

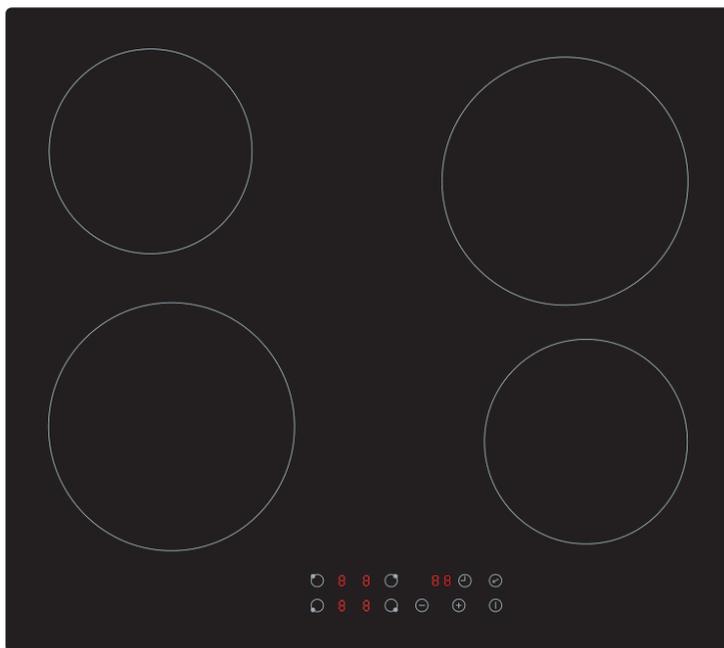
# maverick

tecnología para *estar bien*

## Anafe Vitro X4 60cm

Manual de Instrucciones e Instalación

### Niza 2 (VITRO60)



# ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Y Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar nuestra placa de cocción.

## INSTALACIÓN

### II Peligro de Choque Eléctrico

- Desconecte el electrodoméstico de la fuente principal de electricidad antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema eléctrico adecuado es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema eléctrico doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede resultar en choque eléctrico o muerte.

### II Peligro de Corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

### II Instrucciones de Seguridad Importantes

- Lea cuidadosamente estas instrucciones antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No coloque material o productos combustibles sobre este electrodoméstico en ningún momento.
- Por favor, haga disponible esta información a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar peligros, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado correctamente y sin conexión a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del electrodoméstico podría invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

# OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

## II Peligro de Choque Eléctrico

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el electrodoméstico en el suministro principal de electricidad (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la placa de cocción en el interruptor principal antes de limpiar o realizar mantenimiento.
- No seguir este consejo puede resultar en choque eléctrico o muerte. .

## II Peligro para la Salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética

## II Peligro de Superficie Caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier objeto que no sea utensilios de cocina adecuados entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

## II Peligro de Corte

- La cuchilla extremadamente afilada de un raspador de la placa de cocción queda expuesta cuando la cubierta de seguridad se retrae. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de manera segura y fuera del alcance de los niño.
- No utilizar con precaución podría resultar en lesiones o cortaduras.

## II Important safety instructions

- Nunca deje el electrodoméstico desatendido cuando esté en uso. Los derrames que hierven pueden causar humo y salpicaduras grasosas que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el electrodoméstico.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- Después de usar, siempre apague las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, paren o trepen sobre él.
- No guarde objetos de interés para los niños en armarios sobre el electrodoméstico. Los niños que trepan sobre la placa de cocción podrían resultar gravemente heridos.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se esté usando el electrodoméstico.
- Los niños o personas con discapacidad que limiten su capacidad para usar el electrodoméstico deben contar con una persona responsable y competente que los instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que puedan usar el electrodoméstico sin peligro para ellos mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que esté específicamente recomendado en el manual. Todo otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se pare sobre su placa de cocción.
- No use sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar su placa de cocción, ya que estos pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
- Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; - entornos de tipo bed and breakfast.
- ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar incendios. NUNCA intente extinguir un incendio con agua, sino apague el electrodoméstico y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos en las superficies de cocción.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de cocción de vidrio cerámico o material similar que protegen partes vivas.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El electrodoméstico no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

# ¡FELICITACIONES!

por la compra de su nueva Placa de Cocción de Cerámica.

