

Corberó

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3374SL

Manual de instruções

Modelo: CCIM3374SL

INDUCTION HOB OF 3 ZONES

Instruction Manual

Model: CCIM3374SL

Contenido

1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Peligro de descarga eléctrica	4
1.2.2 Peligro de cortes	4
1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad	4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	6
1.3.1 Peligro de descarga eléctrica	6
1.3.2 Peligro para la salud	7
1.3.3 Peligro por superficies calientes	7
1.3.4 Peligro de cortes	7
1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad	7
2. Información del producto	10
2.1 Vista superior	10
2.2 Panel de control	10
2.3 Información del producto	10
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	11
2.5 Datos técnicos	11
3. Funcionamiento de la cocina de inducción	11
3.1 Mandos táctiles	11
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados	11
3.3 Cómo usarla	12
3.3.1 Empezar a cocinar	12
3.3.2 Finalizar el cocinado	13
3.3.3 Uso de la función Boost	14
3.3.4 Bloqueo de los mandos	14
3.3.5 Mando del temporizador	15
3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados	17
4. Indicaciones sobre la cocción	17
4.1 Consejos de cocinado	18
4.1.1 Cocinado a fuego lento, cocinar arroz	18
4.1.2 Cocinar un filete	18
4.1.3 Sofreír	18
4.2 Detección de pequeños artículos	18
5. Niveles de temperatura	19
6. Cuidados y limpieza	19
7. Consejos y sugerencias	20
8. Indicaciones de error y comprobaciones	21
9. Instalación	24
9.1 Selección del equipo de instalación	24
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:	25
9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que	26
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación	26
9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación	26

9.6	Precauciones	27
9.7	Conexión de la placa a la alimentación eléctrica	27

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es muy importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de utilizar la placa de cocinado.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.2.2 Peligro de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que

incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.

- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.

Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.

- Advertencia: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la placa, ya que podrían calentarse muy rápidamente.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocinado.
- Después del uso, apague el elemento de la placa con su mando y no confíe en el detector de recipientes.
- Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.

- Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- ATENCIÓN: El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos. Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.
- ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
NUNCA trate de apagar un incendio con agua: primero apague el electrodoméstico y a continuación cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.
PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.
- ATENCIÓN: Use solo las protecciones de la placa diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o recomendadas por el fabricante del mismo en las instrucciones de uso como adecuadas o las que lleve incorporadas el aparato. Si se usan protecciones inapropiadas pueden producirse accidentes.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine con la placa si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocinado del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse

electrocución o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas que lleven marcapasos o cualquier otro implante eléctrico (como por ejemplo una bomba de insulina) deben consultar con su médico o con el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que dichos implantes no se verán afectados por el campo magnético.
- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse la muerte.

1.3.3 Peligro por superficies calientes

- Durante su funcionamiento, las zonas accesibles de este electrodoméstico se volverán lo suficientemente calientes como para producir quemaduras.
- Evite que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sean utensilios adecuados para cocinar entren en contacto con la placa de inducción hasta que su superficie se haya enfriado.
- Mantenga a los niños alejados de este aparato.
- Los mangos de los cazos podrían estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los cazos no queden por encima de superficies de cocción encendidas. Mantenga los mangos de los cazos fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

1.3.4 Peligro de cortes

- Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté siendo utilizado. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.

- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima del aparato.
- Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores mp3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo magnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocina tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten o se suban encima del mismo.
- No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Si los niños se subieran a la placa de cocinado podrían sufrir accidentes graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la cocina en uso.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
- No repare ni sustituya ningún componente del aparato a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la placa de cocinado.
- Nunca se ponga de pie encima de la placa de cocinado.
- No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la placa de inducción, ya que podría rallarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa de cocinado, ya que

podrían rallarla.

- Este aparato está pensado para su uso en el hogar y en aplicaciones similares, como: - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; -por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; - ambientes tipo pensión.
- **ATENCIÓN:** El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

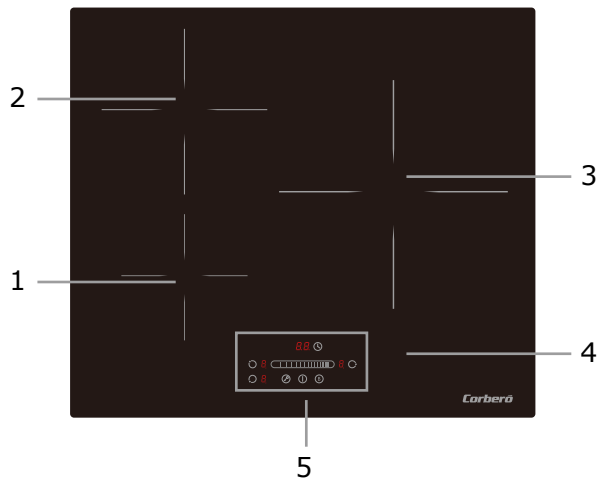
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para su instalación, lea la sección "Instalación".

Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

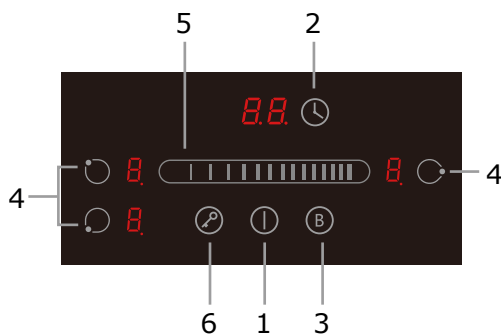
2. Información del producto

2.1 Vista superior



1. Zona de 1400/1500W máx.
2. Zona de 2400/2600W máx.
3. Zona de 3000/3600W máx.
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

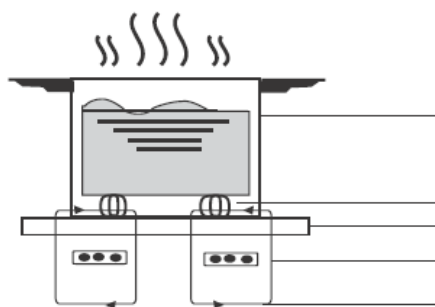
2.2 Panel de control



1. Mando de encendido/apagado
2. Mando del temporizador
3. Boost
4. Mandos de selección de zona de cocción
5. Mando táctil deslizante de potencia / temporizador
6. Mando de bloqueo

2.3 Información del producto

El cocinado por inducción es una tecnología segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en vez de calor indirecto generado en la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque el recipiente caliente la acaba calentando.



- Recipiente de hierro
- Circuito magnético
- Placa vitrocerámica
- Bobina de inducción
- Corrientes inducidas

2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea este manual prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de inducción.

2.5 Datos técnicos

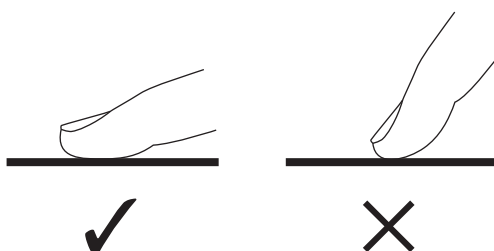
Cocina de inducción	CCIM3374SL
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	590X520X62
Dimensiones empotrada A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos puede que las especificaciones y diseños cambien sin previo aviso

3. Funcionamiento de la cocina de inducción

3.1 Mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo). ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.




3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



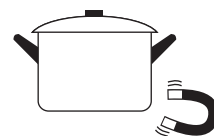
- Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para el cocinado por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.

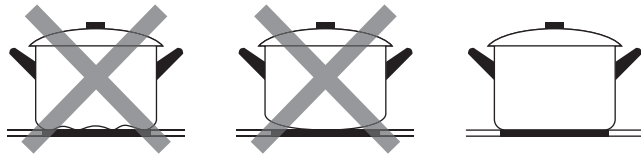
- Si no dispone de un imán:

1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

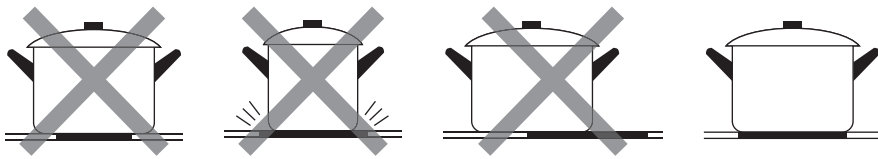
No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



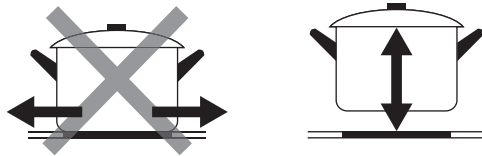
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la placa y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía en su eficiencia máxima. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. Las ollas y sartenes de menos de 140 mm podrían no ser detectadas por la placa. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.

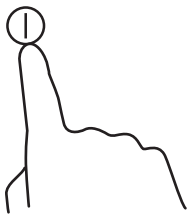
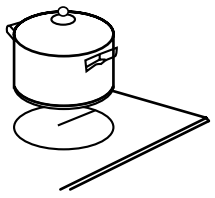


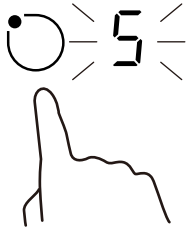
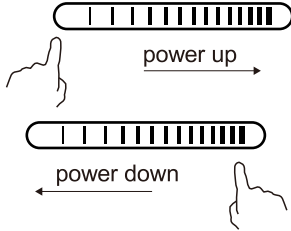
Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar el vidrio.



3.3 Cómo usarla

3.3.1 Empezar a cocinar

<p>Pulse el mando de encendido/apagado. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " - " o " - - ", indicando que la placa de inducción se ha encendido en modo de espera.</p>	
<p>Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	


<p>Pulse el mando de selección de zona de cocción y parpadeará un indicador junto al mando</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor pulsando el mando deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá volver a empezar en el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción. 	

