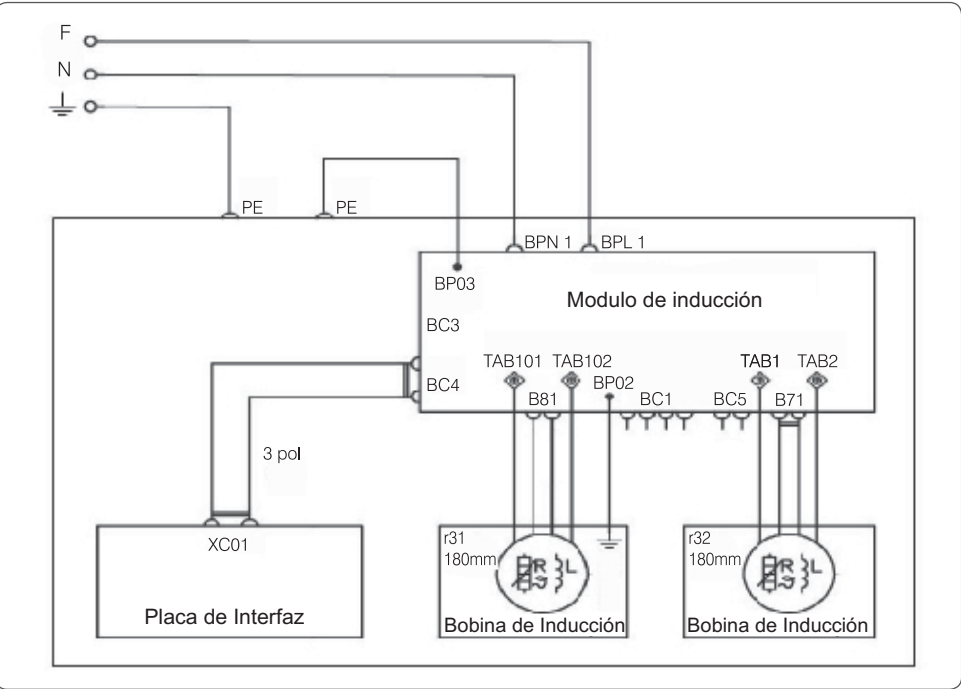
De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe coleccionar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvese enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



Especificaciones técnicas

MODELO	ETIR12G7ERB
Voltaje - Frecuencia	220V/60-50Hz
Quemadores	2 un.
Potencia total	3,7 kW
Peso neto	6,1 kg
Dimensiones	
Ancho	300 mm
Fondo	520 mm
Alto	55 mm

Diagrama eléctrico



Índice

Descripción del producto.....	03
Seguridad.....	05
Instalación.....	09
Cómo usar.....	12
Limpieza y mantenimiento.....	22
Solución de problemas.....	24
Sugerencias y consejos.....	27
Diagrama eléctrico.....	29
Especificaciones técnicas.....	30

⚠ Atención!

Las personas que utilizan marcapasos o equipos médicos similares deben tener cuidado al usar o cuando estén cerca de un aparato por inducción mientras esté en funcionamiento, ya que el campo electromagnético puede afectar el funcionamiento del marcapasos u otros equipos médicos. Le recomendamos que su médico o el fabricante del equipo médico sea consultado sobre el asunto.

⚠ Importante

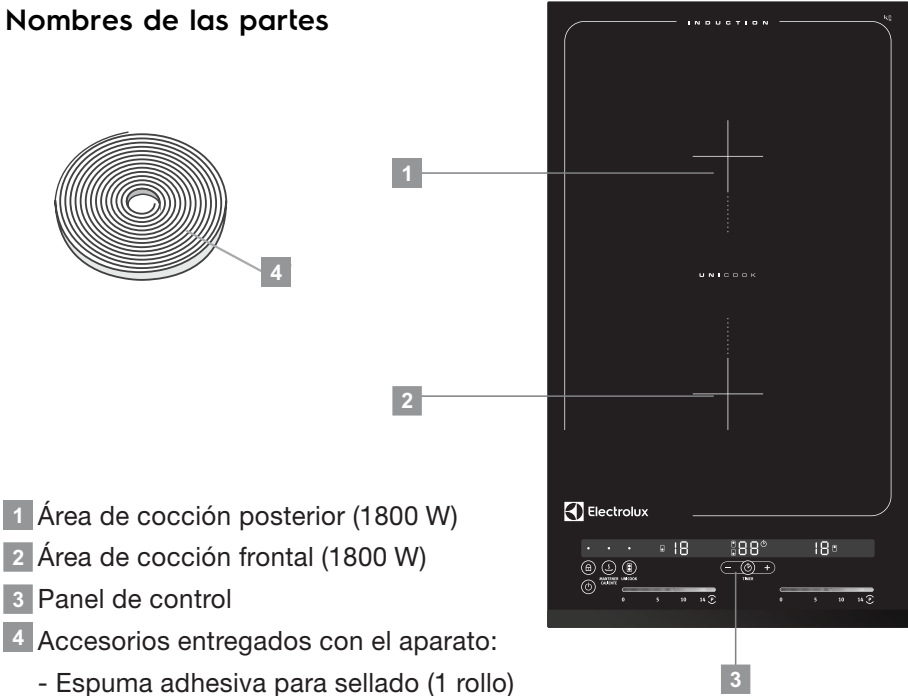
El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Este Anafe de inducción ha sido proyectado para uso doméstico. No se recomienda su uso para fines comerciales, industriales y/o en laboratorios.

El aparato que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

Descripción del producto

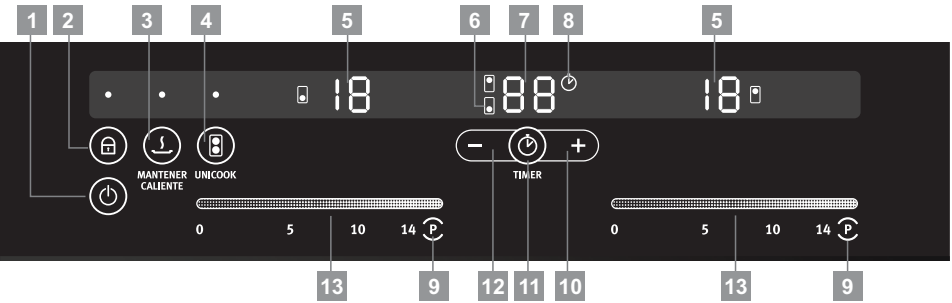
Nombres de las partes



Atención!

