



Anafe de Inducción
ACM806

Manual del Usuario

¡Felicitaciones!

Whirlpool agradece la confianza que usted ha depositado en nuestros productos.

El manual de uso de este Anafe fue hecho pensando en usted y todos aquellos que aman el arte de cocinar.

Contiene un listado de instrucciones sencillas para que pueda aprovechar al máximo todos los beneficios de su producto, deleitando a su familia con los platos más deliciosos, con pleno confort y seguridad.

Le sugerimos que lo lea atentamente a fin de conocer todos los aspectos relacionados con la instalación, uso y mantenimiento.



Índice

Información sobre seguridad	4
Precauciones y consejos generales	5
Instalación y conexión eléctrica	7
Conexión eléctrica	7
Conexión al bloque de terminales	7
Instalación y fijación	8
Montaje	10
Instrucciones de uso	11
Panel de mandos	11
Avisos del panel de mandos	12
Mantenimiento y cuidados	14
Guía para la solución de problemas	15
Tabla de potencias	16
Ruidos generados por la anafe	17
Datos técnicos	17
Consejos para el usuario	18
Declaración de conformidad	18
Servicio de asistencia	19

Información sobre seguridad

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Hemos incluido mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre estos mensajes.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.


- El aparato se debe desconectar de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
 - La instalación del producto debe ser realizado por un instalador cualificado en cumplimiento a la reglamentación local vigente.
 - El mantenimiento debe ser ejecutado por un técnico especializado según las instrucciones del fabricante y de conformidad con las normas locales vigentes en materia de seguridad. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual de uso.
 - La puesta a tierra del aparato es obligatoria.
 - El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.
 - Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
 - No utilizar tomas múltiples ni prolongadores.
 - No remueva el cable de la conexión a tierra.
 - Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
 - No apoyar material inflamable sobre el aparato o cerca de él.
 - Es obligatorio instalar un panel separador (no incluido en el suministro) debajo del aparato.
 - El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia por separado.
 - No utilice limpiadores a vapor.
- Atención:** No almacene cosas en las superficies de cocción.
- Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.
 - Después de usar el producto apagarlo por su panel de mandos y no a través del detector de contenedores.

Precauciones y consejos generales

Este manual contiene instrucciones importantes para la seguridad, el uso y el mantenimiento de la anafe. Léalo atentamente y consérvelo en un lugar donde pueda consultarlo fácilmente cuando sea necesario.

1. Esta anafe de inducción cumple con la norma de compatibilidad electromagnética (IEC EN61000). A pesar de ello, todas las personas que por motivos de salud llevan equipo electrónico de tipo MARCAPASOS u otros deben mantenerse alejados del producto. Es imposible garantizar que todos los aparatos (marcapasos) en el mercado sean conformes a las normativas con las que se ha testado esta anafe y por lo tanto no se puede asegurar que se eviten totalmente interferencias perjudiciales.
2. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (ej. calentar ambientes). El fabricante declina cualquier responsabilidad por los daños producidos por un mal uso del aparato.
3. Este producto no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños), que tengan reducción de su capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos referidos al uso del producto, a menos que se les supervise, o se les dé instrucción por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato.
4. El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado para no tocar los elementos que generan calor. Los niños deben

mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato, salvo que sean supervisados de forma continua.


5.  El indicador “H” se enciende en el panel de mandos para avisar que existe “calor residual” en la zona de cocción: la temperatura de la zona de cocción supera los 60 °C: no tocarla ni depositar objetos sobre ella mientras la letra “H” esté encendida.
6. Durante y después del uso no tocar las resistencias del aparato. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.
7. En caso de rotura o fisura de la superficie de la anafe, no la utilice y póngase en contacto con el **Servicio de Asistencia Técnica**. Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica. La anafe debe ser reparada o ajustada exclusivamente por un técnico cualificado.
8. Esta anafe dispone de un protector térmico que protege los circuitos contra el sobrecalentamiento debido a fuentes de calor exteriores (por ejemplo, en caso de instalación de un horno debajo de la anafe). Si la temperatura de los circuitos electrónicos supera el nivel de seguridad, el protector térmico interrumpe la energía del producto y la anafe se apaga. La pantalla muestra un mensaje de error (cfr. sección “Guía para la solución de problemas”). Para poder volver a utilizar la anafe, es necesario esperar a que la temperatura regrese a los valores de seguridad.