Si la pantalla parpadea alternándose con el ajuste de temperatura

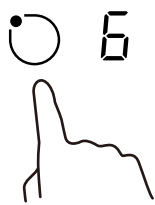
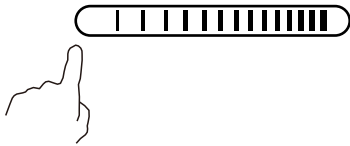
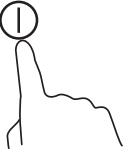
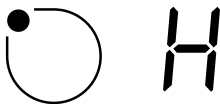
Esto significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
- La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

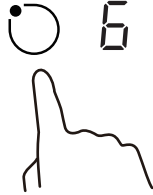
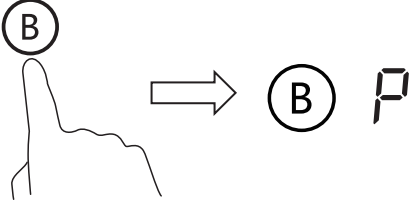
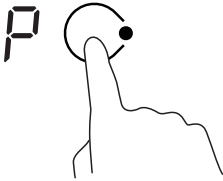
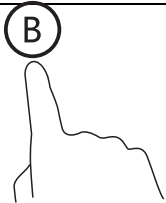
No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.

Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador  se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

3.3.2 Finalizar el cocinado

<p>Pulse el mando de selección de zona de cocción que desee apagar</p>	
<p>Apague la zona de cocción poniendo el mando deslizante a "0". Compruebe que la pantalla indique "0"</p>	
<p>Apague completamente la cocina pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).</p>	
<p>Tenga cuidado con las superficies calientes</p> <p>La letra "H" en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.</p>	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función Boost	
Pulse el mando de selección de zona de cocción.	
Pulse el mando "Boost" (B) , en la zona aparecerá "P" y la potencia alcanzará el máximo.	
Cancelar la función Boost	
Pulse el mando de selección de zona de cocción en que desee cancelar la función Boost	
Pulse el mando "Boost" (B) para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.	

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al nivel de temperatura original al cabo de 5 minutos.
- Si la configuración de temperatura original era 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando se bloquean los mandos, todos quedan desactivados excepto el de encendido y apagado (ON/OFF).

Para bloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Pulse y mantenga pulsado el mando de bloqueo durante un tiempo.	



Cuando la placa esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el de encendido/apagado (ON/OFF) (I) ; siempre podrá apagar la placa con el mando ON/OFF (I) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

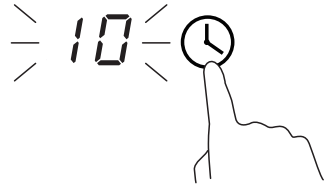

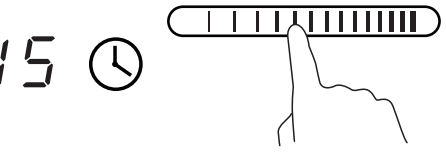
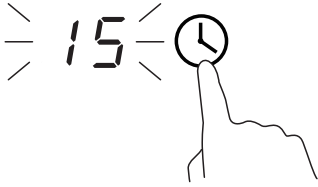
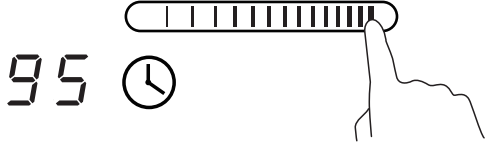

3.3.5 Mando del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- a) Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
 - b) Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

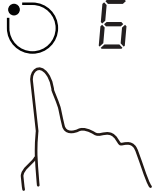
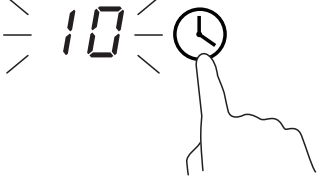
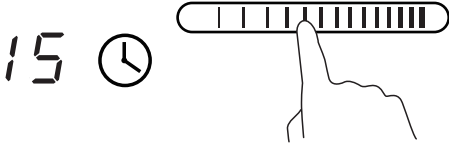
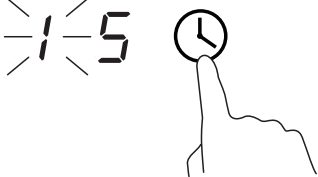
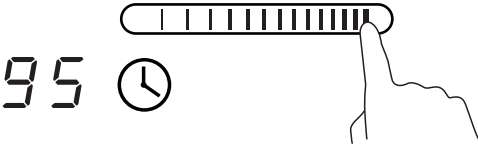


a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

<p>Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: para poder usar el temporizador deberá haber activa una zona de cocción, como mínimo.</p>	
<p>Pulse el mando del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y parpadeará "0".</p>	
<p>Programe el tiempo pulsando el mando deslizante. (p. ej. 5)</p>	
<p>Pulse de nuevo el mando del temporizador, parpadeará "1"</p>	
<p>Ajuste el tiempo pulsando el mando deslizante (p. ej. 9), el tiempo ajustado ahora es de 95 minutos.</p>	
<p>Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante</p>	
<p>Se emitirá una señal acústica durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando haya finalizado el tiempo ajustado.</p>	

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona

<p>Pulse el mando de selección de zona de cocción para la que desee ajustar el temporizador.</p>	
<p>Poco después, pulse el mando del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y parpadeará "0"</p>	
<p>Programa el tiempo pulsando el mando deslizante. (p. ej. 5)</p>	
<p>Pulse de nuevo el mando del temporizador, parpadeará "1".</p>	
<p>Ajuste el tiempo pulsando el mando deslizante (p. ej. 9), el tiempo ajustado ahora es de 95 minutos.</p>	
<p>Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.</p>	
<p>Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	



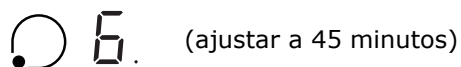
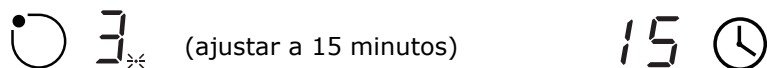
Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.

Las imágenes mostradas anteriormente solo son como referencia y lo válido es el producto final.

Configurar más zonas:

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocinado de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.

Según se indica debajo:



Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.

Según se indica a la derecha:



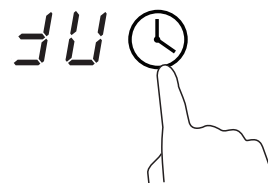
Pulse el mando de selección de zona de cocción, se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.

C) Cancelar el temporizador

Pulse el mando de selección de zona de cocción para el que desee cancelar el temporizador



Al pulsar el mando del temporizador, el indicador parpadea



Pulse el mando deslizante para ajustar el temporizador en "00", el temporizador se cancela

3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante una cocción. En la siguiente tabla se muestran los tiempos de funcionamiento predeterminados para los diferentes niveles de potencia:

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

Cuando se retira la olla o sartén, la placa de inducción deja de funcionar inmediatamente y se apagará al cabo de 2 minutos.



Las personas que utilicen marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

4. Indicaciones sobre la cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza

la función PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos de cocinado

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura de esa zona.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una temperatura alta y redúzcala cuando la comida adquiera una temperatura homogénea.

4.1.1 Cocinado a fuego lento, cocinar arroz

- El cocinado a fuego lento es por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando empiezan a subir las burbujas a la superficie del líquido. Esta es la clave para deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida. Las salsas con huevo y espesadas con harina deben prepararse también por debajo del punto de ebullición.
- Algunas cocciones, incluyendo la del arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste superior al más bajo, para cocinar los alimentos adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocinar un filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Ponga la carne a temperatura ambiente 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Aplique aceite en los dos lados del filete usando un pincel. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.
4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo hecha que se desee. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado. Presione el filete para comprobar el grado de cocción, cuanto más firme "más hecho" estará.
5. Deje la carne reposar durante unos minutos antes de servirla, para que esté más tierna.

4.1.3 Sofreír

1. Elija un wok de base plana apto para inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. El sofreído debe ser rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, resérvela y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a un valor inferior, ponga de nuevo la carne y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes cuidadosamente, para asegurarse de que se calienten a fondo.
7. Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños artículos

Cuando se ha dejado una olla o sartén no magnética o no adecuada (por ejemplo, de aluminio) o cualquier otro pequeño utensilio (por ejemplo un cuchillo, una cuchara o un tenedor) encima de la placa, ésta se podrá automáticamente en modo de espera al cabo de 1 minuto. El ventilador continuará enfriando la placa de inducción durante otro minuto.

5. Niveles de temperatura

Los siguientes niveles de temperatura deben considerarse sólo a modo de recomendación. El nivel exacto dependerá de varios factores, como por ejemplo el tipo de olla o sartén, la cantidad de comida que esté preparando, etc. Experimente con la placa de inducción para determinar los niveles de temperatura más adecuados a sus preferencias.

Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar • Cocer/hervir rápidamente • Cocer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Salteados • Cocer pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocinado con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para placas de cocinado mientras el vidrio todavía esté ligeramente caliente (no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocinado con el mando de encendido (ON). 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ipero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. • Nunca deje restos de limpiador en la placa de cocinado, ya que podría dejar manchas en el vidrio.

<p>Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para placas de vidrio de inducción, pero teniendo cuidado con la superficie caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desenchufe la placa de cocinado. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la placa de cocinado. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 de "Limpieza diaria de la placa". 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en el vidrio, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de cortes: tenga cuidado cuando se retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocinado con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocinado con el mando de encendido (ON). 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que la placa emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocinado.

