

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM3720W

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3720W

Manual de instruções

Modelo: CCIM3720W

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 Using the Boost function	13
3.3.4 Locking the Controls	13
3.3.5 Timer control	14
3.3.6 Default working times	15
4. Cooking Guidelines	16
4.1 Cooking Tips	16
4.1.1 Simmering, cooking rice	16
4.1.2 Searing steak	16
4.1.3 For stir-frying	16
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	17
6. Care and Cleaning	17
7. Hints and Tips	18
8. Failure Display and Inspection	19
9. Installation	21
9.1 Selection of installation equipment	21
9.2 Before installing the hob, make sure that	23
9.3 After installing the hob, make sure that	23
9.4 Before locating the fixing brackets	23
9.5 Adjusting the bracket position	23

9.6	Cautions.....	24
9.7	Connecting the hob to the mains power supply	24

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.

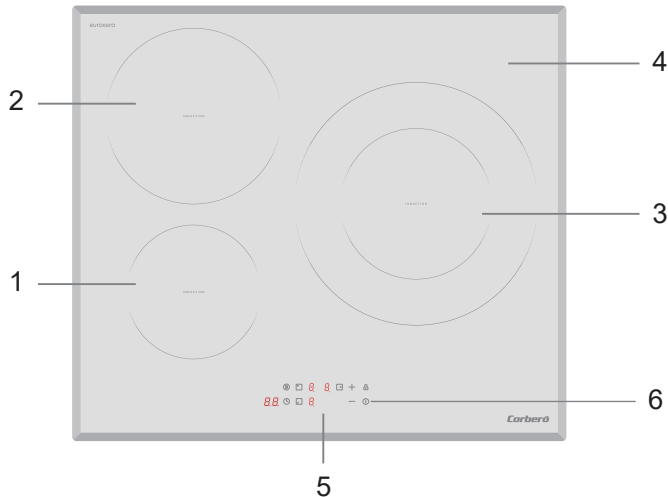
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

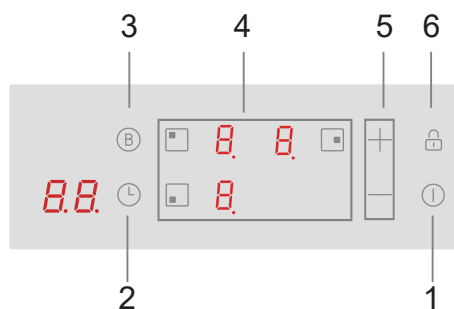
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. Max. 1300/1500W zone
- 2. Max. 2300/2600W zone
- 3. Max. 3000/3600W zone
- 4. Glass plate
- 5. Control panel
- 6. ON/OFF control

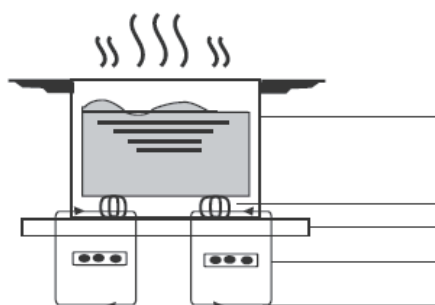
2.2 Control Panel



- 1. On/Off control
- 2. Timer control
- 3. Boost
- 4. Heating zone selection controls
- 5. Power / Timer regulating key
- 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

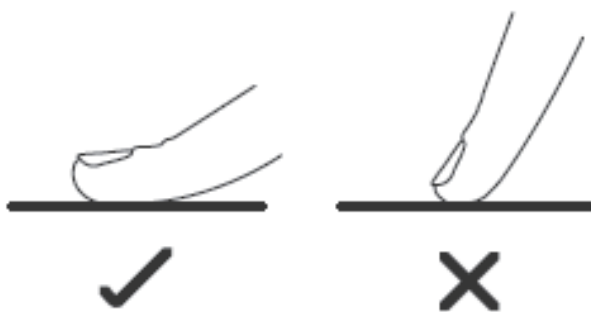
Cooking Hob	CCIM3720W
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

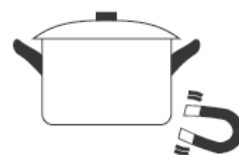
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin 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.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest



of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

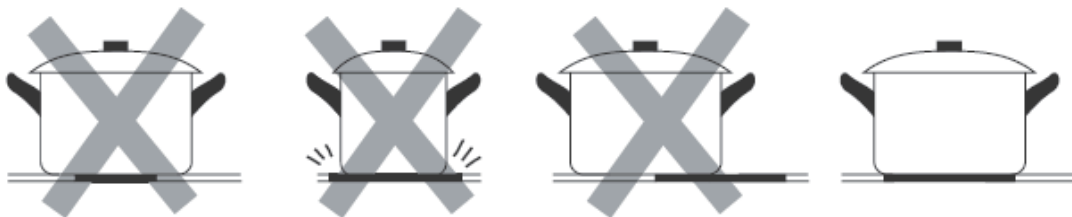
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



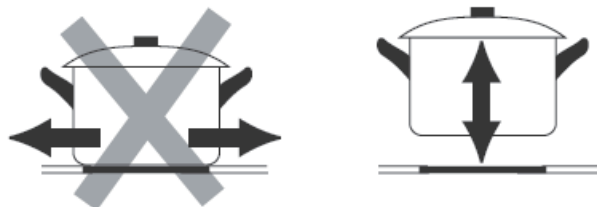
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

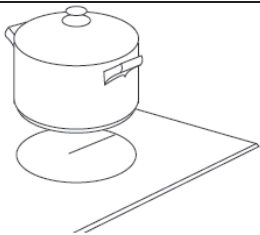
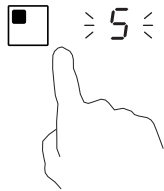


3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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.



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control ,and an indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • 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

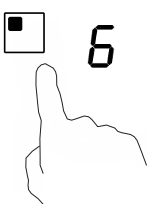
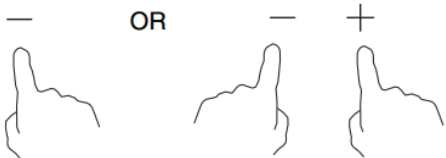
This means that:

- 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.

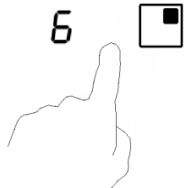
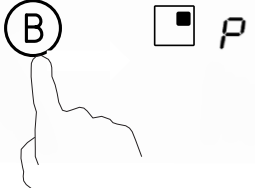
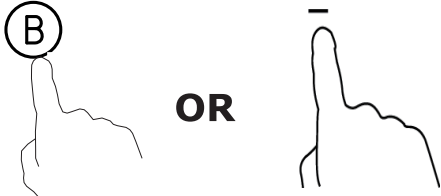
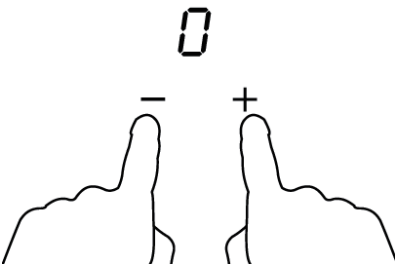
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	

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.	
---	---

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

- 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 ① , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① 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:

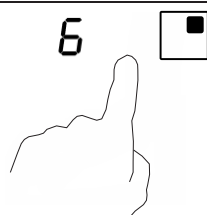
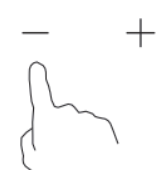
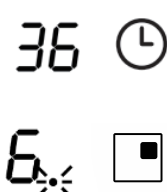
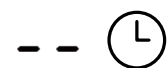
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)	
In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	



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.

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 flavoursome 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	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• 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)	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.	• 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	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: 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.	• 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	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.	• 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.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
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	Replace the power board.

	--open circuit.	
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>u</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

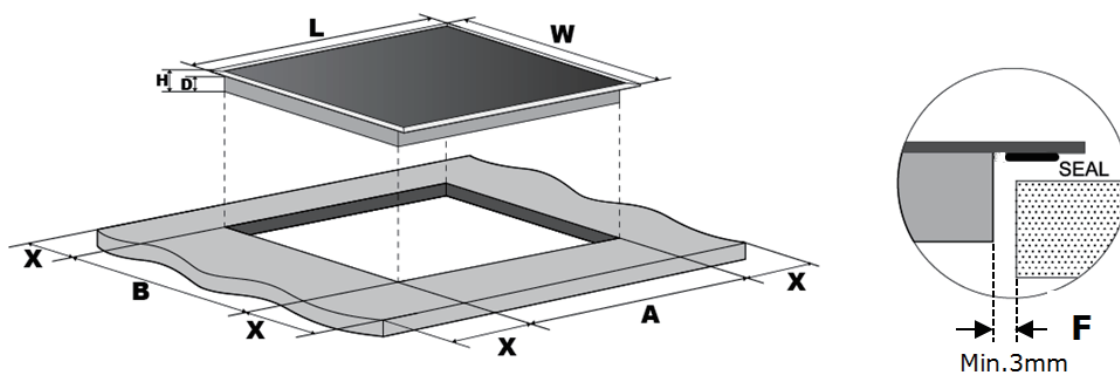
9.1 Selection of installation equipment

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.