9. Asegúrese de que las zonas de cocción y el fondo de las ollas estén secos antes de utilizarlos.

Atención:

10. No deposite sobre las zonas de cocción objetos metálicos que puedan calentarse como, por ejemplo, utensilios de cocina (cuchillos, tenedores o cucharas), tapaderas, etc.

11. Vigile en todo momento los alimentos cuando cocine con aceite o grasa hirviendo porque podrían arder. Si el aceite se incendia, no utilice agua para sofocar las llamas: apague la anafe y cubra inmediatamente la olla con una tapadera; deje que la olla se enfríe sobre la zona de cocción. Elimine el aceite de acuerdo con lo establecido por las normas vigentes.

12. Cuando haya terminado de cocinar, pulse la tecla .

Antes de utilizar la anafe

Atención:

Observe que el diámetro del fondo de las ollas o sartenes sea el apropiado para el diámetro de la zona de cocción.

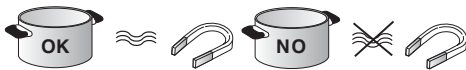


Si las ollas no son de la dimensión adecuada, las zonas de cocción no se encenderán.

Utilice sólo ollas marcadas con el símbolo "SISTEMA DE INDUCCIÓN".

Antes de encender la anafe, coloque la olla sobre la zona de cocción deseada.

Otros recipientes



Para comprobar si el recipiente es compatible con la anafe de inducción, utilice un imán: las ollas sólo serán adecuadas si son atraídas por el imán.

1. Asegúrese de que el fondo de las ollas no sea rugoso ya que podría dañar la superficie de cocción. Compruebe la vajilla.

2. No caliente ollas vacías, sobre todo si están esmaltadas o son de aluminio. El fondo de las ollas y la superficie de la anafe vitrocerámica podrían dañarse.

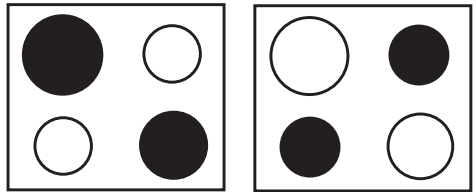
3. No apoye las ollas ni las sartenes calientes sobre la superficie del panel de mandos de la anafe. Podría causar daños materiales.

Diámetros recomendados para el fondo de la olla

Diámetro de la zona de cocción (cm)	Diámetro de la olla (cm)
21	14 a 21
14,5	9 a 14,5

Posición recomendada de la olla

Para obtener el máximo rendimiento, si utiliza 2 ollas a la vez, colóquelas según se indica en las siguientes figuras.



Conserve estas instrucciones.

Instalación y conexión eléctrica

El fabricante declina toda responsabilidad hacia personas, animales o cosas en caso de incumplimiento de las normas mencionadas en este capítulo.

La instalación debe ser efectuada por personal profesionalmente cualificado que conozca las normas vigentes sobre instalación y seguridad.

Conexión eléctrica

Para la conexión eléctrica, si no se suministra un cable, utilice un cordón de alimentación en conformidad con las normas locales vigentes. El dimensionado del cable de alimentación debe ser al menos como se muestra en la tabla "Voltaje de alimentación" y con una longitud máxima de 2 metros. El cable debe tener un revestimiento de silicona y debe resistir una temperatura de trabajo de 90 °C.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Incendio

La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica.

Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio o posibles daños a la integridad física de las personas.

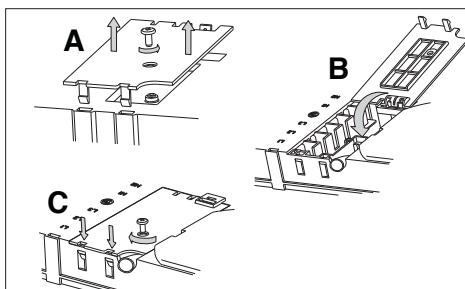
- La conexión eléctrica de la anafe debe realizarse antes de conectar a la red eléctrica.
- La conexión eléctrica debe realizarse de acuerdo con las normas de la empresa local de suministro de energía eléctrica.

- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación, aplicada en el fondo del aparato, corresponda al de la vivienda.
- La normativa exige que el aparato incluya toma de tierra: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.