El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

Panel de control



Nivel de cocción	Utilice para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 , 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	Conforme necesario	Coloque una tapa en la olla	3 %
1 a 3	Salsa holandesa, derretir: manteca, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Mezcle regularmente	3 - 8 %
1 a 3	Tortillas, huevo duro	10 - 40min.	Cocinar con una tapa	3 - 8 %
3 a 5	Cocinar arroz y platos con base de leche en fuego bajo, calentar comidas precocidas	25 - 50 min.	Adicione, como mínimo, el doble de agua para cada porción de arroz. Mezcle los platos a base de leche durante la cocción	8 - 13 %
5 a 7	Cocinar legumbres, pescado y carne al vapor	20 - 45 min.	Agregue algunas cucharas de sopa de agua	13 - 18 %
7 a 9	Cocinar papas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ de litro de agua para 750 g de papas	18 - 25 %
7 a 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, guisos y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 litros de líquido junto a los ingredientes	18 - 25 %
9 a 12	Frituras rápidas: milanesa de carne, empanados, chuletas, fritos, salchicha, hígado, huevos.	Conforme necesario	Darlos vuelta en la mitad del tiempo	25 - 45 %
12 a 13	Frituras intensas, papas fritas, bifes	5 - 15 min.	Darlos vuelta en la mitad del tiempo	45 - 64 %
14	Herbir agua, cocinar pasta, dorar carne (goulash, etc.), papas bien fritas			100 %
P	Hebir grandes cantidades de agua. La gestión de energía es activada.			

Sugerencias y consejos

Economía de energía

- Siempre que sea posible, tape las ollas.
- Coloque la olla en el área de cocción antes de encender el Anafe.
- Usted puede utilizar el calor residual para mantener los alimentos calientes o para derretir alimentos.
- Eficiencia del área de cocción: La eficiencia del área de cocción está relacionada con el diámetro de las ollas. Las ollas que tienen diámetro inferior al mínimo indicado reciben apenas una parte de la potencia generada por el área de cocción. Para conocer los diámetros mínimos, consulte la página 20.

Ejemplos de uso

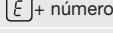
La relación entre el nivel de cocción y el consumo de potencia del área de cocción no es lineal. Cuando el nivel de cocción aumenta, el aumento del consumo de potencia del área de cocción no es directamente proporcional. Esto significa que un área de cocción en el nivel de cocción medio consume menos de la mitad de su potencia. Los datos presentados en la planilla de la página 28 sirven apenas como referencia.

Importante: De acuerdo con los estudios científicos más recientes, si usted deja tostar alimentos (especialmente alimentos que contengan almidón), la acrilamida puede representar un riesgo para la salud. Siendo así, le aconsejamos que usted cocine a bajas temperaturas y no deje tostar demasiado los alimentos.

**Importante!**

En las áreas de cocción por inducción, el calor es generado rápidamente en las ollas por medio de un fuerte campo eletromagnético.

- 1 Tecla Enciende/Apaga:** Enciende o apaga el Anafe.
- 2 Tecla bloqueo de Panel:** Bloquea o desbloquea el panel del control.
- 3 Tecla Mantener caliente:** Acciona la función Mantener Caliente
- 4 Tecla Función Unicook:** Acciona la función Unicook.
- 5 Display del área de cocción:** Informa el nivel de potencia del área de cocción.
- 6 Indicadores del Timer:** Indican el área de cocción para la cual fue programado el Timer.
- 7 Display del Timer:** Informa el tiempo programado para el Timer.
- 8 Indicador de Cuenta Regresiva del Timer:** Indica que la función Timer está en funcionamiento.
- 9 Función Potencia Turbo:** Acciona la función Potencia Turbo.
- 10 Tecla Más:** Aumenta el tiempo del Timer.
- 11 Tecla de Selección de la Función Timer:** Selecciona el área de cocción para programar el Timer
- 12 Tecla Menos:** Disminuye el tiempo del timer
- 13 Niveles de Potencia:** Ajusta el nivel de potencia del área de cocción

Indicadores del Display de las Áreas de Cocción	
	Área de cocción apagada.
	El área de cocción está encendida. Los números de 1 a 14 indican la potencia seleccionada
	La función Mantener Caliente está en proceso.
	La función Calentamiento Automático está en proceso.
	La función Potencia Turbo está en proceso.
	Falla - entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.
	Indicador de calor residual en 3 niveles: continúa la cocción, mantiene caliente, calor residual.
	La función bloqueo del panel está accionada.
	La olla no es adecuada (es muy pequeña o no hay una olla en el área de cocción).
	La función Apagado Automático está en proceso.

Seguridad

Para los niños

Este aparato no está destinado a la utilización por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes al uso del aparato o estén bajo la supervisión de una persona responsable por su seguridad. Los niños deben ser vigilados para asegurar que no estén jugando con el aparato.

Mantenga el material del embalaje del Anafe fuera del alcance de los niños.

No permita que su electrodoméstico sea manipulado por niños, incluso cuando esté apagado.

Utilización

Este aparato ha sido diseñado para cocinar sólo alimentos y para uso doméstico. No lo utilice para otros propósitos.

Compruebe siempre que el Anafe esté apagado cuando no esté en uso.

Asegúrese de que los cables eléctricos de otros electrodomésticos en uso no están en

Contacto con las áreas más calientes del Anafe.

En caso de mal funcionamiento del aparato, retire el enchufe de la toma de corriente.



Atención!

Tenga cuidado de que los niños o los animales domésticos no toquen la superficie del Anafe.

Las piezas accesibles pueden quedarse calientes durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados del Anafe.

Asegúrese de que los niños no jueguen, manipulen o permanezcan cerca del aparato en funcionamiento, apagado o aún caliente.

Utilice el sistema de bloqueo de control para evitar que los niños conecten el Anafe accidentalmente.