7. Consejos y sugerencias

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<p>La placa de cocinado por inducción no se enciende.</p>	<p>No hay alimentación eléctrica.</p>	<p>Asegúrese de que la cocina de inducción esté enchufada y de que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los mandos táctiles no responden.</p>	<p>Los mandos están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de su placa de inducción".</p>
<p>Los mandos táctiles funcionan con dificultad.</p>	<p>Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los mandos.</p>	<p>Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.</p>

Aparecen ralladuras en el vidrio.	Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado "Cuidados y limpieza".
Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.
La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello es debido a la tecnología de cocinado por inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Este ventilador puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas.	Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con el área de cocción.
La cocina de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido intermitente y aparece un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el código de error (números y letras), desenchufe la cocina y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Indicaciones de error y comprobaciones

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar la función de varios componentes sin desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

- 1) Código de error que aparece durante el uso y solución:

Código de error	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la □ placa de cocinado -- circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cocinado.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la □ placa de cocinado -- cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cocinado	
E3	Alta temperatura del sensor de placa de cocinado.	Espere a que la temperatura de la placa de cocinado vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura de fallo del IGBT - circuito abierto.	Reemplace la tarjeta de alimentación.
E5	Sensor de temperatura de fallo del IGBT -- cortocircuito	
E6	Alta temperatura del IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la tarjeta de visualización y la tarjeta de alimentación. Vuelva a colocar la tarjeta de alimentación o la tarjeta visualización.

2) Errores y soluciones específicas

Error	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está encendida.	No hay fuente de alimentación.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en la toma de corriente y que funcione.	
	Fallo de la tarjeta de alimentación accesoria y la de visualización	Compruebe la conexión.	

	conectadas.		
	La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
	La tarjeta de visualización está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED es anómala.	La tarjeta de visualización está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
El indicador de modo de cocinado funciona, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la placa.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada y salida de aire puede estar bloqueada.	
	Hay algún error con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, reemplace el ventilador.	
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El calentamiento se para de repente durante su funcionamiento y la pantalla hace destellos "u".	Tipo de recipiente no adecuado.	Use el recipiente adecuado, según el manual de instrucciones.	El circuito de detección de recipientes está dañado, reemplace la tarjeta de alimentación.
	El diámetro del recipiente es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse el botón "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
Las zonas calientes del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona) indican "u" en la pantalla.	La tarjeta de alimentación y la de visualización tienen un fallo de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de visualización de la parte que comunica está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
	La tarjeta principal está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes.

Por favor no desmonte la unidad por si mismo para evitar cualquier peligro y errores en la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

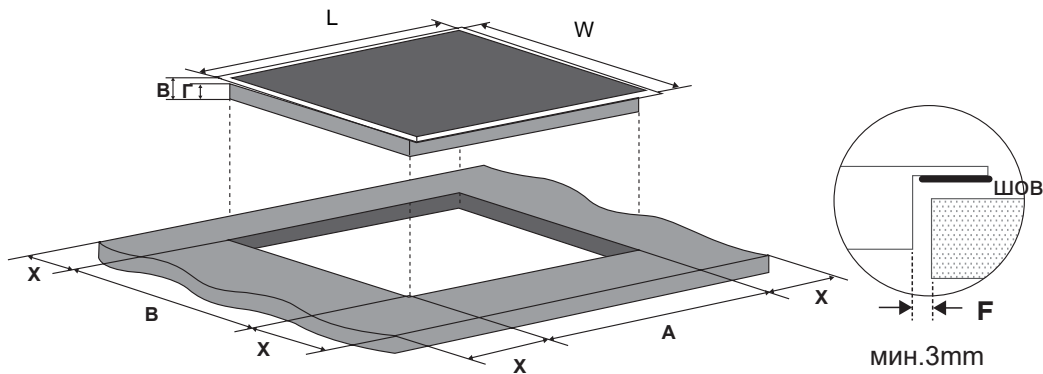
Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el esquema.

Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Instale la cocina en una superficie de un material aislante y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material fibroso similar o higroscópico como material para la superficie de trabajo a no ser que lleve recubrimiento) para evitar riesgo eléctrico y deformaciones causadas por el calor emitido por la placa de cocinado. Véase el siguiente esquema:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

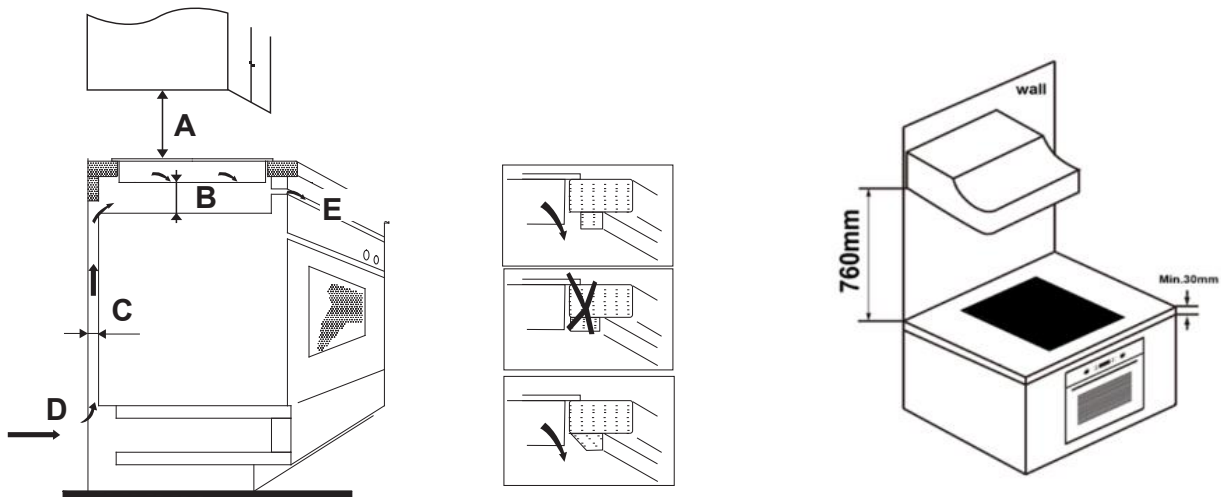


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Asegúrese de que la placa de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema



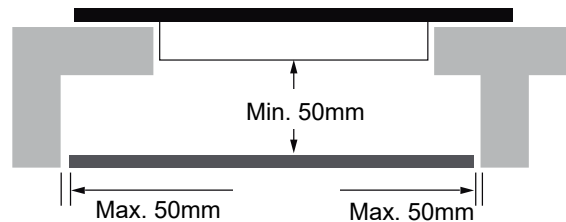
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocinado y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 50 mm

ATENCIÓN: Garantizar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior de la placa de cocción, que estará muy caliente, o evitar una descarga eléctrica inesperada, coloque una madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la base de la placa de cocción. Siga las instrucciones indicadas abajo.



Existen unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE ASEGURARSE de que dichos orificios no queden bloqueados por la superficie de trabajo una vez instalada la cocina en su lugar.



- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera de los muebles deberá poder resistir unas temperaturas no inferiores a 150°C para evitar que se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deberán poder soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno deberá disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todas las exigencias de distancias y con los estándares y las normativas aplicables.

- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas.
- Este interruptor deberá estar homologado y proporcionar una separación de 3 mm de aire entre todos los polos (o en todos los conductores o fases si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que

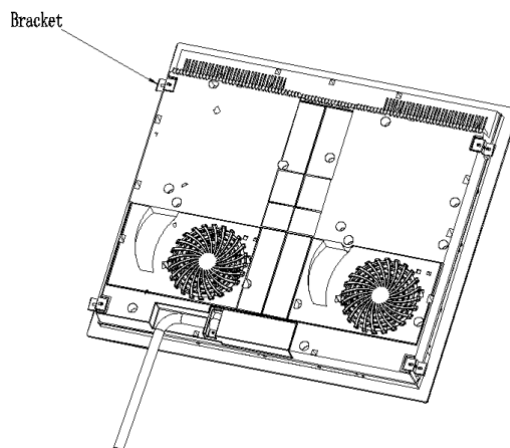
- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la placa para su ventilación.
- Si la placa de cocinado está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

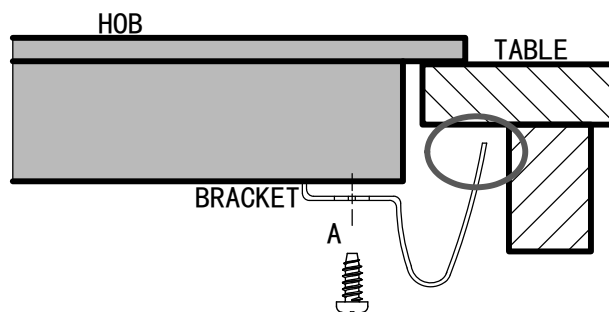
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación

La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los mandos que sobresalgan de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación

Después de su instalación, fije la placa en la superficie de instalación atornillando los 4 soportes de fijación a la base de la placa (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.





Bajo ninguna circunstancia, los soportes deben tocar con las superficies interiores de la superficie de trabajo después de la instalación (ver foto).

9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. No instale la placa directamente encima de un lavaplatos, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa
3. La placa de inducción deberá instalarse de forma que el calor sea aprovechado al máximo para maximizar su durabilidad.
4. La pared y la zona de encima de la superficie de instalación deberán ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de fijación y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Esta placa debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado.

