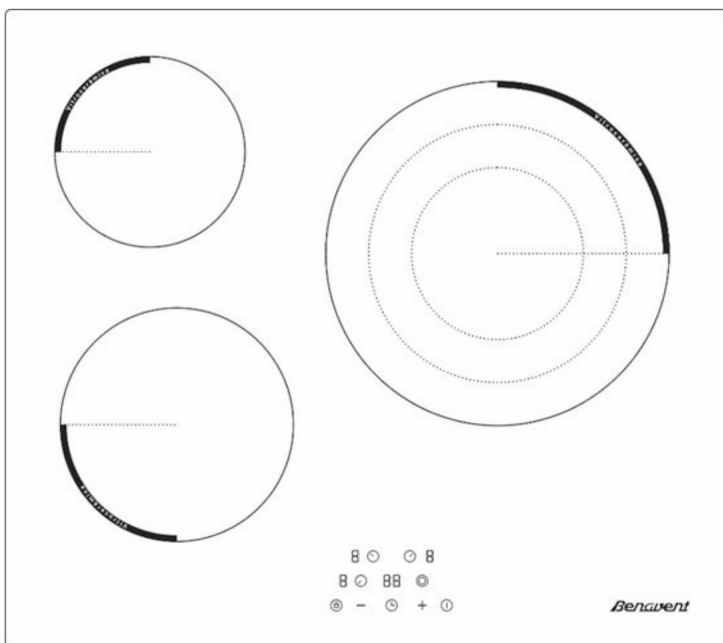


Placa de Vitroceràmica

Manual d'instruccions / Manual d'instal·lació

MODELS:

VBBR360



Advertiments de seguretat La vostra seguretat és important per a nosaltres. Llegiu aquesta informació abans d'utilitzar la vostra placa.

Instal·lació

Risc de descàrrega elèctrica.

- **Desconnecteu la placa de vitroceràmica del subministrament de corrent elèctric abans de realitzar qualsevol treball de manteniment.**
- **Connectar-la a un bon cablatge i una bona presa de terra és essencial i obligatori.**
- **Les alteracions al sistema de cablatge intern només han de ser realitzades per un electricista qualificat.**
- **Si no segueix aquest consell, podria provocar una descàrrega elèctrica o la mort.**

Risc de talls. • Aneu amb compte – Les vores del panell estan esmolats.

- **Si no tingueu cura podríeu provocar lesions o talls.**

Instruccions de seguretat importants

- **Llegiu atentament aquest manual d'instruccions abans de l'ús o la instal·lació de l'aparell.**
- **No s'han de col·locar en cap moment en aquest aparell productes o materials inflamables.**

- **Si us plau, posar aquesta informació a disposició**

de la persona responsable de la instal·lació de l'aparell, ja que podria reduir els costos d'instal·lació.

- Per evitar un perill, aquest aparell ha de ser instal·lat d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació. • Aquest aparell ha de ser**

instal·lat i posat a

terra només per una persona qualificada. •

Aquest aparell s'ha de connectar a un circuit que incorpora un interruptor d'aïllament que proporciona desconnectat total de la font d'alimentació. • Si l'aparell no s'instal·la

correctament, podria invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.

Funcionament i manteniment Perill de descàrrega elèctrica

- No cuini sobre un taulell trencat o esquerdat.**

Si la superfície de la placa es trenca o

s'esquerda, apagueu l'aparell immediatament a l'alimentació de la xarxa (interruptor de paret) i

poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat. •

Desendollar el taulell abans de la neteja o

manteniment.

- Si no segueix aquest consell podria provocar-ne una descàrrega elèctrica o la mort.**

Perill per a la salut •

Aquest aparell és conforme a les normes de seguretat electromagnètiques.

Perill de superfície calenta •

Durant el seu ús, les parts accessibles es poden escalfar i causar cremades. • No deixeu que el seu cos, roba o qualsevol

element que no sigui adequat per a la cocció toqueu el vidre d'inducció fins que la superfície estigui freda. • Els objectes metàl·lics com ganivets,

forquilles, culleres i tapes no han de ser col·locats a la superfície de la placa, ja que poden escalfar-se. • Mantingueu els nens allunyats de la placa. • Els mànecs de les cassoles poden estar

calents al tacte. Veure que els mànecs d'olles no sobresurtin fins a altres zones de cocció que es troben en funcionament.

Mantingueu els mànecs fora de l'abast dels nens.

- Si no segueix aquest consell, podria provocar cremades i escaldadures.**

Perill davant del tall •

Quan utilitzeu un raspador per netejar la placa pot tenir la fulla afilada o aspra. Utilitzeu-lo amb extrema cura i sempre emmagatzemar de forma segura i fora de l'abast dels nens.