Ocurrencia	Posible causa	Posible solución
E7 se enciende en el display.	El ventilador de resfriamiento está bloqueado.	Verifique si algún objeto está bloqueando el ventilador. Si el mensaje de error aparece nuevamente, entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.
E8 se enciende en el display.	La conexión eléctrica no está correcta. El aparato está conectado apenas a una fase.	Conecte el aparato de acuerdo con el plan de conexiones proporcionado.

Si ha experimentado las soluciones anteriormente indicadas y aún así no es posible resolver el problema entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.

Informe los datos de la etiqueta de identificación y el mensaje de error presentado.

Certifíquese de que utilizó el aparato correctamente. Caso contrario, el mantenimiento efectuado por el Técnico del Servicio Autorizado no será gratuito, mismo durante el período de garantía. Las instrucciones relativas a la asistencia técnica y las condiciones de la garantía se encuentran en el folleto da garantía.

Ocurrencia	Posible causa	Posible solución
No hay cualquier señal cuando toca en los campos del sensor del panel	Las señales sonoras están deshabilitadas.	Habilite las señales sonoras (consulte “Habilitar sonidos”).
[-] se enciende en el display.	El apagado Automático está activado.	Desactive el aparato y actívelo nuevamente.
[L] se enciende en el display.	El dispositivo de Seguridad para Niños o el bloqueo del panel está activado.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] se enciende en el display.	No existe ninguna olla en el área de cocción. La olla no es adecuada. El diámetro de la base de la olla es muy pequeño para el área de cocción. La olla no cubre el cuadrado o la cruz.	Coloque una olla en el área de cocción. Utilice una olla adecuada. Utilice una olla con las dimensiones correctas. Cubra totalmente el cuadrado o la cruz.
[E] y un número se encienden en el display.	El aparato presenta una falla.	Desenchufe el aparato durante algún tiempo. Desconecte el disyuntor del cuadro eléctrico de su residencia. Vuelva a conectarlo. Si la indicación [E] aparece nuevamente, entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.
[E3] se enciende en el display.	La conexión eléctrica no está correcta. La tensión de alimentación está fuera de la variación aceptable.	Contacte a un electricista calificado para verificar la instalación.
[E4] se enciende en el display.	El aparato presenta una falla porque una olla hirvió hasta quedarse sin agua. La protección contra sobrecalentamiento de las áreas de cocción fue activada y la Desconexión Automática fue accionada.	Desconecte el aparato. Retire la olla caliente. Después de 30 segundos, encienda nuevamente el área de cocción. Si el problema era la olla, el mensaje de error debe desaparecer del display, pero el indicador de calor residual puede mantenerse. Deje que la olla se enfríe lo suficiente y consulte la sección “Ollas para el área de cocción por inducción” para determinar si la olla es compatible con el aparato.

Para usuarios y instaladores

- Antes de la instalación, anote el número de serie del aparato indicado en la etiqueta de identificación del aparato situado en el fondo del mismo.
- Para evitar la descarga eléctrica, desenchufe el Anafe siempre que haga limpieza o mantenimiento
- Nunca apague el Anafe tirando del cable de alimentación, ya que podría dañar la conexión del aparato a la red eléctrica y / o puede haber cortocircuito.
- No sujete, tuerza o amarre el cable de alimentación y no intente repararlo.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el Servicio Autorizado Electrolux para evitar riesgos.
- No modifique las especificaciones o características del Anafe.
- Tenga cuidado de que el Anafe no se quede apoyado sobre el cable de alimentación.
- No utilice ropa con detalles sueltos o suspendidos mientras utilice el Anafe. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- No use agua o polvo para apagar el fuego provocado por la grasa. La llama debe ser extinguida utilizando un extintor tipo espuma.
- Cuando esté calentando aceite o grasa, quédese atento. El aceite o la grasa pueden agarrar fuego cuando se quedan excesivamente calientes.

- Para manipular las ollas sólo use guantes secos. Los guantes húmedos o mojados en contacto con las superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor. No deje que los guantes se apoyen en las superficies calientes del aparato. No utilice toallas o paños gruesos como guantes.
- No caliente las ollas cerradas. El aumento de la presión interna de la olla puede hacer con que la olla estalle y cause lesiones.
- No almacene materiales inflamables cerca o sobre el Anafe. Esto incluye papel, plástico, líquidos inflamables y elementos como tejidos, libros de recetas y paños de vajilla. No almacene materiales explosivos, como los aerosoles, sobre el aparato o cerca de él. Los materiales inflamables pueden explotar y causar un incendio o daños materiales.
- Compruebe cual tecla controla cada área de cocción.
- Limpie el aparato regularmente para mantener todas las partes sin grasa, evitando incendios. Campanas y filtros de grasa deben ser mantenidos limpios. No permita la acumulación de grasa en la campana o en el filtro, ya que los depósitos de grasa pueden incendiarse. Cuando esté haciendo alimentos flambados bajo la campana, manténgala encendida. Consulte el Manual de Instrucciones de la campana para obtener informaciones sobre la limpieza.

- Use utensilios de tamaño adecuado. Este Anafe tiene dos áreas de cocción. Seleccione utensilios / recipientes que tengan fondo plano, con suficiente tamaño para cubrir el área de cocción. Los sensores de detección de ollas no dejarán que el área de cocción seleccionada funcione sin que haya una olla sobre ella.
- Deje siempre los cabos y manijas de las ollas puestas para la parte de dentro del Anafe, pero no sobre otras áreas de cocción para evitar el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido a un contacto accidental con el utensilio.
- No deje los alimentos listos sobre las áreas de cocción. Cuando se hierbe algún líquido puede causar humo y las grasas derramadas pueden agarrar fuego, o la olla con ebullición puede secarse y derretirse o dañarse.
- No utilice papel de aluminio para forrar cualquier parte del aparato. Sólo el papel de aluminio si se recomienda en la receta para cubrir el alimento. El uso de cualquier tipo de protección de papel de aluminio puede causar una descarga eléctrica, un cortocircuito o un incendio.
- Utensilios de aluminio o vitrificados. No es posible utilizar utensilios vitrificados o de metales no magnéticos en el Anafe a inducción. Consulte el tema en este manual para obtener más información.
- Limpie el Anafe con cuidado. Si usted está usando una esponja o un paño húmedo para limpiar residuos en un área caliente, tenga cuidado para evitar quemadura debido al vapor. Algunos limpiadores pueden producir humo tóxico si se aplican en una superficie caliente.
- No coloque utensilios calientes sobre el Anafe frío, ya que eso puede causar la quiebra del vidrio del aparato.
- No 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).
- Conviene que objetos metálicos, como tenedores, cuchillos, cucharas y tapas, no se coloquen sobre la superficie de la mesa, ya que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el área de calentamiento por su control y no a través del detector del recipiente.
- Este Anafe no fue diseñado para ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No utilice equipamientos de limpieza a vapor en su Anafe.