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

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa.
2. El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la placa de cocinado
3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

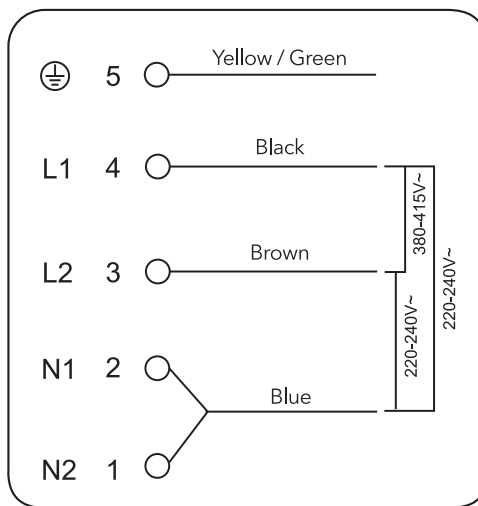
Para conectar la placa a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.

El cable de alimentación eléctrica no debe tocar ningún componente caliente y debe estar instalado de forma que su temperatura no exceda los 75°C en ningún punto.

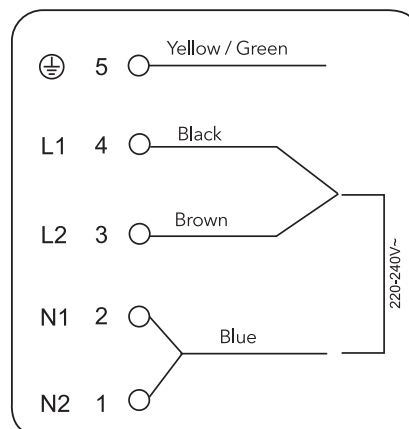
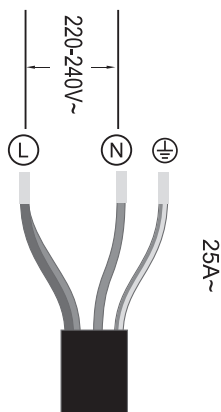


Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación.

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



Si el número de zonas de cocinado de su aparato no es inferior a 4, el aparato puede conectarse directamente a la red eléctrica con una conexión monofásica, como se muestra abajo.



- Si hay algún cable dañado o que deba sustituirse, ello deberá ser realizado por el personal cualificado del servicio postventa con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
- El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
- El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal técnico autorizado.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no deberán quedar accesibles después de la instalación.



Eliminación correcta de este producto

El símbolo en el producto o su embalaje indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inapropiado de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, le rogamos se ponga en contacto con su municipio, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Conteúdo

1. Introdução	4
1.1 Avisos de segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Risco de choque elétrico	4
1.2.2 Risco de corte	4
1.2.3 Instruções de segurança importantes	4
1.3 Funcionamento e manutenção	6
1.3.1 Risco de choque elétrico	6
1.3.2 Perigo para a saúde	7
1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes	7
1.3.4 Risco de corte	7
1.3.5 Instruções de segurança importantes	7
2. Informações sobre o produto	9
2.1 Vista superior	9
2.2 Painel de controlo	9
2.3 Teoria de funcionamento	10
2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução	10
2.5 Especificações técnicas	10
3. Funcionamento do produto	10
3.1 Controlos tácteis	10
3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados	11
3.3 Utilização da placa de indução	12
3.3.1 Começar a cozinhar	12
3.3.2 Fim da cozedura	13
3.3.3 Utilizar a função Boost	13
3.3.4 Bloqueio dos controlos	14
3.3.5 Temporizador	14
3.3.6 Tempos de funcionamento pré-definidos	17
4. Guia de cozinha	17
4.1 Conselhos para cozinhar	17
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz	17
4.1.2 Selar bifes	17
4.1.3 Para fritar	18
4.2 Detecção de pequenos artigos	18
5. Configurações de aquecimento	18
6. Cuidado e limpeza	19
7. Dicas	19
8. Falhas e diagnósticos exibidos	21
9. Instalação	23
9.1 Seleção do equipamento de instalação	23
9.2 Verificações pré-instalação:	25
9.3 Verificações pós-instalação	25
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação	25
9.5 Ajuste dos suportes de fixação	25

9.6	Precauções	26
9.7	Ligar a placa à rede elétrica	26

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa de indução.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

- Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução.
- A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As modificações à cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve ser colocado nenhum material ou produto inflamável sobre este aparelho em qualquer altura.
- Disponibilize esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode reduzir os custos da instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.
- A instalação do aparelho só deve ser efetuada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa

ser desligado da rede elétrica.

- A não instalação correta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e serviços de manutenção a efetuar pelo utilizador não devem confiados a crianças sem vigilância de um adulto.
- Aviso: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que protegem as peças em tensão.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor.
- Não deve haver objetos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão pois podem aquecer
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar a placa.
- Após a utilização, desligar a placa utilizando os comandos e verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de deteção de painéis da placa.
- O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objetos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura curto deve ser controlado sem interrupção.

AVISO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio.

- **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.

Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.

- **AVISO:** Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio.

NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura curto deve ser controlado sem interrupção.

Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objetos sobre as superfícies de cozedura.

- **AVISO:** Utilizar apenas protetores de placas concebidos pelo fabricante, ou indicados pelo fabricante no manual de instruções, ou protetores de placas que possam ser incluídos com o aparelho. A utilização de protetores impróprios

pode causar acidentes.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

- Nunca cozinhe em cima de um fogão partido ou rachado. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue o aparelho da fonte de alimentação principal e contacte o técnico de serviço.
- Desligue a placa antes de limpar ou efetuar qualquer

manutenção.

- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com estimuladores cardíacos ou implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

- Durante a utilização, as peças acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verificar se as pegas das panelas não tocam noutras zonas de cozedura que estejam ligadas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Risco de corte

- A lâmina afiada de um raspador está exposta quando a tampa de segurança está retraída. Manusear com extremo cuidado e manter sempre afastado de crianças.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. A ebulição provoca fumo e salpicos gordurosos que podem incendiar.
- Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

- Nunca deixar quaisquer objetos ou utensílios na unidade.
- Não deixar objetos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento eletrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (isto é, utilizando os controlos tácteis). Ao retirar as painéis depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de deteção da placa da placa.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho nem se sentem, fiquem em cima ou subam para cima dele.
- Não colocar objetos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir para a placa e isto poderia causar lesões graves.
- Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho por si próprio, exceto se especificamente recomendado no manual. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não colocar ou deixar cair objetos pesados sobre a placa.
- Não fique em cima da sua placa.
- Não utilizar recipientes com arestas afiadas ou arrastá-los sobre a superfície do vidro, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa.
- Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como: áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo

residencial.

- AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.
- Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.

PARABÉNS pela compra da sua nova placa de indução.

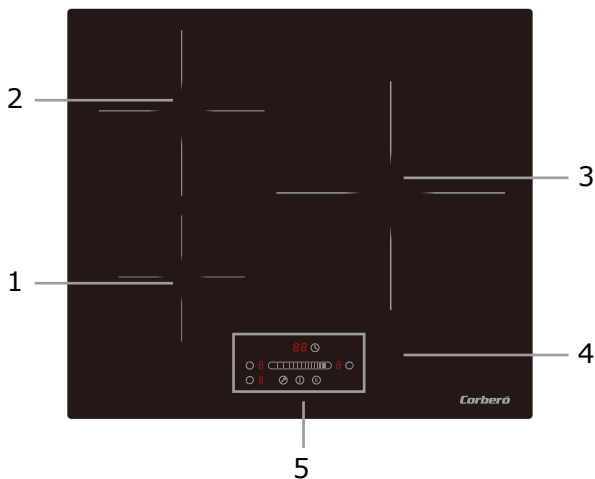
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções/ manual de instalação para compreender como instalá-la corretamente bem como colocá-la em funcionamento.

Para diretrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação.

Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão e guarde estas instruções/ manual de instalação para referência futura.

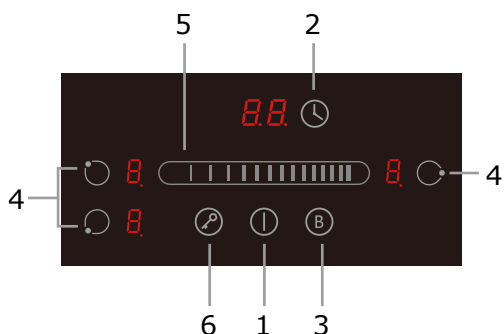
2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior



1. Max. 1400/1500W zona
2. Max. 2400/2600W zona
3. Max. 3000/3600W zona
4. Placa de vidro
5. Painel de controlo

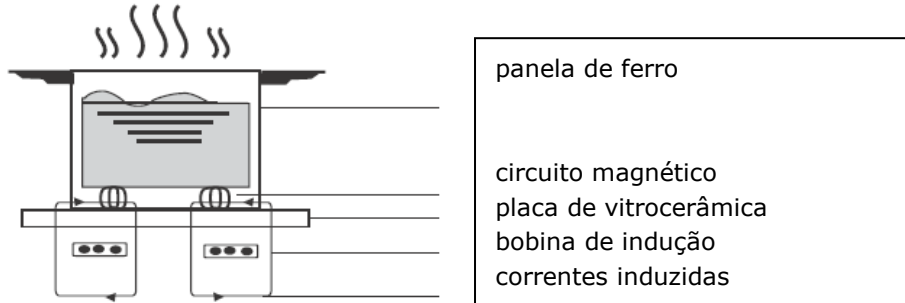
2.2 Painel de controlo



1. Controlo On/Off
2. Temporizador
3. Boost
4. Teclas de seleção de zonas de aquecimento
5. Alimentação / Controlo de toque do temporizador
6. Controlo de bloqueio de teclas

2.3 Teoria de funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de o fazer indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remover qualquer película protetora na sua placa de indução.