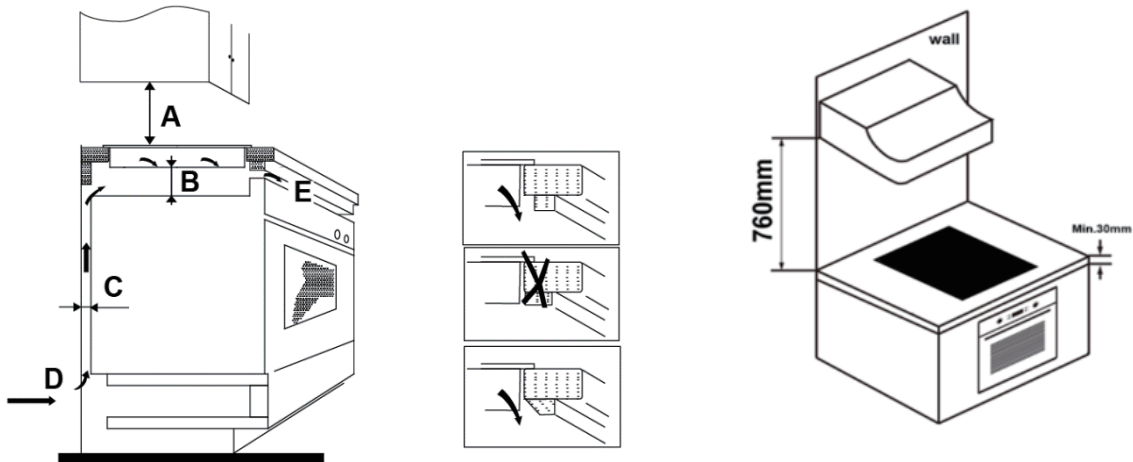


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



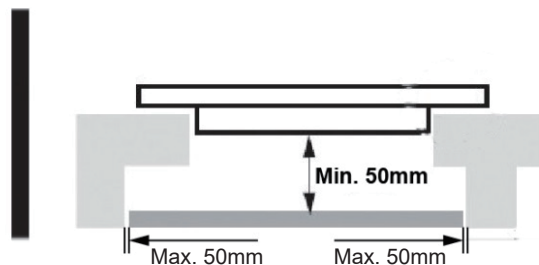
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

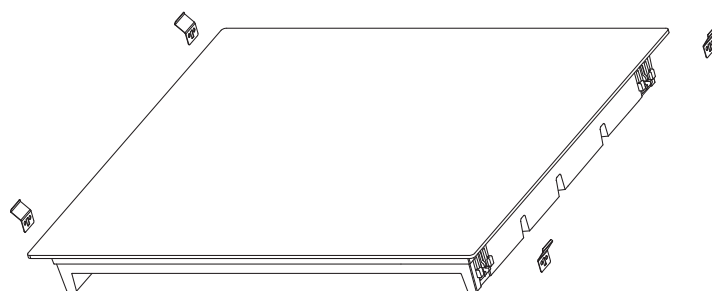
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The 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 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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



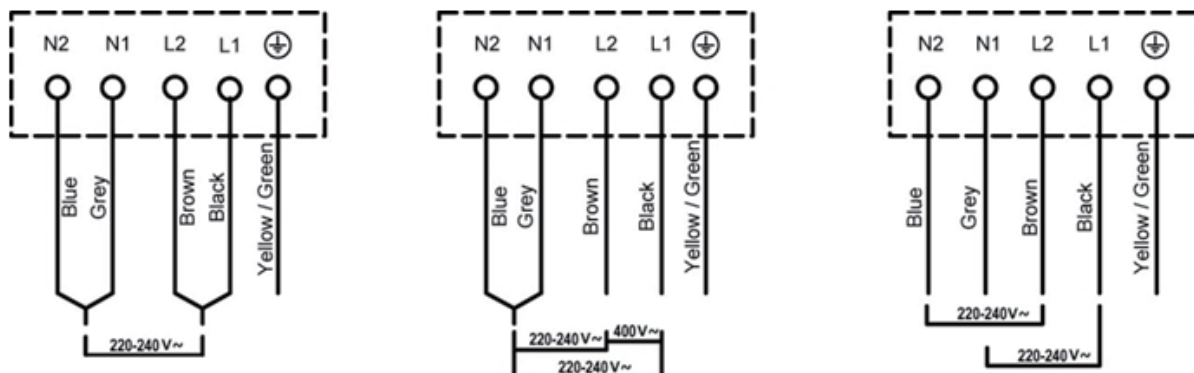
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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 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.

Product Fiche

EN

	Symbol	Value	Unit
Model		CCIM3720W	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		3 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 3:29.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:188.5 Zone 2:183.6 Zone 3:177.1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	183.1	Wh/kg

If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM3720W

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3720W

Manual de instruções

Modelo : CCIM3720W

Contenido

1. Introducción	4
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica	4
1.2.2 Riesgo de cortes	4
1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes	4
1.3 Funcionamiento y mantenimiento	5
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica	5
1.3.2 Riesgo para la salud	6
1.3.3 Riesgo por superficies calientes	6
1.3.4 Riesgo de cortes	6
1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes	6
2. Información del producto	8
2.1 Vista superior	8
2.2 Panel de control	8
2.3 Introducción a la cocina por inducción	9
2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción	9
2.5 Especificaciones técnicas	9
3. Funcionamiento de la cocina de inducción	9
3.1 Controles táctiles	9
3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados	10
3.3 Modo de empleo	11
3.3.1 Iniciar el cocinado	11
3.3.2 Finalizar el cocinado	11
3.3.3 Uso de la función Boost	12
3.3.4 Bloqueo de los mandos	13
3.3.5 Temporizador	14
3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados	16
4. Indicaciones sobre el cocinado	16
4.1 Consejos de cocinado	16
4.1.1 Cocinado a fuego lento, cocinar arroz	16
4.1.2 Cocinar un filete	16
4.1.3 Para sofreír	17
4.2 Detección de pequeños artículos	17
5. Niveles de temperatura	17
6. Cuidados y limpieza	17
7. Consejos y	18
8. Indicaciones de error y comprobaciones	19
9. Instalación	21
9.1 Selección del equipo de instalación	21
9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que	23
9.3 Después de la instalación de la cocina, asegúrese de que	23
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación	24
9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación	24
9.6 Precauciones	24

9.7	Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica	25
-----	---	----

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 Riesgo 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 incluso causar la muerte.

1.2.2 Riesgo 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 de seguridad importantes

- 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 a efectuar por el usuario no deben ser realizados 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 cocinado.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocinado debe ser supervisado. Los procesos de cocinado de corta duración deben supervisarse de forma continua.
- ADVERTENCIA: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- ADVERTENCIA: 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.

- ADVERTENCIA: 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 cocinado debe ser supervisado. Los procesos de cocinado de corta duración deben supervisarse de forma continua.

Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocinado.

- **ADVERTENCIA:** 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 Riesgo 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 Riesgo 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 Riesgo 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 cocinado 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 Riesgo 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 de seguridad importantes

- 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 cocinado 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 cocinado 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 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 bordes irregulares ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la placa de inducción, ya que podría rayarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa de cocinado, ya que podrían rayarla.
- 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.
- **ADVERTENCIA:** El aparato 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.

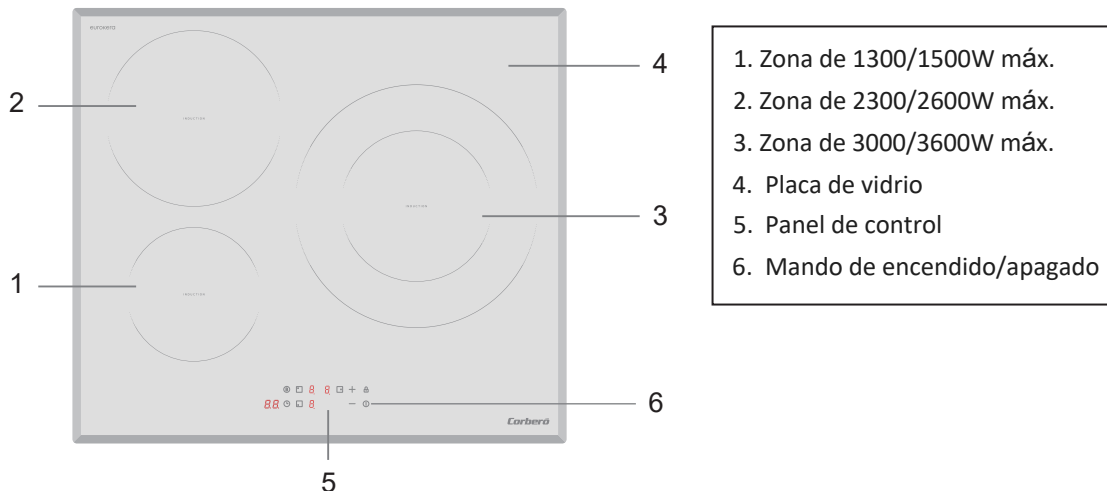
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para su instalación, lea la sección «Instalación».

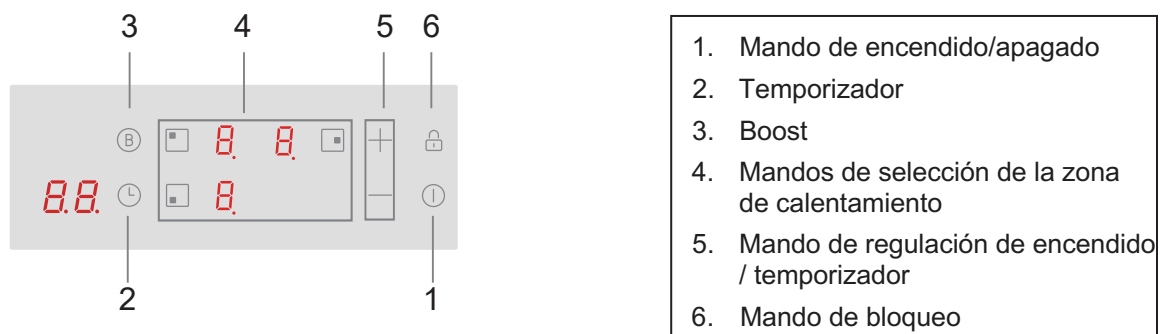
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

2. Información del producto

2.1 Vista superior

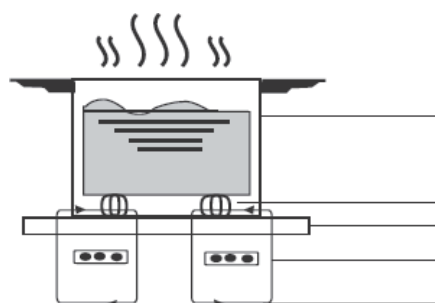


2.2 Panel de control



2.3 Introducción a la cocina por inducción

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 Especificaciones técnicas

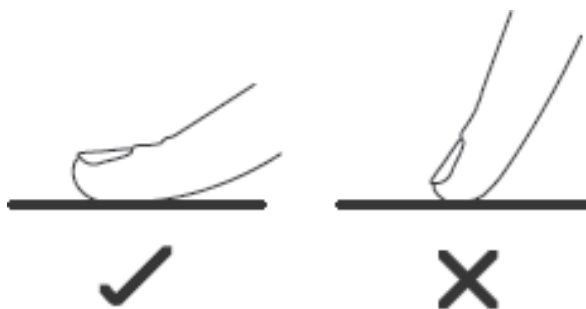
Cocina de inducción	CCIM3720W
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Dimensiones LargoxAnchoxAlto (mm)	590X520X62
Dimensiones empotrada AxB (mm)	560X490

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 Controles táctiles

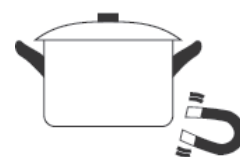
- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio 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 la cocina 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.
- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del recipiente, solo se calentará la zona ferromagnética, el resto de la base puede que no se caliente a una temperatura suficiente para el cocción.