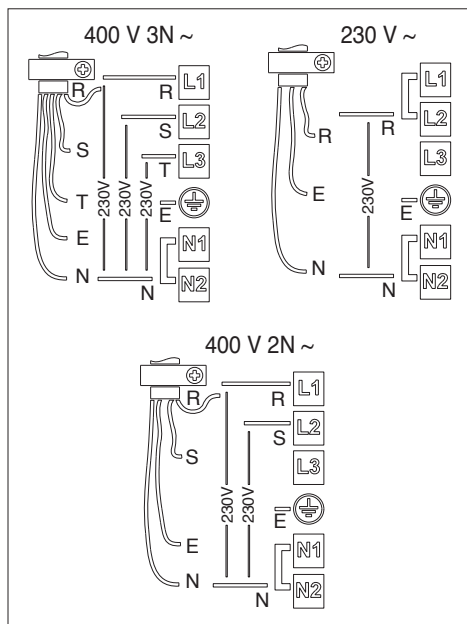
Conexión al bloque de terminales

Conecte el conductor de toma de tierra amarillo/verde al terminal marcado con el símbolo \oplus . Dicho conductor debe ser más largo que el resto.

1. Quite la tapa de la regleta (**A**) aflojando el tornillo e introduzca la tapa en la bisagra (**B**) de la regleta.
2. Quite unos 70 mm del recubrimiento protector del cable de alimentación.
3. Quite unos 10 mm del recubrimiento protector de los conductores. Fije el cable de alimentación en la abrazadera y conecte los conductores al bloque de terminales como indica el esquema de conexión ubicado cerca de la regleta.
4. Fije el cable de alimentación con la abrazadera.
5. Cierre la tapa (**C**) y fijela a la regleta con el tornillo.



Cada vez que se conecta a la alimentación de red, la anafe realiza un control automático durante unos segundos.



La longitud del cable de alimentación debe ser suficiente para que la anafe se pueda retirar de la superficie de apoyo, y debe colocarse de manera que no sufra daños ni esté sometido a calor excesivo causado por el contacto con la base. No utilice alargadores.

Voltaje de alimentación

Suministro eléctrico	Dimensionamiento mínimo del cordón de alimentación
230 V ~ +	3 x 4 mm ²
400 V 3 N ~ +	5 x 1,5 mm ²
400 V 2 N ~ +	4 x 1,5 mm ²

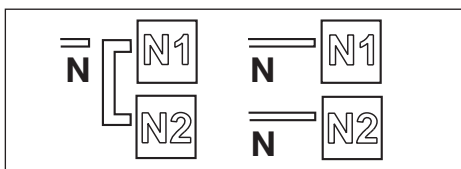
Si la anafe ya está dotada de cable de alimentación, siga las instrucciones de la etiqueta aplicada en el mismo. Conecte la anafe a la red de suministro de energía eléctrica a través de un

seleccionador multipolar con distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Mantener o quitar los puentes metálicos entre los tornillos de la regleta L1 - L2 y N1 - N2 siguiendo el esquema de conexiones (ver figura).

Asegurarse de que los 6 tornillos de la regleta queden apretados después de la conexión de los cables.

Ejemplo de puente presente (izquierda) o quitado (derecha). Vea los detalles en el esquema de conexiones (los puentes pueden estar entre L1 - L2 y entre N1 - N2).



Instalación y fijación

Desembalar el producto y comprobar que no se haya dañado durante el transporte. En caso de problemas, contactar con el revendedor o el **Servicio de Asistencia al Cliente**.

En caso de daños por la instalación incorrecta del aparato será responsable el personal encargado de su realización.

- Para garantizar su correcto funcionamiento, el aparato se ha de instalar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana. Consulte las dimensiones del hueco en la figura 1 y 2.
- Instalar un panel separador debajo de la anafe. La parte inferior del producto no debe quedar accesible después de la instalación, figura 3 y 4.
- La distancia entre la cara inferior de la anafe y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura 3.

Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la abertura mínima (mín. 5 mm) necesaria entre la superficie de apoyo y el lado superior del plano del mueble no debe estar obstruida. Si es necesario, corte la superficie de apoyo y el mueble.

- Limpie los bordes del hueco para evitar que el polvo acumulado impida el buen funcionamiento del aparato.
- Si la anafe se va a instalar junto a un mueble de columna, deje una distancia mínima de 100 mm desde el borde de la anafe.
- No instale la anafe cerca del lavavajillas ni de la lavadora, para evitar la exposición de los circuitos electrónicos a vapor o humedad que podrían dañarlos.