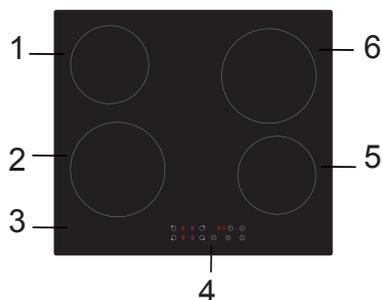
Recomendamos que dedique un tiempo para leer este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender completamente cómo instalar y operar correctamente su nueva placa de cocción.

Para la instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este Manual de Instrucciones / Instalación para futuras consultas.

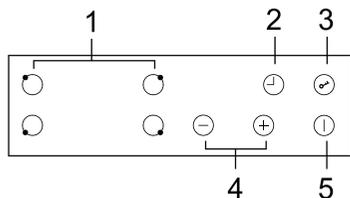
## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### II Vista Superior



1. 165mm/1200W
2. 200mm/1800W
3. Vidrio
4. Panel de control
5. 165mm/1200W
6. 200mm/1800W

### II Panel de control



1. Controles de selección de zona de calefacción
2. Control del temporizador
3. Control de bloqueo para niños
4. Controles de regulación de potencia/temporizador
5. Control de ENCENDIDO/APAGADO

# INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

La placa de cocción cerámica con microcomputadora puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias debido a su calentamiento por cable de resistencia, control microcomputarizado y selección de múltiples potencias, siendo realmente la opción óptima para las familias modernas.

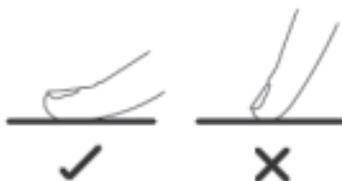
La placa de cocción cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y confiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de vivir.

## II Antes de usar su Nueva Placa de Cocción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección de "Advertencias de Seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda quedar en su placa de inducción.

## II Uso de los Controles Táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Use la parte redondeada de su dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

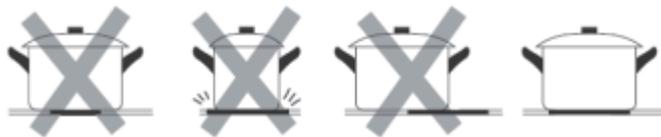


## ELECCIÓN DEL UTENSILIO DE COCINA ADECUADO

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén sea lisa, se apoye plana contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre coloque su sartén en el centro de la zona de cocción.



Siempre levante las sartenes de la placa de cocción de cerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio.



## USO DE SU PLACA DE COCCIÓN DE CERÁMICA

### II Para comenzar a cocinar

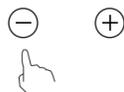
- Después de encender la energía, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cocción de cerámica ha entrado en el modo de espera.ce .

1. Toque el control de ENCENDIDO/APAGADO  . Todos los indicadores muestran "--".
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.
  - Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Al tocar el control de selección de la zona de calefacción y un indicador junto a la tecla parpadeará "0".



#### 4. Para ajustar la potencia

Después de seleccionar la zona de cocción, el indicador junto a la zona parpadeará "S". Al tocar el botón + o - podrá seleccionar el nivel de potencia.e l.



- Si no selecciona un nivel de calor dentro de 1 minuto, la placa de cocción de cerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente desde el paso 1.

- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

## II Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando el botón "-" hasta llegar a "0", asegúrese de que el display muestre "0".
3. Tenga cuidado con las superficies calientes.
  - La letra "H" se mostrará en la zona de cocción que está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa que aún esté caliente.
4. Apague toda la placa de cocción tocando el control de "ENCENDIDO/APAGADO". "0 ".



## BLOQUEO DE LOS CONTROLES

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO están desactivados.

## II Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas . El indicador de temporizador mostrará "Lo".



## II Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de cocción de cerámica esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante un tiempo. 
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de cocción de cerámica.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el control de ENCENDIDO/APAGADO . Siempre puede apagar la placa de cocción de cerámica con el control de ENCENDIDO/APAGADO  en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa en la próxima operación.

## II Protección contra Sobrecalentamiento

Un sensor instalado en la placa de cocción mide continuamente la temperatura en la superficie de la misma. Si se detecta una temperatura excesivamente alta, la placa se apagará automáticamente. Cuando la temperatura en la superficie de la placa de cocción vuelve a la normalidad, la placa de cocción de cerámica vuelve a estar operativa.  in

## II Advertencia de Calor Residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de él. it



## II Apagado Automático

Otra función de seguridad de la placa de cocción es el apagado automático. Esto ocurre siempre que olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación: e l o w :

|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nivel de potencia:                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Teiempo de trabajo predeterminado (hora) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

# USO DEL TEMPORIZADOR

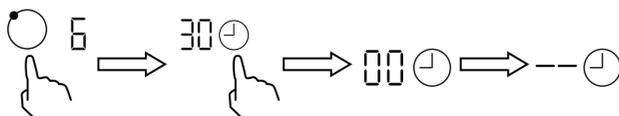
- Puede utilizar el temporizador para programarlo para apagar una o más zonas de cocción después de que se cumpla el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador para hasta 99 minutos. Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

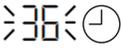
## II Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

1. Toque el control de selección de la zona de cocción. 
2. Toque el control del temporizador , el indicador del temporizador mostrará "30". 
3. Configure el tiempo tocando el control "+" o "-" para seleccionar el temporizador. 

Sugerencia: Toque una vez el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

4. Al tocar el control de selección de la zona de cocción y luego tocar el temporizador, mantenga presionado el "-" para mostrar "00", el temporizador se cancela y "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



5. Cuando se establece el tiempo, comenzará a contar inmediatamente hacia abajo. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. 

NOTA: El indicador del nivel de potencia rojo se iluminará, indicando que la zona está encendida.



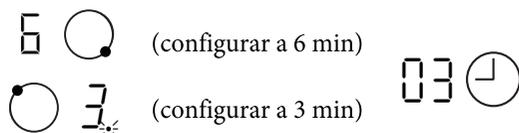
6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador --  mostrará "--" cuando se haya completado el tiempo establecido.

## II Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

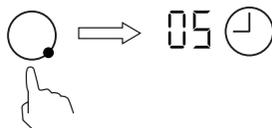
1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo.

(por ejemplo, la zona 1# se establece en 3 minutos, la zona 5# se establece en 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3").

**NOTA:** El punto rojo junto al indicador del nivel de potencia parpadeará



Si desea verificar el tiempo establecido en otra zona de cocción, toque el control de selección de la zona de cocción. El temporizador indicará su tiempo establecido.



2. Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



**NOTA:** Si desea cambiar el tiempo después de que se haya establecido el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Código de error | Posible causa    | Que hacer                      |
|-----------------|------------------|--------------------------------|
| E4              | Temperatura alta | Por favor contacte con soporte |
| F4              | Circuito abierto | Por favor contacte con soporte |

# GUÍAS DE COCCIÓN (SÓLO PARA REFERENCIA)

## II Consejos de Cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience cocinando a un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado.

## II Cocción a fuego lento, cocción de arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, aproximadamente a 85°C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cocine adecuadamente en el tiempo recomendado.

## II Sellado de carne

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

- Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
- Caliente una sartén de base gruesa.
- Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne sobre la sartén caliente.
- Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de cómo lo desee cocido. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para evaluar qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más cocido estará.
- Deje que el filete repose en un plato caliente durante unos minutos para permitir que se relaje y se ablande antes de servir.

## II Para saltar

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.

2. Tenga todos los ingredientes y equipos listos. El salteado debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, póngala a un lado y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje el ajuste de cocción a un nivel más bajo, vuelva a poner la carne en la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que se calienten por completo.
7. Sirva inmediatamente.