- Si no segueix aquest consell podria causar danys o talls.

Instruccions importants de seguretat • No deixeu mai l'aparell desatès durant el funcionament. Els desbordaments en bullir poden causar vessaments de greix que es poden incendiar. • No utilitzeu mai l'aparell com a superfície de treball o emmagatzematge.

- No deixeu mai objectes o estris a l'aparell. • No utilitzeu mai l'aparell per escalfar l'habitació. • Després del seu ús, sempre apagueu la zona de cocció i la placa de cocció com es descriu en aquest manual (és a dir, mitjançant l'ús dels controls tàctils). No confieu en la funció de detecció de paella per apagar les zones de cocció quan es treu les cassoles. • No permeteu que els nens juguin amb l'aparell o s'hi sentin ni s'hi pugin. • No emmagatzemeu articles d'interès per als nens als armaris que estan sobre l'aparell. Si els nens pugen a la superfície de la placa poden patir lesions greus. • No deixeu els nens sols o sense vigilància a l'àrea on l'aparell està en ús. • Aquest aparell no ha de ser utilitzat per persones, incloent nens, amb discapacitats mentals o poca experiència en el manteniment de

aquests aparells llevat que tinguin la instrucció adequada de com fer-ho.

L'instructor ha d'estar convençut que es pot utilitzar l'aparell sense perill per a ells mateixos o als voltants.

- No intenteu reparar o reemplaçar qualsevol part de l'aparell a menys que es recomani específicament al manual. Qualsevol altre servei l'ha de fer un tècnic qualificat. • No utilitzeu un netejador de vapor per netejar el vostre**

placa.

- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants sobre l'estufa. • No aturar-se sobre la placa. • No utilitzeu recipients amb vores dentades o arrossegueu paelles a través de la superfície de vidre d'inducció ja que això pot ratllar el vidre.**

- No utilitzeu fregalls o qualsevol altre agent de neteja abrasiu per netejar la superfície de cocció, ja que poden ratllar el vidre d'inducció. • Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser reemplaçat pel fabricant, el seu agent de servei o per personal qualificat per evitar situacions de perill.**

- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat a aplicacions domèstiques.**

- **ADVERTÈNCIA: L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Cal anar amb compte per evitar tocar els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys hauran de mantenir-se lluny menys que estiguin supervisats de forma contínua.** • **Aquest aparell pot ser utilitzat per nens de 8 anys i més grans i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat la supervisió d'instruccions sobre l'ús de l'aparell d'una manera segura i compregui els**
- **Es mostra la traducció de l'appliance que s'utilitza per a les persones amb 8 anys i per a persones amb reduccions físiques, sensors o mentals capabilities o la experiència i coneixements perquè s'hagi supervisat la instrucció sobre l'aplicació safe way and understand the hazards involved.** • **Tradueix el this appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical,sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appli and understand the hazards involved.**

- Els nens no han de jugar amb l'aparell.

Neteja i manteniment de l'usuari no seran fets pels nens sense supervisió. • **ADVERTÈNCIA:** Si la cuina és desatesa

mentre es cuina amb greix o oli, pot ser perillós i pot resultar en foc.

MAI tractar d'extingir un foc amb aigua, però sí apagar l'aparell i després cobrir la flama, per exemple, amb una tapa o una manta de foc.

- **ADVERTIMENT:** Perill d'incendi: No emmagatzemi articles sobre les superfícies de cocció.

Advertència: Si s'esquerda la superfície, apagar el aparell per evitar la possibilitat d'una descàrrega elèctrica, per a les superfícies calentes de productes similars de vidre ceràmica o que protegeixen les parts actives. • No utilitzeu un netejador de vapor. • L'aparell no està dissenyat per ser operat mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot.

Felicitats per la compra de la nova Placa de vitroceràmica.

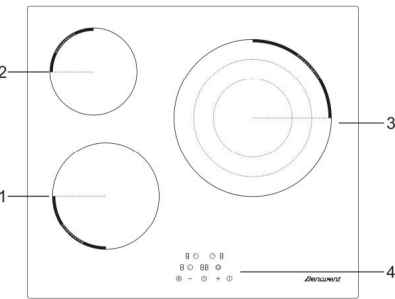
Recomanem passar algun temps per llegir aquest manual d'instruccions / instal·lació per tal d'entendre completament com instal·lar correctament i operar-ho.

Per a la instal·lació, vegeu la secció d'instal·lació.

Llegir totes les instruccions de seguretat abans d'utilitzar i mantenir aquest Manual d'Instruccions / instal·lació per a referència futura.