Solución de problemas

Servicio al Cliente

Si su Anafe presenta algún problema de funcionamiento, antes de llamar al Servicio Autorizado, verifique si la causa de la falla no es simple de resolver o si no hay error en la utilización del aparato, lo que puede ser fácil y rápidamente corregido, sin necesidad de esperar a un técnico. Cuando las correcciones sugeridas no son suficientes, llame al Servicio Autorizado Electrolux, que estará a su disposición.

Ocurrencia	Posible causa	Posible solución
El Anafe no funciona (no se enciende)	Usted no ha seleccionado ningún nivel de cocción en menos de 10 segundos. Usted tocó en 2 o más campos del sensor al mismo tiempo. La función Mantener Caliente está e funcionamiento. Hay manchas de grasa o agua en el panel de control.	Encienda nuevamente el aparato y defina el nivel de cocción en menos de 10 segundos. Toque solamente un campo del sensor. Consulte el punto Uso diario en el capítulo Como Usar. Limpie el panel de control.
Es emitido una señal sonora cuando el aparato es apagado.	Usted colocó algún objeto sobre uno o más campos.	Retire el objeto de los campos del sensor.
El Anafe se apaga.	Usted colocó algún objeto sobre el campo del sensor Enciende/Apaga	Retire el objeto de los campos del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	El área de cocción no está caliente porque fue activada por poco tiempo.	Si el área de cocción está funcionado el tiempo suficiente para estar caliente, entre en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux.
La función Calentamiento Automático no funciona	El área de cocción está caliente. Está definido el nivel de cocción más elevado.	Deje el área de cocción enfriar lo suficiente. El nivel de cocción más elevado tiene la misma potencia que la función Calentamiento Automático.
El nivel de cocción alterna entre dos niveles.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
Los campos del sensor se quedan calientes	La olla es muy grande o fue colocada muy cerca del panel de control.	Coloque la olla en las áreas de cocción posterior, si necesario.

Limpieza del vidrio cerámico

Antes de limpiar el Anafe, certifíquese de que los controles están apagados y de que el Anafe está FRÍO.

NO use limpiadores si el Anafe está caliente. Eso puede causar humo perjudicial a su salud y puede dañar la superficie del Anafe.

Para limpiar la suciedad leve del vidrio cerámico, use un paño suave humedecido con agua tibia. Para retirar la grasa del vidrio cerámico, use un paño suave mojado con agua caliente y detergente neutro, pasando el paño hasta que sean retirados todos los residuos.

Si ocurre un derramamiento o desborde de líquido sobre el Anafe: retire el utensilio de arriba de ésta, apague el Anafe, y remueva el líquido y/o suciedad como es indicado arriba. El uso de esponjas ásperas puede dañar el vidrio cerámico del Anafe. Use solamente productos de limpieza específicos para vidrios cerámicos de Anafe.

No use los siguientes productos en el vidrio cerámico del Anafe:

- Limpiadores abrasivos y esponjas ásperas, como lana de acero y algunas esponjas en nylon. Estos productos pueden rayar el Anafe, dificultando la limpieza, y pueden dañar la apariencia del Anafe.
- Limpiadores fuertes, como blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores para hornos, pues ellos pueden marcar y descolorir el Anafe.
- Esponja, paño o toalla de papel sucios, pues ellos pueden dejar residuos de suciedad o hilachas en el Anafe que pueden quemarse y causar la descoloración.

Cuidados especiales con papel aluminio y utensilios de aluminio:

- Papel aluminio - El uso de papel aluminio dañará el Anafe. No use utensilios hechos en aluminio muy fino y no deje que el papel aluminio se apoye en la superficie vitrocerámica del Anafe bajo cualquier circunstancia.
- Utensilios en aluminio - O aluminio es un metal no magnético, por lo tanto, no puede ser utilizado en el Anafe a inducción.

**Atención!**

NO SE APOYE EN LAS ÁREAS DE COCCIÓN O EN LAS ÁREAS PRÓXIMAS A ESTAS SUPERFICIES.

Las áreas de cocción pueden estar calientes incluso cuando estén apagadas. Las áreas cercanas a estas superficies pueden calentarse lo suficiente para causar quemaduras. Durante y después del uso del Anafe, no se apoye y no permita que tejidos u otros materiales inflamables se apoyen en estas superficies hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen.

**Atención!**

Si la superficie del Anafe está quebrado o rajado, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica y póngase en contacto con el Servicio Autorizado Electrolux inmediatamente

**Atención!**

Peligro de incendio: No almacene elementos sobre la superficie de vidrio de su Anafe.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Incluso un proceso de cocción de corto plazo necesita ser supervisado de forma continua.

ADVERTENCIA: Preparar alimentos con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio, caso este proceso no sea acompañado.



Instalación

Instalación

Usted mismo puede instalar su Anafe, siempre que las instrucciones contenidas en este manual sean seguidas correctamente.

Para su tranquilidad, la Electrolux posee una red de Servicios Autorizados altamente calificada para instalar su Anafe. Póngase en contacto con uno de los Servicios Autorizados Electrolux que figuran en la relación suministrada junto con este manual de instrucciones. Para este servicio se le cobrará una tasa de instalación.

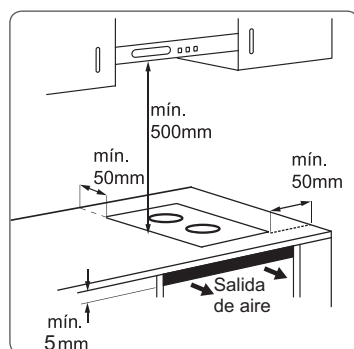
Esta instalación no comprende servicios de preparación del local ni los materiales para la instalación (por ejemplo, albañilería, red eléctrica, toma, disyuntor, puesta a tierra, etc.), pues son de responsabilidad del Consumidor

Condiciones del Local de Instalación

Mantenga las distancias mínimas indicadas en la figura.