2.5 Especificações técnicas

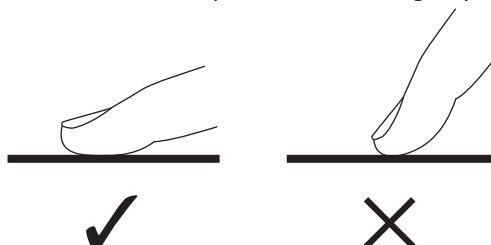
Modelo	CCIM3374SL
Zonas de cozedura	3 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Energia elétrica instalada	7400W
Dimensões do produto CxLxA (mm)	590X520X62
Dimensões do encaixe AxB (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximadas. Porque nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

3. Funcionamento do produto


3.1 Controlos tácteis

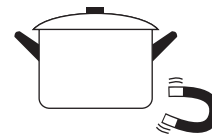
- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objeto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



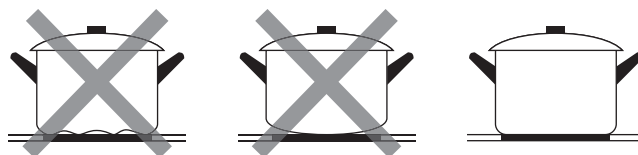
3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados



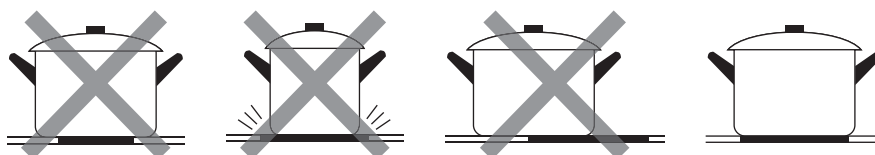
- Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo ou no fundo da panela.
- Pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um íman. Mova um íman em direção ao fundo da panela. Se atrair o íman, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água a aquecer no utensílio que deseja verificar.
 2. Se  não aparecer no ecrã e a água estiver a aquecer, o utensílio é adequado.
- As panelas fabricadas com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.



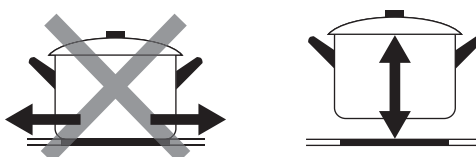
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura selecionada. Se utilizar uma panela, será utilizada uma energia ligeiramente mais ampla na sua máxima eficiência. Se usar panelas mais pequenas, a eficiência pode ser menor do que o esperado. A placa não deteta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.

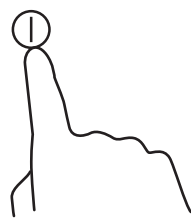
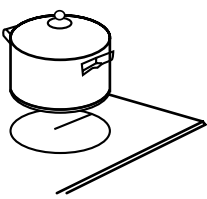
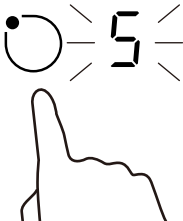
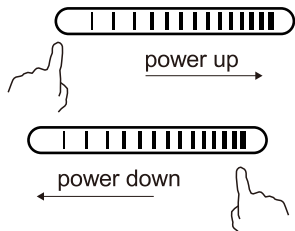


Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Começar a cozinhar


<p>Toque na tecla ON/OFF. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
<p>Quando tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.</p>	
<p>Selecione a regulação de calor tocando no controlo deslizante</p> <ul style="list-style-type: none">• Se não escolher uma configuração de cozedura no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo.• Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.	

Se a tela piscar alternando com a regulação de calor

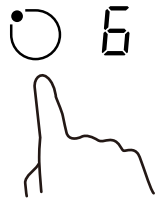
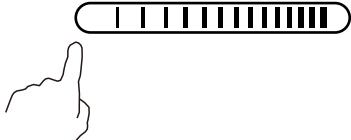
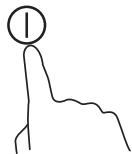

Isto significa que:

- a panela não está colocada na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura.

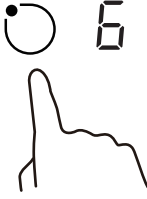

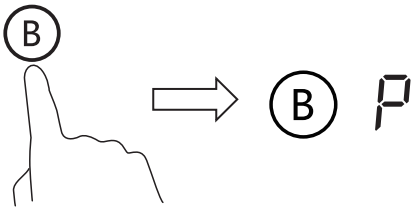
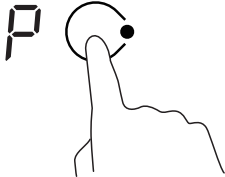
Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura.

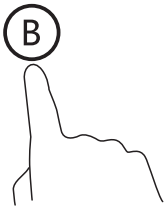
O visor  desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

3.3.2 Fim da cozedura

<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar</p>	
<p>Desligar a zona de cozedura tocando no botão deslizante para " ". Assegure-se de que as mostras "0" são exibidas</p>	
<p>Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes. H mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais recipientes, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.</p>	

3.3.3 Utilizar a função Boost

<p>Ativar a função Boost</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Ao tocar no controlo "Boost" , o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o seu valor máximo.</p>	
<p>Cancelamento da função Boost</p>	
<p>Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende cancelar a função boost</p>	

<p>Ao tocar no controlo "Boost" (B) para cancelar a função "Boost", a zona de cozedura voltará à sua configuração original.</p>	
---	---

- A função pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa à sua configuração original após 5 minutos.
- Se a regulação original do calor for igual a 0, voltará a ser 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos exceto o controlo ON/ OFF são desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque no controlo de bloqueio	O indicador do temporizador exibirá "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Toque e segure o controlo de bloqueio durante alguns momentos.	



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desativados exceto o controlo ON/OFF (I), pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF (I), em caso de emergência, mas será necessário desbloquear a placa primeiro antes da próxima utilização.

3.3.5 Temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

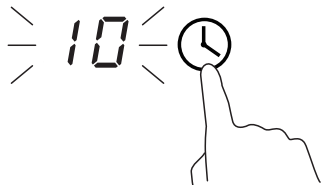
- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de

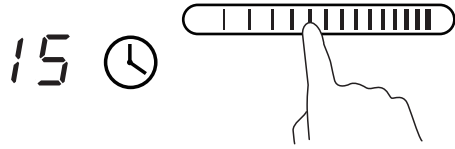
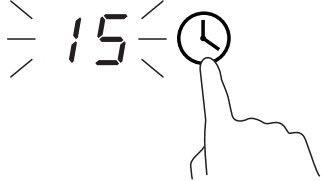
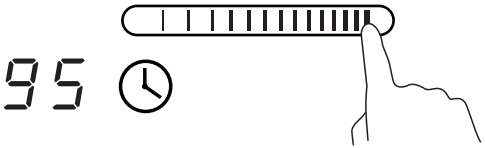

decorrido o tempo definido.

O tempo máximo é de 99 minutos.

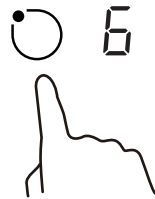

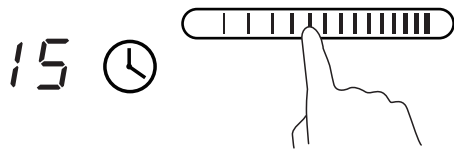
a) Utilização do temporizador como alarme

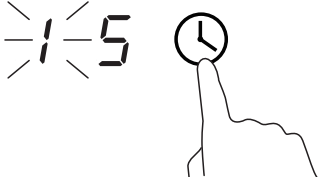
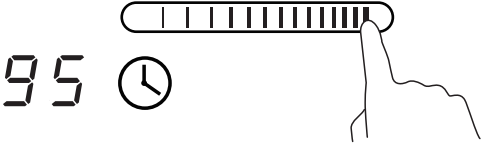


Se não selecionar uma zona de cozedura

<p>Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: para utilizar o temporizador mesmo pelo menos uma zona deve estar ativa.</p>	
<p>Touchar no controlo do temporizador, o "10" será mostrado no visor do temporizador e o "0" começará a piscar.</p>	

Definir o tempo tocando na tecla deslizante. (por exemplo, 5)	
Tocar no controlo do temporizador novamente, o "1" irá piscar	
Definir o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.	
Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante.	
A campainha apitará durante 30 segundos e o temporizador indica "- -" quando o tempo definido terminou.	

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

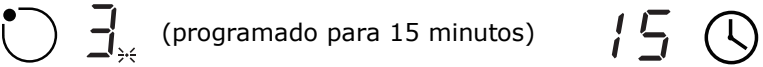
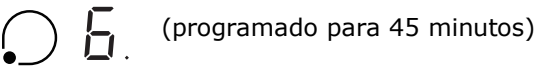

Ajustar uma zona	
Toque no botão seletor da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador.	
Brevemente, tocar no controlo do temporizador, o "10" será mostrado no visor do temporizador e o "0" começará a piscar	
Definir o tempo tocando na tecla deslizante. (por exemplo, 5)	

<p>Se tocar novamente no controlo do temporizador, o "1" irá piscar.</p>	
<p>Definir o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.</p>	
<p>Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está selecionada.</p>	
<p>Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.</p>	

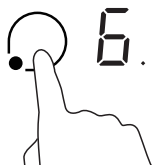


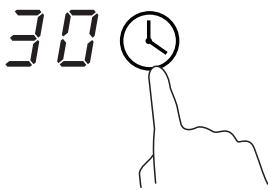
As outras zonas continuarão a funcionar se tiverem sido previamente ativadas.

As imagens acima são apenas para referência, e o produto final deve prevalecer.

<p>definir mais zonas:</p>	
<p>Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando se define o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. A visualização dos minutos mostra o temporizador min. O ponto da zona correspondente pisca. O mostrado como se segue:</p> <p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">  </p>	
<p>Quando a contagem decrescente expirar, a zona correspondente será desligada. Depois, mostrará o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará. O mostrado como certo:</p>	 <p style="text-align: center;">(programado para 30 minutos)</p>
<p>Touchar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.</p>	

c) Cancelar o temporizador

<p>Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende cancelar o temporizador</p>	
--	---

Ao tocar no controlo do temporizador, o indicador pisca	
Toque na tecla deslizante para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado.	