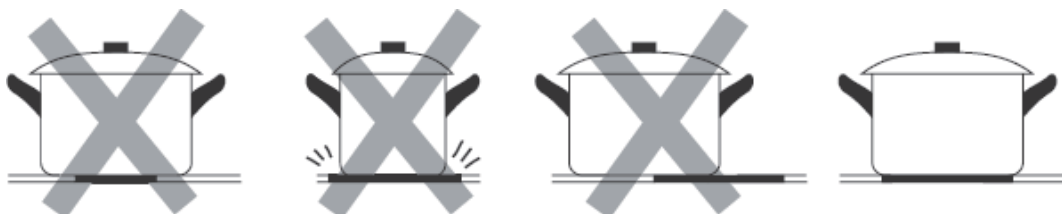
- Si el área ferromagnética no es homogénea, pero presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección del recipiente.
- Si la base del recipiente es similar a las ilustraciones siguientes, quizá no se detecte.



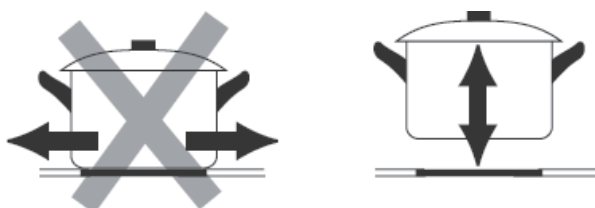
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



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 cocinado. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocinado 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 cocinado, 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 cocinado.



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

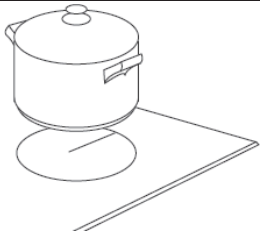
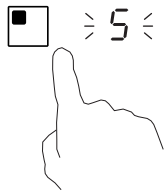


3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar el cocinado

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.



Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocinado que desee utilizar. • Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocinado estén limpias y secas.	
Pulse el mando de selección de una zona de cocinado; el indicador de al lado empezará a parpadear	
Seleccione un ajuste de calor pulsando el mando "-" o "+". • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante el cocinado.	

Si en la pantalla parpadea alternándose con el ajuste de temperatura

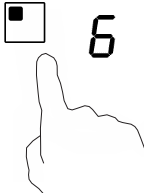
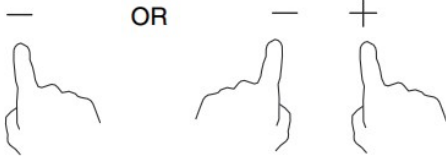
Esto significa que:

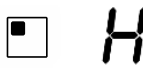
- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
- La olla o sartén no es adecuada para el cocinado por inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocinado.

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

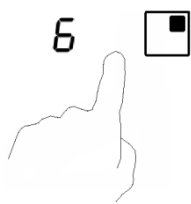
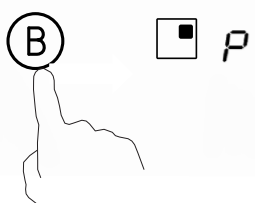
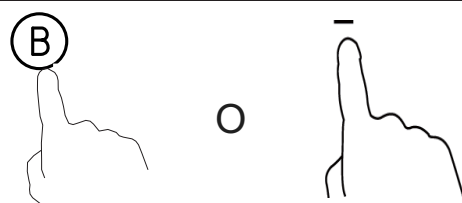
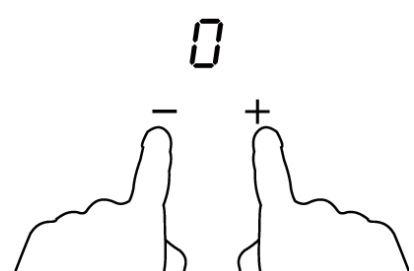
Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocinado, el indicador  se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

3.3.2 Finalizar el cocinado

Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar	
Apague la zona de cocinado reduciendo a "0" o pulsando los mandos "-" y "+" simultáneamente. Asegúrese de que el indicador muestre "0".	
Apague completamente la cocina pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	

Tenga cuidado con las superficies calientes La letra «H» en el indicador significa que esa zona de cocinado 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.	
--	---

3.3.3 Uso de la función Boost

Activar la función Boost	
Pulse el mando de selección de la zona de calentamiento.	
Pulse el mando "Boost" B, en la zona aparecerá "P" y la potencia alcanzará el máximo.	
Cancelar la función Boost	
Pulse el mando "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, después la zona de cocinado volverá a su ajuste original.	
Pulse los mandos "-" y "+" simultáneamente. La zona de cocinado se apagará y la función "Boost" se cancelará automáticamente.	

- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocinado.
- La zona de cocinado 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 cocinado).
- 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) ①, siempre podrá apagar la placa con el mando ON/OFF ① en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.5 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocinado cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocinado 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 cocinado:

Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: para poder usar la alarma recordatoria deberá haber activa una zona de cocinado, como mínimo.	
Mando táctil del temporizador. El indicador recordatorio empezará a parpadear y aparecerá "10" en el indicador del temporizador.	
Programe el tiempo pulsando el mando "-" o "+" del temporizador Consejo: Pulse el mando "-" o "+" del temporizador una vez para reducir o aumentar 1 minuto. Pulse y mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar 10 minutos.	
Pulsando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y aparecerá "00" en la indicación de minutos.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.	
Se emitirá una señal acústica durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando haya finalizado el tiempo ajustado.	

b) Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocinado

Configurar una zona	
Pulse el mando de selección de la zona de cocinado que desee configurar. (p. ej. zona 3#)	
Poco después, pulse el mando táctil del temporizador, el indicador recordatorio de advertencia empezará a parpadear y aparecerá "10" en el indicador del temporizador.	
Programe el tiempo pulsando el mando o control del temporizador Consejo: Pulse el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar 1 minuto. Pulse y mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar 10 minutos.	
Pulsando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "00" aparecerá en la indicación de minutos.	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente.	



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

Las ilustraciones mostradas anteriormente son solo como referencia y prevalecerá el producto final.

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 un cocinado. 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 el cocinado



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 cocinado y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- 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 el cocinado. El tiempo exacto de cocinado 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 cocinado, 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 Para 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 cocinado 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 calor	Sostenibilidad
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• 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).	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).	• Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de «superficie caliente», ¡pero la zona de cocinado 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.

Vertidos durante ebullición, salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos.	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para placas de vidrio de inducción, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 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 anteriores de «Limpieza diaria de la placa».	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira 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.
Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	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.	• 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	Causas posibles	Solución
La placa de cocinado por inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	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.
Los mandos táctiles no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de su placa de inducción".
Los mandos táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los mandos.	Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos.

Aparecen rayaduras 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 inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocinado.
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 cocinado 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 cocinado.
La cocina de inducción o una zona de cocinado 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 de cocinado).	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 vitrocerámica- circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa vitrocerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica- cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa vitrocerámica	

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 normal. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe que el ventilador funcione sin problemas; si no, reemplácelo.
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. Reemplace la tarjeta de alimentación o la tarjeta de visualización.

2) Errores y soluciones específicas

Error	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando el aparato está enchufado.	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 conectadas.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación accesoria.	
	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 o la salida de aire pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún error con el ventilador.	Compruebe que el ventilador funcione sin problemas; si no, reemplácelo.	
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El calentamiento de para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "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 de calentamiento del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona)	La tarjeta de alimentación y la de visualización tienen un fallo de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de visualización	Reemplace la tarjeta de	

indican “u” en la pantalla.	de la parte que comunica está dañada.	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

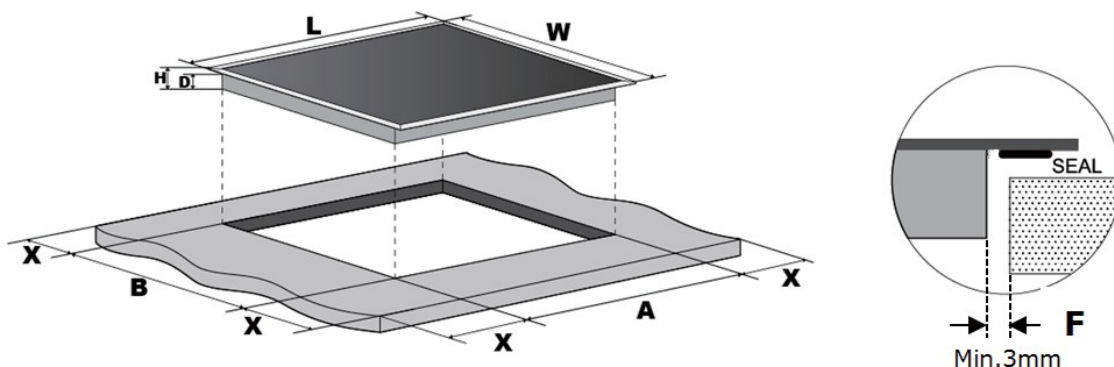
9.1 Selección del equipo de instalación

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.