Proteja la parte inferior del Anafe contra el vapor y humedad, como hornos o lavavajillas.

No instale el Anafe cerca de la puerta o debajo de una ventana, ya que al abrirlas puede derribar una olla caliente que esté encima del Anafe.

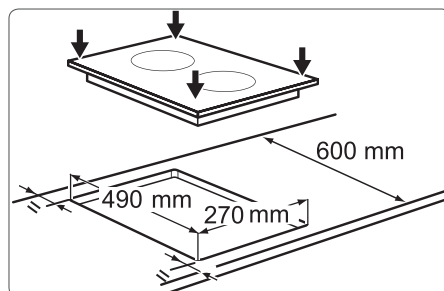


Dimensiones del Nicho

El nicho tiene que tener las dimensiones indicadas en la Figura al lado.

La tapa del nicho debe tener un espesor mínimo de 25 mm caso el Anafe sea instalado en un armario con cajones o 38 mm si hay un horno debajo de la Cubierta de acuerdo a la Figura 'Corte de la vista lateral del producto'.

Certifíquese de que hay una abertura de, por lo menos, 5 mm para ventilación entre la tapa el cajón o el horno.



Limpieza y mantenimiento

Para evitar descargas eléctricas, retire el enchufe de la toma antes ejecutar cualquier servicio de limpieza o mantenimiento. La limpieza debe ser hecha con el aparato frío. Jamás limpie su Anafe con agentes de limpieza como alcohol, Kerosen, gasolina, agua sanitaria, Tíner, solventes, Varsol, ácidos, vinagres, abrasivos u otros productos químicos no recomendados en este manual.



Limpieza general

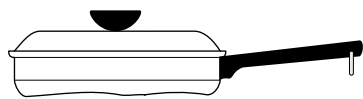
Antes de usar su Anafe por primera vez, utilice un paño suave mojado con agua caliente y detergente neutro, pasando el paño hasta que sean retirados todos los residuos.

Deslizar el fondo de las ollas puede causar marcas metálicas en la superficie del Anafe. Estas marcas deben ser removidas inmediatamente con la crema limpiadora, después de que el aparato esté frío. Las marcas de metal pueden tornarse permanentes si no se retiran antes del próximo uso del Anafe.

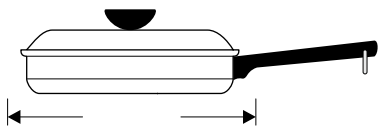
Los utensilios (hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondo áspero pueden marcar o rayar la superficie del Anafe. No deslice los utensilios metálicos o de vidrio en el vidrio de su Anafe. No utilice su Anafe como base para cortar o como mesa de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente en la superficie del Anafe sin ninguna olla. No derribar objetos pesados en el vidrio del Anafe, ya que esto puede causar rajaduras o puede romper el vidrio.

Incorrecto

La olla no está centralizada en el área de cocción.



El fondo de la olla está curvado o torcido.



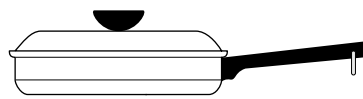
La olla no tiene el tamaño mínimo requerido para el área de cocción.



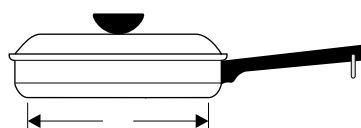
Cabo muy pesado, inclina la olla.

Correcto

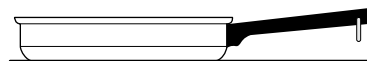
Olla debidamente centralizada en el área de cocción.



Olla con fondo plano y lado recto.



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



Olla debidamente balanceada.

CUALQUIERA de las condiciones incorrectas citadas en la figura de arriba pueden ser detectadas por los sensores ubicados abajo de la superficie vitrocerámica del Anafe. Si la olla no está de acuerdo con algunas de estas condiciones, una o más áreas de cocción no calientan y exhiben la letra **F** en el display del área de cocción afectada. Corrija el problema antes de usar el Anafe.

Deje un espacio mínimo de 20 mm debajo del Anafe.

Coloque el Anafe sobre una superficie plana, estable y forrada, por ejemplo sobre una manta, con la parte inferior hacia arriba. Coloque la cinta selladora entregada con el aparato en el extremo inferior del aparato a lo largo del extremo exterior de la superficie vitrocerámica. No estire la cinta. Deje las extremidades en el medio de uno de los lados. Cuando corte la cinta en la medida, añada algunos milímetros. Presione las dos puntas una contra la otra.

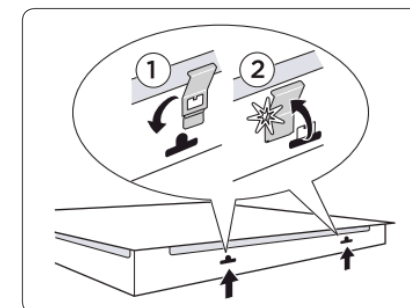
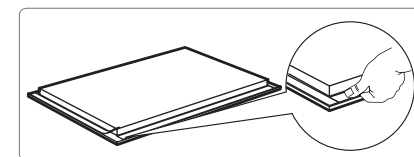
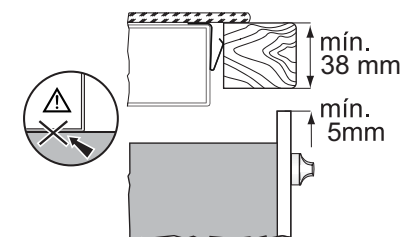
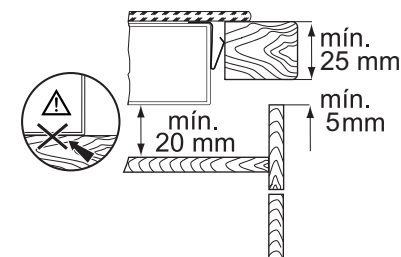
Coloque las presillas de fijación, caso las presillas no estén instaladas (Figura 5) y coloque el Anafe en el nicho

**Atención!**

El material de los paneles del nicho debe ser resistente al calor. Se asegura que el adhesivo utilizado en los paneles soporta temperaturas de hasta 120 ° C, ya que los plásticos o pegamento no resistentes a esta temperatura pueden derretirse y deformar el nicho.