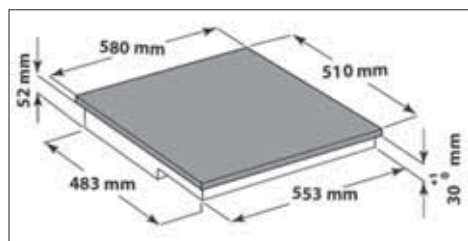


Fig. 1

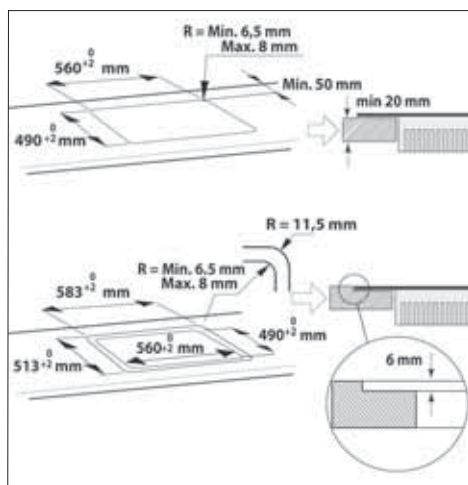


Fig. 2

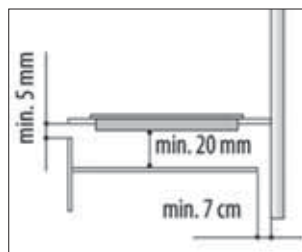


Fig. 3

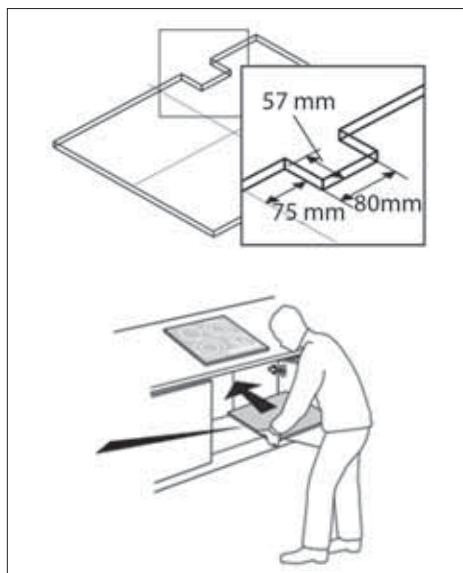
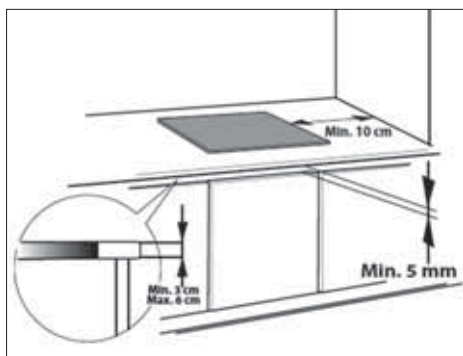


Fig. 4



Montaje

Importante

- Use guantes protectores.
- Coloque los 4 clips en el alojamiento previsto, figura 1 y 2.
- Introduzca el producto en el hueco con los clips instalados, figura 3.
- Para retirar el anafe del hueco, utilizar un destornillador (no suministrado) para mover los clips hacia los lados en la parte inferior del producto, figura 4.

