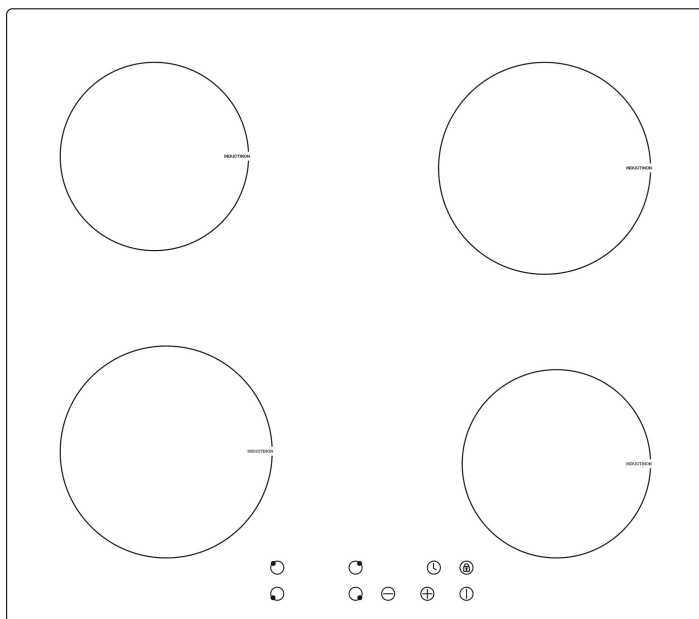


Anafe Inducción X4 60cm

Manual de instrucciones / Manual de instalación

Niza 1 (INDU60)



Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa de cocción.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a una buena red eléctrica es esencial y obligatoria.

- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte. **Instrucciones importantes de seguridad**
- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato sólo debe ser instalado correctamente y sin conexión a tierra por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, su ropa o cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.

- Atención: Los objetos metálicos magnetizables que se lleven en el cuerpo pueden calentarse cerca de la placa de cocción. Las joyas de oro o plata no se verán afectadas.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras. **Peligro de corte**
- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden generar llama.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni aparatos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
 - No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
 - No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
 - No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
 - Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe ser sustituido por un técnico cualificado.
 - Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: -zonas de cocina de 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 alojamiento y desayuno.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 - **ADVERTENCIA:** Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. No intente NUNCA apagar el fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
 - Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
 - Después del uso, apague la placa de cocción mediante su mando y no confíe en el detector de ollas.
 - El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA:** Para evitar el vuelco del aparato, este debe instalarse medios estabilizadores. Consulte las instrucciones de instalación.
- ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de placa de cocción diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de placa de cocción incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

Enhorabuena con la compra de su nueva Placa de Inducción.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender perfectamente cómo instalarla correctamente y hacerla funcionar.

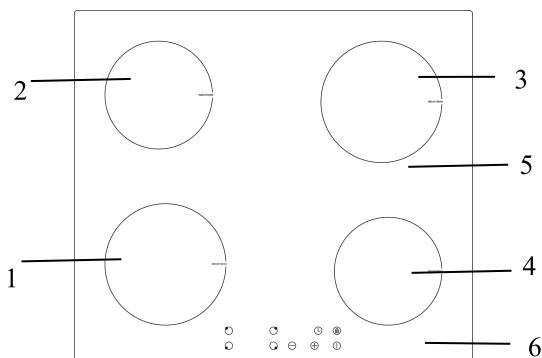
Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

Descripción del producto

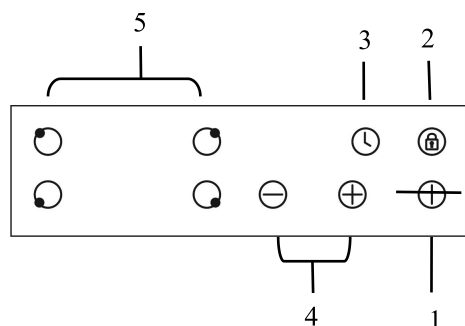
Vista superior

PK-B46414 Potencia máxima limitada 4000W



1. Zona de cocción Booster de 180 mm / 1800 W / 2000 W
2. Zona de cocción de 160 mm / 1400 W
3. Zona de cocción de 180 mm / 1800 W
4. Zona de cocción de 160mm / 1400W
5. Placa de cristal
6. Panel de control

