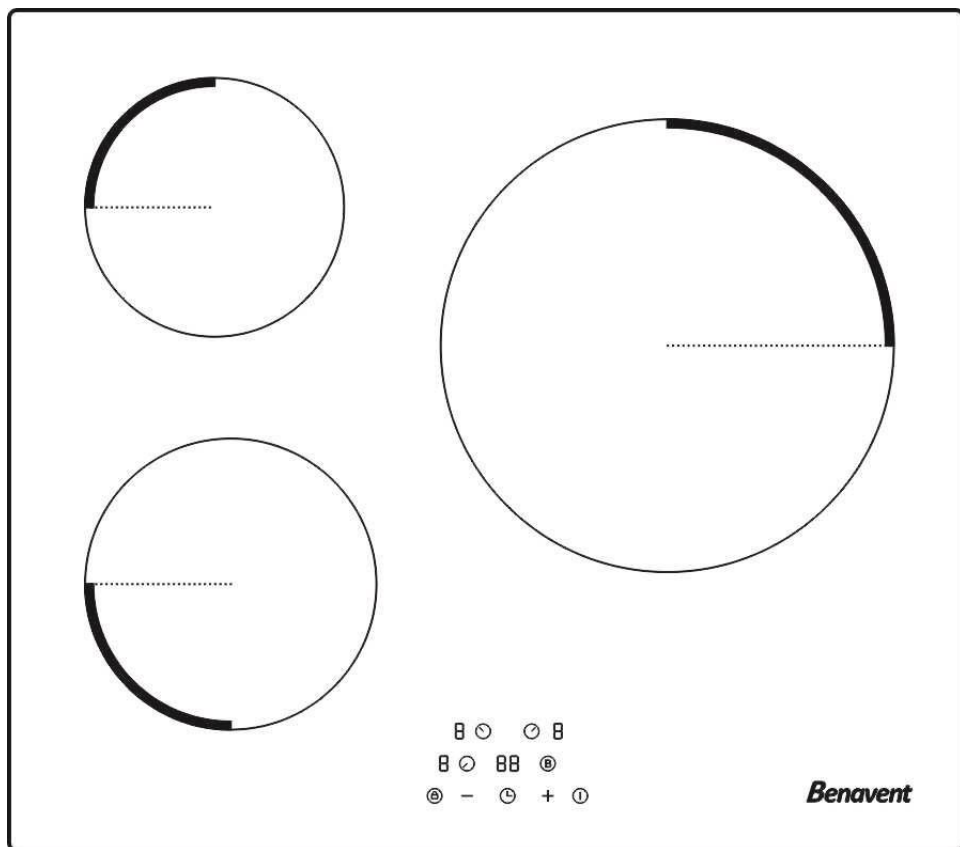


Placa d'Inducció

Manual d'Instruccions / Manual d'Instal·lació

MODEL:

IBB360



Advertiments de seguretat

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

Instal·lació

Risc de descàrrega elèctrica.

- Desconnecteu la placa d'inducció del subministrament de corrent elèctric abans de fer 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 cablejat 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 esmolades.
- Si no tingueu cura podeu 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, poseu 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 una descàrrega elèctrica o la mort.

Perill per a la salut

- Aquest aparell és conforme a les normes de seguretat electromagnètiques.
- No obstant això, les persones amb marcapassos

o altres implants elèctrics (com ara les bombes d'insulina) han de consultar amb el metge o el fabricant de l'implant abans d'utilitzar aquest aparell per assegurar-se que els implants no es veuran afectats pel camp electromagnètic .

- Si no segueix aquest consell, podria provocar la mort.

Perill de superfície calenta

- Durant el seu ús, les parts accessibles es poden escalfar i causar cremades.

- No deixeu que el cos, la roba o qualsevol element que no sigui adequat per a la cocció toqui 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 el full esmolat o aspre. Useu-ho 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 col·loqueu ni deixeu objectes magnetitzables (per exemple, targetes de crèdit, targetes de memòria) o dispositius electrònics (ordinadors, reproductors de MP3 per exemple) a prop de l'aparell, ja que es poden veure afectades pel seu camp electromagnètic.
- 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'asseuen 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-hi nens, amb discapacitats mentals o poca experiència en el manteniment d'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 la placa.
- No col·loqueu ni deixeu caure objectes pesants sobre la placa.
- No posar-se dret 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 en aplicacions domèstiques
- ADVERTIMENT: 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 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.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell. Neteja i manteniment de l'usuari no seran fets pels nens sense supervisió.
- ADVERTIMENT: Si la cuina és desatesa mentre es cuina amb greix o oli pot ser perillós i pot causar un incendi. 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.