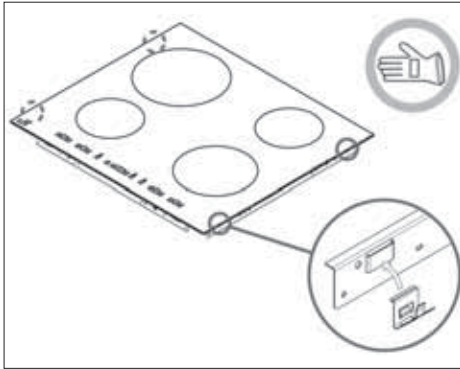


Fig. 1

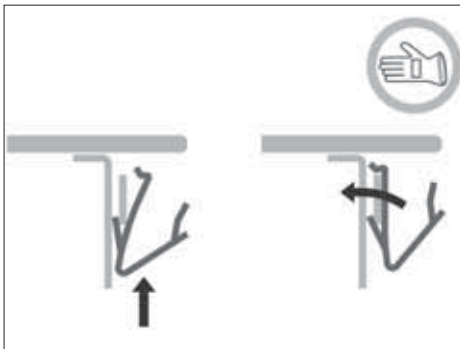


Fig. 2

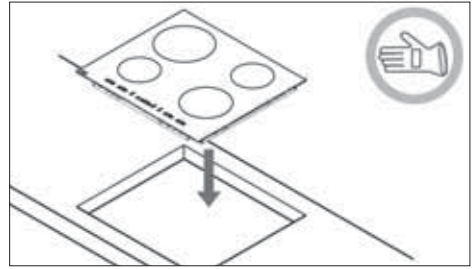


Fig. 3

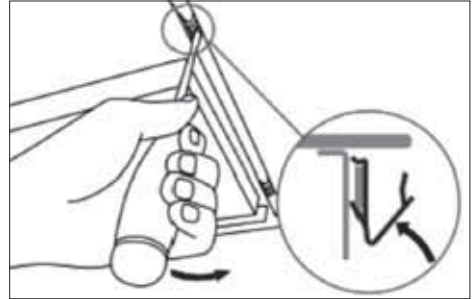
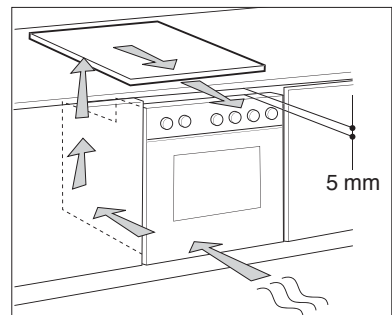


Fig. 4

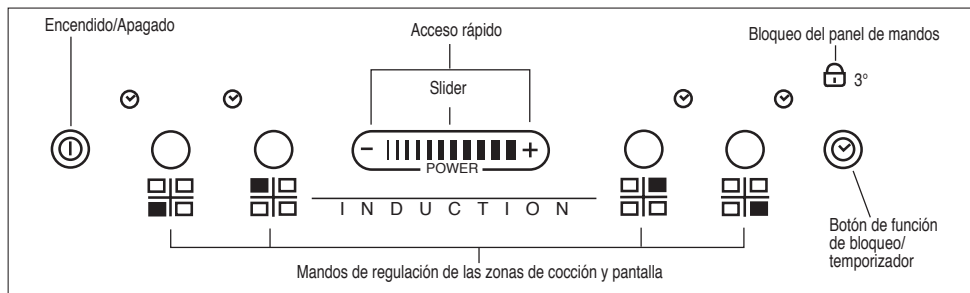
Montaje de un horno debajo de la anafe

- Si se ha instalado un horno debajo de su anafe, asegúrese de que el horno esté equipado con un sistema de ventilación y que la instalación considere las distancias que se muestran en la figura.
- No coloque ningún material entre su encimera y el horno (paneles, fuentes, etc.).
- Las distancias mínimas de 5 mm indicadas en las figuras corresponden a aperturas para ventilación y no deben estar obstruidas.



Instrucciones de uso

Panel de mandos



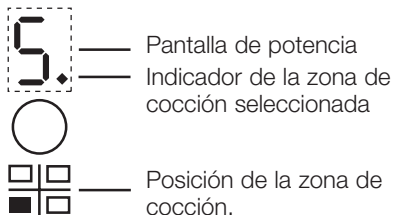
Encendido/apagado de la anafe

Para encender la anafe, mantener presionada 2 segundos la tecla hasta que se iluminen las pantallas de las zonas de cocción. Para apagarla, volver a presionar la tecla hasta que las pantallas se apaguen. Se desactivan todas las zonas de cocción.

Si la anafe se ha utilizado, el indicador de calor residual "H" permanecerá encendido hasta que las zonas de cocción se enfríen.

Si a los 10 segundos de encender la anafe no se ha seleccionado una función, la anafe se apaga automáticamente.

Activación y regulación de las zonas de cocción

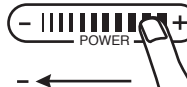


Funcionamiento Slider

Aumentar el nivel de potencia



Reducir el nivel de potencia



Después de encender la anafe, activar la zona de cocción deseada pulsando la tecla circular correspondiente y poner la olla sobre la zona elegida. Gracias al mando Slider, es posible seleccionar la potencia entre un mínimo de **0** y un máximo de **9**, o bien booster "**P**", si está disponible. Para aumentar el nivel de potencia es necesario desplazar el dedo sobre el Slider de izquierda a derecha varias veces; para reducirlo, desplazar el dedo en el sentido opuesto. Como alternativa, es posible utilizar las teclas de acceso rápido "+" y "-".

Desactivación de las zonas de cocción

Para apagar la zona de cocción, pulsar la tecla correspondiente más de 3 segundos. La zona de cocción se apaga y, si aún está caliente, en la pantalla de la zona aparece "H".