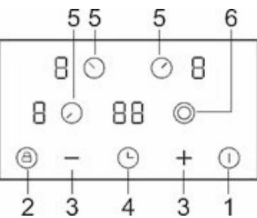
Visió General del producte

Visió des de dalt



- 1. zona màx. 1800 W
- 2. zona màx. 1200 W
- 3. zona 1050/1950/2700 W
- 4. Panell de control

Panell de control



- 1. ON/OFF control
- 2. Més / Menys
- 3. Temporitzador
- 4. Clau de seguretat
- 5. Control de selecció de temperatura
- 6 Control dual zona

Presentació del producte

La placa vitroceràmica pot satisfer diferents tipus de necessitats culinàries a causa del seu escalfament per resistència, control per microordinador i selecció multipotència: la millor elecció per a les famílies modernes.

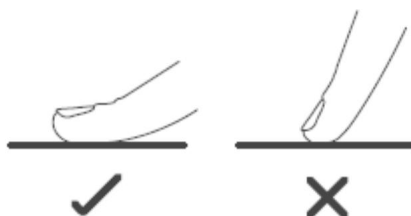
La placa vitroceràmica se centra en els clients i adopta un disseny personalitzat. La placa funciona de manera segura i fiable, fent la seva vida més còmoda i permetent gaudir dels plaers de la vida.

Abans de fer servir la nova placa de vitroceràmica

• Llegiu aquesta guia, prenent nota especial de la secció "Avisos de Seguretat". • Traieu la pel·lícula protectora que encara poden estar a la vostra Placa de

Ús dels controls tàctils

• Els controls responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar cap tipus de pressió. • Utilitzeu el rovell del dit, no la punta. • Se sentirà un xiulet cada cop que s'ha registrat un toc. • Assegureu-vos que els controls estan sempre nets i sec, i que no hi ha cap objecte (per exemple, un utensili o una tela) que els cobreixin. Fins i tot una fina pel·lícula daigua pot fer difícil operar els controls.



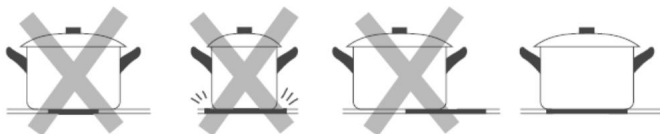
Selecció d'aparells de cocció

No utilitzeu aparells de cocció amb vora irregular o amb base corbada.

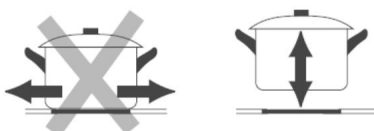


Assegureu-vos que la base de la paella és suau, s'assenta plana sobre el vidre,

i és de la mateixa mida que la zona de cocció. Sempre ha de centrar la cassola a la zona de cocció.



Eleveu sempre les cassoles del taulell d'inducció. No les arrossegueu, o poden ratllar el vidre.



Ús de la placa de Vitroceràmica

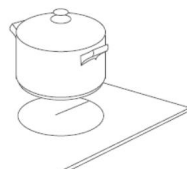
Per començar a cuinar

- Un cop s'ha encès, el bronzidor sona una vegada, tots els indicadors s'encenen durant 1 segon i després s'apaguen, cosa que indica que la vitroceràmica ha entrat a l'estat de manera d'espera.

1. Toqueu el botó ON/OFF i a tots els indicadors apareixerà “_”



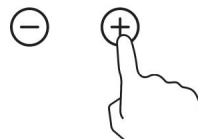
2. Col·loqueu la cassola al centre de la zona de cuinat que vulgueu utilitzar. Assegureu-vos que el fons de la cassola i la Superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques



3. Quan toqueu el control de selecció de zona d'escalfament, un indicador al costat de la tecla parpellejarà.



4. Seleccioneu una zona prement el botó “-” o “+” • Si no trieu una zona en 1minut, la Placa de vitroceràmica automàticament s'apagarà i haurà de començar de nou des del pas 1. • Podeu modificar la configuració de calor en qualsevol moment durant la cocció.



Quan acabi de cuinar

1. Tocar la selecció de la zona d'escalfament que es vol apagar



2. Tocar la zona de cocció desplaçant-se cap avall a “0” o tocar “-” i “+” alhora. Assegureu-vos que la pantalla mostra “0”



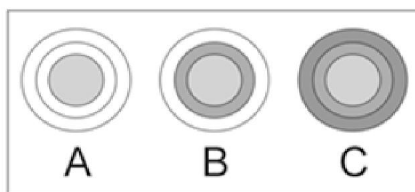
3. Apagueu totalment la placa prement el botó ON/OFF.



4. Compte amb les superfícies calentes. H mostrarà quina zona de cocció està calenta al tacte. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com una funció destalvi d'energia si es vol escalfar més paelles, utilitzeu la placa calenta.