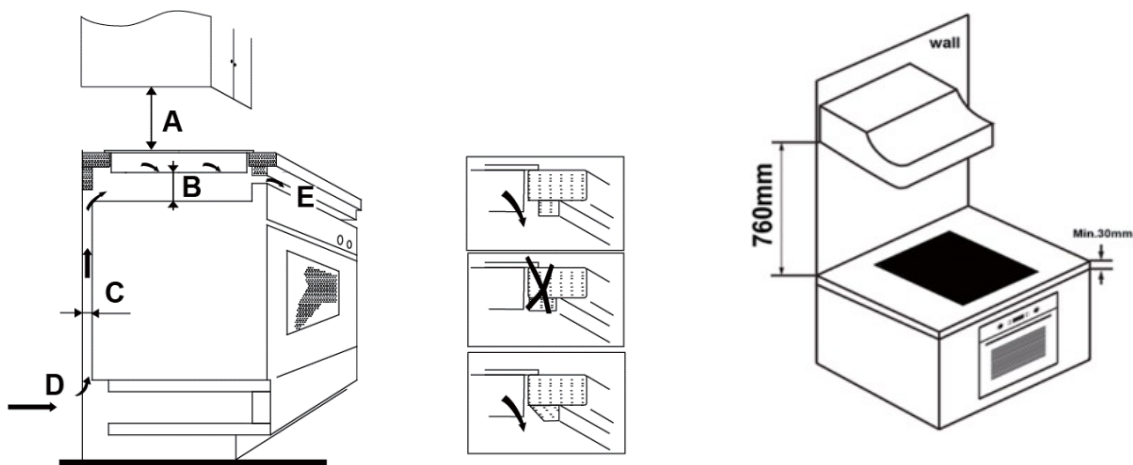


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	3 min.
				+ 1	+ 1		

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



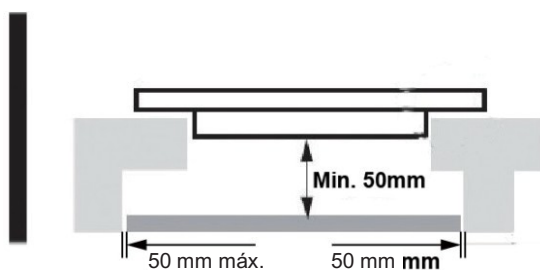
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocinado y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: 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 cocinado, 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 cocinado. 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 la instalación de la cocina, 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.

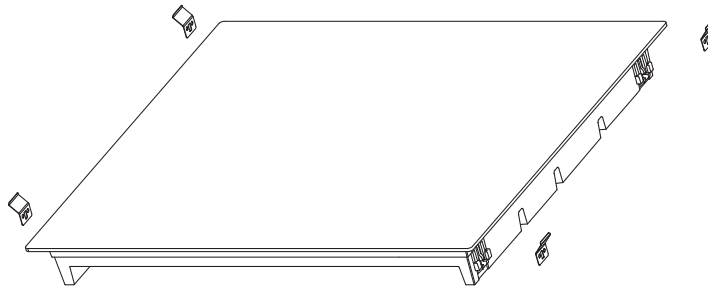
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación:

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 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.



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 cocina 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.

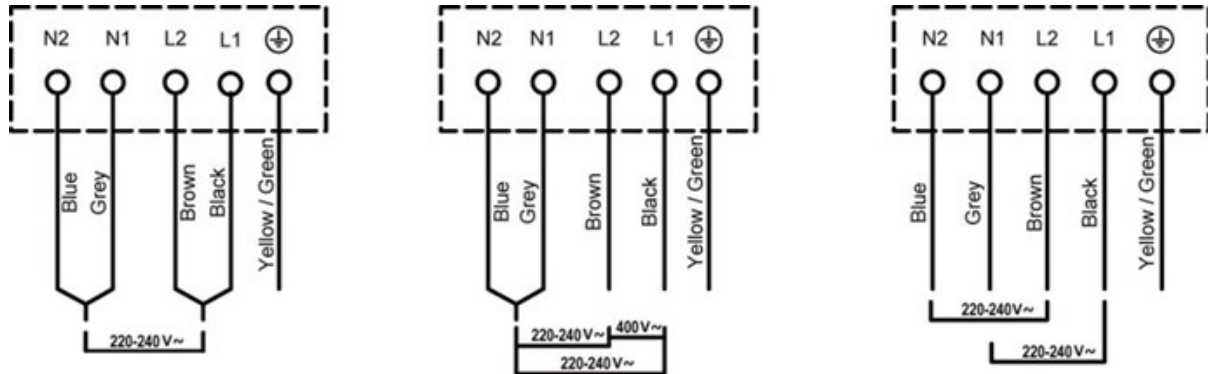
3. Todas las secciones del cableado de alimentación eléctrica pueden soportar la potencia especificada en la placa de características nominales.

Para conectar la cocina 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 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 cocinado 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.

	Símbolo	Valor	Unidad
Modelo		CCIM3720W	
Tipo de Placa		Placa de encastre	
Numero de Fuegos		3 zonas	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeada a los 5mm	Ø	Zona 1:16.0 Zona 2:21.0 Zona 3:29.0	cm
Consumo energético por zona o superficie de cocción calculado por kg	EC electric cooking	Zona 1:188.5 Zona 2:183.6 Zona 3:177.1	Wh/kg
Consumo de energía total calculado por kg.	EC electric hob	183.1	Wh/kg

Si no se realiza ninguna operación después de encender la placa de cocina, ésta cambiará automáticamente al modo apagado después de 1 minuto, y el consumo energético será de 0,5 W en modo apagado.

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM3720W

INDUÇÃO 3 BOCAS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3720W

Manual de instruções

Modelo : CCIM3720W

Conteúdo

1. Introdução	3
1.1 Avisos de segurança	3
1.2 Instalação	3
1.2.1 Risco de choque elétrico	3
1.2.2 Risco de cortes	3
1.2.3 Instruções de segurança importantes	3
1.3 Funcionamento e manutenção	5
1.3.1 Risco de choque elétrico	5
1.3.2 Risco para a saúde	6
1.3.3 Risco de superfícies quentes	6
1.3.4 Risco de cortes	6
1.3.5 Instruções de segurança importantes	6
2. Informações sobre o produto	9
2.1 Vista superior	9
2.2 Painel de controlo	9
2.3 Introdução à cozedura por indução	10
2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução	10
2.5 Especificações técnicas	10
3. Funcionamento da placa de indução	10
3.1 Controlos tácteis	10
3.2 Escolher o utensílio de cozinha certo	10
3.3 Instruções de utilização	11
3.3.1 Comece a cozinhar	11
3.3.2 Termine de cozinhar	12
3.3.3 Utilização da função Boost	13
3.3.4 Bloqueio dos comandos	13
3.3.5 Temporizador	14
3.3.6 Tempos de funcionamento predefinidos	15
4. Instruções de cozedura	16
4.1 Conselhos para cozinhar	16
4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz	16
4.1.2 Cozinhar um bife	16
4.1.3 Para fritar	17
4.2 Detecção de pequenos objetos	17
5. Níveis de temperatura	17
6. Cuidados e limpeza	17
7. conselhos e	18
8. Mensagens de erro e verificações	20
9. Instalação	22
9.1 Seleção do equipamento de instalação	22
9.2 Antes de instalar a placa, certifique-se de que	24
9.3 Após a instalação do fogão, certifique-se de que	24
9.4 Antes de instalar os suportes de fixação	24
9.5 Ajuste da posição dos suportes de fixação	24
9.6 Precauções	25
9.7 Ligar o fogão à alimentação elétrica	25

Introdução

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é muito importante para nós. Por favor, leia estas informações antes de utilizar a placa de fogão.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede elétrica antes de efetuar qualquer trabalho de manutenção.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As modificações no sistema de cablagem elétrica só devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em eletrocussão ou mesmo em morte.

1.2.2 Risco de cortes

- Tenha cuidado, pois as arestas do painel são afiadas.
- Se não tiver cuidado, pode provocar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não coloque materiais ou produtos combustíveis sobre este aparelho em nenhum momento.
- Forneça este manual à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois isso pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar qualquer perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor que permita desligar completamente a alimentação elétrica principal.
- A não instalação correta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou direito de reclamação.
- 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, exceto se tiverem recebido

supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de assistência autorizado, de modo a evitar qualquer risco.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Certifique-se de que as crianças não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- Atenção: Se a superfície apresentar fissuras, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, uma vez que as superfícies vitrocerâmicas ou materiais semelhantes são eletricamente isolantes.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- Nunca deixe objetos metálicos (como utensílios de cozinha) ou panelas vazias sobre a placa, pois podem aquecer muito rapidamente.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a placa de cozedura.
- Após a utilização, desligue o elemento de placa com o seu controlo e não confie no detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou qualquer sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: Não guarde nada nas superfícies de cozedura.
- CUIDADO: O processo de cozedura deve ser monitorizado. Os processos de cozedura curtos devem ser monitorizados continuamente.
- AVISO: Cozinhar sem vigilância com óleo ou gordura pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- AVISO: Durante a utilização, a câmara de cozimento e as áreas acessíveis ficam quentes.

Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do forno, exceto se estiverem sob a supervisão constante de um adulto.

- AVISO: Cozinhar sem supervisão com óleo ou gordura pode ser perigoso e provocar um incêndio.

NUNCA tente apagar um incêndio com água: primeiro desligue o aparelho e depois cubra as chamas com uma cobertura ou um cobertor antifogo, por exemplo.

CUIDADO: O processo de cozedura deve ser monitorizado. Os processos de cozedura curtos devem ser monitorizados continuamente.

Perigo de incêndio: Não guarde nada sobre as superfícies de cozedura.

- ATENÇÃO: Utilize apenas os protetores de placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou recomendados pelo fabricante do aparelho de cozinha nas instruções de utilização como adequados ou incorporados no aparelho. A utilização de protetores inadequados pode

provocar acidentes.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Risco de choque elétrico

- Não cozinhe na placa de cozedura se a sua superfície estiver partida ou rachada. Neste caso, desligue imediatamente a placa da rede elétrica (através da tomada de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa da tomada de parede antes de a limpar ou de efetuar qualquer manutenção.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em eletrocussão ou morte.

1.3.2 Risco para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (por exemplo, bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizarem este dispositivo para garantir que esses implantes não serão afetados pelo campo magnético.
- O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte.