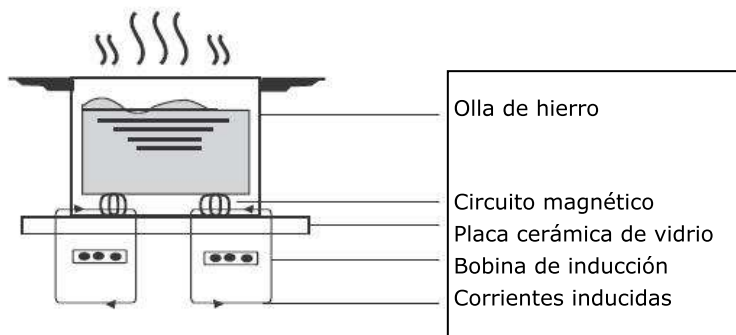
Panel de control



1. Control ON/OFF
2. Bloqueo para niños
3. Temporizador
4. Controles de regulación de potencia / temporizador
5. Controles de selección de zona de calefacción

Sobre la cocina de inducción:

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta sólo porque la sartén acaba calentándolo.

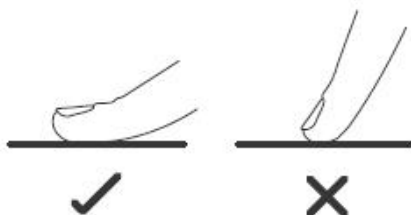


Antes de utilizar su nueva placa de cocción

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

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utiliza el pulpejo del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.



Elegir la batería de cocina adecuada



- Utilice únicamente elementos de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la olla.
- Puede comprobar si su elemento de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Acerque un imán a la base de la olla. Si es atraído, la sartén es apta para inducción.
- Si no dispone de imán:
 1. Ponga un poco de agua en la olla que desea comprobar.
 2. Si Uno parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la olla es adecuada.
- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



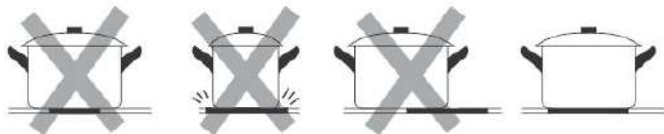
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



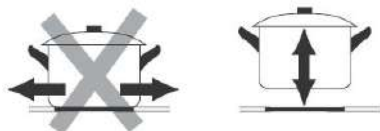
Asegúrese de que la base de su olla es lisa, se asienta plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción.

Utilice ollas cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Utilizando una olla un poco más ancha se aprovechará al máximo la energía. Si utiliza una olla más pequeña el rendimiento podría ser menor de lo esperado.

Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensiones del plato

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro de la olla hasta un límite. No obstante, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

El diámetro de la base de las placas de inducción

Zona de cocción	Mínimo (mm)
-----------------	-------------

160mm	120
-------	-----

180mm	140
-------	-----

Uso de la placa de cocción

Para empezar a cocinar

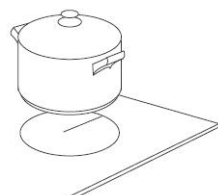
1. Toque el mando ON/OFF.

Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran " - " o " - - ", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.



2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Tocando el mando de selección de zona de calefacción, y un indicador junto a la tecla parpadeará "0".



Si la pantalla parpadea $\geq \underline{\quad} \leq$ **alternativamente con el ajuste de calor**

Esto significa que:

- no ha colocado una olla en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

No se produce ningún calentamiento a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca una olla adecuada.