Advertiment: Si s'esquerda la superfície, apagueu l'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 per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema de control remot .

Felicitats per la compra de la nova Placa d'inducció.

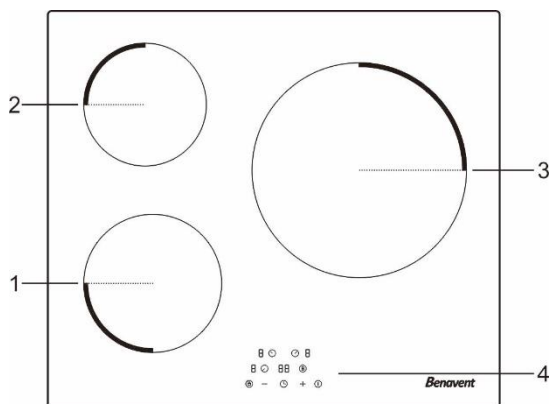
Recomanem que passi algun temps per llegir aquest manual d'instruccions/instal·lació per tal d'entendre completament com instal·lar correctament i operar-lo.

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.

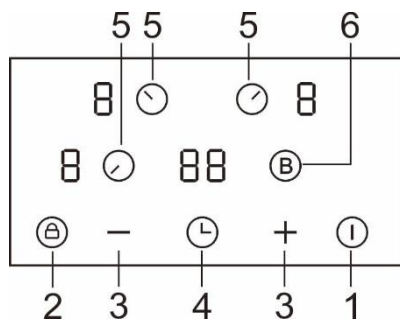
Visió general del Producte

Vista de dalt



- 1. zona max. 1800 W
- 2. zona max. 1400 W
- 3. zona max. 2300/3000 W
- 4. Placa de cristal
- 5. Panel de control

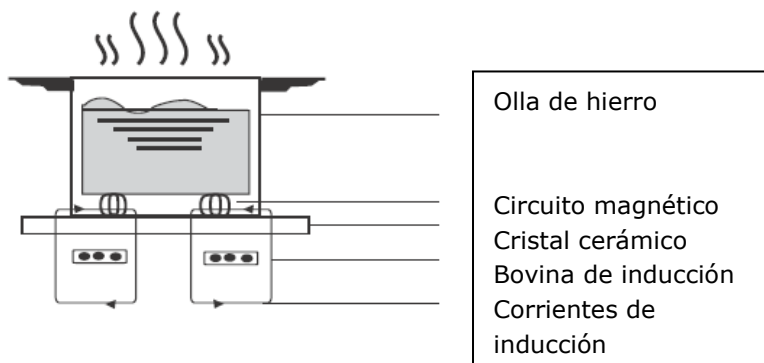
Panell de control



- 1. ON/OFF
- 2. Bloqueo
- 3. Regulador potencia -/Regulador potencia +
- 4. Regulador tiempo
- 5. Controles de selecció de zona
- 6. Boost control

La cocció per inducció

La cocció per inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona mitjançant vibracions electromagnètiques que generen calor directament a la paella, en lloc d'indirectament a través d'escalfament de la superfície del vidre. El vidre només s'escalfa perquè la paella s'escalfa amb el temps.

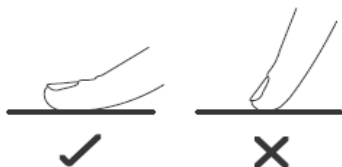


Abans de fer servir la nova placa d'inducció

- 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 d'inducció.

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 secs, i que no hi ha cap objecte (per exemple, un utensili o una tela) que els cobreixin. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot fer difícil operar els controls .



Selecció d'aparells correctes de cocció



- Només utilitzeu utensilis de cuina amb una base adequada per a la

ció
Busqueu el símbol de la inducció en envàs o a la part inferior de la paella.