1.3.3 Risco de superfícies quentes

- Durante o funcionamento, as áreas acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, o seu vestuário ou outros utensílios que não sejam os adequados para cozinhar entrem em contacto com a placa de indução até que a sua superfície arrefeça.
- Mantenha as crianças afastadas deste aparelho.
- As pegas do tacho podem estar demasiado quentes ao toque. Certifique-se de que as pegas das panelas não estão por cima de superfícies de cozedura quentes. Mantenha as pegas das panelas fora do alcance das crianças.
- Se não seguir estas instruções, pode sofrer queimaduras ou escaldões.

1.3.4 Risco de cortes

- Tenha cuidado ao remover uma proteção do raspador, pois a lâmina do raspador é muito afiada. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o em segurança e fora do alcance das crianças.
- Se não tiver cuidado, pode provocar ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado. Os derrames durante a fervura podem provocar fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios em cima do aparelho.
- Nunca coloque ou deixe objetos magnetizáveis (como cartões de crédito ou cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (como computadores ou leitores de mp3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo magnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (ou seja, com os comandos tácteis). Não confie apenas na função de deteção de recipientes para desligar as zonas de cozedura quando retira os recipientes das mesmas.
- Não permita que as crianças brinquem, se sentem ou subam para cima do aparelho.
- Não guarde objetos de interesse para as crianças nos

armários por cima do aparelho. Se as crianças subirem para a placa de cozedura, podem ocorrer acidentes graves.

- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância na zona onde o fogão está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser acompanhadas por uma pessoa competente para as ensinar a utilizar o aparelho. Esta pessoa deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si ou para o ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Qualquer outro serviço de assistência deve ser efetuado por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a placa de cozedura.
- Nunca se apoie na placa de fogão.
- Não utilize panelas ou frigideiras com bordos irregulares nem arraste panelas ou frigideiras sobre a superfície da placa de indução, pois pode riscá-la.
- Não utilize esfregões ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a superfície da placa de cozinhar, pois podem riscá-la.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa e em aplicações semelhantes, tais como: - áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; - casas de campo; - por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais; - ambientes do tipo pensão.
- AVISO: O aparelho e as suas zonas acessíveis aquecem durante a utilização.
- Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do forno, exceto se estiverem sob a supervisão constante de um adulto.

Parabéns pela aquisição da sua nova placa de indução.

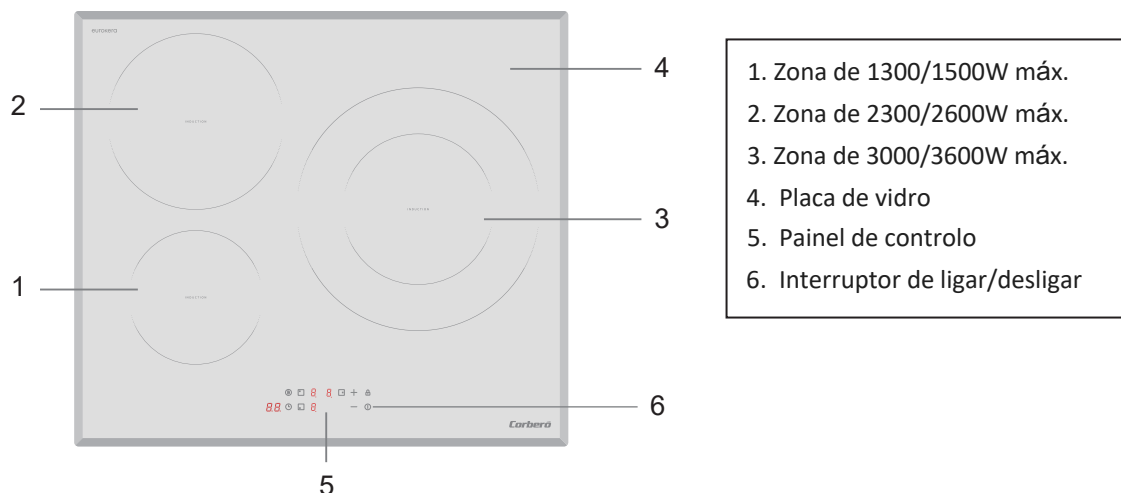
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste manual de instruções e de instalação para compreender plenamente a forma de a instalar e utilizar corretamente.

Para a instalação, leia a secção "Instalação".

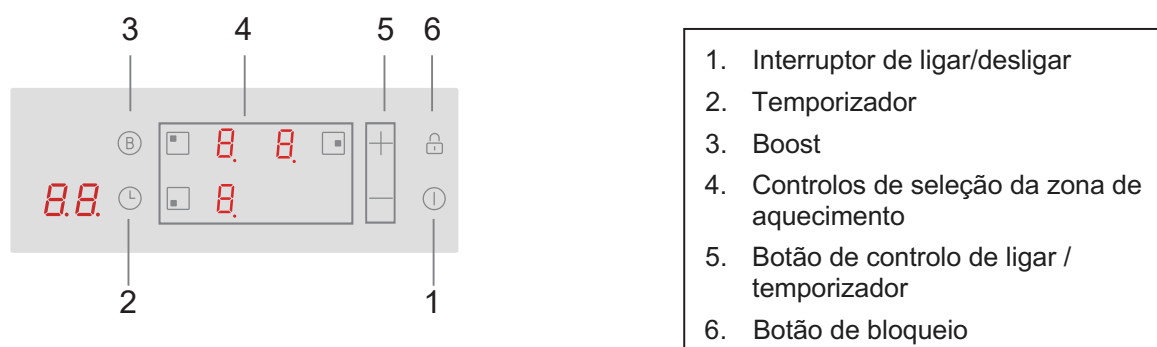
Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este manual de instruções e de instalação para referência futura.

Informações sobre o produto

2.1 Vista superior

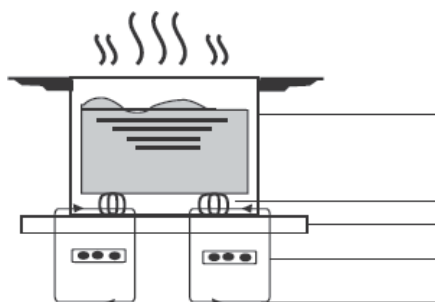


2.2 Painel de controlo



2.3 Introdução à cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e económica. Funciona com base em vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente no recipiente, em vez de calor indireto gerado na superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque é aquecido pelo recipiente quente.



Recipiente de ferro

circuito magnético
placa vitrocerâmica
bobina de indução
correntes induzidas

2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução

- Leia este manual prestando especial atenção à secção "Avisos de segurança".
- Retire a eventual película protetora que ainda se encontra na placa de indução.

2.5 Especificações técnicas

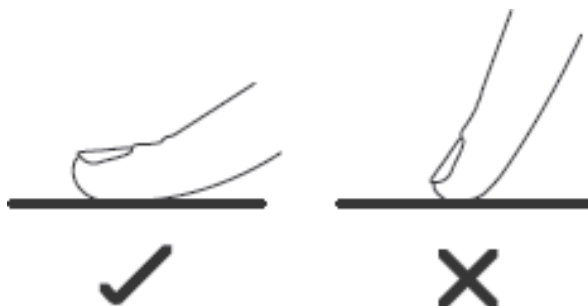
Fogão de indução	CCIM3720W
Zonas de cozedura	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	7200 W
Dimensões CxLxA (mm)	590X520X62
Dimensões embutido AxB (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente por melhorar os nossos produtos, as especificações e os desenhos podem ser alterados sem aviso prévio.

3. Funcionamento do fogão de indução

3.1 Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não precisa de exercer pressão.
- Utilize a base dos dedos, não as pontas dos dedos.
- Ouvirá um ligeiro sinal sonoro sempre que for detetado um contacto.
- Certifique-se de que os comandos estão sempre limpos e secos e não estão cobertos por quaisquer objetos (por exemplo, utensílios ou panos), pois mesmo uma fina camada de água pode dificultar a sua utilização.



3.2 Escolher os utensílios de cozinha certos

-  Utilize apenas panelas e frigideiras com uma base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior do utensílio de cozinha.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado fazendo um teste com um íman. Aproxime um íman da base do utensílio de cozinha; se for atraído, o utensílio de cozinha é adequado para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Deite um pouco de água no utensílio a testar.
 2. Se o símbolo  não estiver a piscar no visor e a água estiver a aquecer, isso significa que o aparelho é adequado.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente o fundo da frigideira, só a zona ferromagnética será aquecida, podendo o resto do fundo não ser aquecido a uma temperatura suficiente para cozinhar.



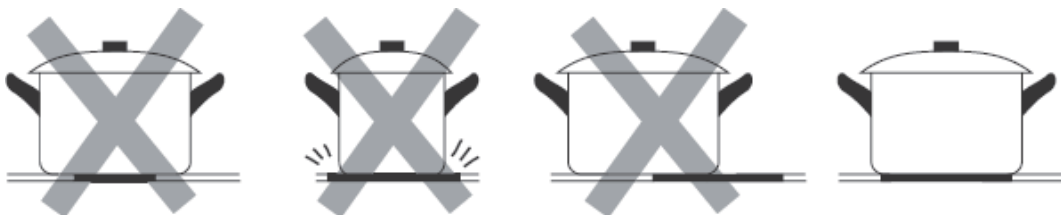
- Se a zona ferromagnética não for homogénea e incluir outros materiais, como o alumínio, tal pode afetar o aquecimento e a deteção do recipiente.
- Se a base do recipiente for semelhante à das ilustrações abaixo, pode não ser detetada.



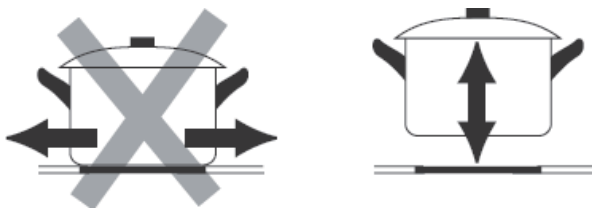
Não utilize panelas e frigideiras com arestas irregulares ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela ou da frigideira é lisa, assenta horizontalmente na placa e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize frigideiras ou panelas com um diâmetro de base do mesmo tamanho que a zona de cozedura selecionada. Se utilizar uma frigideira ligeiramente mais larga, a energia será utilizada com a máxima eficácia. Se for mais pequena do que a zona de cozedura, o rendimento pode ser inferior ao esperado. As panelas e frigideiras com menos de 140 mm podem não ser detetados pela placa de cozedura. Coloque sempre a panela ou a frigideira no centro da zona de cozedura.