3.3.6 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operação por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa de Indução pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com estimuladores cardíacos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4. Guia de cozinha



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto pode apresentar um sério risco de incêndio.

4.1 Conselhos para cozinhar

- Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e farinha espessados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar corretamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Selar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e cheios de sabor:

1. Deixar a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Passar ambos os lados da carne com óleo. Regar uma pequena quantidade de

óleo na frigideira quente e depois colocar a carne na frigideira.

4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por cada lado. Pressionar o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme se sente, mais cozinhada está a carne.
5. Deixe a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Para fritar

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a placa de indução.
2. Ter todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aquecer a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne e pô-la de lado, mantendo-a quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, ajustar a zona de cozedura para uma potência mais baixa, e adicionar os molhos correspondentes.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes de modo a que cozinhem.
7. Servir imediatamente.

4.2 Deteção de pequenos artigos

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objeto (como facas, garfos ou chaves) tiver sido deixado na placa, a placa entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado durante mais um minuto.

5. Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

Configuração	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecer pequenas quantidades de comida.• derreter chocolate, manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente• cozinhar em lume brando• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• cozinhar rapidamente em lume brando• cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltar• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• refogar• selar carne• ferver sopas• ferver água

6. Cuidado e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não açucarados no copo)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a placa de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimento quando o vidro tem algum calor residual (mas não queima!) 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a placa à alimentação. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação do fogão está desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode estar quente! Tenha muito cuidado. • Esponjas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. • Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. • Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido no vidro	<p>Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar o aparelho da parede 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade ou retirar para uma zona fria da placa. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção "Limpeza da sujidade diária da placa" acima. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remover nódoas deixadas por derretimento e comida açucarada ou salpicada logo que possível. Se for deixado para arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície de vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames no painel de controlo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligar a placa de cozedura. 2. Absorver o derramamento 3. Limpar a área de controlo táctil com uma esponja ou pano húmido. 4. Limpar a área completamente com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar a placa à alimentação. 	<ul style="list-style-type: none"> • A placa pode apitar e desligar-se e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de cozedura.

7. Dicas

Problema	Possíveis causas	O que fazer
----------	------------------	-------------

A placa de indução não liga.	Sem corrente.	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Ver a secção "Utilização da placa de indução" para instruções.
Os controlos tácteis são difíceis de operar.	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a ser riscado.	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Use utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Veja "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Veja "Cuidados e limpeza".
Algumas painelas fazem barulhos crepitantes ou de clique.	Isto pode ser causado pela Tecnologia da placa de aquecimento (camadas de diferentes metais a vibrar de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução faz um baixo ruído de zumbido quando usada a uma temperatura elevada.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando diminui a regulação de calor.
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Foi ativado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a eletrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver ligado.
As painelas não aquecem e aparecem no visor.	A placa de indução não deteta a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não deteta a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada corretamente no centro.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Veja a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se a si própria inesperadamente, é exibido um sinal sonoro e um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.
--	---------------	---

8. Falhas e diagnósticos exibidos

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa de cozedura da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de avaria apresentado ao utilizador e a sua solução;

Código de avaria	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Falha do sensor de temperatura da placa - circuito aberto.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa.
E2	Falha do sensor de temperatura da placa - curto-circuito.	
Eb	Falha do sensor de temperatura da placa	
E3	Alta temperatura do sensor da placa de cerâmica.	Aguardar que a temperatura da placa volte ao normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Falha do sensor de temperatura IGBT -- circuito aberto.	Substituir a placa de alimentação.
E5	Falha do sensor de temperatura IGBT -- curto circuito	
E6	Temperatura elevada do IGBT.	Esperar que a temperatura do IGBT volte ao normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verificar se o ventilador está a funcionar, se não estiver, deve ser substituído.
E7	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão nominal.	Verificar se o fornecimento de energia está normal.
E8	A tensão de alimentação é mais	Ligar depois de a fonte de alimentação

	alta do que a tensão nominal.	estar normal.
U1	Erro de comunicação.	Reinsere a ligação entre a placa de visualização e a placa de alimentação de energia. Substituir a placa de alimentação de energia ou a placa de visualização.

2) Erros e soluções específicos

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente.	Verificar se a ficha está devidamente ligada e se está a funcionar.	
	Falha de ligação da placa de alimentação e da placa de visualização.	Verificar a ligação.	
	A placa de alimentação de energia acessória está danificada.	Substituir a placa de alimentação acessória.	
	O painel de visualização está danificado.	Substituir o painel de visualização.	
Alguns botões não funcionam, ou o visor LED não funciona.	O painel de visualização está danificado.	Substituir o painel de visualização.	
O indicador do modo de cozedura aparece, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada e saída de ar pode ser bloqueada.	
	Há uma falha do ventilador.	Verificar se o ventilador está a funcionar, se não estiver, deve ser substituído.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substituir a placa de alimentação.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u".	O tipo de panela não é adequado.	Utilizar o pote apropriado, de acordo com as instruções do manual.	O circuito de deteção de panelas está <input type="checkbox"/> danificado, substituir a placa de alimentação de energia.
	O diâmetro do pote é demasiado pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu;	A unidade sobreaqueceu. Esperar que volte à temperatura normal. Prima "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
Nas zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e	A placa de alimentação de energia e o visor têm um erro de ligação;	Verificar a ligação.	

segunda zona), "u" aparece no mostrador.	A secção de comunicação da placa de visualização está danificada.	Substituir o painel de visualização.	
	A placa principal está danificada.	Substituir a placa de alimentação.	
O motor do ventilador faz um ruído estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substituir o ventilador.	

O quadro acima descreve as causas e soluções das falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar riscos e danos na placa de indução.

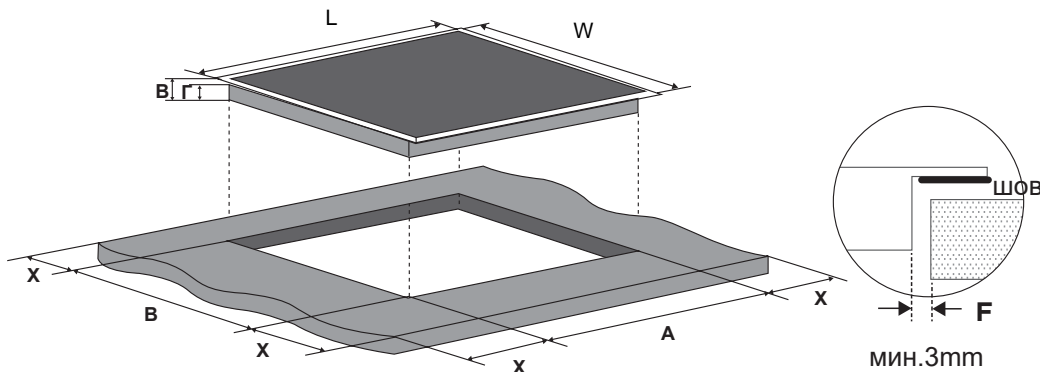
9. Instalação

9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, exceto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques elétricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Conforme a imagem abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da bancada e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3mm.

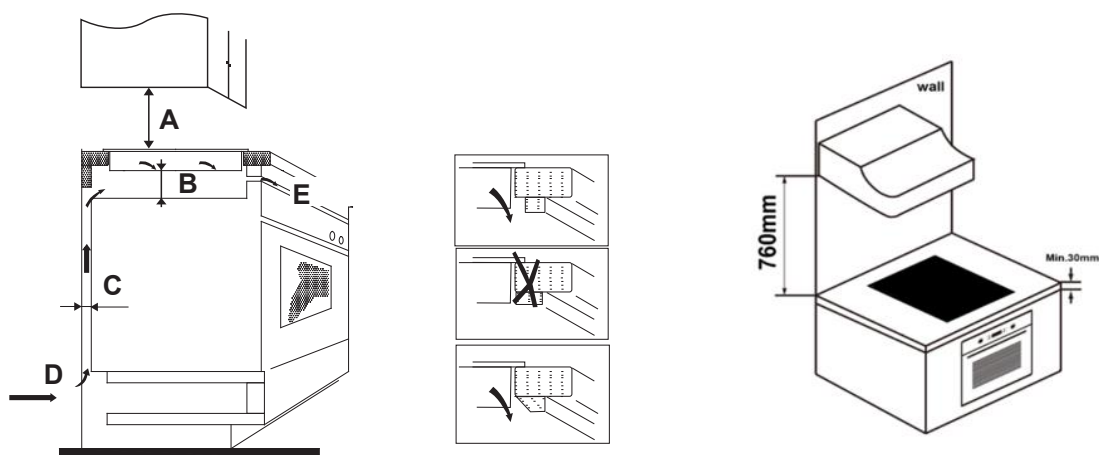


C (mm)	L (mm)	A (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições de funcionamento. Conforme a imagem abaixo



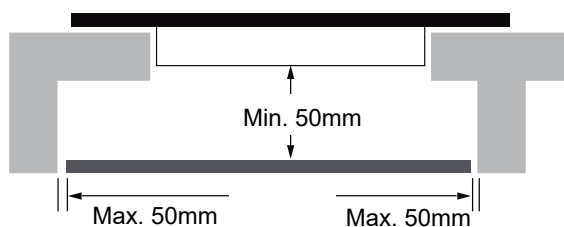
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

AVISO: Garantir ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque elétrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.



- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descasquem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.