Funció de Triple Zona • La zona de

coccio triple té tres àrees de coccio que poden utilitzar una secció central i una secció externa. Podeu utilitzar la secció central (A) independentment o ambdues seccions (B) o (C) alhora.



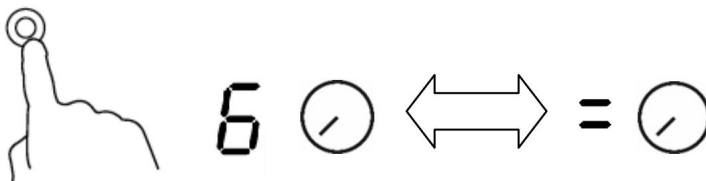
Zona 3

Activació de la doble zona (per exemple nivell de potència 6)

1. Premeu el control de selecció de zona d'escalfament de la doble zona



2. L'indicador de nivell de potència parpellejarà, premeu "ÿ", després de 5 segons, l'indicador per de parpellejar, la funció de triple zona s'activa, i el nivell de potència mostra "6" i "=" alternativament. (Si premeu "ÿ" dues vegades, la zona triple s'activa, el nivell de potència mostra "6" i "ÿ" alternativament).



Desactivar la doble zona

1. Premeu el control de selecció de zona d'escalfament de la zona de escalfament doble, l'indicador de nivell de potència parpellejarà, a continuació, premi " ", la funció de doble zona es cancel·larà, i el nivell de potència de retornarà a "6".

Nota:

1) La triple zona només està disponible a la zona de coccó 3 del model **VBBR360**.

2) Podeu seleccionar la funció des del nivell 1 fins al 9.

Bloqueig dels controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar l'ús accidental (per exemple, nens enceneu accidentalment sobre les zones de coccó).
- Quan els controls estan bloquejats, tots els controls, excepte el control ON / OFF estan desactivats.

Bloqueig dels controls

Premeu el botó  . L'indicador mostrarà “Lo “

Desbloqueig dels controls 1.

Assegureu-vos que la placa vitroceràmica està encesa.

2. Premeu i mantingueu premut el botó 3.  durant uns instants.

Ja pot començar a utilitzar la placa vitroceràmica.



Quan la placa està bloquejada, tots els controls estan desactivats excepte ON/OFF , sempre es pot encendre la placa amb el botó ON/OFF en cas de emergència, però a la següent operació haurà de desbloquejar en primer lloc

Protecció de sobre escalfament Un sensor de

temperatura equipat pot controlar la temperatura dins la placa d'inducció. Quan controleu una temperatura excessiva, la Placa d'inducció deixarà de funcionar automàticament.

Protecció de tancament automàtic El tancament

automàtic és una function de seguretat per a la placa de vitroceràmica.Es tancarà automàticament si s'oblida de desconnectar el taulell. Els temps definits per a les diferents potències són els que es mostren en aquesta taula:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9					
La zona de coccó	8	8	8	4	4	4	4	2	2	2				
s'apagarà automàticament														
després de (hores):														

Ús del temporitzador

Podeu utilitzar el temporitzador de diverses maneres:

- Es pot utilitzar com a indicador de minuts. En aquest cas, el temporitzador no s'encén cap zona de cocció quan s'estableix el temps.
- Es pot configurar per activar una o més zones de cocció després de l'hora programada.
- Podeu ajustar el temporitzador fins a 99 minuts.

Utilitza el temporitzador com a avisador per minuts Si no seleccioneu cap zona de cocció 1. Assegureu-vos que l'aparell està encès.

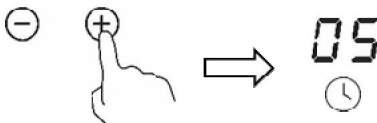
Nota: podeu utilitzar el temporitzador electrònic, encara que no heu seleccionat cap zona de cocció



2. Toca el control del temporitzador, el "00" es mostrarà a la visualització del temporitzador. i els "0" parpelleja



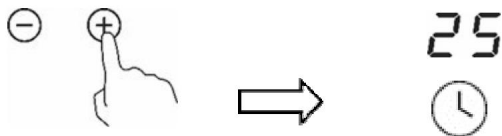
3. Establir el temps tocant el control "-" o "+" del temporitzador (per exemple 5)



4. Toqueu el control d'atenuació de nou, el "0" parpellejarà.



5. Establiu el temps tocant la tecla "-" o control "+" (per exemple.9), el temporitzador s'estableix en 95 minuts.



6. Quan s'hagi ajustat el temps, començarà el compte enrere immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant.

7. El brunzidor es mourà durant 30 segons i el temporitzador mostra "- -" quan el temps d'ajust s'hagi fixat

- -

Ajustar el temporitzador per apagar una o diverses zones de cocció

Si utilitzeu el temporitzador en una zona: 1.

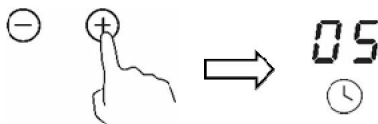
Toqueu el control de selecció de la zona de cocció
Per a la qual voleu configurar el temporitzador.



2. Toqueu el control del temporitzador, apareixerà el "00"
A la pantalla i el "0" parpellejarà.



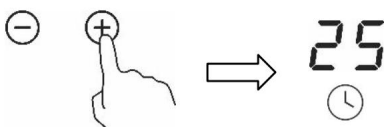
3. Fixeu el temps tocant "-" o "+" al botó de control del temporitzador (per ex., 5)



4. Toqueu el temporitzador de nou i el "0" parpellejarà.



5. Fixeu el temps tocant "-" o "+" al botó de control del temporitzador (per ex., 9), i Ara el temporitzador està programat per a 25 minuts.



6 Quan s'ajusti l'hora, començarà a comptar immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant

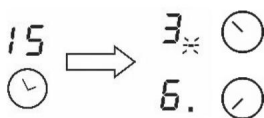
NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de potència S'il·luminarà indicant que la zona està seleccionada.

7. Quan s'acaba el temps de cocció programat, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.



Les altres zones de cocció continuaran funcionant si s'han encès prèviament.

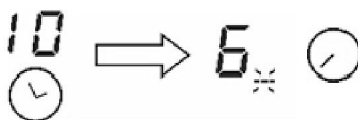
Si el temporitzador s'ajusta a més d'una zona 1. Quan s'estableix el temps a diverses zones alhora, els punts de les zones de cocció corresponents estan encesos. La pantalla mostra els minuts. El punt de la zona corresponent parpelleja



(fixat en 15 minuts)

(fixat en 25 minuts)

2. Quan expira el temps del temporitzador, la zona corresponent es apagarà. A continuació, es mostrarà de Nou els minuts del temporitzador i el punt de la zona corresponent parpellejarà.



- Toqueu el control de selecció de zona d'escalfament, el temps corresponent es mostra a l'indicador del temporitzador.

Cancel·li el temporitzador

1. Tocant el control de selecció de zona d'escalfament on voleu cancel·lar el temporitzador



2. Quan toqueu el control del temporitzador, l'indicador parpellejarà



3. Toqueu la tecla "-" de control per ajustar el temporitzador a "00", i es cancel·la el temporitzador

Directrius per cuinar

Consells de cuina • Quan el menjar arriba a ebullició, reduïu l'ajust de la temperatura. • L'ús d'una tapa reduirà els temps de cocció i estalvia energia mitjançant la retenció de la calor.

- Reduïu al mínim la quantitat de líquid o greix per reduir els temps de cocció.
- Inicieu la cocció en un ajustament alt de potència i reduïu-lo quan el menjar s'escalfi del tot.

Cuinar a foc lent, cuinar l'arròs • La cocció es produeix per sota del punt d'ebullició, al voltant de 85°C, quan les bombolles només apareixen de tant en tant a la superfície del líquid de cocció. És la clau per cuinar delicioses sopes i guisats pel fet que els sabors es desenvolupen sense cremar el menjar. També podeu cuinar els ous i espessir salses sota el punt d'ebullició. • Algunes tasques, incloent cuinar l'arròs, poden requerir un ajustament més alt per assegurar que el menjar és cuinat adequadament en el temps

recomanat.

Cuinar un filet

Com cuinar un saborós filet:

- 1. Col·loqueu la carn a temperatura ambient durant aproximadament 20 minuts abans de cuinar.**
- 2. Escalfar una paella de fons gruixut.**
- 3. Unti d'ambdós costats de la carn amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i després dipositi la carn a la paella calenta.**
- 4. Girar el bistec només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix de la carn cuita i la manera com ho desitgi. Els temps poden variar des d'aproximadament 2-8 minuts per banda.**
- 5. Deixeu reposar la carn en un plat calent durant uns minuts abans de servir.**

Per fregir

- 1. Trieu un wok de base plana compatible amb la inducció o una paella gran.**
- 2. Tenir tots els ingredients i lequip llest. El remenar-fregir ha de ser ràpid 3. Preescalfar la breu paella i afegir dues cullerades d'oli.**
- 4. Cuini qualsevol carn en primer lloc, posar de banda i mantenir la calor.**
- 5. Remenar-fregir les verdures. Quan estan calents, però encara cruixents, afegiu la carn a la paella i la seva salsa.**
- 6. Barregeu els ingredients amb cura per assegurar-vos que estiguin bé calents.**
- 7. Servir immediatament.**