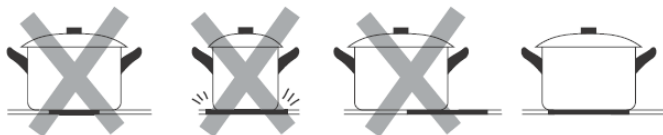
- Podeu comprovar si el recipient és adequat per dur a terme una prova d'imant. Moure un imant cap al fons de l'olla, si aquest és atret, l'olla és adequada per a la inducció.
- Si vostè no té un imant:
 1. Poseu una mica d'aigua a la safata que voleu comprovar
 2. Seguiu els passos descrits a "Per començar a cuinar"
 3. Si no s'il·lumina a la pantalla i l'aigua s'està escalfant, l'olla és adequada.
- Els recipients fets dels materials següents no són adequats: pur acer inoxidable, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i pisa.

Grandària de la placa(mm)	Dimensió mínima de la placa (diàmetre /mm)
160	120
180	140
280	220

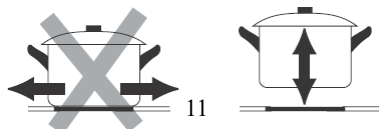
No utilitzeu aparells de cocció amb vora irregular o base corbada.



Assegureu-vos que la base de la paella és suau, s'assenta pla sobre el vidre, i és de la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu paelles el diàmetre de les quals sigui tan gran com el gràfic de la zona de seleccionada. Si utilitzeu una olla més ampla que la zona, aquesta serà utilitzada en la seva màxima eficiència. Si utilitzeu olla menor podria funcionar amb menys eficiència de l'esperada. Una olla de menys de 140 mm podria ser no detectada per la placa de cocció. Sempre centre la cassola a la zona de cocció.



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



Ús de la placa d'Inducció

Per començar a cuinar

1. Botó d'ENCÈS/APAGAT

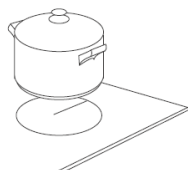
Un cop està ENCÈS, el bronzidor xiula una vegada, tots els indicadors mostren " o " - - ", el que indica que la placa d'inducció està en estat d'espera



2. Col·loqueu la cassola al centre de la zona de cuinat que voleu utilitzar.

Assegurar-se 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.

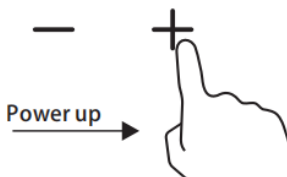
≡≡



4 . Seleccioneu una zona prement el botó " - " o " + "

- Si no tria una zona en 1minut, la Placa d'inducció 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.



Si a la pantalla apareix parç ≡ ≡ intermitent amb l'ajust de calor Això vol dir que:

- vostè no heu col·locat una paella a la zona de cocció correcta o,
- la safata que utilitzeu no és adequada per a la cocció per inducció o,
- la paella és massa petita o no està centrada correctament en la zona de cocció.

No es produeix calor a no ser que hi hagi un recipient adequat sobre la zona de cocció.

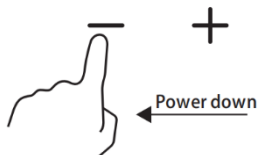
La pantalla s'apagarà passat un minut si no es col·loca cap recipient adequat.

Quan acabi de cuinar

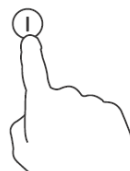
1. Toqueu la selecció de la zona d'escalfament que voleu apagar



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 .



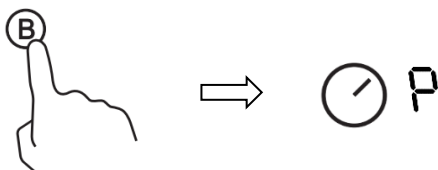
Funció Booster

Active la function booster

1. Toqueu el botó de selecció de zona de cocció



2. Tocant el botó del panell la (B) talla indica "P" i s'assoleix la màxima potència.

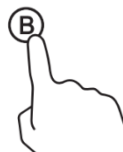


Cancel·leu la funció booster

1. Toqueu el botó de selecció de zona de cocció on voleu cancel·lar la funció booster



2. Tocant el botó "booster" s'activa la funció Booster, i la zona de cocció torna al nivell de potència establert



- Aquesta funció només està disponible a la tercera zona de cocció.
- La zona de cocció torna a la potència 9 passats 5 minuts

Bloqueig dels controls

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

Per bloquejar els controls

Toqueu el control de bloqueig de tecles. L'indicador del temporitzador mostra "Lo"

Per desbloquejar els controls

1. Assegureu-vos que la Placa d'inducció està engegada.
2. Toqueu i mantingueu el control de bloqueig de tecles durant un temps
3. Ara pot començar a utilitzar la seva placa d'inducció.