Una vez que el Anafe se coloca dentro del nicho, todas las partes eléctricas deben ser completamente aisladas. Ninguna parte eléctrica debe ponerse en contacto con el aparato.

El montaje del nicho y del Anafe debe estar firmemente fijado de manera que el aparato no pueda ser removido sin la ayuda de herramientas.



Instalación eléctrica

Si la tensión de alimentación del aparato está fuera de los límites indicados en la planilla Variación Admisible de Tensión, solicítele a la concesionaria de energía la adecuación de los niveles de tensión e instale un regulador de tensión (estabilizador) con una potencia igual o superior a 6000 VA.

En el lugar de la instalación, si hay variación de tensión fuera de los límites especificados o caídas frecuentes en el suministro de energía, el aparato puede sufrir cambios en su funcionamiento.

La toma o el interruptor utilizado para la conexión del cable de alimentación debe estar en un local de fácil acceso durante la instalación.

Durante la instalación, compruebe la ubicación del cable de alimentación. Mantenga el cable de alimentación lejos de la superficie del Anafe.

Antes de hacer la conexión, asegúrese de que:

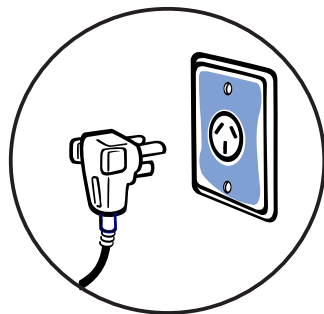
La toma o el disyuntor utilizados para la conexión son de fácil acceso. Después de la instalación del Anafe el interruptor y la toma de conexión NO pueden estar dentro del nicho. En el proyecto de su cocina estas conexiones deben tener fácil acceso para conectar / desconectar el enchufe de la toma o desconectar el disyuntor sin que sea necesaria la remoción o el desplazamiento del aparato del nicho.

El cable de alimentación se conectará de forma de que nunca alcance una temperatura de 50 ° C arriba de la temperatura ambiente de donde se instaló el aparato

Atención!

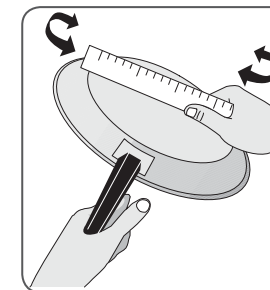
Si la toma en la que se conecta el aparato no es apropiada para el enchufe, sustituya la toma en lugar de usar un adaptador, ya que esto puede causar un sobrecalentamiento y un incendio.

Asegúrese de que el enchufe está correctamente conectado a tierra antes de usar el aparato.



Recomendaciones para el uso de ollas

Las ollas usadas en el Anafe a inducción deben tener los fondos planos para que se queden en contacto con todo el área de cocción. Verifique si el fondo es plano girando una regla sobre el fondo de la olla (figura al lado). Certifíquese de seguir todas las recomendaciones de uso mostradas en la figura al lado.



Acuerdese:

- Utilice ollas hechas con el tipo de material correcto para un Anafe a inducción.
- Use ollas de calidad y con el fondo más grueso, para que haya una mejor distribución de calor y para obtener los mejores resultados de cocción.
- El tamaño de la olla debe ser suficiente para la cantidad de alimentos a ser preparada.
- No deje que las ollas hierban hasta secarse. Eso puede causar daños permanentes, como quiebra, derretimiento o marcas, que pueden afectar el vidrio del Anafe (este tipo de daño no es cubierto por la garantía).
- No use ollas sucias, con acumulación de grasa. Use siempre ollas que sean fáciles de limpiar después del uso.

Importante!

Antes de usar el Anafe por primera vez, realice la limpieza del aparato siguiendo las recomendaciones del capítulo Limpieza y Mantenimiento.

Es recomendable el uso de ollas de acero inoxidable de alta calidad en su Anafe. Esto reduce la posibilidad de rayaduras en la superficie vitrocerámica.

Evitar el uso de ollas de hierro en el aparato. Las partículas de hierro pueden desprenderse de la olla y manchar la superficie de vidrio del Anafe.

Tamaño Mínimo Necesario de Olla

Las dos áreas de cocción del Anafe a inducción necesitan ollas con un diámetro MÍNIMO de 145 mm que van a ser utilizadas en cada posición. La indicación en cruz en el vidrio del Anafe sirve como guía para que usted sepa el centro de cada área de cocción. El fondo de la olla debe estar centralizado con la indicación en cruz y cubrirla COMPLETAMENTE para que se obtenga el máximo rendimiento del área de cocción. La olla debe quedar COMPLETAMENTE en contacto con el vidrio de Anafe.



Importante!

Incluso las ollas de calidad pueden rayar la superficie del Anafe, sobre todo si la olla se desliza sobre la superficie sin ser levantada. Deslizar CUALQUIER tipo de olla sobre el vidrio del Anafe probablemente cambiará la apariencia del aparato. La formación de rayaduras puede dificultar la limpieza y degrada la apariencia del aparato.



Importante!

La olla que usted está utilizando es de un material adecuado y está centralizada correctamente en cualquiera de las áreas de cocción accionadas, sin embargo SI es MUY PEQUEÑA, el display del área de cocción afectada exhibe el código F y la olla no se calienta.



Importante!

Al guardar la olla en el refrigerador, puede haber una formación de una película en el fondo de la misma. De forma que las ollas recién retiradas del refrigerador pueden no funcionar en el Anafe. En este caso, se recomienda limpiar el fondo de la olla con un paño de plato antes de llevarla al aparato.

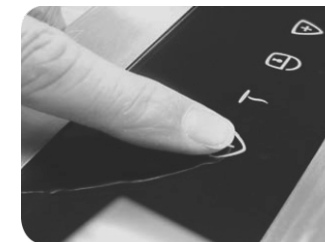
Cómo usar

Usando las Áreas de Cocción

Su Anafe a Inducción posee dos áreas de cocción desarrolladas para el uso de ollas de diversos tamaños.