Bloqueo del panel de mandos

Esta función bloquea los mandos para prevenir la activación accidental de la anafe. Para activar el bloqueo del panel de control, encienda la anafe y pulse el botón de la función de bloqueo durante 3 segundos; una señal acústica y un indicador luminoso cerca del símbolo del candado indican la activación.

Se bloquean todas las funciones del panel de mandos, excepto la de apagado.

Para desactivar el panel de mandos, repetir la secuencia de activación.

El punto luminoso se apagará y las funciones de la anafe volverán a activarse.

El agua, los líquidos desbordados de las ollas o los objetos depositados sobre la tecla debajo del símbolo pueden activar o desactivar accidentalmente el bloqueo del panel de mandos.

Temporizador (Timer)



El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de 99 minutos (1 hora y 39 minutos)

asociable a todas las zonas de cocción.

Seleccione la zona de cocción que se va a utilizar con el temporizador y púselo (véase la imagen). Sonará una señal acústica.

La pantalla indica "00" y el LED se enciende.

Es posible aumentar y reducir el valor Timer manteniendo pulsadas las teclas "+" y "-" de la función Slider.

Al cumplirse el tiempo programado, suena una señal acústica y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para desactivar el temporizador, pulsar la tecla Timer al menos 3 segundos.

Para programar el temporizador en otra zona, repetir los puntos anteriores.

La pantalla del temporizador siempre muestra el temporizador asociado a la zona seleccionada o el temporizador más breve.

Para modificar o desactivar el temporizador, pulsar la tecla de selección de la zona de cocción del temporizador en cuestión.

Avisos del panel de mandos

Indicador de calor residual



La anafe posee un indicador de calor residual para cada zona de cocción.

Este indicador muestra las zonas de cocción que todavía están excesivamente calientes.

Si en la pantalla se visualiza **H**, quiere decir que la zona de cocción todavía está caliente.

Si el indicador de una zona está encendido, ésta se podrá utilizar para mantener caliente un alimento o derretir mantequilla.

Al enfriarse la zona de cocción, la pantalla se apaga.

Indicador de olla inadecuada o ausente

Si la olla no es compatible con la anafe, si está mal colocada o si no es de las dimensiones adecuadas, aparece la indicación de "olla ausente" (figura al lado).



En estas situaciones, se recomienda recolocar la olla en la superficie de la anafe hasta encontrar la posición que permita el funcionamiento.

Si en 60 segundos no se detecta ninguna olla, la anafe se apaga.

Función de ebullición rápida (Booster)

Función disponible sólo en algunas zonas de cocción que permite aprovechar al máximo la potencia de la anafe (por ejemplo, para hacer hervir el agua rápidamente).

Para activar la función, pulsar la tecla "+" hasta que la pantalla indique "P".

A los 5 minutos de uso de la función booster, el aparato pone la zona automáticamente en el nivel **9**.

“Power management” (si está disponible)

Gracias a la función “Power management” el usuario tiene la posibilidad de ajustar la potencia máxima de la anafe según sus necesidades.

Esta regulación se puede efectuar en cualquier momento y se mantiene hasta la modificación siguiente.






Una vez ajustada la potencia máxima deseada, la anafe regulará automáticamente la distribución en las distintas zonas de


cocción sin superar el umbral establecido, con la ventaja de poder gestionar incluso todas las zonas simultáneamente, sin problemas de sobrecarga.

Es posible elegir entre 4 niveles de potencia máxima: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW

La anafe se suministra ajustada en el valor más alto.

Después de encender la anafe, es posible durante los primeros 60 segundos ajustar el nivel de potencia requerido mediante las instrucciones siguientes:

Paso	Panel de mandos	Pantalla
1	 Pulse durante aproximadamente 3 segundos.	
2	 Pulse el botón de gestión de potencia para confirmar el paso anterior.	La pantalla muestra 
3	 Pulse para ajustar el nivel elegido entre las diferentes opciones disponibles	La luz se enciende junto con las luces de las zonas de cocción individuales que están encendidas.
4	 Pulse el botón de gestión de potencia para confirmar el paso anterior	La pantalla muestra el nivel ajustado, que parpadea durante aproximadamente 2 segundos. Transcurrido este tiempo, la anafe emite una señal acústica y se apaga automáticamente, indicando que está lista para su uso.

En caso de error al ajustar la potencia, aparece el símbolo  en el centro, asociado a una señal acústica continua que dura 5 segundos.