9,2 Verificações pré-instalação:

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações elétricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os fios de fase ativa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com a placa já instalada.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

9.3 Verificações pós-instalação

- O cabo elétrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalada por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

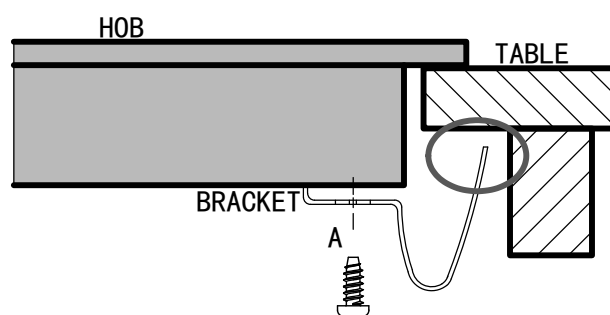
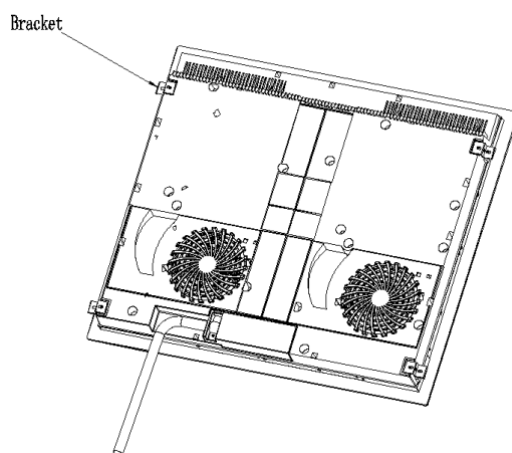
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da placa.

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 4 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.

Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.



USob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6 Precauções

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. Temos profissionais à sua disposição. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa eletrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja ótima para assegurar uma melhor fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilizar produtos de limpeza a vapor.

9.7 Ligar a placa à rede elétrica



Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique que:

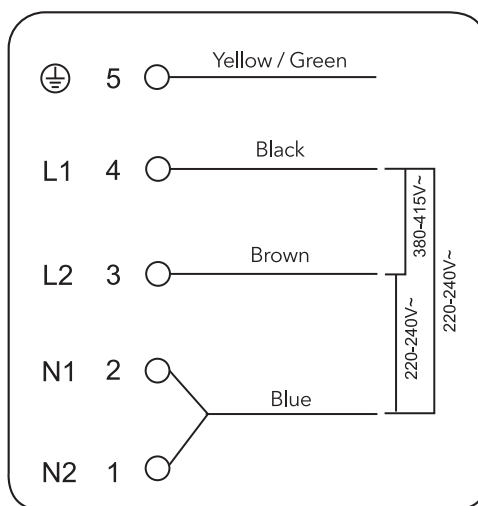
1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação.

Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou Dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

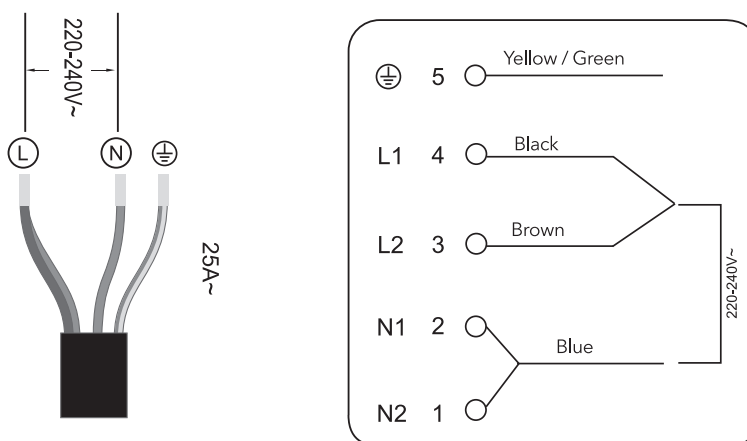
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.



Verificar com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um electricista qualificado.



Se o número total de zonas de cozedura da sua placa de indução não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede utilizando uma ligação elétrica monofásica, como se mostra a seguir.



- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efetuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não são acessíveis após a instalação.



Eliminação correta deste produto

O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, você ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contate a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
2. Product Introduction	9
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
3. Operation of Product	10
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Locking the Controls	12
3.3.4 Timer control	14
3.3.5 Default working times	16
4. Cooking Guidelines	16
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	17
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	18
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	24
9.3 After installing the hob, make sure that	24
9.4 Before locating the fixing brackets	24
9.5 Adjusting the bracket position	24
9.6 Cautions	25

9.7 Connecting the hob to the mains power supply25

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and

competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

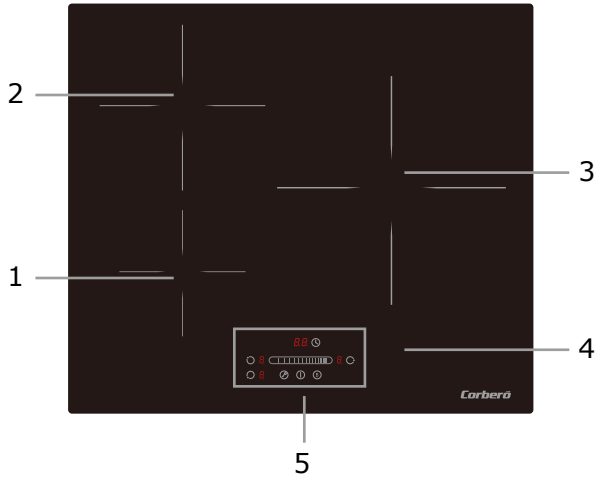
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

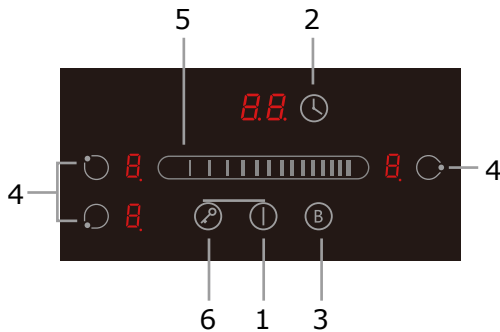
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 3000/3600W zone
4. Glass plate
5. Control panel

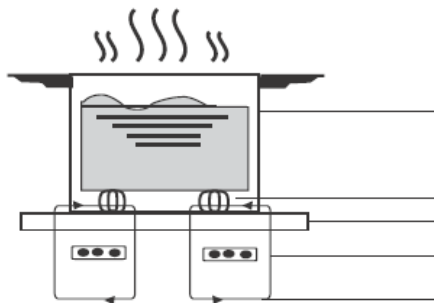
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

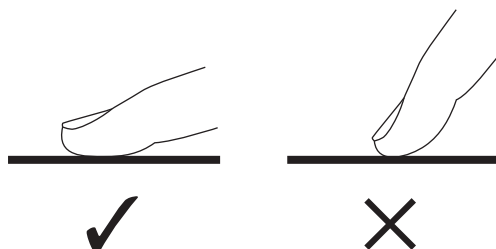
Cooking Hob	CCIM3374SL
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

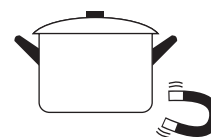
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



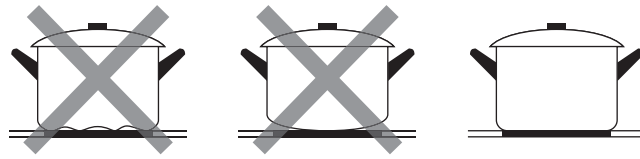
3.2 Choosing the right Cookware



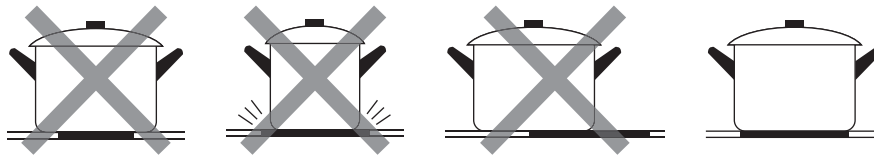
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



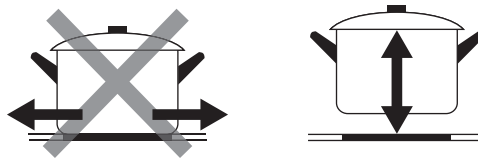
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

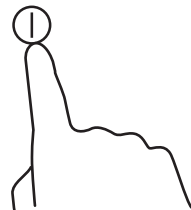
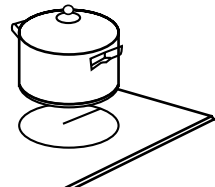


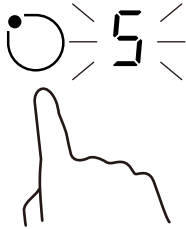
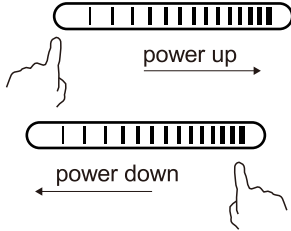
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	


<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

If the display flashes  alternately with the heat setting

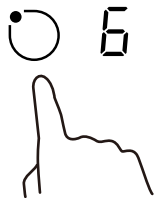
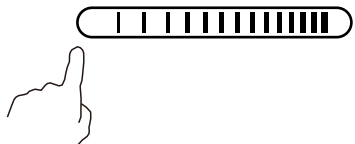
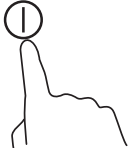
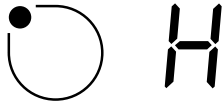
This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