## AJUSTES DE CALOR

| Heat setting | Suitability  |
|--------------|--|
| 1 - 2        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida.</li> <li>• Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente.</li> <li>• Hervor suave.</li> <li>• Calentamiento lento.</li> </ul> |
| 3 - 4        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento.</li> <li>• Hervor rápido.</li> <li>• Cocinar arroz.☞</li> </ul>  |
| 5 - 6        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panqueques.</li> </ul>  |
| 7 - 8        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saltear.</li> <li>• Cocinar pasta.</li> </ul>   |
| 9            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salteado.</li> <li>• Sellado.</li> <li>• Llevar la sopa a ebullición.</li> <li>• Hervir agua.</li> </ul>  |

# CUIDADO Y LIMPIEZA

| ¿Qué?   | ¿Cómo?  | ¡Importante!   |
|---|---|--|
| <p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción.</li> <li>2. Aplique un limpiador para placas de cocción mientras el vidrio aún esté caliente (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la alimentación de la placa de cocción.</li> </ol>   | <p>- Cuando la alimentación de la placa de cocción se apaga, no habrá indicación de 'superficie caliente', ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</p> <p>- Los estropajos de servicio pesado, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado.</p> <p>- Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.</p> |
| <p>Derrames, derretimientos y derrames calientes y azucarados en el vidrio</p>  | <p>Para eliminar estos inmediatamente con una espátula de pescado, un cuchillo de paleta o un rascador de hoja de afeitar adecuado para placas de cocción de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción en el interruptor de pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o derrame hacia una zona fresca de la placa de cocción.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos del 2 al 4 para "Suciedad diaria en el vidrio" mencionada anteriormente.</li> </ol> | <p>- Elimine las manchas dejadas por derrames y alimentos azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie de vidrio.</p> <p>- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la cuchilla en un raspador está extremadamente afilada. Úselo con extrema precaución y siempre guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>  |
| <p>Derrames en los controles táctiles</p>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la alimentación de la placa de cocción.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Limpie completamente el área con una toalla de papel para secar.</li> <li>5. Vuelva a encender la alimentación de la placa de cocción.</li> </ol>   | <p>- La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar completamente el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.</p>  |

# SUGERENCIAS Y CONSEJOS

| Problema   | Posibles causas  | Qué hacer   |
|--|--|---|
| La placa de cocción no se puede encender         | Falta de energía.  | Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado. |
| Los controles táctiles no responden.             | Los controles están bloqueados.  | Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de su placa de cocción de cerámica" para obtener instrucciones.5 .   |
| Los controles táctiles son difíciles de operar.  | Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o es posible que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles. | Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la parte central de su dedo al tocar los controles.  |
| El vidrio está siendo rayado..                   | Utensilios de cocina con bordes ásperos.<br>Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.                         | Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección del utensilio adecuado" en la sección de cuidado y limpieza.  |
| Algunas sartenes hacen ruidos de crujido o clic. | Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de metales diferentes vibrando de manera diferente).     | Esto es normal para algunos utensilios de cocina y no indica un fallo.  |

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Cooking Hob                     | PC-D46001          |
| Cooking Zones                   | 4 Zones            |
| Supply Voltage                  | 220-240V~, 50-60Hz |
| Installed Electric Power        | 6000W              |
| Product Size L×W×H(mm)          | 590X520X44         |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490            |

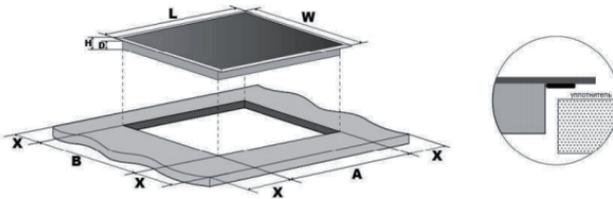
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que constantemente nos esforzamos por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

# INSTALACIÓN

## II Selección de equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños mostrados en el dibujo. Para fines de instalación y uso, se debe preservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

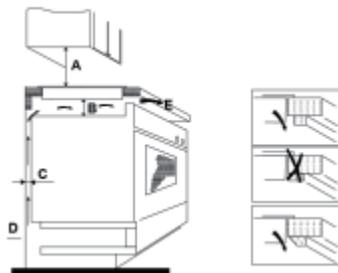
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa caliente. Como se muestra a continuación:



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm)   |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 590   | 520   | 44    | 39    | 560   | 490   | 50 mini |

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra a continuación:

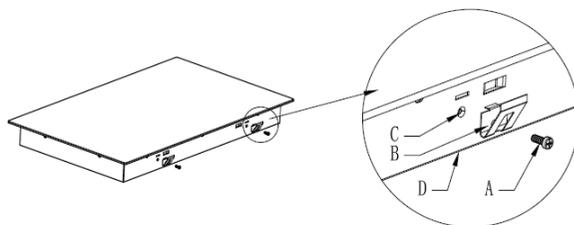
 **Nota: La distancia de seguridad entre la placa caliente y el armario sobre la placa caliente debe ser de al menos 760 mm.**



| A(mm) | B(mm)   | C(mm)   | D          | E              |
|-------|---------|---------|------------|----------------|
| 760   | 50 mini | 30 mini | Air intake | Air exit 10 mm |

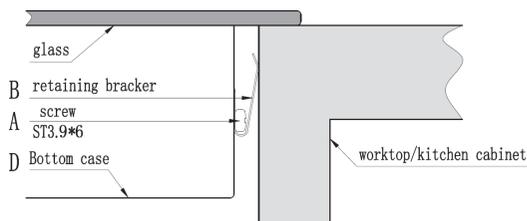
## II Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa de cocción. Fije la placa de cocción en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



| A        | B        | C    | D    |
|----------|----------|------|------|
| Tornillo | Fijación | Hoyo | Base |

Ajuste la posición del soporte según el grosor de la superficie de trabajo.



## II Precaución

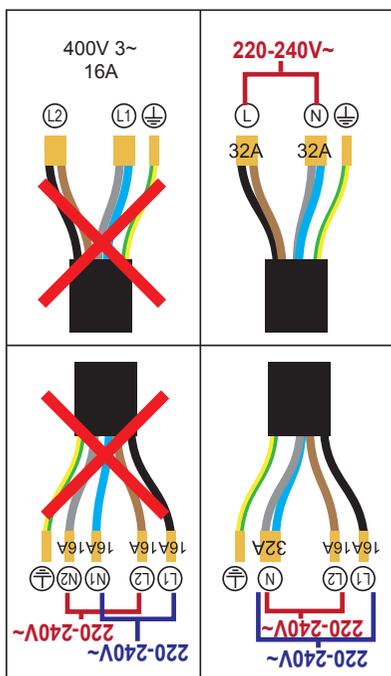
1. La placa de cocción de cerámica debe ser instalada por personal calificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de cocción de cerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
3. La placa de cocción de cerámica debe instalarse de tal manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y la zona de calefacción inducida sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

7. Esta placa de cerámica solo puede conectarse a una fuente con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

## II Conexión de la placa a la fuente de alimentación principal

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma relevante. El método de conexión se muestra a continuación.

**Línea de alimentación: use 32A 5X1.5mm<sup>2</sup>.**



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.

2. Si el electrodoméstico se está conectando directamente a la fuente de alimentación, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

3. El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las regulaciones de seguridad.

4. El cable no debe ser doblado ni comprimido.

5. El cable debe ser revisado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.

## Reciclaje y Eliminación

### Protección Ambiental

Los productos eléctricos desechados no deben desecharse con los residuos domésticos. Por favor, reciclelos donde existan instalaciones adecuadas. Consulte con su Autoridad Local o minorista para obtener consejos sobre reciclaje.

---

## Recycling and Disposal



The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling.

On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

# maverick

## GARANTÍA

Garantizamos este artefacto por el término de 1 año contra todo defecto de fabricación o en los materiales empleados.

Fecha: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Casa Vendedora: \_\_\_\_\_

Sello y Firma: \_\_\_\_\_



/+54 (011)-6749-0061

[www.maverick.ar](http://www.maverick.ar)



/maverick\_argentina

[ventas@maverick.ar](mailto:ventas@maverick.ar)



/Maverick Argentina