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 d'emergència, però en 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.

Detecció d'articles petits

Quan una mida inadequada o paella no magnètica (per ex, alumini), o algun

altre objecte petit (per ex ganivet, forquilla, clau) s'ha deixat sobre la placa, automàticament passa al mode d'espera en 1 minut.

Protecció de tancament automàtic

El tancament automàtic és una funció de seguretat per a la placa d'inducció. Es tancarà automàticament si us oblideu 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 cocció s'apagarà automàticament després de (hores):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quan es retira l'olla, la placa d'inducció pot deixar d'escalfar immediatament i la placa de cocció s'apaga automàticament després de 2 minuts.



Una persona amb marcapassos per al cor no ha de fer servir aquest aparell sense consell mèdic

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 .

Usar el temporitzador com a avisador per minuts

Si no seleccioneu cap zona de cocció

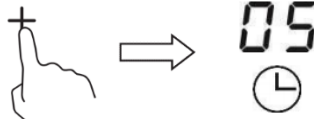
1. Assegureu-vos que l'aparell estigui encès.

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

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



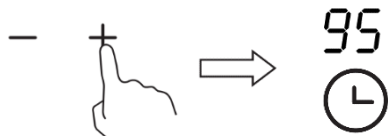
3. Establir el temps tocant el control " - " o " + " del temporitzador (per exemple 5) —



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 . El bronzidor emet un xiulet durant 30 segons i el temporitzador mostra "- -" quan el temps establert s'ha acabat.



Ajust del temporitzador per desactivar una o més zones de cocció

Si el temporitzador s'estableix a una zona:

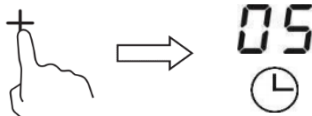
1. Toqueu el control de selecció de la zona d'escalfament que voleu ajustar el temporitzador.



2. Toca el control del temporitzador, es mostra a la pantalla del temporitzador. i el "0" parpelleja.



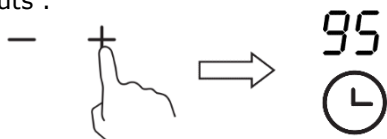
3. Ajusteu el temps tocant el control "-" o "+" del temporitzador (per exemple 5) —



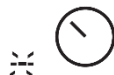
4. Toqueu el temporitzador de nou, el " 0 " parpellejarà



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



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



NOTA: El punt vermell al costat de l'indicador de nivell de Potencia il·luminarà indicant que s'ha seleccionat la zona.

7. Quan el temps de cocció expira , la zona de cocció corresponent s'apaga automàticament.



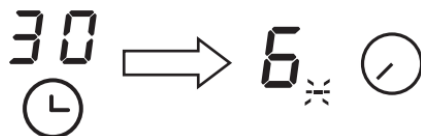
Altres zones de cocció continuaran operant si estan activades anteriorment.

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.



2. Un cop expira el temps del temporitzador, la zona corresponent s'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

Aneu amb compte en fregir ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si utilitza el booster. En temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden inflamar espontàniament i això suposa un risc greu incendi.

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. Unteu de tots dos 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 regirar-fregir ha de ser ràpid
3. Preescalfar la paella breu i afegir-hi 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 salsa.
6. Barregeu els ingredients amb cura per assegurar-vos que estiguin ben calents.
7. Servir immediatament.

Ajustaments de calor

Els paràmetres de sota són només directrius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors, incloent-hi els estris de cuina i la quantitat que cuina. Experimenti amb la placa d'inducció per trobar la configuració que millor li convé .

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 • cocció ràpida • cuinar arròs
5 - 6	• tortitas, creps
7 - 8	• cocció amb paella • cuinar pasta
9	• Fregir • Coure graella • portar la sopa a ebullició • aigua bullint

Neteja i manteniment

Què?	Com?	Important!
Brutícia diària sobre el vidre (empremtes dactilars, marques, taques deixades pels aliments vessaments que no siguin de sucre sobre el vidre)	1. Desendolieu 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 cocció encara pot estar calenta! Tenir una cura extrema. • Compte amb els tipus de fregalls, per exemple de niló i agents de neteja agressius/abrasius poden ratllar el vidre. Sempre llegiu l'etiqueta per comprovar si són adequats. • No deixeu mai residus de neteja de la superfície de cocció: el vidre es pot tacar.
Vessaments, aliments fosos, 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 raspi la brutícia o el vessament cap a 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 a 'Tots els dies brutícia sobre el vidre' amunt.	• 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 danyar 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. Recolliu 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 hi ha líquid sobre ells. Assegureu-vos que es neteja i asseca l'àrea de control abans d'encendre la placa de nou .

Trucs i consells

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 està endollada. 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 d'instruccions.
Els controls tàctils són difícils de poder operar	Hi pot haver una lleugera capa d'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.
La placa d'inducció fa un brunzit baix quan s'utilitza en un ajustament de calor alt.	Això és causat per la tecnologia de cocció per inducció.	Això és normal, però el soroll ha de disminuir o desaparèixer del tot quan es redueix el nivell de calor.
El soroll del ventilador ve de la placa d'inducció.	A la placa d'inducció hi ha un ventilador integrat per evitar que l'electrònica s'escalfi en excés. Pot continuar funcionant fins i tot després d'haver apagat la placa.	Això és normal i no necessita cap acció. No desendol·leu la placa mentre que el ventilador està funcionant.

Les cassoles no s'escalfen i apareixen a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè no és apta per a la inducció. La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè és massa petita per a la zona de cocció o no hi està correctament centrada	Utilitzeu recipients aptes per a inducció. Vegeu la secció 'L'elecció dels estris de cuina correcta'. Centreu la paella i assegureu-vos que la seva base coincideix amb la mida de la zona de cocció.
S'ha apagat inesperadament la placa d'inducció o una zona de cocció, sona un to i es visualitza un codi d'error (Típicament alternant amb un o dos dígitos a la pantalla del temporitzador de cocció).	Fallada tècnica	Si us plau anotar l'error lletres i números, desendolieu la placa d'inducció, i contacteu amb un tècnic qualificat.

Codis d'error al display i Inspecció

Si passa alguna cosa anormal, el taulell d'inducció es quedarà en estat de protecció i mostrarà els codis respectius:

Errors	Possibles causes	Solució
E4/E5	Fallada en el sensor de temperatura	Si us plau contacteu amb el proveïdor.
E7/E8	Fallada del sensor de temperatura IGTB.	Si us plau contacteu amb el proveïdor.
E2/E3	Voltatge anormal	Verifiqueu si el voltatge és correcte. Connecteu de Nou si el subministrament és normal.
E6/E9	Mala radiació del taulell	Repreneu quan el taulell no estigui calent.

Els errors anteriors són les falles comunes.

Si us plau, no desmunteu la unitat vostè mateix per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

Especificacions Tècniques

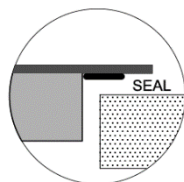
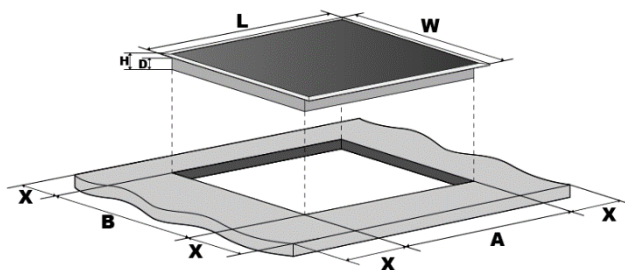
Placa d'inducció	IBB360
Zones de cocció	3 Zones
Voltatge	220-240V~
Potència elèctrica	6200W
Dimensions del producte D×W×H(mm)	590×520×58
Dimensions de l'encastre A×B (mm)	560×490

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 indicades 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 irradiï calor.

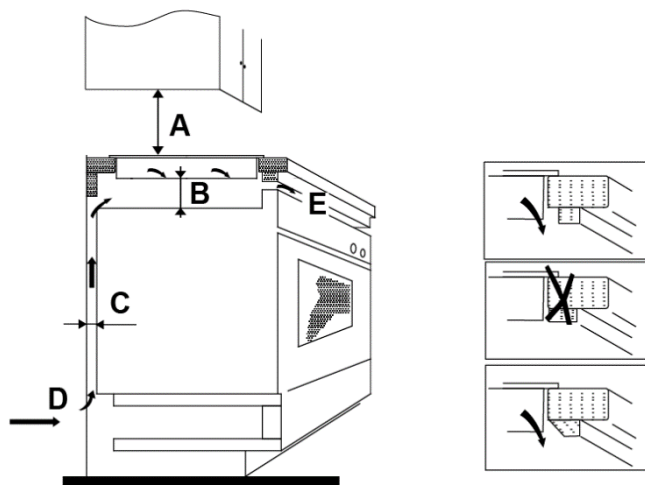


Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IBB360	590	520	58	54	560	490	50 mini

Assegureu-vos que la placa de cocció per in
ducció està ben ventilada i l'entrada i la sortida d'aire no estiguin
bloquejades. Assegureu-vos que la placa de cocció per inducció està
en bon estat de feina. Com es mostra a baix



Nota: La distància de seguretat entre la placa de cocció i l'armari a
sobre de la placa calenta ha de ser d'almenys 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada aire	Sortida aire 5mm

Abans d'instal·lar la placa, assegureu-vos que

- la superfície de treball és quadrada i anivellada, i no hi ha elements estructurals que interfereixen amb els requisits despai.
- la superfície de treball està feta d'un material resistent a la calor.
- Si el taulell s'instal·la sobre un forn, el forn té incorporat un ventilador de refrigeració
- la instal·lació complirà amb tots els requisits d'espai lliure i estàndards aplicables i regulacions
- un interruptor d'aïllament adequat proporciona la desconexió completa de la xarxa d'alimentació incorporat al cablejat permanent, muntat i

posicionat complint amb les regles i regulacions de connexions locals. L'interruptor diferencial ha d'estar aprovat i proporcionar un espai d'aire de separació de contacte de 3 mm a tots els pols (o a tota la fase activa de conductors si les normes de cablejat locals permeten aquesta variació dels requisits)

- l'interruptor d'aïllament serà fàcilment accessible per al client amb la placa instal·lada
- consulteu les autoritats locals de construcció i dels estatuts en cas de dubte respecte a la instal·lació
- utilitzeu productes de fàcil neteja i resistents a la calor (com ara rajoles de ceràmica) per les superfícies de les parets que envolten la placa de cocció.

Quan heu instal·lat la vostra placa, assegureu-vos que

- El cable d'alimentació no sigui accessible a través de portes dels armaris o calaixos
- hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior de l'armari a la base del taulell
- Si el taulell s'instal·la per sobre d'un espai als calaixos o un armari, una barrera de protecció tèrmica s'instal·la sota la base del taulell
- L'interruptor d'aïllament és fàcilment accessible pel client

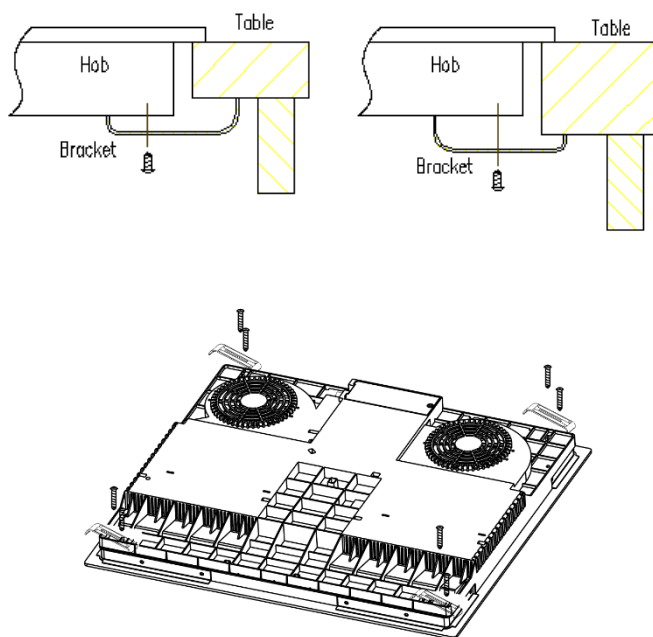
Abans de col·locar els suports de fixació

La unitat ha de ser col·locada sobre una superfície estable, llisa (utilitzeu l'embalatge). No feu força sobre els controls que sobresurten de la superfície de cocció.