Asegúrese de usar ollas de tamaños y materiales adecuados y con un tamaño suficiente para la cantidad de alimento a ser preparada. Coloque la olla con el alimento a ser preparado sobre el área de cocción ANTES de hacer cualquier ajuste en los controles. El modo de usar las teclas del Anafe debe ser como muestra la figura al lado.

Asegúrese de que su dedo está posicionado en el centro de la tecla. Si el dedo no está en el centro de la tecla, el Anafe puede no responder a la selección que a sido hecha Toque la tecla levemente, con la parte recta de la punta de su dedo. No use apenas la parte fina de la punta de su dedo.



El Anafe se apaga automáticamente si:

- Todas las áreas de cocción están apagadas.
- No se selecciona la potencia de calentamiento en al menos una de las áreas de cocción.
- Derramar líquidos o colocar algún objeto (pañó, toalla, ollas, etc.) sobre el panel de control durante más de 10 segundos. El Anafe emite una señal sonora y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El Anafe está muy caliente. Antes de usar el aparato de nuevo, el área de cocción debe enfriarse.
- Hay un uso incorrecto del Anafe. El indicador exhibe F y, después de 2 minutos, el área de cocción se apaga automáticamente. Vea la planilla de códigos en el manual.
- Si la función Timer no fue seleccionada y un área de cocción fue mantenida encendida sin alterar la potencia por mucho tiempo el indicador F es exhibido en el panel y el Anafe se apaga. La relación entre los tiempos de apagado automático y la potencia seleccionada es presentado a seguir.

Encendiendo el Anafe

Para encender el Anafe toque la tecla  por 1 segundo: el Anafe emite una señal sonora y la luz indicadora Anafe prendido se enciende.

Para apagar el Anafe, toque la tecla  nuevamente por 1 segundo. El Anafe emite una señal sonora y la luz indicadora de la función Anafe prendido se apaga.

Tiempos de apagado automático

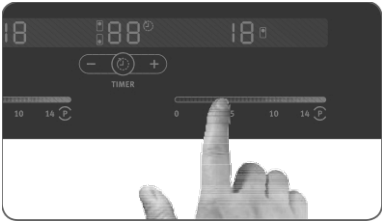
Potencia de Calentamiento	Para después de:
 ,  - 	6 horas
 - 	5 horas
 - 	4 horas
 - 	1,5 horas

Indicador de calor residual

La superficie del Anafe puede estar caliente por el intercambio de calor con el recipiente. Después de apagar su Anafe el nivel de calor residual de la superficie del Anafe es presentado en tres niveles ( /  / ). El calor residual también puede ser utilizado para cocinar o mantener los alimentos calientes por un corto período de tiempo.

Utilizando las áreas de cocción

1. Posicione el alimento a ser preparado en el área de cocción, usando una olla de tamaño y tipo adecuado. Asegúrese de que la olla está centralizada en el área de cocción y de que ella cubre totalmente el área mínima demarcada en la superficie del área. NOTA: Si la olla no está de acuerdo con las condiciones necesarias para el área de cocción, los sensores detectarán el problema y la letra  será exhibida en el display del área de cocción afectada. Cualquier problema debe ser corregido antes de seguir para el próximo paso.
2. Toque el nivel de cocción en la barra de control. Deslice el dedo a lo largo de la barra de control para cambiar la configuración. No suelte mientras no alcanza el nivel de cocción deseado. El display muestra el nivel de cocción seleccionado.



Ruidos Normales de Funcionamiento

Los procesos electrónicos involucrados en una cocción a inducción generan algunos ruidos. Estos ruidos son normales durante el funcionamiento de su Anafe.

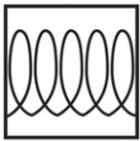
Estos ruidos son más perceptibles cuando se utiliza la función Turbo Potencia. Los ruidos muy altos no son normales durante la cocción a inducción.

Detector de ollas

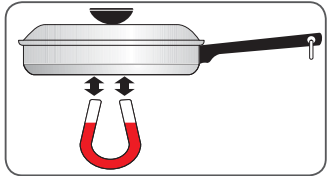
Los dos áreas de cocción proporcionan un mensaje de detección de olla. Si un área de cocción está encendida y no fue detectada una olla en esta área, la olla fue movida, no fue posicionada correctamente o no es de material magnético, la letra  aparece en el display del área de cocción afectada.

Tipo Correcto de Olla para el Anafe a Inducción

Los sensores magnéticos de las áreas de cocción, ubicados debajo de la superficie del Anafe, requieren el uso de ollas hechas de material magnético para comenzar el proceso de cocción en cualquiera de las áreas de cocción. Cuando esté comprando las ollas, busque aquellas identificadas por el fabricante para uso en Anafe a inducción  . Si usted no está seguro, use un imán para verificar si el tipo de olla es adecuada. Si el imán se queda pegado en el fondo de la olla el tipo de material está correcto para uso en Anafe a inducción.



Inducción



Dispositivo de Seguridad para Niños

Esta función evita el funcionamiento accidental del aparato.

Para activar el Dispositivo de Seguridad para Niños:

1. Encienda el Anafe tocando la tecla . No defina los niveles de cocción.
2. Toque la tecla  bloqueo durante 4 segundos. El símbolo  se enciende.
3. Apague el Anafe tocando la tecla .

Para desactivar el Dispositivo de Seguridad para Niños:

1. Encienda el Anafe tocando la tecla . No defina los niveles de cocción.
2. Toque la tecla  bloqueo durante 4 segundos. El símbolo  se enciende.
3. Apague el Anafe tocando la tecla .

Para ignorar el Dispositivo de Seguridad para Niños por apenas un período de cocción:

1. Encienda el Anafe tocando la tecla . El símbolo  se enciende.
2. Toque la tecla  bloqueo durante 4 segundos. Defina el nivel de cocción dentro de 10 segundos.
3. Usted ya puede utilizar el aparato.
4. Cuando apague el Anafe por medio de la tecla , el Dispositivo de Seguridad para Niños es nuevamente activado.

Habilitar ou deshabilitar los sonidos

Para deshabilitar los sonidos:

1. Apague el Anafe tocando la tecla .
2. Toque la tecla  durante 3 segundos. Los displays se encienden y se apagan.
3. Toque la tecla  durante 3 segundos.  se enciende, indicando que el sonido está activado.
4. Toque la tecla  +.  Se enciende y el sonido es desactivado.