Para retirar a panela ou a frigideira, levante-o em vez de o fazer deslizar, pois pode riscar o vidro.

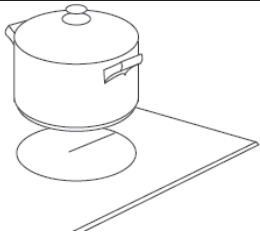
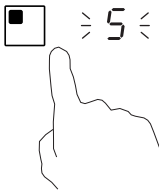


3.3 Instruções de utilização

3.3.1 Começar a cozinhar

Prima o botão on/off. Quando a placa de indução estiver ligada, ouve-se um sinal sonoro e todos os indicadores mostram "- " ou "- - ", indicando que a placa de indução foi ligada no modo de espera.



Coloque uma panela ou uma frigideira adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela ou da frigideira e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
Pressione o botão de seleção de uma zona de cozedura; o indicador ao lado da zona começa a piscar.	
Selecione uma regulação de calor premindo o botão "-" ou "+". • Se não escolher nenhuma temperatura no espaço de um minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente e tem de recomençar a partir do passo 1. • Pode alterar o nível de temperatura em qualquer altura durante a cozedura.	

Se o ecrã piscar alternando com a definição da temperatura

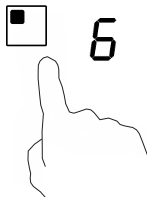
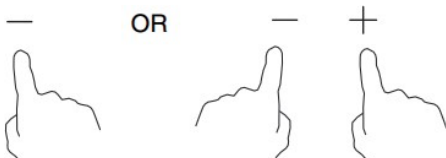
Isto significa que:

- Colocou a panela ou frigideira na zona errada, ou
- A panela ou frigideira não é adequada para cozinhar por indução, ou
- A panela ou frigideira são demasiado pequenas ou não estão bem centradas na zona de cozedura.

Não será gerado qualquer calor se não houver uma panela ou frigideira adequadas na zona de cozedura.

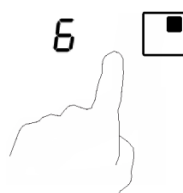
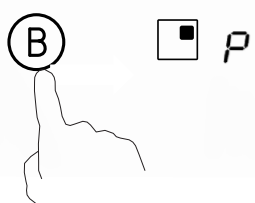
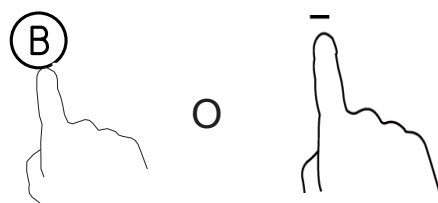
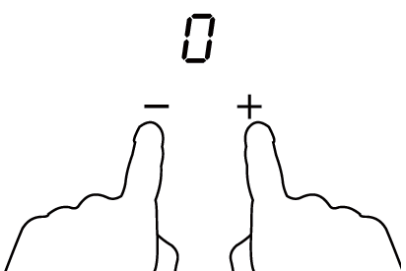
Se não tiver colocado uma panela ou uma frigideira adequada na zona de cozedura, o indicador " " desliga-se automaticamente após 1 minuto.

3.3.2 Terminar de cozinhar

Prima o botão de seleção da zona que pretende desligar.	
Desligue a zona de cozedura reduzindo para "0" ou premindo simultaneamente os comandos "-" e "+". Certifique-se de que o indicador indica "0".	
Desligue completamente o fogão premindo o botão ON/OFF.	

Tenha cuidado com as superfícies quentes A letra "H" no indicador significa que esta zona de cozedura ainda está quente; desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Para poupar energia, pode utilizar a zona ainda quente para aquecer outras panelas ou frigideiras.	
--	---

3.3.3 Utilizar a função Boost

Ativar a função Boost	
Prima o botão de seleção da zona de aquecimento.	
Prima o botão "Boost" B aparecerá na zona "P" e a potência atingirá o máximo.	
Cancelar a função Boost	
Pressione o botão "Boost" ou o botão "-" para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura voltará à sua configuração original.	
Prima simultaneamente os comandos "-" e "+". A zona de cozedura desliga-se e a função "Boost" é automaticamente anulada.	

- Esta função pode ser utilizada em qualquer zona de cozedura.
- A zona de cozedura regressa ao nível de temperatura inicial após 5 minutos.
- Se a definição de temperatura original era 0, voltará a 9 após 5 minutos.

3.3.4 Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos estão desativados, exceto o interruptor ON/OFF.

Para bloquear os comandos	
Prima o botão de bloqueio	O indicador do temporizador apresentará "Lo".
Para desbloquear os comandos	
Prima e mantenha premido o botão de bloqueio durante algum tempo.	



Quando o painel está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o controlo ON/OFF①, pode sempre desligar o painel com o controlo ON/OFF① em caso de emergência, mas para realizar qualquer outra ação deve primeiro desbloquear o painel.

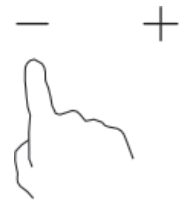
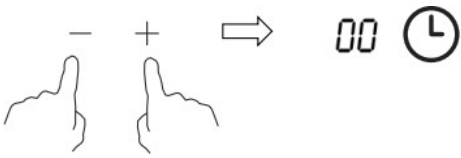
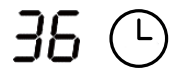
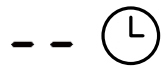
3.3.5 Temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas:

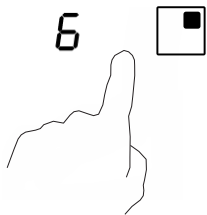
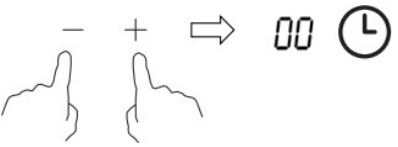
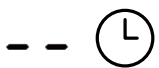
- Pode utilizá-lo como um alarme de lembrete, caso em que não desligará automaticamente a zona de cozedura quando o tempo especificado tiver decorrido.
- Pode programá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo especificado tiver decorrido. O tempo máximo do temporizador é de 99 minutos.

a) Utilizar o temporizador como um alarme de lembrete

Se não estiver selecionada nenhuma zona de cozedura:

Certifique-se de que o fogão está ligado. Nota: É necessário que pelo menos uma zona de cozedura esteja ativa para que possa utilizar o alarme de lembrete.	
Controlo tátil do temporizador. O indicador de lembrete começará a piscar e "10" aparecerá no ecrã do temporizador.	
Acerte a hora premindo o botão "-" ou "+" no temporizador. Sugestão: Prima o botão "-" ou "+" no temporizador. uma vez para reduzir ou aumentar em 1 minuto. Prima e mantenha premido o botão "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.	
Ao premir simultaneamente "-" e "+", o temporizador é cancelado e "00" aparece no visor dos minutos.	
Uma vez definido o tempo, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o temporizador pisca durante 5 segundos.	
Um sinal acústico soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "--" quando o tempo definido tiver decorrido.	

b) Programar o temporizador para desligar uma ou várias zonas de cozedura

Configurar uma zona	
Pressione o botão de seleção da zona de cozedura que pretende definir (por exemplo, zona 3#).	
Pouco depois, prima o controlo tátil do temporizador, o indicador de aviso começará a piscar e "10" aparecerá no visor do temporizador.	
Defina a hora premindo o botão ou o controlo do temporizador Sugestão: Prima o botão "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar 1 minuto. Prima e mantenha premido o botão "-" ou "+" do temporizador para reduzir ou aumentar em 10 minutos.	
Ao premir simultaneamente "-" e "+", o temporizador é cancelado e "00" aparece no visor dos minutos.	
Uma vez definido o tempo, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante e o temporizador pisca durante 5 segundos. NOTA: Um ponto vermelho acende-se junto ao indicador do nível de potência para mostrar que a zona foi selecionada.	
Depois de decorrido o tempo especificado, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.	



As zonas de cozedura anteriormente ativadas continuam a funcionar.

As ilustrações acima indicadas servem apenas de referência, prevalecendo o produto final.

3.3.6 Tempos de funcionamento predefinidos

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga automaticamente a placa se se esquecer de a desligar durante a cozedura. O quadro seguinte indica-lhe os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando retira a panela ou a frigideira, a placa de indução para imediatamente de funcionar e desliga-se após 2 minutos.



As pessoas que utilizam um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem este aparelho.

4. Instruções de cozedura



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo ou a gordura aquecem rapidamente, especialmente quando utiliza a função PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem incendiar-se, o que representa um grave risco de incêndio.

4.1 Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura nessa zona.
- Se utilizar uma tampa, reterá melhor o calor, reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar a uma temperatura elevada e reduza a temperatura quando os alimentos atingirem uma temperatura uniforme.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

- A cozedura em lume brando é feita abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas começam a subir à superfície do líquido. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demasiado os alimentos. Os molhos à base de ovos e de farinha também devem ser preparados abaixo do ponto de ebulição.
- Alguns tipos de cozedura, incluindo o arroz pelo método de absorção, podem necessitar de uma regulação superior à regulação mais baixa para cozinhar corretamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Cozinhar um bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Ponha a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Aplique óleo em ambos os lados do bife com um pincel. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira.
4. Vire a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura da carne e do ponto de cozedura pretendido. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para verificar o grau de cozedura; quanto mais firme, mais "pronto" está.
5. Deixe a carne repousar durante alguns minutos antes de a servir para a tornar mais tenra.

4.1.3 Para fritar

1. Escolha um wok de fundo plano adequado para cozinhar por indução.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. A fritura deve ser rápida. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aqueça a frigideira por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Coza primeiro a carne, reserve e mantenha quente.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, regule a zona de cozedura para uma posição mais baixa, volte a colocar a carne e adicione o molho.
6. Mexa os ingredientes cuidadosamente, para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato.

4.2 Detecção de pequenos objetos

Se deixar uma panela ou uma frigideira não magnética ou inadequada (por exemplo, de alumínio) ou qualquer outro utensílio pequeno (por exemplo, faca, colher ou garfo) na placa de indução, esta entra automaticamente em modo de espera após 1 minuto. A ventoinha continuará a arrefecer a placa de indução durante mais um minuto.