Ajuste del nivel de potencia de la zona de calefacción

Para ajustar el nivel de potencia

Después de seleccionar la zona de calefacción , el indicador junto a la zona parpadeará "0", tocando el botón "+" o "-" para seleccionar el nivel de potencia. El nivel de potencia comenzará a partir de "5". El nivel de potencia varía de 0 a 9.

* Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente y tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.

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

Consejos:

Para la zona de cocción 1, si mantiene pulsado "-" después del nivel de potencia "0", permanecerá en el nivel "0". Si mantiene pulsado "+" después del nivel de potencia P, permanecerá en el nivel P.

Para las zonas de cocción 2/3/4, si mantiene pulsado "-" después del nivel de potencia "0", permanecerá en el nivel "0". Si mantiene pulsado "+", se alternará entre 0 y 9.

Activar la función Boost

Sólo la zona de cocción frontal izquierda dispone de la función boost.

1. Para activar esta función, seleccione primero la zona de cocción delantera izquierda 
2. Pulse el control de regulación de potencia "+" después del nivel 9, cuando aparezca "P",  significa que la función boost está activada.

* La potencia "Boost" durará unos 5 minutos (máximo) , y luego vuelve al nivel de potencia 9.

3. Si desea cancelar manualmente la función boost en 5 minutos, seleccione la zona de cocción frontal izquierda, y pulse el control regulador de potencia "-". Esa zona de cocción disminuirá al nivel 9 o inferior.

Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos

Toca el mando del seguro para niños  El indicador del temporizador mostrará " Lo ".

Desbloquear los mandos

- 1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.
- 2. Toca y mantén pulsado el mando del seguro para niños  durante un rato (unos 5 segundos), "Lo" desaparecerá.
- 3. Ya puede empezar a utilizar su placa de cocción.



Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa primero en la siguiente operación.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de funcionar automáticamente.

Detección de artículos pequeños

Cuando se deja sobre la placa una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de cocción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente al cabo de 2 minutos.



Las personas con un marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Cuando haya terminado de cocinar

- 1. Toque el mando de selección de la zona de calefacción que desea apagar.



2. Para apagar la zona de cocción:

Apague la zona de cocción deslizando hacia abajo hasta " 0". * Asegúrese de que la pantalla muestra "0".



3. Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON/OFF.



4. Cuidado con las superficies calientes

"H" mostrará qué zona de cocción 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 de cocción que aún esté caliente.



Uso del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de estas formas diferentes:

1. Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción
2. Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

El temporizador puede ajustarse hasta 99 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una zona de cocción

Las zonas de cocción configuradas para esta función:

1. Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea ajustar el temporizador.



2. El indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla del temporizador.



3. Ajuste la hora tocando los mandos de regulación del temporizador "+" o "-".

Pista:

4. * Si toca una vez el mando "-" o "+" del temporizador, éste disminuirá o aumentará en 1 minuto.
* Si mantiene pulsado el control "-" o "- +" del temporizador, disminuirá o aumentará en 10 minutos.
* Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 00 minutos. Una vez ajustada la hora, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si están encendidas previamente.

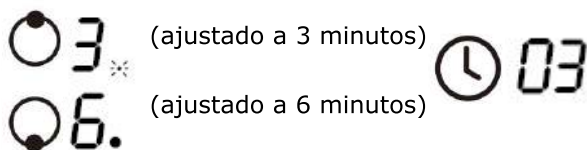
NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

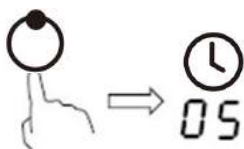
1. Si utiliza esta función para más de una zona de calefacción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 6 minutos, el indicador del temporizador muestra "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando la hora de la zona de calefacción. Si desea comprobar la hora ajustada de otra zona de calefacción, toque el control de selección de zona de calefacción. El temporizador indicará la hora ajustada.



Si desea comprobar el tiempo restante para alguna zona de calefacción, toque la zona de calefacción correcta, el temporizador indicará su tiempo ajustado.



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



NOTA: Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.