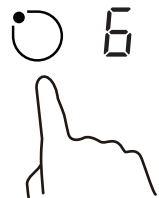
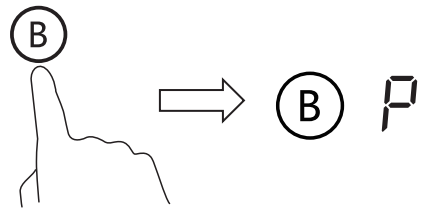
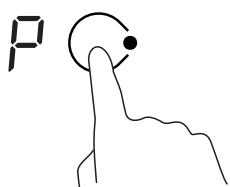
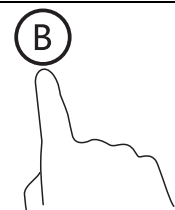
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (I) , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF (I) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


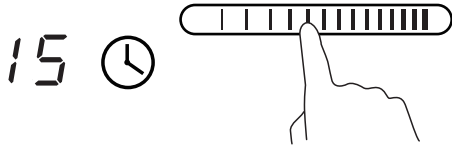

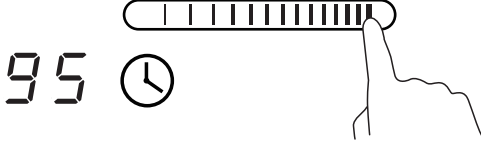
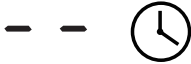
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

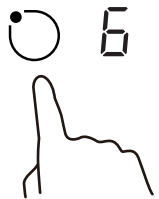
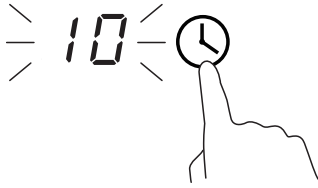
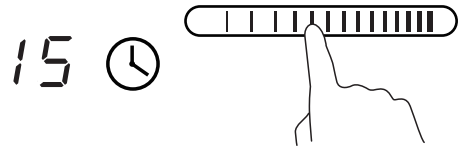
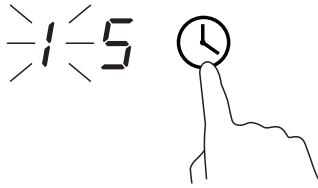
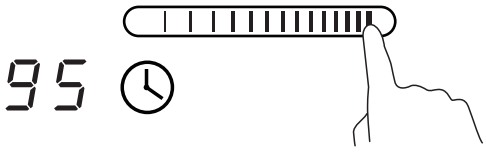


a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p>	
<p>In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch timer control again, the "1" will flash.</p>	
<p>Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	

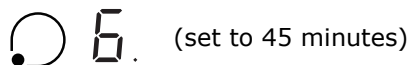
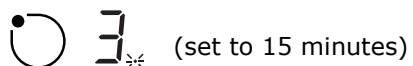


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:



Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

C) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



Touching the timer control, the indicator flash



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

3.3.6 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your

cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.
----------------------------------	--	--

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.

E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	

	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

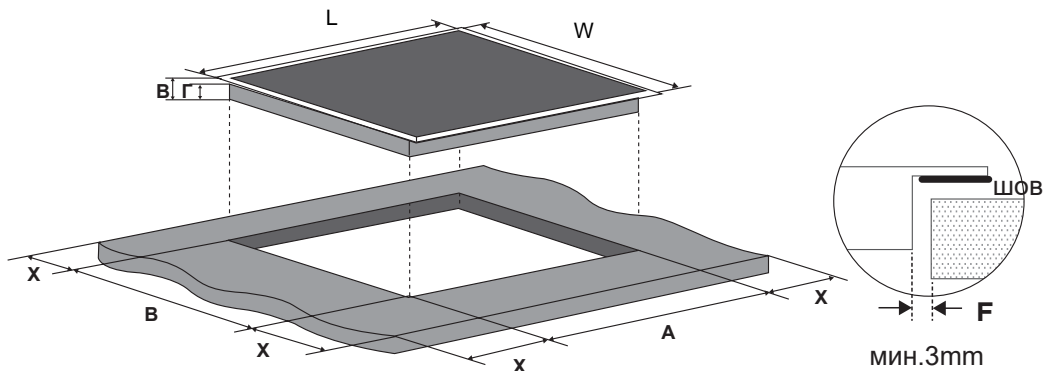
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

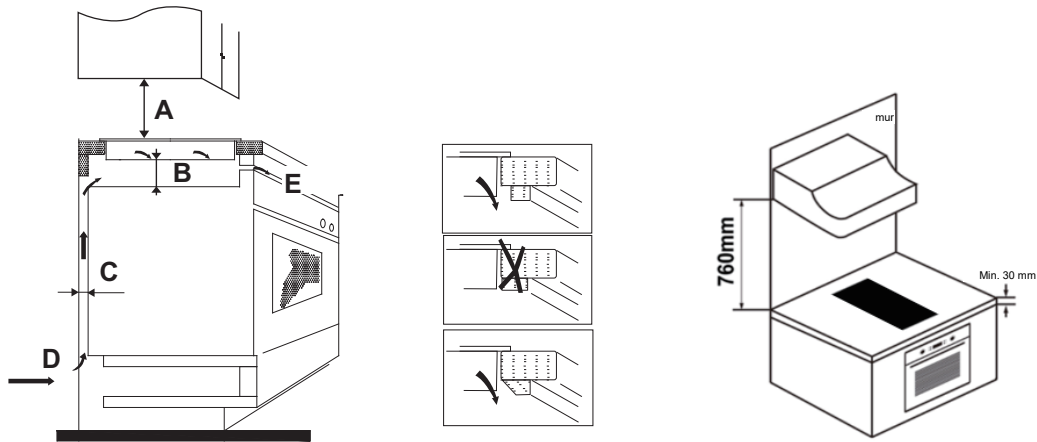


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



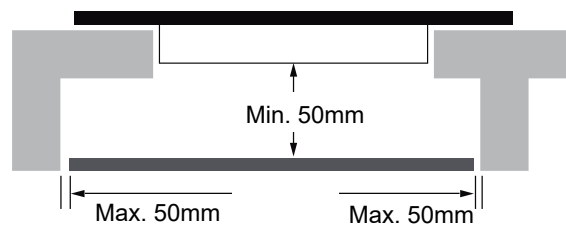
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 50mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.



- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

9.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

9.3 After installing the hob, make sure that

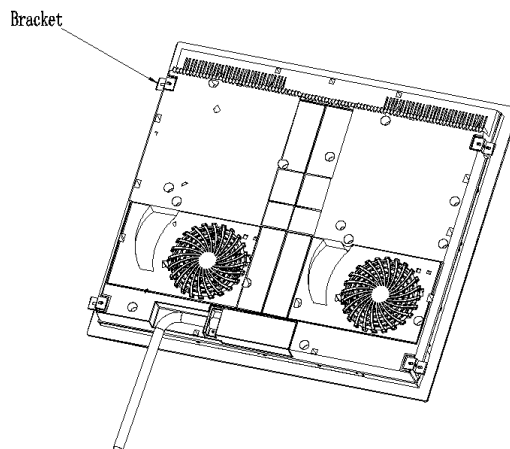
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

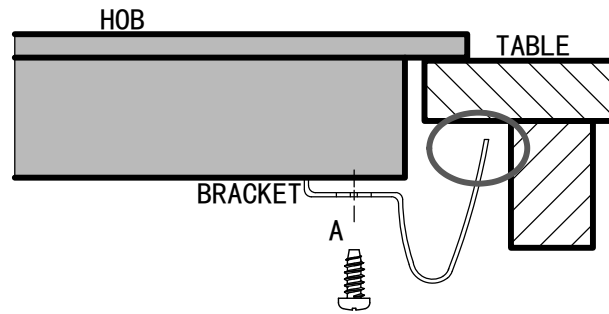
9.4 Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person! Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

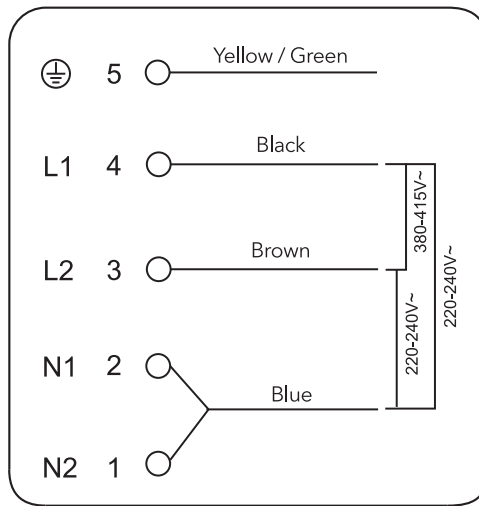
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

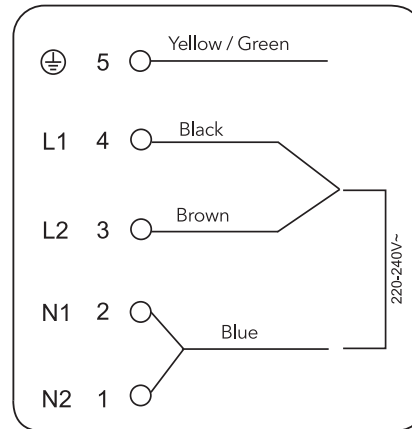
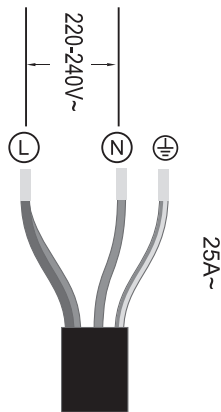
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



Correct disposal of this product

The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

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 Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha de 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.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO3 superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“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”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

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 Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha de 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.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO3 superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“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”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty 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 whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°Fh of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING 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 08 08

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 Corberó 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.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“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”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty 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 whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING 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 08 08

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 incluem 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 CaCO3 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