En tal caso, repetir el procedimiento de configuración desde el comienzo. Si vuelve a presentarse el error, contactar con el servicio de asistencia.

Durante el uso normal, una vez alcanzado el nivel de potencia máximo disponible, si el

usuario trata de aumentarlo, el nivel de la zona en uso parpadea dos veces y suena una señal acústica.

Si es necesaria una potencia superior en esa zona, se debe reducir manualmente el nivel de potencia de una o más zonas de cocción ya activas.

Mantenimiento y cuidados

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el disyuntor o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención o limpieza en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

Antes de limpiar la anafe, asegúrese de que las zonas de cocción y el indicador de calor residual (“H”) estén apagados.

Para no dañar la superficie y evitar el depósito de residuos difíciles de limpiar, limpie la anafe cada vez que la utilice.

- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- Periódicamente, compruebe si hay polvo bajo el aparato, cerca de la entrada del aire de refrigeración o de las aberturas de salida.
Esto podría dañar la ventilación y el enfriamiento del módulo eléctrico así como la disminución de la eficacia de la anafe.

Para limpiar la anafe

1. Utilice un paño limpio, papel de cocina absorbente o productos específicos para anafes vitrocerámicas.
No utilice estropajos abrasivos ni metálicos.
2. Evite que los residuos de alimentos se resequen.
El azúcar y los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la anafe si no se eliminan inmediatamente con un raspador para cristal.
La hoja del raspador para cristal está afilada y debe manejarse con cuidado.
3. Limpiar las incrustaciones con un raspador o productos específicos.
4. La sal, el azúcar y la arena rayan la superficie de la anafe, elimínelos inmediatamente.

Guía para la solución de problemas

En caso que el Anafe de Inducción no funcione:

Antes de ponerse en contacto con el Servicio posventa:

- Lea y siga las instrucciones de la sección "Instrucciones de uso".
- Conecte la anafe a la red de suministro eléctrico y asegúrese de que hay tensión en la red.

- Seque la superficie de la anafe después de limpiarla.
- Si al encender la anafe en la pantalla se visualiza un código alfanumérico, siga las instrucciones de la tabla.

Código de Error	Descripción	Causas Posibles	Eliminación del Error
C81, C82	El panel de mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espere a que la anafe se enfríe antes de volver a utilizarla.
C83	El panel de mandos indica el código de error "hob off" (anafe apagada) debido a un problema en el circuito electrónico.	La anafe ha recibido un exceso de voltaje.	La anafe se puede seguir utilizando, pero llame al Servicio de Asistencia Técnica .
C85	La anafe no suministra calor al recipiente.	El recipiente no es adecuado para la anafe de inducción.	Utilice otro recipiente adecuado para inducción.
F02 o F04 o C84	El voltaje de conexión es incorrecto o problema relativo a la red eléctrica.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la anafe de la red de suministro eléctrico y controle la conexión.
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Desconecte la anafe de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectarla. Si el problema continúa, llame al Servicio de Asistencia Técnica e indique el código de error.		

Después de utilizar la anafe, si no es posible apagarla, desconectarla de la red eléctrica.

Tabla de potencias

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Nivel (la indicación complementa la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx. potencia	Boost	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar en breve tiempo la temperatura de la comida, hervir agua o calentar rápidamente líquidos de cocción.
	8 - 9	Freir - hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freir productos congelados, hervir rápidamente.
Alta potencia	7 - 8	Dorar - sofreir hervir - asar	Ideal para sofreir, mantener vivo el hervor, cocinar y asar (5 - 10 minutos).
	6 - 7	Dorar - cocinar estofar - sofreir asar	Ideal para sofreir, mantener un hervor ligero, cocinar y asar (10 - 20 minutos), precalentar accesorios.
Mediana potencia	4 - 5	Cocinar - estofar sofreir - asar	Ideal para estofar, mantener un hervor delicado, cocinar (durante mucho tiempo). Mantecar la pasta.
	3 - 4	Cocinar dejar hervir espesar mantecar	Ideal para cocciones prolongadas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pasta).
	2 - 3		Ideal para cocciones prolongadas (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (ej. agua, vino, caldo, leche).
Baja potencia	1 - 2	Derretir descongelar mantener caliente mantecar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente, descongelar productos de pequeñas dimensiones y mantener calientes comidas recién cocidas (ej. salsas, sopas, potajes).
	1		Ideal para mantener calientes alimentos recién cocidos, mantecar arroz y mantener en temperatura fuentes de comida (con accesorio para la inducción).
OFF	Potencia "0"	Superficie de apoyo	Anafe en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con H).