Atención :

Tenga en cuenta que una pulsación prolongada de cualquiera de las teclas (durante unos 8 segundos) puede apagar toda la placa de cocción.

Pautas para cocinar (sólo como referencia)



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza una potencia elevada. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.

- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando los alimentos estén bien calientes.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. Las salsas a base de huevo y las espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar jugosos y sabrosos filetes:

1. Dejar la carne a temperatura ambiente unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Gire el filete una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elige un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga preparados todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baja la zona de cocción, vuelve a poner la carne en la sartén y añade la salsa.
6. Remueve suavemente los ingredientes para asegurarte de que se calientan bien.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes térmicos

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que cocine. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste térmico	Idoneidad
1 - 2	• calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos • derretir chocolate y alimentos que se queman rápidamente • cocción suave a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocción del arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• salteado • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos en el cristal).	1.Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2.Aplique un limpiador para placas de cocción mientras el cristal esté todavía caliente (¡pero no caliente!) 3.Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Cuando se desconecte la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Extreme las precauciones. • Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
Hervores, fusiones y derrames de azúcar caliente en el vaso	Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar adecuada para placas de cristal de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1.Desconecte la alimentación de la placa de cocción en la pared. 2.Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3.Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el cristal".	• Elimine lo antes posible las manchas dejadas por alimentos derretidos o azucarados. Si se dejan enfriar sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la cuchilla del rascador está afilada como una cuchilla de afeitar. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorba el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	• Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o en la zona. Si lo has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de la placa de inducción".
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté utilizando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elección de la batería de cocina adecuada". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería atenuarse o desaparecer por completo al reducir el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Es posible que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las ollas no se calientan Y  aparece en el display	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Utilice una batería de cocina adecuada para la cocción por inducción. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina adecuada". Centre la olla y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la alimentación de la placa de inducción en la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.
---	----------------	---

No intente nunca desmontar el aparato usted mismo.

Visualización e inspección de fallos

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hay que hacer
E1	La tensión de entrada es demasiado alta ($\geq 260V$).	Póngase en contacto con el proveedor. Compruebe si la tensión de red es normal.
E2	La tensión de entrada es demasiado baja ($\leq 180V$)	Póngase en contacto con el proveedor. Compruebe si la tensión de red es normal.
E3	La placa de cocción está a alta temperatura	Póngase en contacto con el proveedor. Por favor, compruebe si la sartén está cocida en seco.
E5	IGBT a alta temperatura	Póngase en contacto con el proveedor. La entrada y salida de aire pueden estar bloqueadas, por favor compruébelo y límpielas. O el ventilador no funciona.
FA	IGBT en cortocircuito o fuera de servicio	Póngase en contacto con el proveedor. Necesita reparación.
<u>U</u>	No han puesto la sartén	por favor, coloca la sartén correcta
F3	El sensor termistor está en cortocircuito, o fuera de trabajo	Póngase en contacto con el proveedor. Necesita reparación.
F4	El sensor termistor está en circuito abierto o fuera de servicio.	Póngase en contacto con el proveedor. Necesita reparación.

Los anteriores son el juicio y la inspección de averías comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de cocina	PK-B46414
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240V 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	6400W
Tamaño del producto L×W×H(mm)	590X520X61
Dimensiones de montaje A×B(mm)	560X490

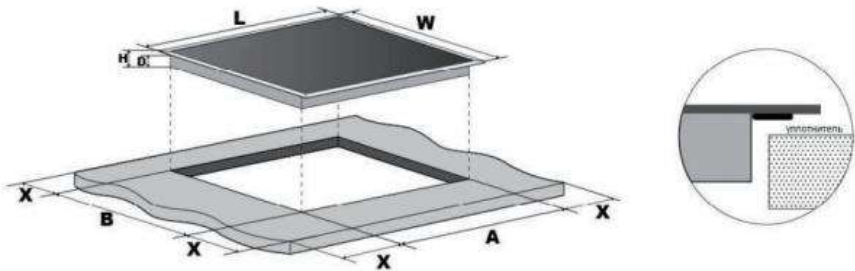
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo. A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Por favor, seleccione un material de superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