Ajustaments de calor

Ajust de calor	Idoneïtat
1 - 2	• Escalfament delicat per a petites quantitats d'aliments • Fondre xocolata, mantega i aliments que cremen ràpidament • Coure a foc lent suaument • L'escalfament lent
3 - 4	• reescalfament • - coccio ràpida • - cuinar arròs
5 - 6	• tortitas, creps
7 - 8	• coccio amb paella • - cuinar pasta • Fregir
9	• Coure graella • portar la sopa a ebullició • - aigua bullint

Neteja i manteniment

Què?	Com?	Important!
Brutícia diària sobre el vidre (petjades dactilars, marques, taques deixades pels aliments vessaments que no siguin de sucre sobre el vidre)	1. Desendolceu la placa d'inducció. 2. Apliqueu un netejador de plaques mentre que el vidre està encara temperat (però no calenta!) 3. Esbandida i assequi amb un drap net o una tovallola de paper. 4. Canvieu el corrent de la placa de nou.	• Quan el corrent de la placa s'apaga, no hi haurà cap indicació "superfície calenta", però la zona de coccio encara pot estar calenta! Tenir una cura extrem. • Compte amb els tipus de fregalls, per exemple de niló i agents de neteja agressius/abrasius poden ratllar el vidre. - Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si són adequats. • - No deixeu mai residus de neteja de la superfície de coccio: el vidre es pot tacar.

Vessaments, aliments enderrocats, i sucre calent vessat sobre el vidre	Remenar-los immediatament amb raspador apropiat, per al vidre d'inducció, però compte amb les superfícies de les zones de cocció calentes: 1.Desendollar la placa. 2. Mantingueu el raspador en un angle de 30 ° i raspades amb la placa una zona fresca de la placa. 3. Netejar la brutícia o el vessament amb un drap de cuina o una tovallola de paper. 4. Seguiu els passos 2 a 4 per 'Tots els dies brutícia sobre el vidre' a dalt.	• Eliminar les taques deixades pel vessament, esquitxades tan aviat com sigui possible. Si es deixa refredar al vidre, que pot ser difícil d'eliminar o fins i tot es pot fer malbé permanentment la superfície de vidre. • Perill de tall: la fulla en un raspador és molt esmolada. Utilitzar amb extrema cura i sempre emmagatzemar de manera segura i fora de l'abast dels nens.
Esquitxades al tauler de control	1. Desendolieu la placa 2. Recollir el vessament o esquitxada 3. Netejar la zona de control tàctil amb una esponja humida o un drap net. 4. Netegeu l'àrea completament seca amb una tovallola de paper. 5. Endolieu la placa.	• La superfície de cocció pot emetre un so i desconnectar-se, els controls tàctils no poden funcionar mentre que hi ha líquid sobre ells. Assegureu-vos que es neteja i asseca el àrea de control abans d'encendre la placa de nou.

Consells i solucions

Problema	Possibles causes	Solució
La placa d'inducció no s'endolla	No hi ha cap potència.	Assegureu-vos que la placa d'inducció està connectada a la font d'alimentació i que està connectada. Comproveu si hi ha un tall d'electricitat a casa o àrea. Si un cop comprovat tot el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.
Els comandaments del tauler de control no responen	Els comandaments de control estan bloquejats.	Desbloquegeu els controls. Mireu la secció "Ús de la placa d'inducció" d'aquest manual de instruccions.

Els controls tàctils són difícils de poder operar	Hi pot haver una lleugera capa de aigua sobre els controls o que pot ser lús de la punta del seu dit en tocar-los.	Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil està seca i utilitzeu el rovell del dit quan toqueu els controls.
El vidre s'està ratllant.	Estris de cuina poc adequats. S'utilitzen fregalls o productes de neteja abrasius.	Utilitzeu recipients amb bases planes i llises. Veure 'L'elecció dels utensilis de cuina correcta'. Veure "Cura i neteja".
Algunes cassoles fan sorolls o espetecs	Això pot ser causat per la construcció dels seus utensilis de cuina (capes de diferents metalls vibrant de manera diferent).	Això és normal per als utensilis de cuina i no indica una avaria.