5. Níveis de temperatura

Os seguintes níveis de temperatura devem ser considerados apenas como uma recomendação. O nível exato dependerá de vários fatores, como o tipo de panela ou frigideira, a quantidade de alimentos que está a preparar, etc. Experimente a placa de indução para determinar os níveis de temperatura que melhor se adaptam às suas preferências.

Nível de calor	Sustentabilidade
1 - 2	• Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos • Derreter chocolate, manteiga ou alimentos que possam arder rapidamente • Cozinhar/ferver • Aquecer lentamente
3 - 4	• Reaquecer • Cozinhar/ferver • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Refogado • Cozinhar massa
9	• Saltear • Dourar a carne • Aquecer a sopa até ao ponto de ebulição • Ferver água

6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida, etc.) salpicos que não sejam de produtos doces derretidos).	1. Desligue a placa com o botão OFF. 2. Aplique um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda está ligeiramente quente (sem queimar!). 3. Enxague e seque com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar a placa de cozedura com o botão ON.	• Quando o fogão está desligado, o indicador não apresenta o símbolo de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Os esfregões de metal, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza fortes ou abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre os rótulos para ver se são adequados. • Nunca deixe vestígios de produto de limpeza na placa de cozedura, pois isso pode deixar manchas no vidro.

Derrames durante a cozedura, salpicos que não sejam de produtos doces derretidos.	Retire-os imediatamente com uma espátula ou raspador adequado para placas de vidro de indução, mas tenha cuidado com a superfície quente: 1. Desligue a placa e retire a ficha da tomada. 2. Coloque a espátula ou o raspador num ângulo de 30° e remova o derrame para uma área fria da superfície da placa de cozinhar. 3. Limpe com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 acima de "Limpeza diária da placa".	• Limpe as manchas de comida derretida e de açúcar o mais rapidamente possível. Se as manchas arrefecerem na vitrocerâmica, podem ser muito difíceis de limpar ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície da vitrocerâmica. • Risco de cortes: Tenha cuidado ao retirar a proteção do raspador, pois a lâmina do raspador é muito afiada. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o em segurança e fora do alcance das crianças.
Manchas e salpicos nos controlos tácteis	1. Desligue a placa de cozedura com o botão OFF. 2. Limpe o derrame com um pano ou uma toalha de papel. 3. Limpe a área dos controlos tácteis com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a placa com o botão de ignição.	• A placa de cozedura pode emitir um sinal sonoro, desligar-se e os comandos tácteis podem não funcionar se estiverem molhados de líquido. Certifique-se de que seca bem a zona dos comandos tácteis antes de voltar a ligar a placa.

7. Conselhos e sugestões

Problema	Causas possíveis	Solução
A placa de indução não se liga.	Não tem alimentação elétrica.	Certifique-se de que o fogão de indução está ligado à corrente e ligado. Verifique se não há falta de eletricidade em sua casa ou na vizinhança. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte as instruções na secção "Utilização da sua placa de indução".
Os controlos tácteis funcionam com dificuldade.	Podem estar molhados com uma fina camada de água, ou pode estar a usar as pontas dos dedos para tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área dos controlos tácteis está seca e utilize as bases dos dedos para lhes tocar.

Aparecem riscos no vidro.	Utensílios de cozinha com arestas duras. Foram utilizados esfregões abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	Utilize panelas e frigideiras com uma base completamente plana e lisa. Consulte a secção "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte a secção "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas e frigideiras fazem ruídos de estalos ou cliques.	Pode dever-se à construção da panela ou da frigideira (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal nas panelas e frigideiras e não é sinal de defeito.

O fogão de indução emite um ligeiro zumbido quando é utilizado em potência elevada.	Isto deve-se à tecnologia de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando baixar a temperatura de cozedura.
O fogão de indução emite um ruído de ventoinha.	A placa de indução dispõe de uma pequena ventoinha para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Esta ventoinha pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue o fogão da tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As panelas ou frigideiras não aquecem e aparece uma indicação no ecrã.	O fogão de indução não os deteta porque não são adequados para a indução. O fogão de indução não os consegue detetar porque são demasiado pequenos para a zona de cozedura ou não estão corretamente centrados.	Utilize panelas ou frigideiras adequadas à indução. Consulte a secção "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Centre a panela ou a frigideira e certifique-se de que a sua base se adapta à área de cozedura.
O fogão de indução ou uma zona de cozedura foi desligada inesperadamente, é emitido um sinal sonoro intermitente e é apresentado um código de erro (normalmente alternado com um ou dois dígitos no indicador do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote o código de erro (números e letras), desligue a panela da tomada e contacte um técnico qualificado.

8. Indicações de erro e controlos

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 da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

- 1) Código de erro que aparece durante a utilização e solução:

Código de erro	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E1	Defeito no sensor de temperatura da placa vitrocerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica.
E2	Defeito no sensor de temperatura da placa vitrocerâmica - curto-circuito.	
Eb	Defeito no sensor de temperatura da placa de vitrocerâmica	

E3	Temperatura elevada do sensor da placa de aquecimento.	Aguarde que a temperatura da placa de aquecimento regresse ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho.
E4	Falha do IGBT - circuito aberto do sensor de temperatura.	Substitua a placa da fonte de alimentação.
E5	Sensor de temperatura de falha do IGBT -- Curto-circuito	
E6	Temperatura elevada do IGBT.	Aguarde que a temperatura do IGBT regresse ao valor normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar o aparelho. Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua-o.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue depois de a alimentação elétrica estar normalizada.
E8	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação	Volte a inserir a ligação entre a placa do ecrã e a placa da fonte de alimentação. Substitua a placa da fonte de alimentação ou a placa do ecrã.

2) Erros específicos e soluções

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando o dispositivo está ligado à corrente.	Não tem alimentação elétrica.	Verifique se a ficha está bem encaixada na tomada e se está a funcionar.	
	Falha do ecrã ligado e da placa da fonte de alimentação do acessório.	Verifique a ligação.	
	A placa da fonte de alimentação de acessórios está danificada.	Substitua a placa de alimentação de acessórios.	
	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED tem anomalias.	A placa do ecrã está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
O indicador do modo de cozedura funciona, mas não inicia o aquecimento.	Temperatura elevada da placa.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada ou a saída de ar pode estar bloqueada.	
	Existe um erro com a ventoinha.	Verifique se o ventilador está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua-o.	
	A placa de alimentação elétrica está danificada.	Substitua a placa da fonte de alimentação.	
O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e "u" pisca no ecrã.	Tipo de recipiente inadequado.	Utilize o recipiente adequado, de acordo com o manual de instruções.	O circuito de deteção do recipiente está danificado, substitua a placa da fonte de alimentação.
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.		
	O fogão sobreaqueceu.	A unidade sobreaqueceu. Aguarde que regresse à temperatura normal. Prima o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) indicam "u" no ecrã.	A placa da fonte de alimentação e a placa do ecrã têm um defeito de ligação.	Verifique a ligação.	
	A placa de visualização da	Substitua a placa do ecrã.	

	peça de comunicação está danificada.		
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa da fonte de alimentação.	
O motor da ventoinha faz um ruído estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua a ventoinha.	

As causas possíveis e os procedimentos a adotar em caso de avarias comuns são indicados acima. Por favor, não desmonte o aparelho sozinho para evitar qualquer perigo e erros na placa de indução.

9. Instalação

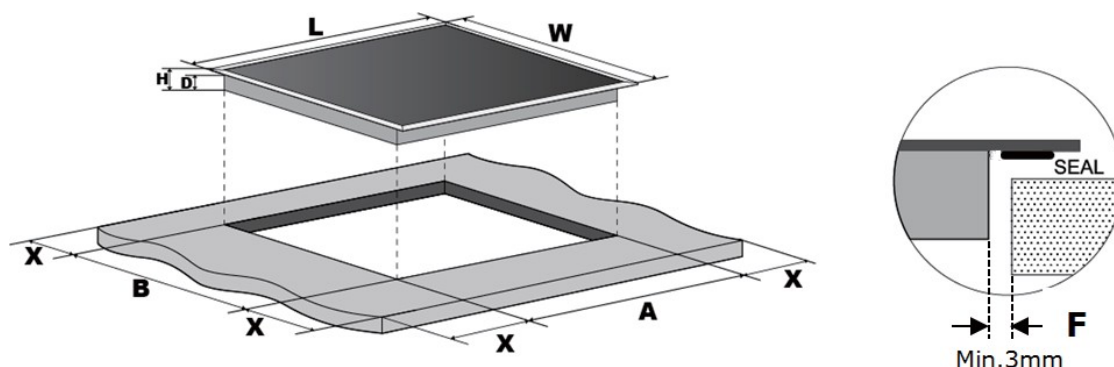
9.1 Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com as medidas indicadas no diagrama.