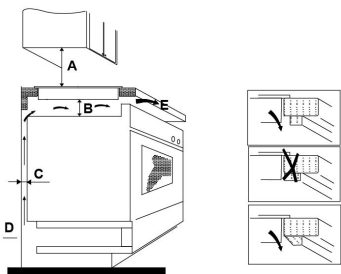


Ítem	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
PK-B46414	590	520	61	55	560	490	50

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocción de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de inducción funciona correctamente. Como se indica a continuación



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Toma de aire	Salidadeaire 5 mm

Antes de instalar la placa de cocción:

- la superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con las necesidades de espacio
- la superficie de trabajo es de un material resistente al calor
- si la placa de cocción está instalada encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración
- la instalación cumplirá todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables
- se incorpore en el cableado permanente un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de conformidad con las normas y reglamentos locales en materia de cableado. El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de 3 mm entre los contactos en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa de cocción instalada

- en caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción
- utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción:

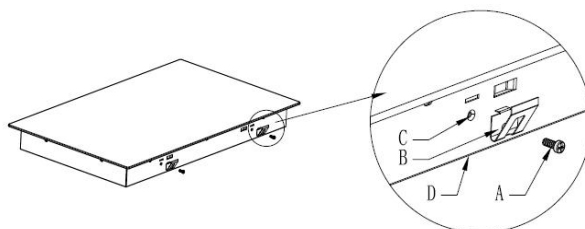
- el cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armarios o cajones
- exista un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción
- si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa de cocción
- el cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento

Antes de colocar los soportes de fijación

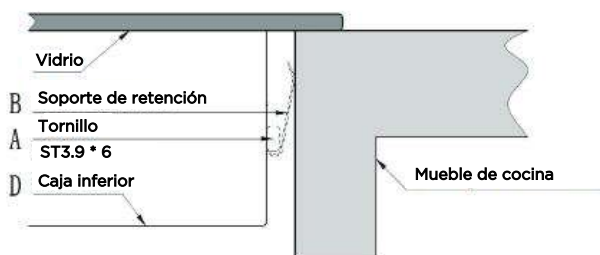
El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la placa de cocción.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa de cocción en la encimera atornillando 4 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (véase la imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo	soporte	agujero p/ tornillo	base



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa
3. La placa de inducción se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica



Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por personal debidamente cualificado.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. la instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia absorbida por la placa de cocción.
 2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
 3. los tramos de cable de alimentación soporten la carga indicada en la placa de características. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento.
- ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

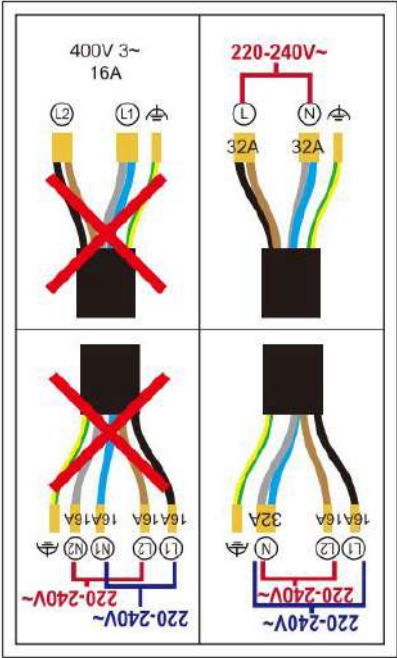
El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista si la instalación eléctrica doméstica es adecuada sin modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente, o con un disyuntor unipolar.

Uso de la línea eléctrica H07RN-F, 5*1,5mm² 32A



ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2002/96/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría causarse si se desechara de forma incorrecta.

El símbolo del producto indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos.

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



/maverick_argentina

ventas@maverick.ar



/Maverick Argentina