Especificacions tècniques

Placa de vitroceràmica	VBBR360
Zones de cocció	3 Zones
Voltatge	220-240V~
Potència elèctrica	5700W
Dimensions de producte (L×W×H(mm))	590X520X50
Dimensions d'encastre (A×B (mm))	560X490

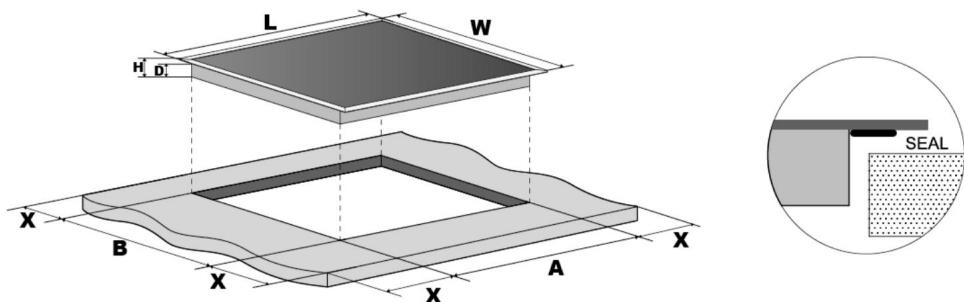
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our product, we may change specifications and designs without prior notice.

El pes i les dimensions són aproximats. Com que ens esforcem contínuament per millorar els nostres productes, podem canviar les especificacions i dissenys sense previ avís.

Instal·lació

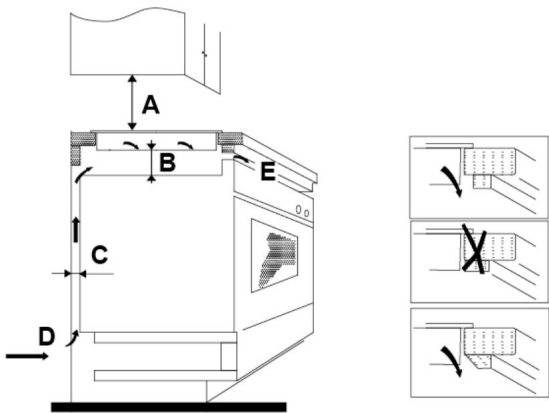
Selecció de l'equipament per instal·lar-lo.

Perforeu amb forats a la superfície de la taula d'acord amb les mides indicats en el disseny. Per a la instal·lació i ús, heu de reservar 50mm d'espai al voltant del forat. Assegureu-vos que el gruix del taulell sigui d'un mínim de 30mm. Si us plau seleccioneu un material del taulell resistent a la calor per evitar la seva deformació quan la placa d'inducció irradïi calor. Tal com es mostra a baix:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)		
590	520	55		51		560	490	50 mini

Assegureu-vos que la placa de vitroceràmica està ben ventilada i l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa està en bon estat de feina. Com es mostra a baix **Nota:** La distància de seguretat entre la placa de cocció i l'armari sobre la placa calenta ha de ser d'almenys 760 mm

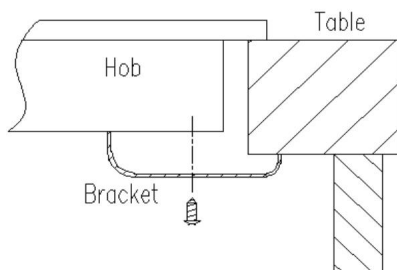
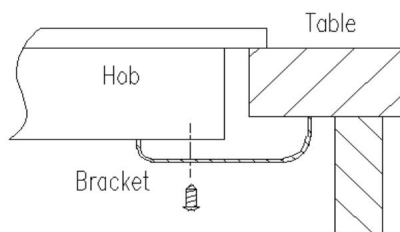
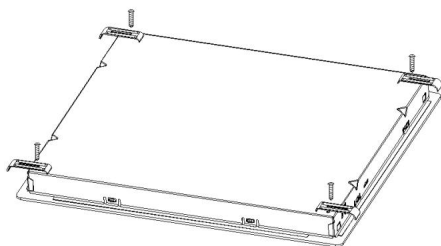


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air èxit 5mm

Ajust de la posició del suport

Fixar la placa a la superfície de treball cargolant els 2 suports a la part inferior del taulell (veure foto) després de la instal·lació.

Ajusteu la posició del suport per adaptar-se als diferents gruixos de la superfície de la taula



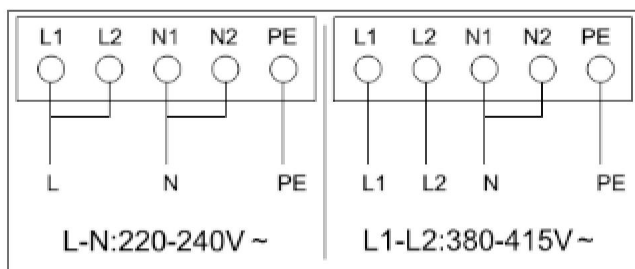
Precaucions

1. El taulell vitroceràmic ha de ser instal·lat per personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al vostre servei. Si us plau, no dur a terme l'operació per si mateix.
2. El taulell de vitroceràmica no s'instal·larà sobre equips de refrigeració, rentaplats i assecadors rotatoris.
3. El taulell vitroceràmic ha de ser instal·lat de manera que es dissipi la calor per millorar-ne la fiabilitat.

4. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
5. Per evitar qualsevol dany, la capa i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
6. No es pot fer servir un netejador a vapor.
7. Aquesta ceràmica es pot connectar només a una alimentació amb impedància del sistema de no més de 0,427 ohm. Si cal, consulteu el vostre subministrador d'energia per a la informació d'impedància del sistema

Connexió del taulell a la xarxa d'alimentació

La font d'alimentació sha de connectar complint la norma corresponent, o en un disjuntor dun sol pol. El mètode de connexió es mostra a continuació.



1. Si el cable està malmès o cal substituir-lo, això ha de ser realitzat per un tècnic postvenda usant les eines adequades, per tal d'evitar qualsevol accident.
2. Si l'aparell està connectat directament a la xarxa elèctrica, s'ha d'instal·lar un interruptor de circuit omnipolar amb una distància mínima de 3 mm entre els contactes.
3. L'instal·lador assegureu-vos que s'ha realitzat la connexió elèctrica correcta i que compleix les normes de seguretat.
4. El cable no ha de ser doblegat o comprimit.
5. El cable ha de ser revisat periòdicament i només se substitueix per una persona degudament qualificada.



ELIMINACIÓ: No
rebutgeu aquest producte
amb les escombraries municipals
sense classificar.
Aquestes deixalles requereixen
un tractament especial.

Aquest aparell està conforme a la directiva europea 2002/96/CE de Residus d'aparells elèctrics i electrònics (RAEE). En assegurar-se que aquest aparell es rebutgi correctament, vostè ajudarà a evitar possibles danys al medi ambient i per a la salut humana, que altrament podria ser causat si es rebutgés de manera incorrecta.

El símbol en el producte indica que no es pot tractar com a residus domèstics normals. S'ha de portar a un punt de recollida per al reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics.

Aquest aparell requereix l'eliminació de residus especialistes. Per a més informació sobre el tractament, de com es recupera i el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb el vostre ajuntament, el servei de recollida d'escombraries domèstiques o la botiga on el va comprar.

V 1.1

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Benavent cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.

"ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE"

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es "RD 7/2021"

Sevicio Técnico Oficial: 911 08 07 06

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered risks.

This device is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, repairing it within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Benavent appliances have the manufacturer's legal guarantee that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident as long as it is due to a defective component or manufacturing fault.

Warranty Exceptions.

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Breakdowns caused by blows, falls or any other cause of force majeure.
- If the device has been tampered with by unauthorized personnel.
- Breakdowns produced or derived as a result of improper use, installation defects, by making changes to the device that alter its operation.
- Commissioning, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, casings and glass.
- Microwave ovens (except built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incidence of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, BEING THE REPAIR CHARGED TO THE CUSTOMER."

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 07 06

CERTIFICAT DE GARANTIA

Imprescindible la presentació de la factura de compra acompanyada del present certificat de garantia.

Riscos Coberts.

Aquest aparell està garantit contra qualsevol defecte de funcionament, sempre que es destini a ús domèstic, i es procedirà a la seva reparació dins del termini de garantia i només per la xarxa de SAT autoritzats.

Els nostres electrodomèstics Benavent compten amb la garantia legal del fabricant que cobreix qualsevol avaria o defecte durant 36 mesos, des de la seva data factura de 1 de gener del 2022. En cas que fos necessari, nosaltres ens ocupem de qualsevol possible incidència sempre que es degui a un component defectuós o fallada de fabricació.

Excepcions de garantia.

- Que la data del certificat no coincideixi amb la data de venda de la factura original.
- Avaries produïdes per cop, per caiguda o qualsevol altra causa de força major.
- Si l'aparell ha estat manipulat per personal no autoritzat.
- Les avaries produïdes o derivades com a conseqüència d'un ús inadequat, per defectes d'instal·lació, per introduir modificacions a l'aparell que n'alterin el funcionament.
- Posada en marxa, manteniment, neteges, components subjectes a desgast, llums, peces estètiques, oxidacions, plàstics, gomes, carcasses i vidres.
- Els forns microones (a excepció dels integrables) i els forns sobretaula en el cas de qualsevol incidència de funcionament, deuen portar-se al servei tècnic més proper per part del client. No es recullen ni reparen al domicili.

"AQUESTES EXCEPCIONS ANULEN LA GARANTIA, SENT LA REPARACIÓ AMB CÀRREC AL CLIENT"

Període emparat en aparells segons llei de garanties en la venda de béns de consum Llei vigent és "RD 7/2021"

Sevei Tècnic Oficial: 911 08 07 06

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.

Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituoso falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO_3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

"ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE."

Período abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806