Para las cocciones delicadas (por ejemplo, para derretir chocolate o mantequilla) se recomienda utilizar las zonas simples, de menor diámetro.

Ruidos generados por la anafe

Durante el funcionamiento normal, las anafes de inducción pueden generar silbidos o estallidos en las ollas, a causa de las características del fondo (por ejemplo, por las capas de material que lo componen, o si el fondo no es plano). Los ruidos varían según el recipiente en uso y la cantidad de alimento contenida, y no se produce ninguna señal de avería.

Además, la anafe de inducción está dotada de un sistema de enfriamiento interno para mantener los componentes electrónicos a una temperatura controlada.

Por este motivo, durante el funcionamiento y durante unos minutos después del apagado de la anafe, se puede oír ruido del ventilador.

Tal condición es absolutamente normal e indispensable para el funcionamiento correcto del aparato.

Datos técnicos

Modelo comercial	ACM806
Voltaje (V)	220 / 230
Frecuencia (Hz)	50 / 60
Potencia nominal total (W)	(230 V) = 7200
Potencia nominal total (W)	(220 V) = 6580
Potencia del elemento de cocción 145 mm (W) (x2)	1200 / 1800*
Potencia del elemento de cocción 210 mm (W) (x2)	2200 / 3000*
Ancho mínimo del producto (mm)	580
Profundidad del producto (mm)	510
Altura mínima del producto (mm)	56
Ancho mínimo del nicho (mm)	560
Profundidad del nicho (mm)	490
Altura mínima del nicho (mm)	85
Peso neto (kg)	13

* Potencia con función de ebullición rápida (booster) activada.

Consejos para el usuario


Ahorro de energía

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice ollas y sartenes cuyo diámetro de fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Utilice exclusivamente cacerolas y sartenes con fondo plano.
- Si es posible, mantenga la olla tapada durante la cocción.
- Cocine las verduras, patatas, etc. con poca agua para reducir el tiempo de cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción señalada en la anafe.

Sugerencias para la protección del medio ambiente.

Embalaje


El material de embalaje es 100 % reciclable según indica el símbolo de reciclaje .

Elimine los distintos tipos de material del embalaje conforme a la normativa local sobre eliminación de desechos.

Productos

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

- **Atención:** El símbolo  en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medio ambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos urbanos.

Declaración de conformidad

- Anafe apta para entrar en contacto con alimentos y conforme con el Reglamento (CE) n° 1935/2004.
- Los aparatos se han diseñado para su uso exclusivo como aparatos de cocina. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.

Los aparatos se han diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:

- Los requisitos de seguridad de la directiva sobre “Baja tensión” 2006/95/CE de la CEE (que sustituye a la normativa 73/23 de la CEE y a las enmiendas subsiguientes);
- Los requisitos de protección de la “EMC” 2004/108/CE.

Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio posventa:

- Intentar resolver el problema consultando el apartado “Guía para la solución de problemas”.
- Apague el aparato, espere 30 segundos y vuélvalo a encender. Compruebe si la anomalía se ha resuelto.

Si después de revisar la “Guía para la solución de problemas” el mal funcionamiento del producto persiste, le solicitamos que contacte al **Servicio de asistencia técnica Whirlpool** mas cercano.

Indique lo siguiente:

- Una breve descripción del problema.
- El tipo y modelo exactos.
- El número de servicio (número que aparece después de la palabra “Service” en la placa de datos “ver abajo”) está situado debajo de la anafe o en el folleto de la garantía.
- Su dirección completa y el número de teléfono.

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica indicado en la garantía.

Estas reglas elementales aseguran la calidad y la eficiencia del producto.

Placa de características:



ATENCIÓN

Pegue aquí una de las dos copias de la etiqueta adhesiva de datos del producto incluidas en el folleto de garantía



Whirlpool Argentina S.R.L

Calle San Martín 140, piso 14°
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
C1004AAD - Argentina

Whirlpool Colombia S.A.

Calle 72 No. 8-56 Piso 10, Bogotá D.C.

Whirlpool Perú S.R.L.

Av. Benavides 1890 – Miraflores, Lima.

Whirlpool Ecuador S.A.

Av. de las Américas y Eugenio Almazán
Edificio las Américas Piso 3 Oficina 301
Guayaquil - Ecuador