Ajustament 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 superfície de la taula .



Precaucions

1. La placa d'inducció l'ha d'instal·lar personal o tècnics qualificats. Tenim professionals al vostre servei. Si us plau, no dur a terme l'operació per si mateix.
2. La placa no es pot instal·lar directament sobre un rentaplats, nevera, congelador, rentadora o assecadora de roba, ja que la humitat pot danyar els components electrònics del taulell
3. La placa d'inducció s'ha d'instal·lar de manera que una millor dissipació de calor es pot garantir per millorar-ne la fiabilitat.
4. La paret i la zona d'escalfament induït per sobre de la superfície de la taula han de suportar la calor.
5. Per evitar qualsevol dany, la capa de sandvitx i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.

Connexió elèctrica



Aquesta placa de cocció ha d'estar connectada a la xarxa elèctrica només per una persona qualificada.

Abans de connectar la placa de cocció a la xarxa elèctrica, comproveu que:

1. el sistema de cablejat intern és idoni per a la potència absorbida per la placa de cocció.
2. el voltatge correspon al valor indicat a les característiques de la placa
3. les seccions de cable de subministrament d'energia poden resistir la càrrega especificada a les característiques de la placa.

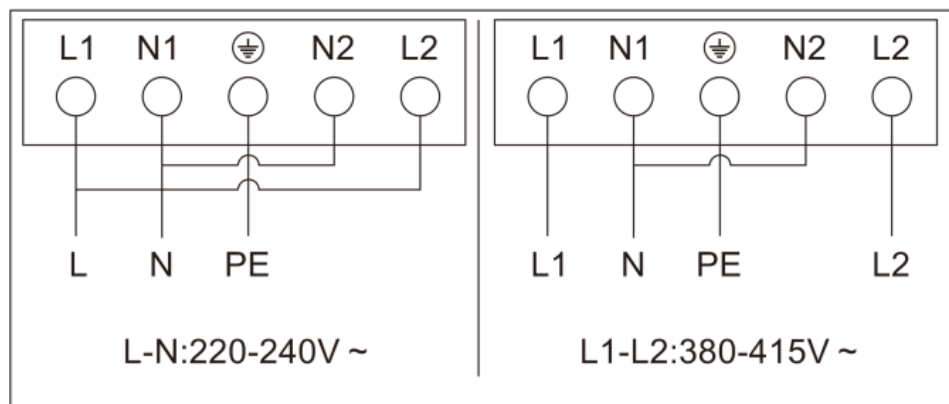
Per connectar la placa de cocció a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o ramificació de dispositius, ja que poden provocar un sobreescalfament i incendi.

El cable d'alimentació no ha de tocar cap part calenta i ha de ser col·locat de manera que la temperatura no excedeixi 75°C en qualsevol punt.



Consulteu amb un electricista si el sistema de cablejat intern és idoni i està sense alteracions. Qualsevol alteració només ha de ser realitzada per un electricista qualificat.

L'endoll ha de ser connectat d'acord amb l'estàndard o connectat a un circuit amb pol individual, tal com es mostra a la figura següent:



- Si el cable està malmès o necessita una reparació, aquesta operació l'ha de dur a terme personal del servei tècnic amb eines adequades per evitar accidents.
- Si l'aparell està connectat directament a la font d'alimentació amb un circuit d'un pol, cal instal·lar-lo deixant una obertura de 3 mm entre contactes.
- L'instal·lador assegureu-vos que s'ha realitzat la connexió elèctrica

correcta i que és compatible amb les normes de seguretat.

- L'endoll no ha de ser doblegat o comprimit i ha de ser revisat periòdicament i substituït només per tècnics autoritzats.



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

Aquest aparell està d'acord amb 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.

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