Cuando los sonidos están desactivados, usted va a oír sonidos apenas cuando:

- Toca la tecla .
- El Timer inicia la cuenta regresiva;
- Usted coloca algo sobre el panel de control.

Para habilitar los sonidos:

1. Apague el Anafe tocando la tecla .
2. Toque la tecla  durante 3 segundos. Los Displays se encienden y se apagan.
3. Toque la tecla  durante 3 segundos.  se enciende, indicando que el sonido está desactivado.
4. Toque la tecla  +.  Se enciende y el sonido es activado.

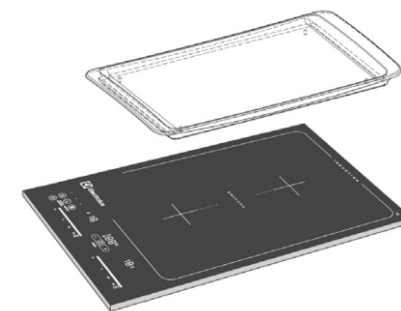
Función Unicoook

La función Unicoook conecta las dos áreas de cocción para que funcionen como una sola. Esta función se recomienda para la utilización de recipientes más grandes y planchas.

Para activar la función Unicoook, toque la tecla . Para definir o alterar el nivel de cocción, toque en una de las barras de control. La misma potencia será seleccionada para ambas zonas, ya que ellas estarán conectadas.

Para desactivar la función Unicoook, toque la tecla . Las áreas de cocción funcionarán separadamente.

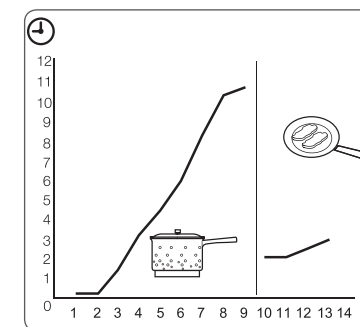
Para el correcto funcionamiento de esta función debe ser utilizado un recipiente que cubra las dos áreas de cocción al mismo tiempo, como por ejemplo chapas y recipientes más grandes. Caso contrario, la letra  será exhibida en el panel indicando que el recipiente utilizado no es correcto.



Calentamiento Automático

Usted puede obtener el calentamiento necesario en un corto espacio de tiempo utilizando la función Calentamiento Automático.

Esta función realiza un precalentamiento de los alimentos con la potencia máxima y, a continuación, disminuye para la potencia programada. El tiempo del precalentamiento utilizando la potencia máxima varía según la potencia seleccionada y es mostrada en el gráfico al lado presentado.



Para activar la función Calentamiento Automático para una área de cocción:

1. Toque en  ( se enciende en el display).
2. Toque inmediatamente en el nivel de cocción deseado. Después de 3 segundos,  se enciende en el display.

Para desactivar la función, altere el nivel de cocción.

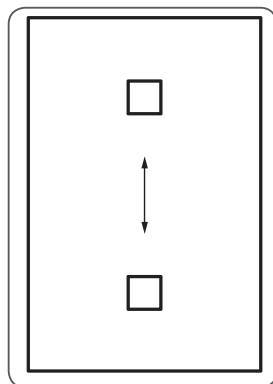
Función Turbo Potencia

La función Turbo Potencia hace que el área de cocción funcione durante 10 minutos (en su máximo) en un nivel de potencia arriba de lo normal (arriba del nivel 14). Después de este tiempo, el área de cocción vuelve a funcionar en la potencia más alta (nivel 14).

Para activar, toque en  ( se enciende en el display). Para desactivar, altere el nivel de cocción.

La gestión de energía del aparato divide la potencia entre dos áreas de cocción en un par (vea la figura al lado).

La función Turbo Potencia aumenta la potencia para el nivel máximo en una de las áreas de cocción del par. La potencia en la segunda área disminuye automáticamente. El display del grado de cocción referente al área de cocción cuya potencia fue reducida alterna entre dos niveles.



Función Timer

Utilice la función Timer para programar el tiempo de funcionamiento de un área de cocción. Ajuste el tiempo de funcionamiento después de seleccionar el área de cocción.

Usted puede seleccionar el nivel de cocción antes o después de programar el Timer.

1. Para seleccionar el área de cocción: toque la tecla  varias veces hasta que el indicador del área de cocción deseada se encienda.

2. Para programar el Timer: toque la tecla + para ajustar el Timer (entre 00 y 99 minutos). Cuando el indicador del área de cocción empiece a quedarse intermitente lentamente, comienza la cuenta regresiva.

Para ver el tiempo restante: seleccione el área de cocción tocando la tecla . El indicador del área de cocción empieza a quedarse intermitente rápidamente y el display exhibe el tiempo restante.

3. Para alterar el tiempo programado: seleccione el área de cocción tocando la tecla  y toque la tecla + o -.

4. Para cancelar el Timer: seleccione el área de cocción tocando la tecla . Toque la tecla  -. El indicador vuelve a exhibir 00 y el indicador del área de cocción se apaga.

Para cancelar usted también puede tocar las teclas + y - al mismo tiempo. Cuando la cuenta regresiva termina, el Anafe emite una señal sonora, 00 se pone intermitente el display y el área de cocción se apaga.

5. Para parar la señal sonora: toque la tecla .

Función Mantener Caliente

La función Mantener Caliente hace con que las áreas de cocción funcionen en el nivel de cocción más bajo . Cuando esta función está en funcionamiento, no es posible alterar el nivel de cocción. La función Mantener Caliente no cancela la función Timer.

Para activar esta función, toque la tecla . El símbolo  se enciende.

Para desactivar esta función, toque la tecla . El nivel de cocción definido anteriormente se enciende.

Bloqueo del Panel de Control

Cuando las áreas de cocción están en funcionamiento es posible bloquear el panel de control. Eso impide una alteración accidental del nivel de cocción. Primero, defina el nivel de cocción.

Para activar esta función, toque la tecla . El símbolo  se enciende por 4 segundos. El Timer permanece prendido.

Para desactivar esta función, toque la tecla . El nivel de cocción definido anteriormente se enciende. Cuando el Anafe es apagado, esta función también se desactiva.