Para a instalação e posterior utilização, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Instale a placa sobre uma superfície de material isolante e resistente ao calor (não utilize madeira ou qualquer outro material fibroso ou higroscópico semelhante como material de superfície de trabalho, a menos que seja revestido) para evitar riscos elétricos e deformações causadas pelo calor emitido pela placa. Consulte o esquema seguinte:



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

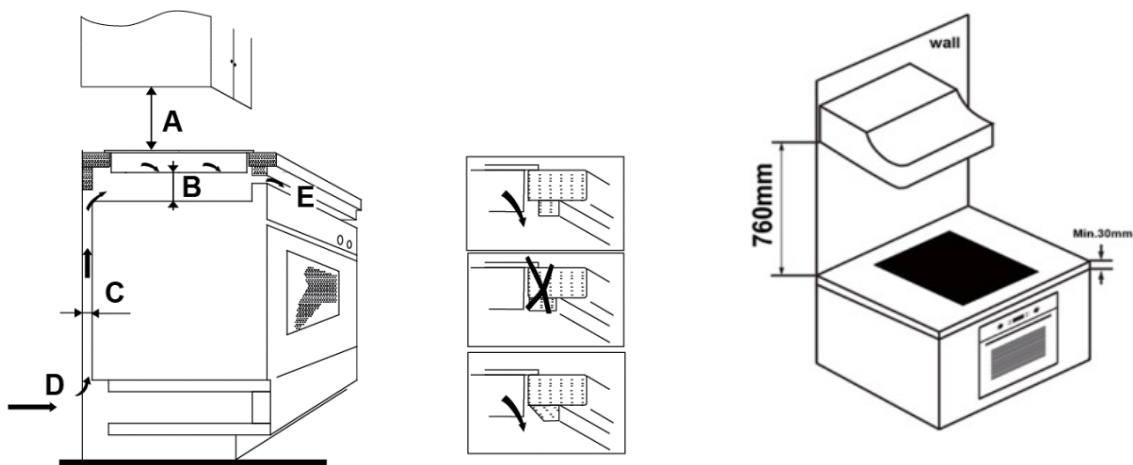


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4	490+4	50 min.	3 min.
				+ 1	+ 1		

Certifique-se de que a placa de indução é bem ventilada e que as entradas e saídas de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em bom estado de funcionamento. Consulte o esquema seguinte



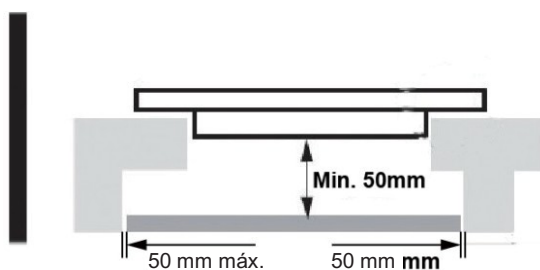
Nota: A distância de segurança entre a placa de cozedura e os armários que a encimam deve ser de pelo menos 760 mm.



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

AVISO: Assegure uma boa ventilação.

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar qualquer contacto acidental com a parte inferior da placa de cozinhar, que estará muito quente, ou para evitar um choque elétrico inesperado, coloque um pedaço de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da base da placa de cozinhar. Siga as instruções abaixo.



Existem orifícios de ventilação no exterior da placa de cozedura. Certifique-se de que estes orifícios não ficam bloqueados pela superfície de trabalho quando a placa de cozinhar estiver colocada.



- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve poder suportar temperaturas não inferiores a 150 °C para evitar que se descole.
- A parede posterior e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é retangular e plana, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material isolante e resistente ao calor.
- Se a placa estiver instalada por cima de um forno, este deve ter um ventilador de arrefecimento integrado.
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos de espaço livre e com as normas e regulamentos aplicáveis.
- A instalação elétrica final deve incluir um interruptor de isolamento adequado que permita desligar completamente a fonte de alimentação, instalado de forma a cumprir a legislação relativa à instalação elétrica.
- Este interruptor deve ser homologado e prever uma caixa de ar de 3 mm entre todos os pólos (ou em todos os condutores ou fases, se a legislação relativa às instalações elétricas permitir esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Se tiver dúvidas sobre a instalação, consulte as autoridades locais e os regulamentos relativos à habitação.
- Pode utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

9.3 Após a instalação do fogão, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação elétrica não deve estar acessível através das portas do armário ou das gavetas.
- Existe um fluxo de ar fresco suficiente para a base da placa para ventilação.
- Se a placa estiver instalada em cima de uma gaveta ou de um armário, existe uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de desconexão é facilmente acessível ao utilizador.

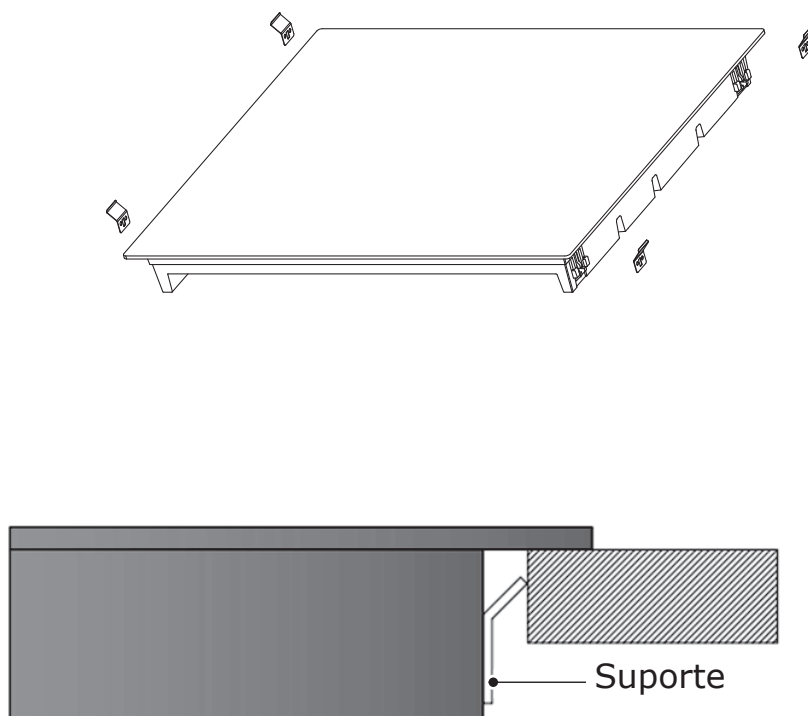
9.4 Antes de instalar os suportes de fixação:

O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exerça força sobre os comandos que sobressaem da placa.

9.5 Ajustar a posição do suporte

Após a instalação, fixe a placa de fogão na superfície de trabalho, aparafusando os suportes na parte inferior da placa (ver imagem).

Ajuste a posição do suporte para se adaptar a diferentes espessuras de tampo de mesa.



9.6 Precauções

1. A instalação da placa de indução deve ser efetuada por técnicos ou pessoal qualificado. A nossa empresa dispõe de profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a instalação sozinho.
2. Não instale a placa diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa.
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a maximizar a utilização do calor para maximizar a sua durabilidade.
4. A parede e a área acima da superfície de instalação devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de fixação e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

9.7 Ligação do fogão à alimentação elétrica:



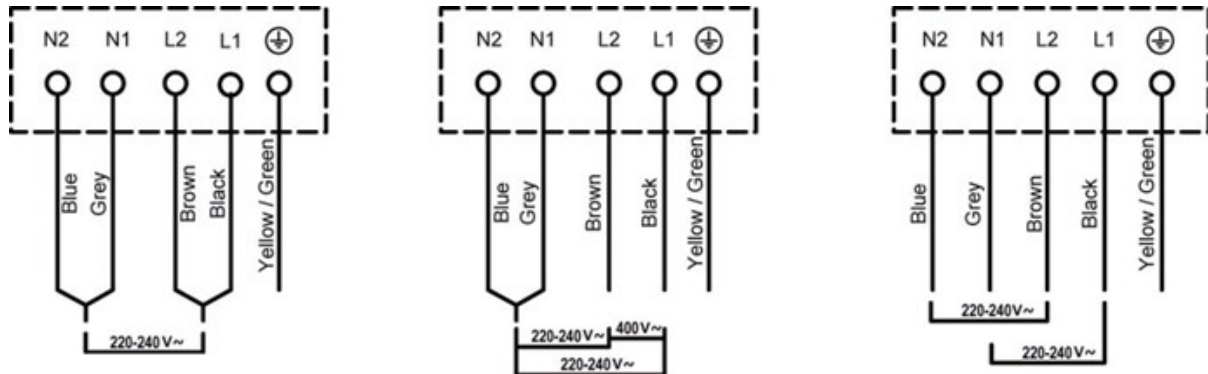
Esta placa só deve ser ligada à alimentação elétrica por um instalador qualificado. Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique se:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado à potência requerida pelo quadro.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características da placa de aquecimento.

3. Todas as secções da cablagem da fonte de alimentação podem suportar a potência especificada na placa de características. Ao ligar o fogão à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou ladrões, pois podem provocar um sobreaquecimento e um possível incêndio. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhum componente quente e deve ser instalado de forma a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.



Consulte um electricista para determinar se o sistema de cablagem da sua casa é adequado ou se são necessárias quaisquer modificações. Quaisquer modificações devem ser efetuadas apenas por um electricista qualificado.



- Se algum cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, deve fazê-lo por pessoal qualificado do serviço pós-venda, com as ferramentas adequadas, para evitar acidentes.
- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um interruptor omnipolar para assegurar uma separação de 3 mm de ar entre todos os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e em conformidade com todas as normas legais em vigor.
- O cabo não deve ser torcido ou comprimido.
- O cabo deve ser controlado regularmente e, se necessário, substituído apenas por pessoal autorizado.



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



Eliminação correta deste produto

O símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas pelo manuseamento inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o município local, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

	Símbolo	Valor	Unidade
Modelo		CCIM3720W	
Tipo de placa		Placa de encastre	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, placas de cozedura sólidas)		Zonas de cozedura por indução	
Para zonas de cozedura circulares ou áreas de cozedura: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Ø	Zona 1:16.0 Zona 2:21.0 Zona 3:29.0	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	EC electric cooking	Zona 1:188.5 Zona 2:183.6 Zona 3:177.1	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por Kg	EC electric hob	183.1	Wh/kg

Se nenhuma operação for realizada após ligar a placa de indução, esta desligará automaticamente após 1 minuto. A potência em modo de espera é de 0,5 W.

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 recogen 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, debiendo 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 CaCO_3 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.
- Garantía de estufas de Pellets y Estufas de gas, necesario disponer de la acreditación de puesta en marcha del SAT oficial Corberó, para beneficiarse del servicio de garantía de 3 años.

“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.
- Guarantee of pellet stoves, Gas Stoves, it is necessary to have the start-up accreditation from Corberó SAT, to benefit from the 3-year guarantee service.

"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

Hours of operation Monday to Friday from 9h00 a 19h00. Telephone contact_ 911 08 08 08 Contact email_ info@corbero.es web_ www.corbero.es

Official Technical Service Address_ Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona

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 defeituosa falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20°FH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de protecção 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. Garantia das estufas a Pellets, Fogões a gás, é necessário ter a acreditação de arranque do oficial Corberó SAT, para beneficiar do serviço de garantia de 3 anos.

“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: 351 225 191 300

Horário de atendimento de segunda a sexta das 9h às 19h. Telefone de contato_ 351 225 191 300 Email de contato_

info@corbero.es web_ www.corbero.es Serviço Técnico Oficial Endereço_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona