

Corberó

Manual del usuario / de instalación

Placa de inducción para encastrar

**MODELO: CCIG205D,
CCIG236DI,CCIG373FLEX,
CCIG367**

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	4
INSTALACIÓN.....	12
GUÍA DEL APARATO.....	19
CUIDADOS Y LIMPIEZA.....	34
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	36
CÓDIGOS DE ERROR	38
DATOS TÉCNICOS	39
GESTIÓN DE RESIDUOS	41

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de cocción. Queremos agradecerle la compra de un producto de nuestra amplia gama de electrodomésticos. 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. Si entrega el aparato a una tercera parte, entréguele también este manual del usuario.

- ❶ Las ilustraciones de este manual pueden diferir del diseño real de su aparato. A pesar de ello, debe seguir las instrucciones del mismo.
- ❷ El fabricante se reserva el derecho a realizar todas las modificaciones que considere oportunas que no influyan en las funciones del aparato. Elimine el embalaje siguiendo las regulaciones locales y municipales actuales.
- ❸ El aparato que ha adquirido puede ser una versión mejorada de la placa de cocina para la que se imprimió este manual. Sin embargo, las funciones y las condiciones de funcionamiento son idénticas. Por lo tanto, este manual sigue siendo válido. Se reservan las modificaciones técnicas, así como los errores de impresión.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual del usuario antes de utilizar el aparato por primera vez. Este manual contiene información importante sobre la instalación, el uso y mantenimiento seguros del aparato. Conserve estas instrucciones para su consulta y entréguelas a un futuro usuario.

Toda la información que se incluye en estas páginas sirve para la protección del usuario. Si ignora la información y las instrucciones de seguridad, pondrá en peligro su salud y su vida.

Guarde este manual en un lugar seguro para que pueda usarse siempre que sea necesario. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y a la propiedad.

**ASEGÚRESE DE QUE ESTE MANUAL ESTÉ
DISPONIBLE PARA CUALQUIER USUARIO DEL
APARATO Y DE QUE LO HA LEÍDO Y
COMPRENDIDO ANTES DE USAR EL APARATO.**

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Los datos técnicos de su proveedor de energía deben coincidir con los datos de la placa de características del aparato. Desconecte el electrodoméstico de la alimentación de corriente antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en él.
- No conecte el aparato a la red eléctrica si el propio aparato o el cable de alimentación o el enchufe se ven visiblemente dañados.
- Todas las modificaciones en la red eléctrica que permitan la instalación del aparato debe realizarlas un profesional cualificado.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria. Un profesional autorizado debe realizar una comprobación de las conexiones existentes y recién realizadas.

- Las modificaciones en el sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado. No modifique el suministro de energía. La conexión debe realizarse cumpliendo con las normas locales y legales actuales.
- El lugar en el que se instale el aparato debe estar seco y bien ventilado. Cuando el aparato esté instalado, es necesario un fácil acceso a todos los elementos de control.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- Si no se sigue este consejo, existe riesgo de electrocución o muerte.

Peligro de cortes

- Tenga cuidado, ya que los bordes del panel son afilados.
- Si no se tiene cuidado pueden producirse lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- Al desempaquetar, los materiales de embalaje (bolsas de polietileno, piezas de poliestireno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños y mascotas. ¡RIESGO DE LESIONES! ¡EXISTE PELIGRO DE ASFIXIA!
- Cuando desempaque el aparato, debe tomar nota de la posición de sus componentes por si tiene que volver a empaquetarlo y transportarlo con posterioridad.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- El aparato debe ser transportado e instalado por dos personas, como mínimo.
- 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 chapado de los armarios debe fijarse con una cola termorresistente, capaz de soportar una temperatura de 100 °C.
- El mueble o la carcasa adyacente y todos los materiales usados para la instalación deben resistir una temperatura ambiente superior a 85 °C mín. en el lugar donde esté instalado el aparato, durante el funcionamiento,
- No instale el aparato en lugares o zonas que contengan sustancias inflamables como petróleo, gas o pintura. Esta advertencia se refiere también al vapor que emiten estas sustancias.
- Las campanas extractoras deben instalarse siguiendo las instrucciones del fabricante.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la pared/el armario situado encima debe ser de 450 mm, como mínimo.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora debe ser de 650 mm, como mínimo.
- La instalación doméstica y los cables de conexión no deben tocar la placa, ya que el material aislante, normalmente, no es termorresistente.
- 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.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.

Funcionamiento y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No toque nunca el enchufe, el interruptor de alimentación u otros componentes eléctricos con las manos mojadas o húmedas. ¡RIESGO DE ELECTROCUCIÓN!
- Utilice el aparato solo con 220 - 240 VCA / 50- 60 Hz.

- No cocine con la placa si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Si no se sigue este consejo, existe riesgo de electrocución o muerte.

Riesgo para la salud

- Este electrodoméstico cumple con las normas de seguridad electromagnética. Si es usuario de marcapasos, debe estar diseñado cumpliendo con las normas correspondientes, por lo que no deben producirse interferencias entre el marcapasos y el aparato. Consulte con el fabricante del marcapasos o con su médico para decidir si cumple con los requisitos exigidos y si existen incompatibilidades.

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 vitrocerámica hasta que su superficie se haya enfriado.
- Nunca deje objetos de metal, como utensilios de cocina o tapas de recipientes encima de la placa, ya que podrían calentarse.
- Las partes accesibles del aparato se calientan durante el funcionamiento, por lo que deben mantenerse alejadas de los niños.

Si el aparato se toca en funcionamiento pueden producirse quemaduras.

- Los mangos de los cazos podrían estar demasiado calientes al tacto. Compruebe que los mangos de los cazos no queden por encima de zonas de cocción encendidas. Mantenga los mangos de los cazos fuera del alcance de los niños.
- El aparato se calentará durante el funcionamiento y retendrá y emitirá calor incluso después de estar apagado el fuego.
- Si no se siguen estas indicaciones, podrían producirse quemaduras o escaldaduras.

Peligro de cortes

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Guarde este manual en un lugar seguro para que pueda usarse siempre que sea necesario. Siga estrictamente las instrucciones para evitar daños a personas y a la propiedad.
- Use solo recipientes apropiados para uso con placa vitrocerámica; de lo contrario, el aparato se dañará.
- No encienda la placa de cocina antes de colocar un recipiente en ella.
- No utilice el aparato a menos que todos los componentes estén instalados correctamente.
- La placa debe estar siempre limpia. Las zonas de cocción sucias no transfieren el calor correctamente.
- Proteja la placa de cocción contra la corrosión.
- No intente nunca reparar el aparato por sí mismo. Las reparaciones realizadas por personas no autorizadas pueden ser causa de lesiones graves. Si el aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con el establecimiento donde lo compró. Solo deben utilizarse piezas de recambio originales.
- Cuando mueva el aparato, sosténgalo por su base y levántelo cuidadosamente. Mantenga el aparato en posición vertical.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté siendo utilizado. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse. 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.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima del aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles).
- 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 cocción podrían sufrir accidentes graves.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocinado de corta duración deben supervisarse de forma continua.
- Vigile siempre a los niños cuando estén cerca del aparato.

- Solo debe permitir que los niños usen el aparato sin supervisión cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda usarlo de manera segura y comprenda los peligros de un uso inadecuado.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la cocina en uso.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.
- No repare ni sustituya ningún componente del aparato a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No permita que maneje el aparato nadie que no esté familiarizado con este manual del usuario. El vapor causará daños graves en los componentes eléctricos del aparato. ¡RIESGO DE ELECTROCUCIÓN!
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la placa de cocción.
- Nunca se ponga de pie encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni las arrastre por encima de la superficie de la placa de cocción, ya que podría rayarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa vitrocerámica, ya que podrían rayarla.
- En caso de avería del cable de alimentación, éste deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio posventa autorizado o un profesional cualificado, su agente de servicio o personas cualificadas similares, para evitar riesgos. El aparato está pensado para uso solo privado.
- ¡Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en hogares!
¡La garantía del fabricante no cubre el uso comercial de ningún tipo!
- El aparato está pensado para uso solo en interior.

- El aparato no está pensado para uso comercial ni en el transporte público.
- **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.
- 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.
- Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.
- **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.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.
- **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.
- Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.
- Los orificios de ventilación del aparato o su estructura para empotrar (si el aparato es idóneo para empotrarse) deben estar totalmente abiertos, sin bloquear y libres de cualquier tipo de suciedad.
- Si se produce un problema debido a un funcionamiento técnico anómalo, desconecte el aparato de la red eléctrica. Comunique el funcionamiento anómalo a su centro de servicio para que pueda repararse.

- No utilice adaptadores, regletas de enchufes ni cables de alargó para conectar el aparato a la red eléctrica.
 - No efectúe modificaciones en el aparato.
 - Apague las zonas de cocción sucias.
 - Apague toda la placa si se produce algún daño o funcionamiento anómalo.
 - Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de autodetección para apagar las zonas de cocción cuando retire los recipientes de ellas.
- ¡La placa de características no debe retirarse ni borrarse, ya que esto invalidaría la garantía!

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

☆Ni el fabricante ni el distribuidor son responsables de los daños materiales o personales producidos si se incumplen estas instrucciones.

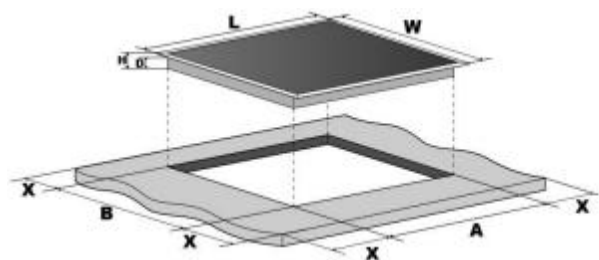
Desempaquetado y colocación

- Desempaque el aparato con cuidado.
- El aparato puede equiparse con protección para el transporte. Tenga cuidado y no utilice detergentes agresivos o abrasivos para eliminar los residuos de la protección del transporte.
- Compruebe que el aparato y el cable de alimentación no estén dañados.
- El aparato solo debe conectarse a una toma dedicada.
- No instale el aparato en un lugar donde pueda entrar en contacto con el agua o bien lluvia; de lo contrario se dañará el aislamiento del sistema eléctrico.
- Conecte el aparato correctamente a la red eléctrica.

Selección del equipo de instalación

- Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. El material de la encimera debe ser termorresistente, para evitar una mayor deformación producida por la radiación de calor de la placa.
- Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 50 mm alrededor del agujero.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la pared del armario situado encima debe ser de 450 mm, como mínimo.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana extractora debe ser de 650 mm, como mínimo.
- Recorte la encimera según las medidas mostradas en el esquema.

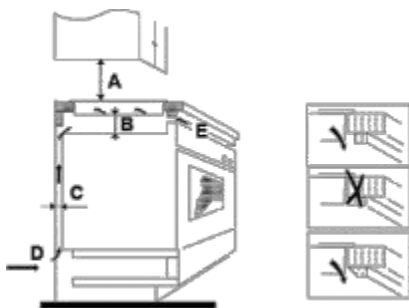
Modelos	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCIG367	590	520	62	58	560	490	50 mín.
CCIG205D	290	520	62	58	260	490	50 mín.
CCIG236DI	290	520	62	58	260	490	50 mín.
CCIG373FLEX	590	520	62	58	560	490	50 mín.



ATENCIÓN:

- ❶ Asegúrese de que la placa, en todas las circunstancias, esté bien ventilada y que
- ❷ las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la cocina esté en buen estado de funcionamiento. Véase el siguiente esquema:
- ❸ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima debe ser de 760 mm, como mínimo.

A (mm)	760
B (mm)	50 mínimo
C (mm)	30 mínimo
D	Entrada de aire
E	Salida de aire 50 mm



- ❹ 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.

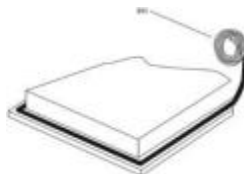
Antes de instalar la placa, asegúrese de que

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

- ⑤ 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.
- ⑥ 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.
- ⑦ Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación.
- ⑧ Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.
- ⑨ El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las puertas de los armarios o cajones.
- ⑩ El aparato debe recibir un flujo adecuado de aire fresco del exterior del armario hacia la base de la placa.

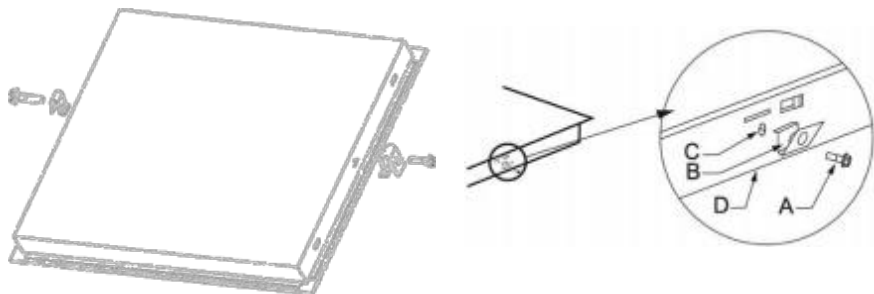
Antes de instalar los soportes de fijación:

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. Extienda y pegue la cinta suministrada [02] a lo largo del borde de la cara inferior de la placa y asegúrese de que los extremos se solapen. Corte la cinta sobrante y elimínela.

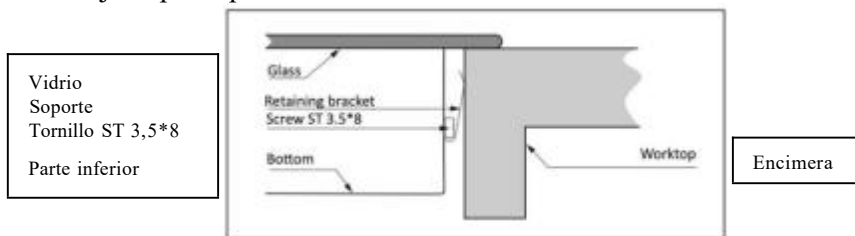


Colocación de los soportes de fijación

Fije los soportes de la placa atornillando dos soportes en la parte inferior de la placa (véase el esquema).



Seguidamente, instale la placa en el hueco de la encimera. Presione suavemente hacia abajo la placa para encastrarla en la encimera.



Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que

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

Precauciones

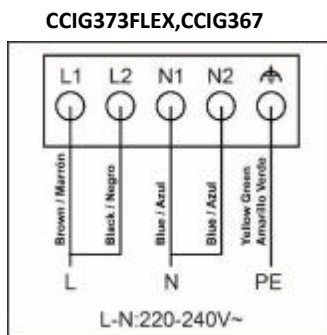
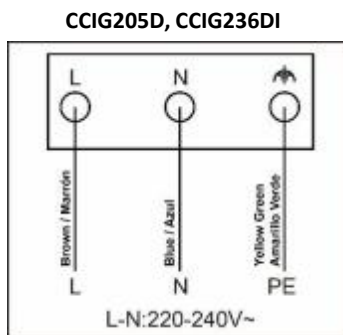
- ❶ La placa de cocción debe ser instalada por técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.

- ② La placa no debe montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras.
- ③ La placa 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 de vapor.
- ⑦ Esta placa solo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. Si es necesario, consulte con su autoridad eléctrica para informarse sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica:

Si este aparato cuenta con un enchufe, puede enchufarse directamente en una toma apropiada, con 16 A, como mínimo.

La fuente de alimentación tiene que conectarse cumpliendo con la norma relevante o un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra en el diagrama. (Si la placa tiene un enchufe, no es necesario consultar el diagrama de cableado).



Esta placa debe conectarse a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado, que esté familiarizado con las normas locales y las regulaciones complementarias de su compañía eléctrica y las cumpla. No realice la instalación por sí mismo. **RIESGO DE ELECTROCUCIÓN.** Antes de conectar la placa a la alimentación eléctrica, compruebe que:

- ❶ El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia requerida por la placa.
- ❷ El voltaje se corresponde con el valor indicado en la placa de características nominales de la placa de cocción
- ❸ 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.

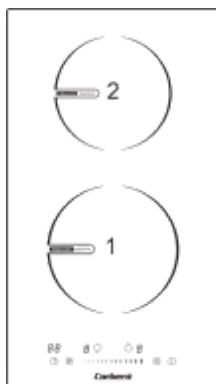
Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



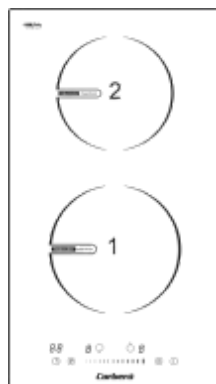
1. Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, esto debe realizarlo un técnico posventa usando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor omnipolar que proporcione una separación de 3 mm de aire entre todos los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y en cumplimiento de toda la normativa legal vigente.
4. El cable no deberá estar torcido ni comprimido.
5. El cable deberá comprobarse regularmente y, en caso necesario, deberá ser reemplazado sólo por personal adecuadamente cualificado.
6. Su fuente de alimentación doméstica debe coincidir con el consumo del aparato.
7. Si la toma no está accesible para el usuario o es necesaria una conexión eléctrica fija del aparato, durante la instalación debe instalarse un dispositivo de desconexión omnipolar. Los dispositivos de desconexión son interruptores con una distancia de apertura de contacto de 3 mm, como mínimo. Esto incluye interruptores LS, fusibles y protectores (EN 30335). Consulte la información de la placa de características y el diagrama de conexiones antes de conectar el aparato a la red. La alimentación eléctrica debe dotarse de una desconexión automática de 16 A. En caso de duda, contacte siempre con las autoridades urbanísticas locales y consulte las disposiciones legales relevantes.

3. GUÍA DEL APARATO

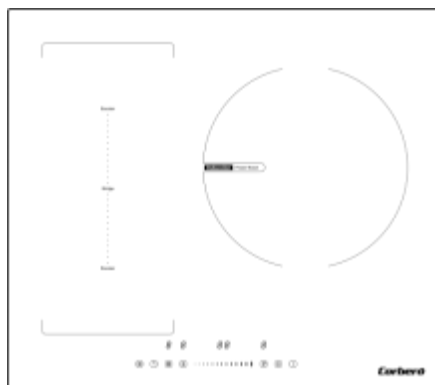
CCIG205D



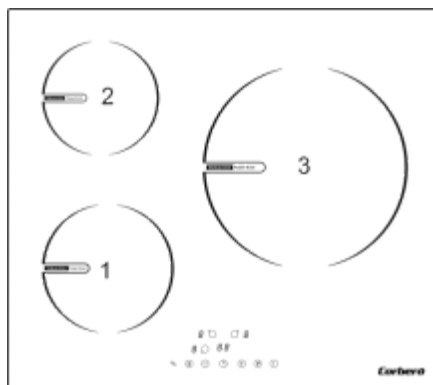
CCIG236DI



CCIG373FLEX



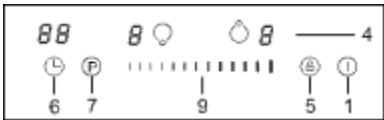
CCIG367



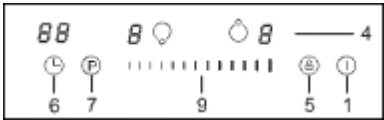
Modelo N.º	CCIG205D	CCIG236DI	CCIG373FLEX	CCIG367
Encendido zona - 1	1800/2200W	1800/2200W	1800/2200W	1800/2200W
Encendido zona - 2	1400/1600W	1400/1600W	1800/2200W	1400/1600W
Encendido zona - 3	/	/	3000/3680W	2500/3000W
Encendido zona - 4	/	/	/	/

PANEL DE CONTROL

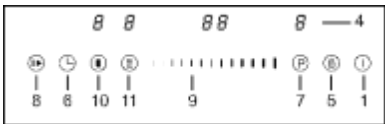
CCIG205D



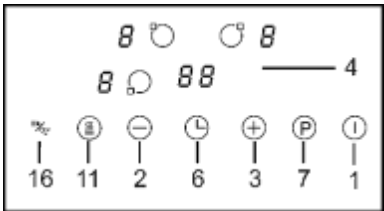
CCIG236DI



CCIG373FLEX



CCIG367



Botones del panel de control

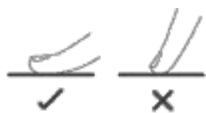
N.º BOTÓN	FUNCIONES	N.º BOTÓN	FUNCIONES
Botón 1.	Encendido/Apagado	Botón 7.	Boost
Botón 2.	MENOS	Botón 8.	Pausa
Botón 3.	MÁS	Botón 9.	Mando táctil deslizante
Botón 4.	Selección de la zona	Botón 10.	Selección de zona flexible
Botón 5.	Seguro para niños	Botón 11.	Mantenimiento del calor
Botón 6.	Temporizador	Botón 16.	Pausa/Seguro para niños

Antes de utilizar su nueva placa

- Lea este manual prestando especial atención a la sección “Advertencias de seguridad”.
- Retire cualquier película protectora que todavía pudiera haber en la placa de cocción.
- Limpie la placa vitrocerámica.

Uso de los mandos táctiles

- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta (Véase la figura siguiente).



- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco y no cubierto por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio o trapo), ya que incluso una fina capa de agua puede dificultar su uso.

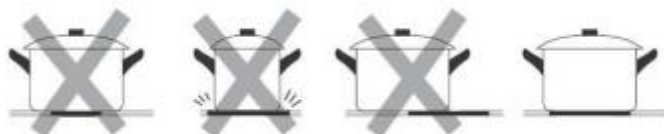
Elección de los utensilios de cocina adecuados

- Use solo recipientes de cocina aptos para vitrocerámica.
- La base de los recipientes debe tener un diámetro mínimo relevante para el diámetro de la zona de cocción en la que los usa.

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



Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la placa y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.



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



Para la placa de inducción



- Utilice sólo ollas y sartenes ferromagnéticas adecuadas para cocinar por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte



inferior del utensilio

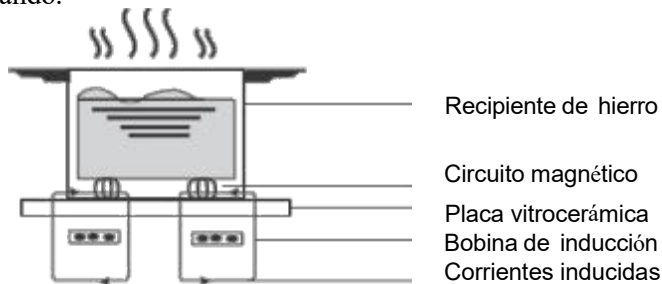
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en "Iniciar el cocinado".
 3. Si el símbolo  no parpadea en el display 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.
- Use recipientes lo bastante anchos para cubrir completamente la zona de cocción. Si es ligeramente más ancho, se usará la energía en su eficiencia máxima. La placa de inducción no admite recipientes con un diámetro menor que lo indicado en la tabla inferior.

Tamaño del área de cocción (mm)	Tamaño mínimo (diámetro/mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

Si se pretenden usar recipientes inadecuados, la zona de cocción no se calentará. El display se apaga automáticamente después de 1 minuto aunque no haya colocado un recipiente adecuado en la zona de cocción

Qué es la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología segura, avanzada y eficiente. 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.



Uso de la placa de cocción con el panel de control táctil

Encendido y apagado de la placa

Encienda y apague la placa usando el interruptor principal.

1. Pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (1). Todos los indicadores señalan “-“. La placa está en el modo de espera.

- El indicador muestra “” que representa la zona frontal, el indicador muestra “” que representa la zona trasera.

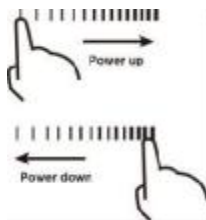
2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de vidrio estén limpias y secas.

3. Seleccione la zona pulsando el botón de selección de la zona (4) correspondiente y parpadeará un indicador junto al botón.

4. Seleccione el nivel de potencia pulsando MENOS (2) o MÁS (3). Durante la cocción puede cambiarse la potencia, según sea necesario.

***En el caso del modelo con mando deslizante, ajuste la potencia de temperatura pulsándolo. Durante la cocción puede cambiarse la potencia, según sea necesario.**



- Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la cocina se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1.
5. Durante la cocción, la potencia puede cambiarse en cualquier momento.

Después de finalizar la cocción

1. Seleccione la zona de cocción que desee apagar pulsando el botón de selección de zona (4).
2. Apague la zona de cocción pulsando el botón MENOS (2) hasta reducir la potencia a "0".
3. Para apagar completamente la placa, pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO (1).
4. Puede usar el calor residual para ahorrar energía al empezar a cocinar en una zona de cocción que esté todavía templada/caliente.

*En el caso del modelo con mando deslizante, apague la zona de cocción deslizando el mando hasta "I", la potencia se reducirá a "0".



Advertencia de calor residual (Precaución con las superficies calientes)

Cuando la campana lleve funcionando algún tiempo, habrá cierto calor residual. Aparecerá el indicador de potencia "H" o una luz roja intermitente para advertirle que se mantenga alejado.

Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona de cocción que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.

Uso de la función Boost

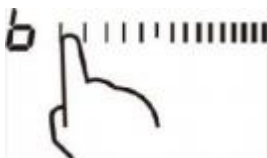
Para activar la función Boost

1. Seleccione la zona con la función Boost (“Boost”).
2. Pulse el botón BOOST (7) y el nivel de potencia indicado es “P”.

Cancelar la función Boost

1. Seleccione la zona en el modo BOOST.
2. Pulse el botón MENOS (2) para cancelar esta función y seleccione el nivel que desee ajustar.

***En el caso del modelo con mando deslizante, pulse el mando deslizante para cancelar la función Boost .**



NOTA: La función Boost solo puede durar 5 minutos, después de esto la zona se pondrá en el nivel 9 automáticamente.

Función de seguro para niños

Puede usar la función de seguro para niños para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Para bloquear los mandos

Pulse el botón de seguro para niños (5) hasta que el indicador indique “Lo”.

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

2. Pulse durante unos segundos el botón de seguro para niños (5).
3. A continuación, puede empezar a utilizar la placa.

Pausa (Para CCIG373FLEX)

La función Pausa detiene todo el calentamiento, pero mantiene el ajuste configurado, si tiene que realizar una interrupción durante la cocción. Con esta función puede deshacer fácilmente todo el ajuste.

Para usar la función de Pausa

Pulse el botón de función Pausa (8), todas las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Todos los indicadores señalan “||||”.

Cancelar la función Pausa

Pulsando de nuevo el botón de función Pausa (8), todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

NOTA: La función está disponible cuando funcionan una o varias zonas de calentamiento.

NOTA: Si no cancela el modo Pausa en 1 hora, la placa de inducción se desconectará automáticamente.

Pausa/función de seguro para niños (Para CCIG367)

El botón (16) combina las funciones de pausa y de seguro para niños.

Puede usar la función Pausa para detener todo el calentamiento, pero mantiene el ajuste configurado, si tiene que realizar una interrupción durante la cocción. Con esta función puede deshacer fácilmente todo el ajuste.

También puede usar la función de seguro para niños para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

Para usar la función de Pausa

Pulse el botón de función Pausa/Seguro para niños (16), todas las zonas de calentamiento dejan de funcionar y todos los indicadores señalan “||||”.

Cancelar la función Pausa

Pulsando de nuevo el botón de función Pausa/Seguro para niños (16), todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

NOTA: La función está disponible cuando funcionan una o varias zonas de calentamiento.

NOTA: Si no cancela el modo Pausa en 1 hora, la placa de inducción se desconectará automáticamente.

Para bloquear los mandos

Pulse el botón de función de Pausa/Seguro para niños (16) hasta que el indicador indique “Lo”.

Para desbloquear los mandos

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Pulse el botón de Pausa/Seguro para niños (16) varios segundos.
3. A continuación, puede empezar a utilizar la placa.



Cuando la placa esté en modo de seguro para niños, todos los mandos estarán desactivados excepto el botón de interruptor principal, siempre podrá apagar la placa con el interruptor principal en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

Desconexión automática

La función de seguridad de la placa es la desconexión automática. Esto se produce cuando olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de desconexión por defecto se indican en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempos de funcionamiento predeterminados (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Puede utilizarlo como alarma recordatoria, en cuyo caso no apagará automáticamente la zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede usarlo como temporizador de desconexión para que apague una o más zonas de cocción cuando haya transcurrido el tiempo especificado.
- Puede configurar en el temporizador hasta 99 minutos.

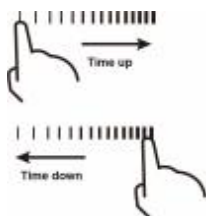
Uso del temporizador como alarma recordatoria

1. Compruebe que la placa esté encendida y que ninguna zona de cocción esté en el modo de selección.

Nota: Puede utilizar la alarma recordatoria antes o después de finalizar la configuración de la zona de cocción.

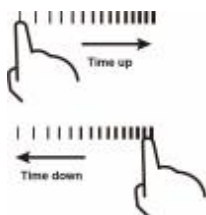
2. Pulse el botón del temporizador (6); se mostrará "05" en el display del temporizador. El número de las unidades parpadeará.
3. Configure los minutos deseados pulsando el botón MENOS (2) o MÁS (3).

***En el caso del modelo con mando deslizante, ajuste los minutos deseados pulsando el mando deslizante.**



4. Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas.
5. Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).

***En el caso del modelo con mando deslizante, ajuste los minutos deseados pulsando el mando deslizante.**



6. Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.
7. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará una señal acústica durante 10 segundos y el indicador del temporizador mostrará " - "-

Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si el temporizador está configurado en una zona:

1. Seleccione el botón de la zona de cocción (4) para la que desee configurar el temporizador.
2. Pulse el botón del temporizador (6); se mostrará "05" en el display del temporizador y el "5" parpadeará. 
3. Configure el tiempo deseado en el panel de control.
4. Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Se iluminará el punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia (p. ej. **bx**) para mostrar que esa zona está en el modo de temporizador.



5. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

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

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción de forma simultánea, se encenderán los puntos de esas zonas de cocción. El indicador de los minutos muestra el tiempo restante. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.
2. Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrará el temporizador activado restante y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear .
3. Para comprobar el tiempo restante configurado en una zona particular, pulse la zona (4) y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelación del temporizador

1. Seleccione la zona para la que desee cancelar el temporizador.
2. Pulse el botón del temporizador (6), el indicador parpadeará.
3. Configure el temporizador a "00", entonces se cancela el temporizador.

Función de mantenimiento del calor (Para CCIG367, CCIG373FLEX)

La función de mantenimiento del calor se usa para mantener calientes alimentos cocinados. Por lo tanto, esta función puede usarse también como función para fundir o cocer a fuego lento.

Para entrar en el modo de mantenimiento del calor

1. Seleccione el botón de la zona de cocción (4) para la que desee configurar el mantenimiento del calor.

2. Pulse el botón (11) para iniciar la función de mantenimiento del calor.



3. Espere un poco hasta que el indicador muestre "H", la zona ya está en el modo de mantenimiento del calor.

Para salir del modo de mantenimiento del calor

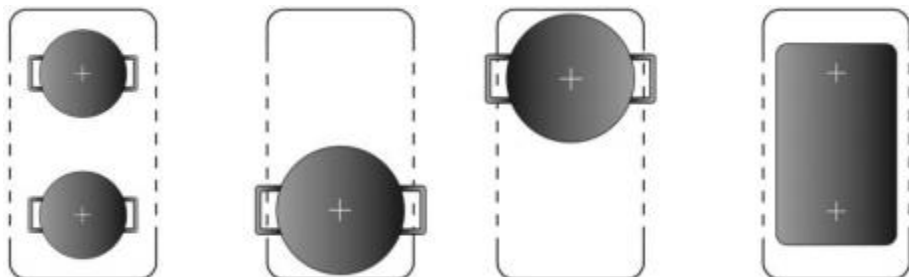
Seleccione el botón de la zona de cocción (4) que desee cancelar, después pulse el botón (11) para cancelar la función de mantenimiento del calor.

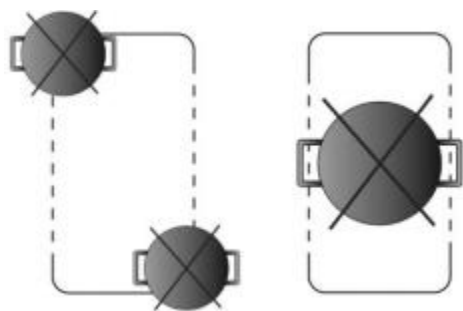
Zona puente (Para CCIG373FLEX)

Si su placa de inducción tiene función de zona puente, el área puede usarse como una sola zona más grande, para tener una experiencia de cocinado mejor con algunos elementos de cocina especiales como la plancha, etc.

- La zona puente está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se cocine con la zona puente, un utensilio de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área, manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona en que estaba colocado originalmente y la parte no cubierta por el utensilio se apaga automáticamente.

IMPORTANTE: Debe asegurarse de colocar el elemento centrado en la zona de cocción individual. El utensilio ideal es una cacerola oval, rectangular o redonda. Como se muestra en el ejemplo:





Para usar la función de zona Puente

- Para activar la zona Puente, pulse el botón de la zona frontal izquierda (4) y el de la trasera izquierda (4), simultáneamente, hasta que el indicador de zona muestre

“  ” y el nivel de potencia.

- Ajuste el nivel de potencia y la zona que funciona en el modo puente.

Para cancelar la función de zona Puente

- Pulse cualquier botón de zona (4), ajuste la potencia para usarla independientemente. A continuación, se cancela la función de zona Puente.

INDICACIONES SOBRE LA COCCIÓN



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite o la grasa se calentarán rápidamente, sobre todo si utiliza la función Power Boost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse, lo que representará un serio riesgo de 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.

Consejos de cocción

- Cuando la comida empieza a hervir, reduzca la potencia.
- Si utiliza una tapa, retendrá mejor el calor y reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con una potencia alta y redúzcala cuando la comida esté bien caliente.

COCCIÓN A FUEGO LENTO/ COCINAR ARROZ

- La cocción a fuego lento se realiza con una temperatura de 85 °C aprox. Con esta temperatura ascienden pequeñas burbujas a la superficie del líquido de cocción. La cocción a fuego lento es ideal para preparar sopas y guisos, ya que los sabores de los alimentos pueden desplegarse completamente sin sobrecocinarse. También debe usarlo para las salsas con base de huevo y las espesadas con harina.
- Algunos métodos de cocinado, incluida la cocción de arroz con el método de absorción (el agua se consume completamente), requiere una configuración por encima del nivel de potencia más bajo, por lo que los alimentos se cuecen en el tiempo recomendado.

FILETES

1. Extraiga la carne del frigorífico y déjela reposar a temperatura ambiente durante 20 minutos aprox.
2. Caliente un recipiente con una base pesada.
3. Aplique aceite en los dos lados del filete frotando. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga el filete en la sartén.
4. Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo de cocinado exacto depende del tamaño del filete y de las preferencias individuales (medio hecho, poco hecho, etc.). Por lo tanto, el tiempo de preparación por cada lado puede variar de 2 a 8 minutos. Presione el filete para comprobar el resultado de cocción - si el filete está firme, es que está bien hecho.
5. Deje la carne reposar durante unos minutos sobre un plato caliente, para que esté más tierna.

COCCIÓN ESTILO ASIÁTICO

1. Escoja un wok con base plana o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y utensilios de cocina que necesite. El cocinado de estilo asiático debe ser rápido. Si desea preparar una gran cantidad de alimentos, debe dividirlos en varias porciones.
3. Precaliente el wok / la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne. Resérvela y manténgala caliente.
5. Seguidamente, cocine las verduras. Cuando las verduras estén calientes, pero todavía crujientes, reduzca la potencia. Añada la carne y, si lo desea, una salsa.
6. Saltee todos los alimentos juntos cuidadosamente, para calentarlos.
7. Sirva inmediatamente.

Niveles de potencia

NIVEL DE POTENCIA:	IDONEIDAD (EJEMPLOS):
Nivel 1-2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos. • Fundir chocolate, mantequilla, etc. • Alimentos que se quemen rápidamente. • Cocer/hervir a fuego lento. • Calentar lentamente.
Nivel 3-4	• Recalentar. • Cocer/hervir rápidamente. • Arroz.
Nivel 5-6	• Tortitas.
Nivel 7-8	• Salteados. • Pasta.
Nivel 9	• Estilo asiático. • Freír. • Alcanzar el punto de ebullición de sopa/agua.

Ahorro de energía

- Para cocinar, use los recipientes adecuados.
- Los recipientes de cocina con bases gruesas y planas ahorran hasta 1/3 de energía eléctrica. Si es posible, recuerde tapar el recipiente, ya que si no consumirá ¡cuatro veces más energía!
- El tamaño del recipiente debe coincidir con el de la superficie de la placa de cocción. Un recipiente de cocina no debe ser nunca menor que la placa de cocción.
- Asegúrese de que las placas de cocción y los recipientes estén limpios.
- La suciedad obstaculiza la transferencia de calor. Normalmente, los vertidos requemados reiteradamente solo pueden limpiarse con productos perjudiciales para el medio ambiente.
- No destape el recipiente con demasiada frecuencia (¡un recipiente observado continuamente no hervirá nunca!).
- Puede usar el calor residual para ahorrar energía al empezar a cocinar en una zona de cocción que esté todavía templada/caliente.

4. CUIDADOS Y LIMPIEZA

- Limpie la placa después de usarla.
- Limpie la placa vitrocerámica con un producto para vitrocerámicas disponible comercialmente. Use una esponja especial y agua tibia.
- Elimine los residuos de la placa vitrocerámica con un paño suave.
- No rasque la placa vitrocerámica.
- Elimine los residuos con un rascador de silicona apropiado para vitrocerámica. Estos rascadores están disponibles comercialmente.

¿Qué?	¿Cómo?
Suciedad en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas residuales o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador para placas vitrocerámicas mientras 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 cocción.
Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para placas vitrocerámicas, pero teniendo cuidado con las superficies, que están todavía calientes. 1. Apague y desenchufe la placa de cocción. 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 cocción. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Proceda como se describe en los pasos 2 - 4 de la sección anterior.
Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	1. Apague la placa. 2. Elimine las salpicaduras 3. Limpie la zona de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio, después seque completamente el área con una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.

¡IMPORTANTE!

- Cuando la placa esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocinado todavía podría estarlo! ¡Tenga mucho cuidado! ¡Desconecte el aparato de la red eléctrica antes del mantenimiento (¡caja de fusibles de su alimentación eléctrica doméstica)!
- No utilice un limpiador de vapor. ¡Riesgo de electrocución! El vapor puede dañar los componentes eléctricos del aparato.
- 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 vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en el vidrio.
- 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.
- 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 cocción.

5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MEDIDAS DE EMERGENCIA:

1. Desconexión de todo el aparato.
 2. Desconecte el aparato de la red eléctrica (caja de fusibles de su alimentación eléctrica doméstica).
 3. Contacte con el establecimiento donde haya comprado el aparato.
- Consulte la tabla siguiente antes de contactar con el establecimiento donde haya comprado el aparato.

Problema	Causas posibles y qué hacer
La placa no se enciende.	No hay alimentación eléctrica. 1. Compruebe la conexión a la alimentación eléctrica y que esté encendida. 2 de Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. 3. Compruebe la caja de fusibles de su casa. 4. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos táctiles no responden.	El panel de control está bloqueado con la función de seguro para niños. Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de la placa".
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 controles. Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para pulsar los mandos.
Aparecen ralladuras en el vidrio.	Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos. Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado "Cuidados y limpieza".

Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido al material 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 placa de inducción emite un leve zumbido con un cierto ajuste de potencia.	Ello es debido a la tecnología de inducción. Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando cambie el ajuste del nivel de potencia.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La placa 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 apague la placa de inducción en la pared cuando esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y aparece  en el display.	La placa de cocción no puede detectar el recipiente. Compruebe el tamaño de la base del recipiente, si es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado. 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 tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona se apaga automáticamente de forma inesperada. Suena un pitido y aparece un código de error.	Fallo técnico. Anote el código de error (normalmente alterna con uno o dos dígitos en el display del temporizador de cocción), apague la corriente de la placa de inducción en la pared y contacte con un técnico cualificado.

Si el aparato presenta un funcionamiento anómalo no indicado en la tabla anterior o si ha comprobado todos los elementos de la tabla y el problema persiste, póngase en contacto con el establecimiento donde compró el aparato.

6. CÓDIGOS DE ERROR

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

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	Posibles causas	Qué hacer
E1	Se ha perdido la señal (fallo en la placa de circuito impreso)	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de entrada anormalmente alto o bajo	Deje de cocinar y espere hasta que el voltaje de entrada vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
E4/E5/E6	Fallo del termistor.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E7	Temperatura anormalmente alta (quemado en seco)	Corte la corriente, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio.
E8/E9	Fallo del sensor IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	Compruebe si el ventilador sigue funcionando. Si no es así, póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
EE	Fallo en el circuito impreso de la pantalla.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes. **¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte el aparato usted mismo.**

7. DATOS TÉCNICOS

Placa de cocción	CCIG367					
Tipo de placa	Eléctrica					
Zonas de cocción	3 zonas					
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz					
Potencia eléctrica instalada	6680 W					
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de las superficies útiles por zona de cocción eléctrica.	160	180	280	N/A	N/A	mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	185,5	192,5	194,4	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (placa eléctrica CE)	190,8					Wh/kg

Placa de cocción	CCIG205D					
Tipo de placa	Eléctrica					
Zonas de cocción	2 zonas					
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz					
Potencia eléctrica instalada	3680 W					
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de las superficies útiles por zona de cocción eléctrica.	160	180	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	186,3	193,1	N/A	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (placa eléctrica CE)	189,7					Wh/kg

Placa de cocción	CCIG236DI					
Tipo de placa	Eléctrica					
Zonas de cocción	2 zonas					
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz					
Potencia eléctrica instalada	3680 W					
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción eléctrica.	180	160	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	193,1	186,3	N/A	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (placa eléctrica CE)	189,7					Wh/kg

Placa de cocción	CCIG373FLEX						
Tipo de placa	Eléctrica						
Zonas de cocción	2 Zonas						
Voltaje de alimentación	220-240V~50-60Hz						
Potencia eléctrica instalada	7360W						
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente	Φ	N/A	N/A	280	N/A	N/A	mm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil	L(mm)	395	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
	W(mm)	180	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg	(cocina eléctrica CE)	194,79	N/A	194,79	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (placa eléctrica CE)	(cocina eléctrica CE)	194,4					Wh/kg

20 minutos después de encender sin ninguna operación posterior o después de finalizar el programa / función, el aparato cambia automáticamente al modo de espera.

La potencia en el modo de espera no supera los 0,8 W.

8. GESTIÓN DE RESIDUOS



ELIMINACIÓN:

No elimine este producto como residuo municipal sin clasificar.

Realice el reciclaje de estos residuos por separado, ya que es necesario un tratamiento especial. No elimine el símbolo del aparato.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la directiva europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegúrese de desechar correctamente este aparato; ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, que sí podrían producirse si se eliminase de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos.

- Los aparatos antiguos y no utilizados deben enviarse para su eliminación al centro de reciclaje responsable. No lo exponga nunca a las llamas abiertas.
- Antes de eliminar un aparato antiguo, debe hacer que no funcione. Desenchufe el aparato y corte el cable de alimentación completo. Elimine inmediatamente el cable de alimentación y el enchufe.
- Elimine todos los papeles y cartones en los contenedores correspondientes.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local de su ciudad y su servicio de eliminación de desechos domésticos o con el comercio en el que adquirió el producto.

26/03/2025

V2.0

Corberô

Manual de operação / instalação

Placa vitrocerâmica de

encastrar **MODELO:**

CCIG205D, CCIG236DI,

CCIG373FLEX,

CCIG367

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA	4
INSTALAÇÃO	17
GUIA DO APARELHO	24
CUIDADOS E LIMPEZA	45
PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA	47
CÓDIGOS DE ERROS	50
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	51
GESTÃO DE RESÍDUOS	55

Parabéns pela compra da sua nova placa de fogão. Gostaríamos de lhe agradecer por ter adquirido um produto da nossa vasta gama de eletrodomésticos. Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções/ manual de instalação para compreender como instalá-la corretamente bem como colocá-la em funcionamento.

Para diretrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão e guarde estas instruções/ manual de instalação para referência futura. Se transferir o aparelho para terceiros, entregue também este manual de instruções.

- ❶ As figuras deste manual de instruções podem diferir em alguns pormenores do design atual do seu aparelho. No entanto, siga as instruções nesse caso.
- ❷ Quaisquer alterações, que não influenciem as funções do aparelho, ficam reservadas ao fabricante. Elimine a embalagem de acordo com os regulamentos locais e municipais em vigor.
- ❸ O aparelho que adquiriu pode ser uma versão melhorada do aparelho para o qual este manual foi impresso. No entanto, as funções e as condições de funcionamento são idênticas. Por isso, este manual continua a ser válido. As alterações técnicas, bem como os erros de impressão, permanecem reservados.

1. AVISOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente este manual de instruções antes de tentar utilizar este aparelho pela primeira vez. Este manual contém informações importantes sobre a instalação segura, a utilização e os cuidados a ter com o aparelho. Guarde estas instruções para consulta e transmita-as aos futuros utilizadores.

Todas as informações incluídas nestas páginas servem para a proteção do operador. Se ignorar as informações e instruções de segurança, estará a pôr em perigo a sua saúde e a sua vida.

Guarde este manual num local seguro para poder utilizá-lo sempre que necessário. Respeite rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.

**CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTE MANUAL ESTÁ
DISPONÍVEL PARA QUALQUER PESSOA QUE
UTILIZE O APARELHO E CERTIFIQUE-SE DE QUE
FOI LIDO E COMPREENDIDO ANTES DE
UTILIZAR O APARELHO.**

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Os dados técnicos da sua alimentação elétrica devem corresponder aos dados da etiqueta de características. Desligue o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução.
- Não ligue o aparelho à rede elétrica se o próprio aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha estiverem visivelmente danificados.
- Todas as modificações na rede elétrica para permitir a instalação do aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
- A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória. A verificação das ligações existentes e das novas ligações deve ser efetuada por um profissional autorizado.

- As modificações à cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um profissional qualificado. Não modifique a alimentação elétrica. A ligação deve ser efetuada de acordo com as normas locais e legais em vigor.
- O local onde o aparelho é instalado deve ser seco e bem ventilado. Quando o aparelho é instalado, é necessário um acesso fácil a todos os elementos de controlo.
- Não instale o aparelho perto de cortinados ou de móveis estofados. **RISCO DE INCÊNDIO!**
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

Perigo de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Durante a desembalagem do aparelho, os materiais de embalagem (sacos de polietileno, peças de esferovite, etc.) devem ser mantidos afastados das crianças e dos animais domésticos. **RISCO DE FERIMENTOS! PERIGO DE ASFIXIA!**
- Quando desembalar o aparelho, deve tomar nota da posição dos seus componentes para o caso de ter de o voltar a embalar e transportar mais tarde.
- Não deve ser colocado nenhum material ou produto inflamável sobre este aparelho em qualquer altura.
- O transporte e a instalação do aparelho devem ser efetuados por, pelo menos, duas pessoas.
- Disponibilize esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode reduzir os custos da instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.
- A instalação do aparelho só deve ser efetuada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede elétrica.

- O revestimento dos armários tem de ser fixado com uma cola resistente ao calor, capaz de suportar uma temperatura de 100 °C.
- O mobiliário ou a caixa adjacente e todos os materiais utilizados para a instalação devem poder resistir a uma temperatura de, pelo menos, 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão onde o aparelho está instalado durante o funcionamento.
- Não instale o aparelho em compartimentos ou em zonas que contenham substâncias inflamáveis como gasolina, gás ou tinta. Este aviso também se refere aos vapores que estas substâncias libertam.
- Os exaustores de cozinha devem ser instalados de acordo com as instruções dos seus fabricantes.
- A distância de segurança entre a placa de fogão e uma parede/armário por cima deve ser de pelo menos 450 mm.
- A distância de segurança entre a placa e o exaustor deve ser de pelo menos 650 mm.
- Os aparelhos domésticos e os cabos de ligação não devem tocar na placa de fogão, pois o material de isolamento não é geralmente resistente ao calor.
- Utilize apenas protetores de placa desenvolvidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequados ou protetores de placa incorporados no aparelho. A utilização de protetores inadequados pode provocar acidentes.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.

Operação e manutenção

Perigo de choque elétrico

- • Nunca toque na ficha de alimentação, no interruptor de alimentação ou noutros componentes elétricos com as mãos molhadas ou húmidas. **RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!**
- Utilize o aparelho apenas com 220 - 240 V AC / 50-60 Hz.

- Não cozinhe sobre uma placa de fogão partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa de fogão na parede antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

Perigo para a saúde

- Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. O seu pacemaker deve ser concebido em conformidade com os regulamentos correspondentes, de modo a não causar quaisquer interferências entre o pacemaker e o aparelho. Consulte o fabricante do seu pacemaker ou o seu médico para decidir se este cumpre os requisitos impostos ou se existem incompatibilidades.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro cerâmico até que a superfície esteja fria.
- Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas de tachos, não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem aquecer
- As partes acessíveis do aparelho ficam quentes durante o funcionamento, por isso mantenha as crianças afastadas. Se tocar no aparelho durante o seu funcionamento, pode provocar graves queimaduras.
- As pegadas das painéis podem estar quentes ao toque. Verificar se as pegadas das painéis não tocam noutras zonas de cozedura que estejam ligadas. Manter as pegadas fora do alcance das crianças.
- O aparelho fica quente durante o funcionamento e retém e emite calor mesmo que tenha deixado de funcionar.
- O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placa fica exposta quando a tampa de segurança está recolhida. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Guarde este manual num local seguro para poder utilizá-lo sempre que necessário. Respeite rigorosamente as instruções para evitar danos a pessoas e bens.
- Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para serem utilizados em vidro cerâmico; caso contrário, poderá danificar o aparelho.
- Não ligue a placa antes de ter colocado sobre ela um utensílio de cozinha.
- Não utilize o aparelho sem que todos os componentes estejam corretamente instalados.
- A placa de fogão deve estar sempre limpa. As zonas de cozedura sujas não transferem corretamente o calor.
- Proteja a placa contra a corrosão.
- Nunca tente reparar o aparelho sozinho. As reparações efetuadas por pessoas não autorizadas podem causar danos graves. Se o aparelho não funcionar corretamente, contacte a loja onde adquiriu o aparelho. Utilize apenas peças sobresselentes originais.
- Quando deslocar o aparelho, segure-o pela base e levante-o com cuidado. Mantenha o aparelho na posição vertical.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A ebulição provoca fumo e salpicos gordurosos que podem incendiar. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.
- Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar quaisquer objetos ou utensílios na unidade.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de fogão como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis).
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem depé ou subam para cima dele.

- Não colocar objetos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de fogão podem sofrer ferimentos graves.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto deve ser controlado continuamente.
- Supervisione sempre as crianças quando estiverem perto do aparelho
- Só permita que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão, quando tiverem sido dadas instruções adequadas antes, para que a criança seja capaz de utilizar o aparelho de forma segura e compreenda os riscos de uma utilização incorreta.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho por si próprio, exceto se especificamente recomendado no manual. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não permita que qualquer pessoa que não esteja familiarizada com este manual de instruções opere o aparelho. O vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho. **RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO!**
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa de fogão.
- Não se apoie na sua placa de fogão.
- Não utilize painéis com arestas dentadas nem arraste painéis sobre a superfície do vidro, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a sua placa de fogão, pois estes podem riscar a superfície e danificar o vidro cerâmico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos. O aparelho destina-se exclusivamente a uso privado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente num ambiente doméstico!

- O aparelho não se destina a ser utilizado para fins comerciais e em transportes públicos.
 - **AVISO:** O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas a utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
 - **AVISO:** Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.
 - **AVISO:** Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objetos sobre as superfícies de cozedura.
 - **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que proteja as partes sob tensão
 - Não utilizar produtos de limpeza a vapor.
 - O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
 - As saídas de ar do aparelho ou da sua estrutura de encastrar (se o aparelho for adequado para ser encastrado) devem estar completamente abertas, desbloqueadas e sem qualquer tipo de sujidade.
 - Em caso de ocorrência de uma avaria técnica, desligue o aparelho da rede

elétrica. Comunique a avaria ao seu centro de assistência para que possa ser reparada.

- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e extensões para ligar o aparelho à rede elétrica.
- Não efetue qualquer modificação no seu aparelho.
- Desligue as zonas de cozedura sujas.
- Desligue a placa de fogão completa se ocorrerem danos ou avarias.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de autodeteção para desligar as zonas de cozedura quando retira os utensílios de cozinha.
- A placa de características não deve ser ou tornada ilegível, caso contrário, todos os termos da garantia perdem a validade!

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

☆ O fabricante e o distribuidor não são responsáveis por quaisquer danos ou ferimentos em caso de incumprimento

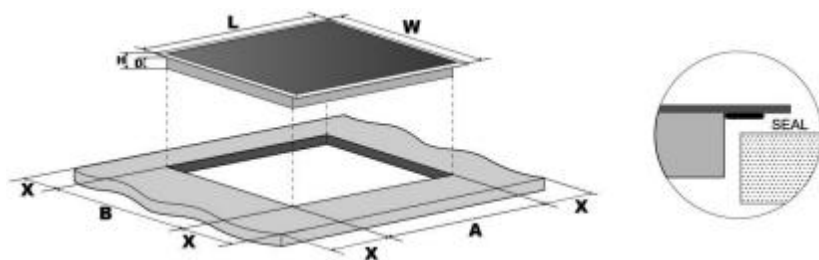
Desembalagem e posicionamento

- Desembale o aparelho com cuidado.
- O aparelho pode estar equipado com a proteção de transporte. Tenha muito cuidado e não utilize detergentes agressivos ou abrasivos para remover os resíduos da proteção de transporte.
- Verifique se o aparelho e o cabo de alimentação não estão danificados.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada dedicada.
- Não instale o aparelho num local onde possa entrar em contacto com água ou chuva; caso contrário, o isolamento do sistema elétrico será danificado.
- Ligue corretamente o aparelho à rede elétrica.

Seleção do equipamento de instalação

- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de fogão.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício.
- A distância de segurança entre a placa de fogão e um armário superior deve ser de pelo menos 450 mm.
- A distância de segurança entre a placa e o exaustor deve ser de pelo menos 650mm.
- Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Modelos

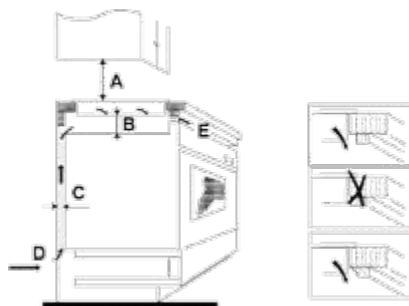
Modelos	C (mm)	L (mm)	A (mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CCIG367	590	520	62	58	560	490	50 mini.
CCIG205D	290	520	62	58	260	490	50 mini.
CCIG236DI	290	520	62	58	260	490	50 mini.
CCIG373FLEX	590	520	62	58	560	490	50 mini.



ATENÇÃO:

- ❶ Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa está bem ventilada e
- ❷ verifique se a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições de funcionamento: Conforme a imagem abaixo:
- ❸ Nota: A distância de segurança entre a placa de fogão e o armário superior deve ser de pelo menos 760 mm.

A (mm)	760
B (mm)	50 mínimo
C (mm)	30 mínimo
D	Entrada de ar
E	Saída de ar 50mm



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

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

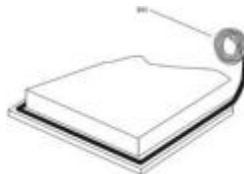
- ❶ a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- ❷ a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- ❸ se a placa de fogão estiver instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- ❹ a instalação cumprirá todos os requisitos de espaço livre e as normas e regulamentos aplicáveis.

- 5 Deve estar incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permita a desconexão total da fonte de alimentação da rede elétrica, montado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais relativos à cablagem.
- 6 O interruptor de isolamento deve ser de tipo homologado e prever uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos). O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com a placa já instalada.
- 7 Consulte as autoridades locais de construção e os regulamentos em caso de dúvida relativamente à instalação.
- 8 Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.
- 9 O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as portas ou gavetas do armário.
- 10 O aparelho deve ser alimentado com um fluxo adequado de ar fresco proveniente do exterior do armário para a base da placa de fogão.

Antes de posicionar os suportes de fixação

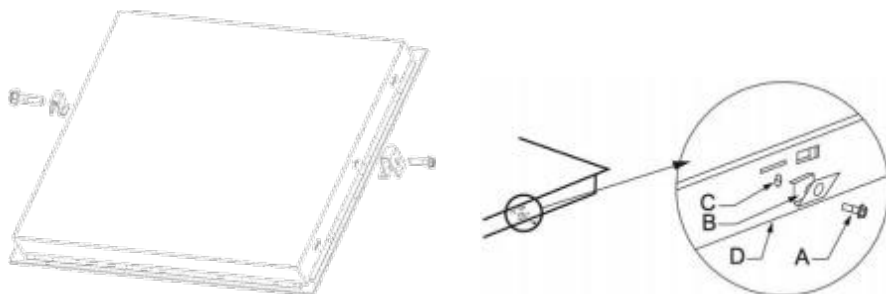
A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da placa.

Estique e cole a fita [02] fornecida ao longo do rebordo inferior da placa, de modo a que as extremidades se sobreponham. Corte o excesso de fita e deite-o fora.

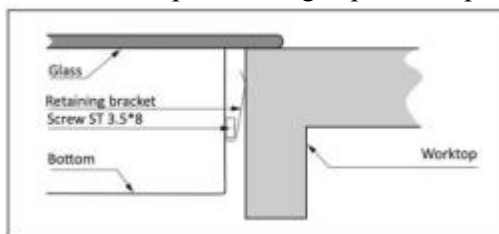


localização dos suportes de fixação

Fixe os suportes da placa aparafusando dois suportes na parte inferior da placa (ver imagem).



Em seguida, coloque a placa de fogão no recorte da bancada. Exerça uma ligeira pressão para baixo sobre a placa de fogão para a empurrar para dentro da bancada.



Depois de ter instalado a placa, certifique-se de que

- ❶ o cabo de alimentação não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- ❷ o fluxo de ar do exterior do armário para a base da placa de fogão é suficiente.
- ❸ se a placa de fogão estiver instalada por cima de uma gaveta ou de armário, instale uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- ❹ o interruptor de isolamento seja facilmente acessível pelo cliente.

Precauções

- ❶ A instalação da placa de fogão deve ser efetuada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais à sua disposição. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.

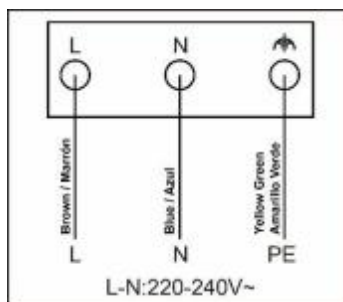
- ② A placa de fogão não deve ser montada junto de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
- ③ A placa de fogão deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
- ④ A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- ⑤ Para evitar qualquer dano, a camada de sanduiche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- ⑥ Não deve usar uma máquina de limpeza a vapor.
- ⑦ Esta placa só pode ser ligada a uma fonte de alimentação com uma impedância de sistema não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consulte a sua entidade fornecedora para obter informações sobre a impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

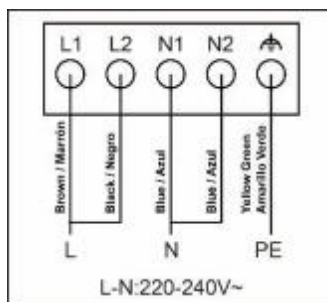
Se este aparelho for fornecido com uma ficha e puder ser ligado diretamente a uma tomada adequada de, pelo menos, 16 amperes.

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma em vigor ou com um disjuntor unipolar. O método de ligação está representado no esquema (se a placa tiver uma ficha, não é necessário consultar o esquema elétrico).

CCIG205D, CCIG236DI



CCIG373FLEX, CCIG367



Esta placa de cozinha só deve ser ligada à rede elétrica por uma pessoa devidamente qualificada, que conheça e cumpra as exigências locais e os regulamentos suplementares do seu fornecedor de eletricidade.

Não efetue a instalação por conta própria. RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO. Antes de ligar a placa de cozinhar à rede elétrica, verifique se:

- ❶ A instalação elétrica doméstica é adequada à potência consumida pela placa de fogão.
- ❷ A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características
- ❸ As secções do cabo de alimentação elétrica podem suportar a carga especificada na placa de características.

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

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

Verificar com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Qualquer alteração só pode ser efetuada por um eletricista qualificado.



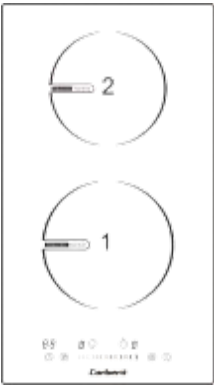
- 1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, deve fazê-lo por um técnico pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar acidentes.
- 2. Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- 3. O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta cumpre os regulamentos de segurança.
- 4. O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- 5. O cabo deve ser controlado regularmente e só deve ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada.
- 6. A sua alimentação elétrica doméstica deve corresponder ao consumo de energia do aparelho.
- 7. Quando a tomada não está acessível ao utilizador ou quando é necessária uma ligação elétrica fixa do aparelho, deve ser incorporado um dispositivo de corte multipolar durante a instalação. Os dispositivos de corte são

interruptores com uma distância de abertura de contacto de pelo menos 3 mm. Estes incluem os interruptores LS, os fusíveis e os protetores (EN 30335). Leia as informações na placa de identificação e no esquema

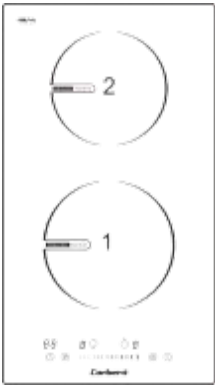
de ligação antes de ligar o aparelho à rede elétrica. A alimentação elétrica deve ser efetuada através de um interruptor automático de 16A. Em caso de dúvida, contacte sempre as autoridades locais e consulte as disposições legais aplicáveis.

3. GUIA DO APARELHO VISTA SUPERIOR

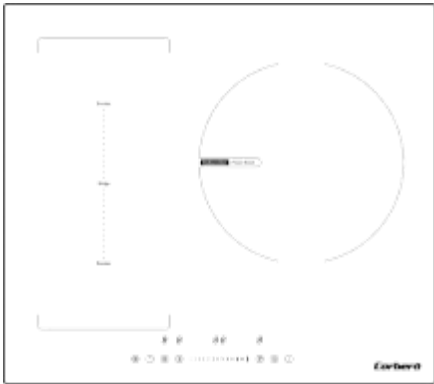
CCIG205D



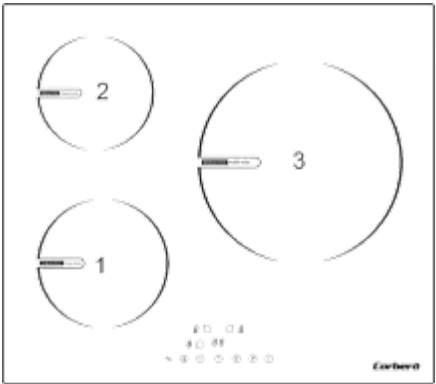
CCIG236DI



CCIG373FLEX



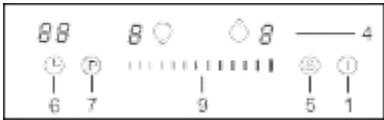
CCIG367



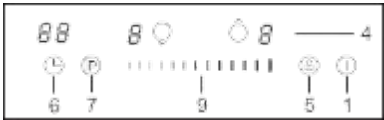
Modelo n.º	CCIG205D	CCIG236DI	CCIG373FLEX	CCIG367
Potência dazona-1	1800/2200W	1800/2200W	1800/ 2200W	1800/ 2200W
Potência dazona-2	1400/1600W	1400/1600W	1800/ 2200W	1400/ 1600W
Potência da zona-3	/	/	3000/3680W	2500/ 3000W
Potência dazona-4	/	/	/	/

PAINEL DE CONTROLO

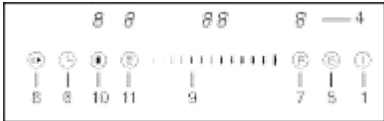
CCIG205D



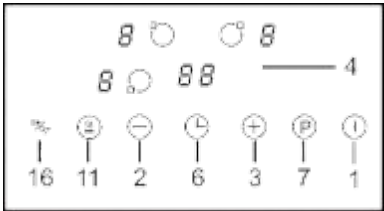
CCIG236DI



CCIG373FLEX



CCIG367



Teclas do painel de controlo

TECLA #	FUNÇÕES	TECLA #	FUNÇÕES
Tecla 1.	LIGADO/DESLIGADO	Tecla 7.	Boost
Tecla 2.	MENOS	Tecla 8.	Pausa
Tecla 3.	MAIS	Tecla 9.	Toque no cursor
Tecla 4.	Seleção de zona	Tecla 10.	Seleção de zona flexível
Tecla 5.	Bloqueio para crianças	Tecla 11.	Manter quente
Tecla 6.	Temporizador	Tecla 16.	Pausa/Bloqueio de crianças

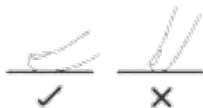
Antes de utilizar a sua nova placa de fogão

- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".

- Remover qualquer película protetora na sua placa.
- Limpe a vitrocerâmica

Utilizar os comandos tácteis

- Os comandos respondem ao toque, pelo que não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a bola do seu dedo e não a sua ponta (ver figura abaixo).



- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se de que o painel de controlo está sempre limpo, seco e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a utilização dos comandos.

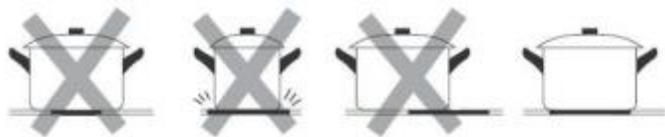
Escolha de utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha adequados para vitrocerâmica.
- A base do utensílio de cozinha deve ter um diâmetro mínimo correspondente ao diâmetro da zona de cozedura em que utiliza o utensílio.

Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a sua panela na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa de fogão - não as faça deslizar, pois podem riscar o vidro.



Para placa de indução



- Apenas os utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução no rótulo ou no fundo da panela.



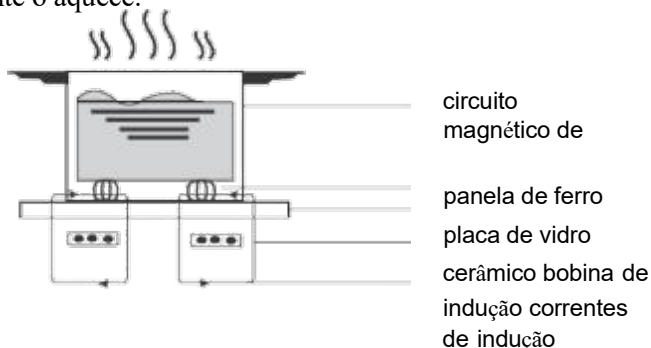
- Pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um íman. Mova um íman em direção ao fundo da panela. Se atrair o íman, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque água a aquecer no utensílio que deseja verificar.
 2. Siga os passos indicados em "Para começar a cozinhar".
 3. Se  não aparecer no ecrã e a água estiver a aquecer, o utensílio é adequado.
- Painéis feitos com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- Utilize painéis suficientemente largos para cobrir completamente a área de cozedura. Se for ligeiramente mais largo, a energia será utilizada com a sua máxima eficiência. Os utensílios de cozinha com um diâmetro inferior ao da tabela abaixo não serão suportados pela placa de indução.

Tamanho do queimador (mm)	A panela mínima (diâmetro /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

A zona de cozedura não aquece quando se utilizam utensílios de cozinha inadequados. O visor apaga-se automaticamente após 1 minuto, mesmo que não tenha colocado utensílios de cozinha adequados na zona de cozedura

Uma palavra sobre a cozedura por indução

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



Utilizar a sua placa com painel de controlo tátil

Ligar e desligar a placa de fogão

Ligue e desligue a placa de fogão usando o interruptor principal.

1. Toque na tecla ON/OFF (1). Todos os indicadores mostram "-". A placa está em modo de espera.

- O indicador "U" representa a zona dianteira, o indicador "I" representa a zona traseira.

2. Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar.

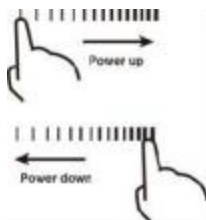
- Certifique-se de que o fundo do tabuleiro e a superfície do vidro estão limpos e secos.

3. Selecione a zona tocando na tecla de seleção de zona correspondente (4), um indicador ao lado da tecla piscará.

4. Selecione o nível de potência tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3). A potência pode ser alterada durante a cozedura, conforme necessário.

*No modelo com controlo deslizante, ajuste a regulação do calor tocando no controlo deslizante. A potência pode ser alterada durante a cozedura, conforme

necessário.



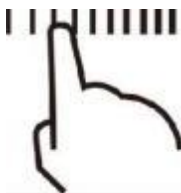
- Se não escolher uma posição de aquecimento no espaço de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo.

5. Durante a cozedura, o nível de potência pode ser alterado em qualquer altura.

Quando tiver acabado de cozinhar

1. Selecione o queimador que pretende desligar, premindo a tecla de seleção de zona (4).
2. Desligue a zona de cozedura tocando na tecla MENUS (2) até que o nível de potência desça para "0".
3. Para desligar toda a placa, toque na tecla ON/OFF (1).
4. Pode utilizar o calor residual para poupar energia ao iniciar um novo processo de cozedura numa zona de cozedura que ainda esteja morna/quente.

*Para o modelo de controlo deslizante, desligar a zona de cozedura tocando no botão deslizante para "I" até que o nível de potência seja reduzido para "0"



Aviso de calor residual (cuidado com as superfícies quentes)

Se a placa de fogão estiver a funcionar há algum tempo, o calor residual é visível. O indicador de potência aparece com "H" ou com uma luz vermelha intermitente para o avisar de que deve manter-se afastado.

Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.

Utilização da função Boost

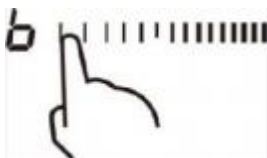
Para Ativar a função Boost

1. Selecionar a zona com função Boost (com a palavra "Boost").
2. Tocar na tecla BOOST (7) e a indicação do nível de potência mostra "P".

Cancelamento da função Boost

1. Selecione a zona em modo BOOST,
2. tocandonatecla MENOS (2) para cancelara função Boost, eseleccioneo nível que desejadefinir.

*Para o modelo de controlo deslizante, tocar no controlo deslizante para cancelar a função Boost.



NOTA: a função Boost só pode durar 5 minutos, após o que a zona passará automaticamente para o nível 9.

Função de bloqueio para crianças

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).

Para bloquear os comandos

Toque na tecla de bloqueio para crianças (5) até o indicador mostrar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.

2. Toque e mantenha premida a tecla de bloqueio para crianças (5) durante algum tempo.
3. Quando a placa está no modo Bloqueio de crianças, todos os comandos estão desativados, exceto a tecla do interruptor principal.

Pausa (para CCIG373FLEX)

A função de pausa permite parar todo o aquecimento, mas mantém todas as definições estabelecidas, caso haja alguma interrupção durante a cozedura. Pode reverter facilmente todas as definições com esta função.

Para utilizar a função Pausa

Tocar na tecla de função pausa (8), todas as zonas de aquecimento param de funcionar, todos os indicadores mostram "||||".

Cancelar a função de pausa

Se voltar a tocar na tecla de função Pausa (8), todas as zonas de aquecimento voltam ao seu ajuste original.

OBSERVAÇÃO: A função está disponível quando uma ou várias zonas de aquecimento estão a funcionar. **OBSERVAÇÃO:** Se não cancelar a paragem do modo Pausa no prazo de 1 hora, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Função de pausa/bloqueio de crianças (para CCIG367)

A tecla (16) combina as funções de pausa e de bloqueio para crianças.

Pode utilizar a função Pausa para interromper todo o aquecimento, mas manter todas as definições que definiu, caso tenha alguma interrupção durante a cozedura. Pode reverter facilmente todas as definições com esta função.

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, crianças que ligam acidentalmente as zonas de cozedura).

Para utilizar a função Pausa

Tocar na tecla de função Pausa/Bloqueio para crianças (16), todas as zonas de aquecimento param de funcionar, todos os indicadores mostram "||||".

Cancelar a função de pausa

Se voltar a tocar na tecla de função Pausa/Bloqueio para crianças (16), todas as zonas de aquecimento voltam ao seu ajuste original.

OBSERVAÇÃO: A função está disponível quando uma ou várias zonas de aquecimento estão a funcionar. **OBSERVAÇÃO:** Se não cancelar a paragem do modo Pausa no prazo de 1 hora, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Para bloquear os comandos

Toque na tecla Pausa/Bloqueio para crianças (16) até o indicador mostrar "Lo".

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque e mantenha premida a tecla Pausa/Bloqueio para crianças (16) durante algum tempo.
3. Quando a placa está no modo Bloqueio de crianças, todos os comandos estão desativados, exceto a tecla do interruptor principal.



Quando a placa está no modo de bloqueio de crianças, todos os comandos estão desligados, exceto a tecla do interruptor principal, pode sempre desligar a placa

com o interruptor principal em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Desligar automático

A função de segurança da placa de fogão é o desligar automático. Esta função ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem predefinidos são indicados no quadro abaixo:

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

Utilizar o temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado

- Pode utilizá-lo como um temporizador de corte para uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo definido terminar.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos.

Utilização do temporizador como alarme

1. Certifique-se de que a placa está ligada e que nenhuma zona de cozedura está em modo de seleção.

Nota: pode utilizar o contador de minutos antes ou depois de terminar a regulação da zona de cozedura.

2. Toque na tecla do temporizador (6), "05" / "10" será exibido no ecrã do temporizador. De seguida, o número que representa o dígito das unidades piscará.
3. Defina os minutos desejados tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).

***Para o modelo com controlo deslizante, defina os minutos desejados tocando no controlo deslizante de controlo.**



4. Toque novamente na tecla temporizador, depois o número para representar dezenas de dígitos irá piscar.
5. Defina as dezenas de minutos desejadas, tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).

***Para o modelo com controlo deslizante, defina as dezenas de minutos desejados tocando no controlo deslizante.**



6. Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante.
7. Um sinal sonoro será emitido durante 10 segundos e o indicador do temporizador mostra " " quando o tempo definido terminar.

Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura se o temporizador estiver programado para uma zona:

1. Selecionar a tecla da zona de aquecimento (4) que pretende programar o temporizador.
2. Tocar no controlo do temporizador (6), o indicador “5” começará a piscar e “05” será mostrado no visor do temporizador. 
3. Defina a hora pretendida no painel de controlo.
4. Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência (ex. **bx**) ilumina-se indicando que a zona está no modo de temporizador.



5. Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente é desligada automaticamente.

NOTA: As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ativadas anteriormente.

Se o temporizador estiver definido para mais do que uma zona:

1. Quando se define o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. A indicação dos minutos mostra o tempo restante. O ponto da zona correspondente pisca.
2. Quando a contagem decrescente expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, mostrará o tempo restante ativado e o ponto da zona correspondente piscará. 
3. Para verificar o tempo restante definido numa determinada zona, toque na zona (4) eo temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

1. Selecione a zona em que pretende cancelar o temporizador.
2. Toque na tecla do temporizador (6), o indicador piscará.
3. Coloque o temporizador em "00", o temporizador é cancelado.

Função de manter quente (Para CCIG367, CCIG373FLEX)

A função de aquecimento é utilizada para manter quentes os alimentos cozinhados. Por conseguinte, esta função também pode ser utilizada como função de fusão ou de fervura.

Para entrar no modo de manter quente

1. Selecionar a tecla da zona de aquecimento (4) que pretende programar o manter quente.

2. Prima a tecla (11) para iniciar a função de manter quente.



3. Aguarde um pouco, o indicador mostra "☞", a zona está a funcionar no modo "manter quente".

Para sair do modo de manter quente

Selecionar a tecla da zona de aquecimento (4) que se pretende anular e, em seguida,

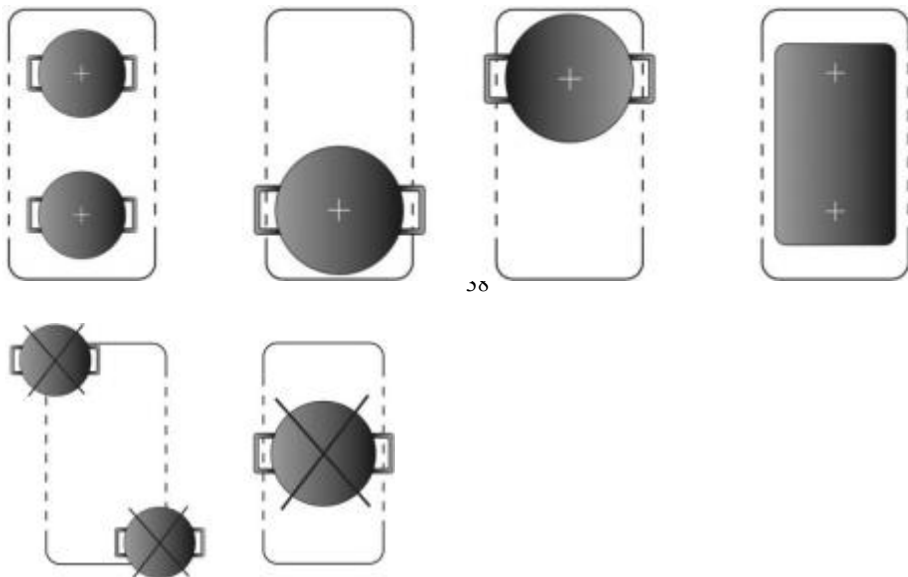
(11) para cancelar a função de manter quente.

Zona de ponte (para CCIG373FLEX)

Se a sua placa de indução tiver a função de zona de Ponte, a área pode ser utilizada como uma única zona maior, para ter uma melhor experiência de cozedura em alguns utensílios de cozinha especiais, como a grelha, etc.

- A zona de Ponte é constituída por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. Quando funciona como zona de ponte, um utensílio de cozinha é deslocado de uma zona para outra dentro da área mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio de cozinha foi originalmente colocado, e a parte que não está coberta pelo utensílio de cozinha é automaticamente desligada.

IMPORTANTE: Certifique-se de que coloca os utensílios de cozinha centrados na zona de cozedura única. A receita ideal é uma caçarola oval ou retangular, ou uma caçarola. Segue-se a referência:



Para utilizar a função de zona Ponte

- Para ativar a zona Ponte, prima simultaneamente a tecla da zona frontal esquerda (4) e a tecla da zona traseira esquerda (4) até o indicador da zona mostrar e  o nível de potência.

- Defina o nível de potência e a área está a funcionar em modo de ponte.

Para cancelar a função de zona Ponte

- Toque em qualquer uma das teclas de zona (4), defina a potência a utilizar de forma independente. A função de zona Ponte é então cancelada.

GUIA DE COZINHA



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o Power Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamam-se espontaneamente, o que constitui um risco de incêndio grave.



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

Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a definição de potência.
- Se utilizar uma tampa, reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia ao reter o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência elevada e reduza-a quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

COZEDURA DO ARROZ EM LUME BRANDO

- A cozedura em lume brando é uma cozedura a uma temperatura de cerca de 85 °C. A esta temperatura, pequenas bolhas sobem à superfície do líquido de cozedura. A cozedura em lume brando é a forma perfeita de cozinhar sopas e guisados deliciosos, uma vez que os sabores dos

alimentos se desenvolvem completamente sem serem sobreaquecidos. Também deve cozinhar desta forma os molhos à base de ovos e os molhos engrossados com farinha.

- Alguns processos de cozedura, incluindo a cozedura de arroz por absorção (= a água é totalmente consumida), requerem uma regulação acima do nível de potência mais baixo, para que os alimentos sejam cozinhados dentro do tempo de cozedura recomendado.

BIFES

1. Retire a carne do frigorífico e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos.
2. Aqueça uma panela com um fundo pesado.
3. Esfregue os dois lados do bife com óleo. Regue com uma pequena quantidade de óleo a panela quente e coloque o bife na panela.
4. Vire a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura depende do tamanho do seu bife e das suas preferências individuais (médio, mal passado, etc.). Assim, o tempo de cozedura de cada lado pode variar de 2 a 8 minutos. Pressione o bife para verificar o resultado da cozedura - um bife firme está bem passado.
5. Deixe o bife num prato quente durante alguns minutos, para que fique tenro.

COZINHA ASIÁTICA

1. Escolha um wok com uma base plana ou uma panela grande.
2. Prepare todos os ingredientes e os utensílios de cozinha de que necessita. A cozinha de estilo asiático deve ser rápida. Se quiser cozinhar uma grande quantidade de alimentos, deve dividi-los em várias porções.
3. Pré-aqueça o wok / panela por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne. Ponha-a de lado e mantenha-a quente.
5. Cozinhe agora os legumes. Quando os legumes estiverem quentes mas ainda estaladiços, reduza o nível de potência. Adicione a carne e, se desejar, um molho.
6. Salteie os alimentos completos com cuidado para que todos os componentes estejam quentes.
7. Servir imediatamente.

Nível de potência

NÍVEL DE POTÊNCIA:	ADEQUAÇÃO(EXEMPLOS):
Nível 1-2	• Aquecimento delicado de pequenas quantidades de alimentos. • Derreter chocolate, manteiga, etc. • Alimentos que queimam rapidamente. • Cozinhar em lume brando. • Aquecimento lento.
Nível 3-4	• Reaquecimento. • Cozedura rápida em lume brando. • Arroz.
Nível 5-6	• Panquecas.
Nível 7-8	• Saltear. • Massa.
Nível 9	• Estilo asiático. • Fritar. • Atingir o ponto de ebulição da sopa/água.

Poupança de energia

- Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar.
 - Os utensílios de cozinha com bases grossas e planas podem poupar até 1/3 da energia elétrica. Lembre-se de cobrir os seus utensílios de cozinha, se possível; caso contrário, gastará quatro vezes mais energia!
 - Faça corresponder o tamanho do utensílio de cozinha à superfície da placa de aquecimento. Um utensílio de cozinha nunca deve ser mais pequeno do que uma placa de aquecimento.
 - Certifique-se de que as placas de aquecimento e os utensílios de cozinha estão limpos.
 - Os solos impedem a transferência de calor. Os derrames repetidamente queimados muitas vezes só podem ser removidos por produtos que prejudicam o ambiente.
 - Não tape o recipiente com demasiada frequência (o conteúdo de uma panela vigiada nunca irá ferver!).
- Pode utilizar o calor residual para poupar energia ao iniciar um novo processo de cozedura numa zona de cozedura que ainda esteja morna/quente.

4. CUIDADOS E LIMPEZA

- Limpe a placa de fogão depois de a utilizar.
- Limpe a vitrocerâmica com um detergente disponível no mercado para vitrocerâmica. Utilize uma esponja especial e água morna.
- Remova os resíduos da vitrocerâmica com um pano macio.
- Não esfregue a vitrocerâmica.
- Remova os resíduos com um raspador de silicone, adequado para vitrocerâmica. Estes raspadores estão disponíveis no mercado.

O quê?	Como?
Sujidade no vidro (impressões digitais, marcas, manchas residuais ou derrames não sujos no vidro).	1. Desligue a alimentação da placa de fogão. 2. Aplique um produto de limpeza de placas de vitrocerâmica enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a placa de fogão.
Ferver, derreter e derrames de açúcar quente no vidro	Retire-as imediatamente com uma rodela de peixe, uma espátula ou um raspador de lâminas adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies da zona de cozedura que ainda estão quentes. 1. Desligue a alimentação elétrica da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou um toalhete depapel. 4. Proceda como descrito nos passos 2 - 4 da secção anterior.
Derrames nos comandos tácteis	1. Desligue a alimentação da placa de fogão. 2. Elimine os derrames

IMPORTANTE!

- Quando a placa de fogão é desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado! Antes de proceder à manutenção, desligue o aparelho da rede elétrica (caixa de fusíveis da sua rede elétrica doméstica)!
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor. Risco de choque elétrico! O vapor pode danificar os componentes elétricos do aparelho.
- Esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados.
- Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de fogão: o vidro pode ficar manchado.
- Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro.
- Risco de corte: quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre afastado de crianças.
- A placa de fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a zona dos comandos tácteis antes de voltar a ligar a placa.

5. PERGUNTAS E VERIFICAÇÃO RÁPIDA

MEDIDAS DE EMERGÊNCIA:

1. Desligue todo o aparelho.
2. Desligue o aparelho da rede elétrica (caixa de fusíveis da sua rede elétrica doméstica).
3. Contacte a loja onde adquiriu o aparelho.
> Verifique o calendário abaixo antes de contactar a loja onde adquiriu o aparelho.

Problema	Causas possíveis e o que fazer
A placa não liga.	Sem corrente. 1. Verifique a ligação à fonte de alimentação e certifique-se de que está ligada. 2. Verifique se existe uma falha de energia em sua casa ou na sua área. 3. Verifique a caixa de fusíveis da casa. 4. Se já verificou tudo e se o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos tácteis não respondem.	O painel de controlo está bloqueado pela função de bloqueio para crianças. Desbloqueie os comandos. Consulte a secção "Utilização da sua placa de fogão" para instruções. Sem corrente
Os comandos tácteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do seu dedo quando toca nos comandos. Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a bola do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ser riscado.	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, Produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos a serem usados. Use utensílios de cozinha com bases planas e suaves. Veja "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Veja "Cuidados e limpeza".
Algumas panelas fazem barulhos crepitantes ou de clique.	Isto pode ser causado pelo material do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes vibram de forma diferente). Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução faz um baixo ruído de zumbido a uma potência alta.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução. Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando dominui a regulação de calor.

Problema	Causas possíveis e o que fazer
Ruído do ventilador vindo da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento incorporado na sua placa de indução ligou-se para evitar que a eletrónica sobreaqueça. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução. Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver ligado.
As panelas não aquecem e não aparece no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela. Verifique o tamanho da base da panela, se é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada. Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Veja a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Centre a panela e certifique-se de que a sua base coincide com o tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona desliga-se inesperadamente, é exibido um sinal sonoro e aparece um código de erro.	Erro técnico. Anote o código de erro (normalmente alternado com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura), desligue a placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Se o aparelho apresentar uma avaria não assinalada no quadro acima ou se tiver verificado todos os pontos do quadro acima mas o problema persistir, contacte a loja onde adquiriu o aparelho.

6. CÓDIGOS DE ERROS

Se ocorrer uma anomalia, a placa entra automaticamente no estado de proteção e apresenta os códigos de proteção correspondentes:

Código de erro para placa de cerâmica

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E1	Perda de sinal (falha de PCB)	Por favor, contacte o serviço pós-venda.
E2/E3	Tensão de entrada anormal alta/baixa	Pare a cozedura e aguarde que a tensão volte ao normal. Caso contrário, contacte o centro de assistência técnica.
E4/E5/E6	Falha do termistor.	Por favor, contacte o centro de assistência técnica para reparação.
E7	Temperatura anormal elevada (queima a seco)	Cortar a energia, esperar 30min e ligar. Se ainda não funcionar, por favor, contacte o Serviço de assistência técnica
E8/E9	Falha do sensor IGBT	Por favor, contacte o centro de assistência técnica para reparação.
E0	Sobreaquecimento do IGBT	Verificar se o ventilador ainda está a funcionar. Caso contrário, contacte o centro de assistência técnica para reparação.
EE	Mostrar falha do PCB.	Contacte, por favor, o centro de assistência técnica.

O quadro acima descreve as causas e soluções das falhas mais comuns.

ATENÇÃO! Para evitar perigos, não desmonte a unidade por si próprio!

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Placa de cozinha	CCIG367					
Tipo de placa	Elétrico					
Zonas de cozedura	3 Zonas					
Tensão de alimentação	220-240V~ 50-60Hz					
Energia elétrica instalada	6680W					
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida.	160	180	280	N/A	N/A	mm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (cozedura elétrica CE)	185,5	192,5	194,4	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa elétrica CE)	190,8					Wh/kg

Placa de cozinha	CCIG205D					
Tipo de placa	Elétrico					
Zonas de cozedura	2 Zonas					
Tensão de alimentação	220-240V~ 50-60Hz					
Energia elétrica instalada	3680W					
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida.	160	180	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg (cozedura elétrica CE)	186,3	193,1	N/A	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa elétrica CE)	189,7					Wh/kg
Placa de cozinha	CCIG236DI					

Tipo de placa	Elétrico					
Zonas de cozedura	2 Zonas					
Tensão de alimentação	220-240V~ 50-60Hz					
Energia elétrica instalada	3680W					
Para zonas ou de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura com aquecimento elétrico	180	160	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	193,1	186,3	N/A	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa elétrica CE)	189,7					Wh/kg

Placa de cozinha	CCIG373FLEX						
Tipo de placa	Elétrico						
Zonas de cozedura	2 Zonas						
Tensão de alimentação	220-240V~50-60Hz						
Energia elétrica instalada	7360W						
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura com aquecimento elétrico	Φ	N/A	N/A	280	N/A	N/A	mm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil	L(mm)	395	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
	W(mm)	180	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por kg	(cozedur a elétrica CE)	194,79	N/A	194,79	N/A	N/A	Wh/kg
Consumo de energia da placa de fogão, calculado por kg (placa elétrica CE)	(cozedur a elétrica CE)	194,4					Wh/kg

20 minutos após o arranque sem mais operações ou após o fim do programa / função, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera.

A potência em modo de espera não ultrapassa os 0,8 watts.

8. GESTÃO DE RESÍDUOS



ELIMINAÇÃO:

Não

elimine este produto como lixo municipal não classificado.

Esses resíduos devem ser recolhidos separadamente para tratamento especial. Não retire o símbolo do aparelho.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/UE para Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é corretamente eliminado, estará a ajudar a evitar possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam ser causados se fosse eliminado de forma incorreta.

O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de bens elétricos e eletrónicos.

- Os aparelhos velhos e não utilizados devem ser enviados para eliminação para o centro de reciclagem responsável. Nunca o exponha a chamas abertas.
- Antes de se desfazer de um aparelho antigo, torne-o inutilizável. Desligue o aparelho da tomada e corte todo o cabo de alimentação. Elimine imediatamente o cabo de alimentação e a ficha.
- Deite fora o papel e o cartão nos contentores correspondentes.

Este aparelho requer uma eliminação de resíduos especializada. Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipais locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde comprou o produto.

Corberó

Operation / Installation Manual

Built-in Induction Hob

**MODEL: CCIG205D,
CCIG236DI,CCIG373FLEX,
CCIG367**

INDEX

SAFETY WARNINGS	4
INSTALLATION	12
GUIDE TO THE APPLIANCE	19
CARE AND CLEANING	34
QUESTIONS AND QUICK CHECK	36
ERROR CODE	38
TECHNICAL SPECIFICATION	39
WASTE MANAGEMENT	41

Congratulations on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. 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. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

- ❶ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- ❷ Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- ❸ The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1. SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
- The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
- Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
- When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- 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.

- The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
- Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
- Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
- The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 450 mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650 mm.
- Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- Only use 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
- Operate the appliance with 220 - 240 V AC / 50-60 Hz only.

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance. Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and pan lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- The accessible parts of the appliance become hot during operation , so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- 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.
- The appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob 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.

Important safety instructions

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- Protect the hob against corrosion.
- Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
- When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. 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.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- 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 hob could be seriously injured.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Always supervise children when they are near the appliance.

- Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
- 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 allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- The appliance is intended for indoor-use only.

- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.

- **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.

- 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:** 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.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **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.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.

- In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.

- Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- Do not carry out any modifications to your appliance.
- Switch off soiled cooking zones.
- Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
- The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. INSTALLATION

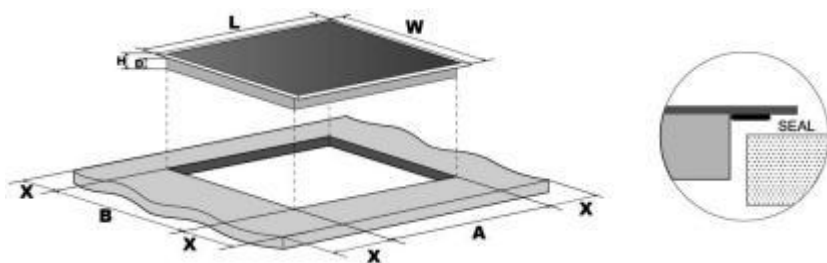
Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

Selection of installation equipment

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

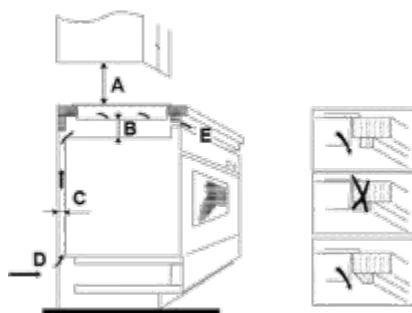
Models	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCIG367	590	520	62	58	560	490	50 mini.
CCIG205D	290	520	62	58	260	490	50 mini.
CCIG236DI	290	520	62	58	260	490	50 mini.
CCIG373FLEX	590	520	62	58	560	490	50 mini.



ATTENTION:

- ❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:
- ❷
- ❸ Note: The safety distance between the hob and the cupboard above should be at least 760mm.

A (mm)	760
B (mm)	50 minimum
C (mm)	30 minimum
D	Air intake
E	Air exit 50mm



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

Before you install the hob, make sure that

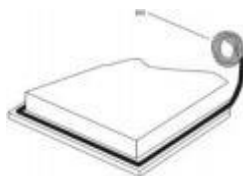
- ❶ the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- ❷ the work surface is made of a heat-resistant material.
- ❸ if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- ❹ the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.

- ⑤ 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.
- ⑥ 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.
- ⑦ you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- ⑧ you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- ⑨ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- ⑩ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.

Before locating the fixing brackets

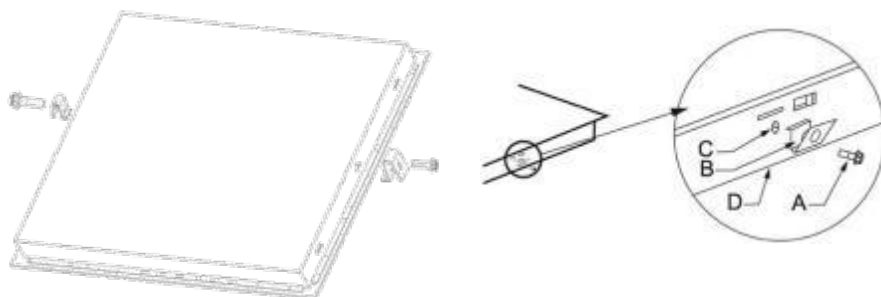
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

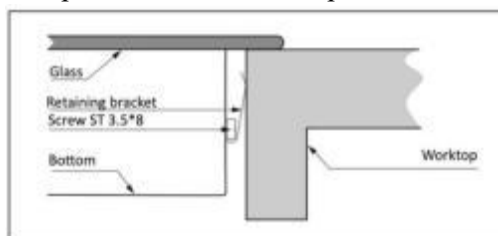


locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw two brackets on the bottom of hob (see picture).



Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.



When you have installed the hob, make sure that

- ❶ the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- ❷ there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- ❸ if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- ❹ the isolating switch is easily accessible by the customer.

Cautions

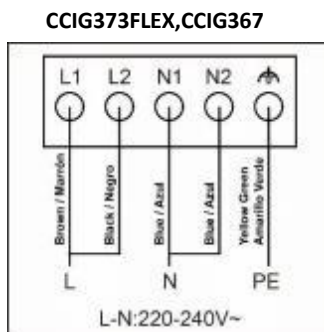
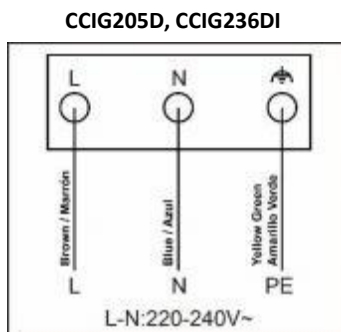
- ❶ The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

- ② The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- ③ The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- ④ The wall and induced heating zone above the work 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.
- ⑦ This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

If this appliance comes with a plug and can be plugged directly into a suitable no less than 16amp socket.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown as the diagram.(If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and

supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. **RISK OF ELECTRIC SHOCK.** Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- ❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- ❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- ❸ 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.

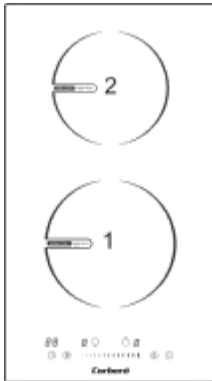
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



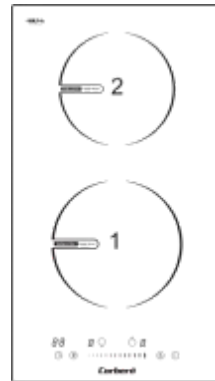
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

3. GUIDE TO THE APPLIANCE

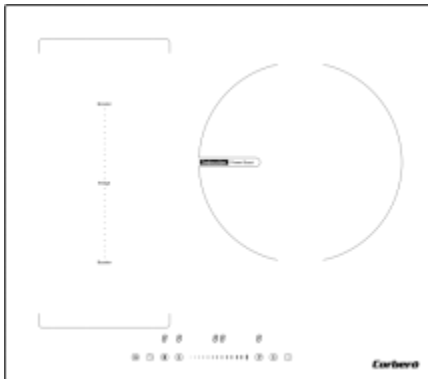
CCIG205D



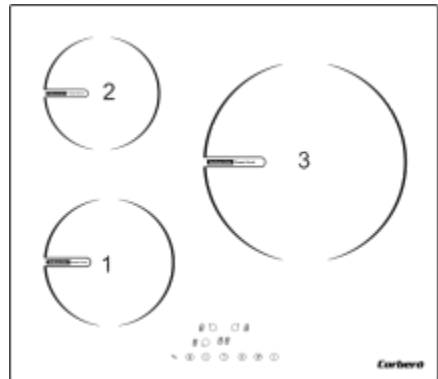
CCIG236DI



CCIG373FLEX



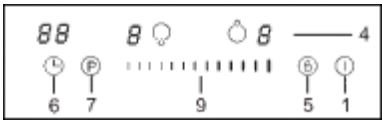
CCIG367



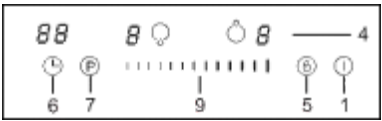
Model #	CCIG205D	CCIG236DI	CCIG373 FLEX	CCIG367
Power of zone -1	1800/2200W	1800/2200W	1800/2200W	1800/2200W
Power of zone -2	1400/1600W	1400/1600W	1800/2200W	1400/1600W
Power of zone -3	/	/	3000/3680W	2500/3000W
Power of zone -4	/	/	/	/

CONTROL PANEL

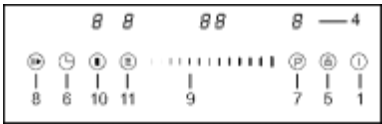
CCIG205D



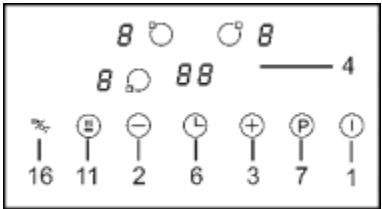
CCIG236DI



CCIG373FLEX



CCIG367



Control Panel Keys

KEY #	FUNCTIONS	KEY #	FUNCTIONS
Key 1.	ON/OFF	Key 7.	Boost
Key 2.	MINUS	Key 8	Pause
Key 3.	PLUS	Key 9.	Slider touch
Key 4.	Zone selection	Key 10.	Flexible zone selection
Key 5.	Child lock	Key 11.	Keep warm
Key 6.	Timer	Key 16.	Pause/Child lock

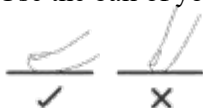
Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.

- Remove any protective film that may still be on your hob.
- Clean the glass-ceramic

Using the 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 (see figure below).



- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the control panel is 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.

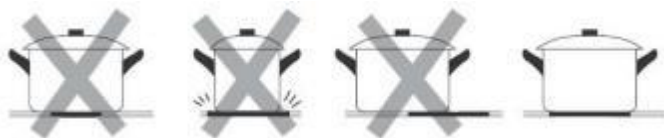
Choosing the right Cookware

- Use glass-ceramic suitable cookware only.
- The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



For Induction hob



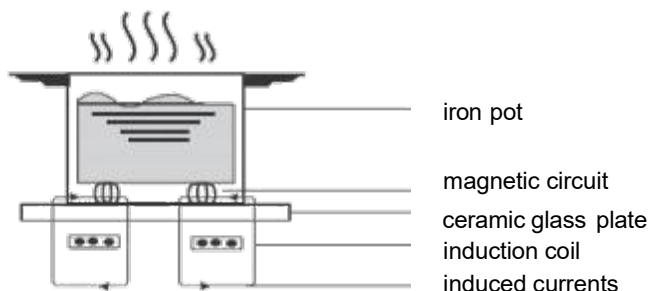
- Only ferromagnetic cookwares are suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. 
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Use pans which is wide enough to completely cover the cooking area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency. Cookware diameter smaller than below table will not be supported by induction hob.

Size of burner (mm)	The minimum pot (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	220

While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced and efficient 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.



Using your Hob with touch control panel

Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the ON/OFF key (1). All the indicators show “- -”. The Hob is in standby mode.

- The indicator shows ”  ” represent the front zone, the indicator shows “  ” represent the rear zone.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

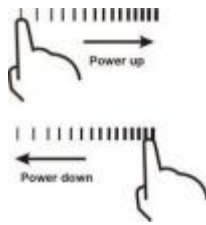
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the glass are clean and dry.

3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.

4. Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). The power can be changed during cooking as required.

*For the slider control model, adjust heat setting by touching the slider control.

The power can be changed during cooking as required.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

5. While cooking, the power level can be changed at any time.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).
2. Turn the cooking zone off by touching MINUS key (2) until power level reduce to "0".
3. To turn the whole hob off, touch the ON/OFF key (1).
4. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

*For the slider control model, turn the cooking zone off by touching the slider to "I" until power level reduce to "0".



Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear "H" or red light twinkling to warn you to keep away from it.

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 cooking zone that is still hot.

Using Boost function

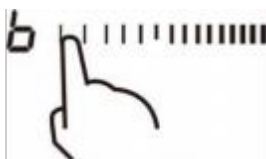
To activate the boost function

1. Select the zone with boost function (with word “Boost”).
2. Touch BOOST key (7) and power level indication shows “P”.

Cancel Boost function

1. Select the zone under BOOST mode.
2. Touching the MINUS key (2) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.

*For the slider control model, touching the slider control to cancel the Boost function.



NOTE: boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Child Lock Function

You can use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls

Touch the Child lock key (5) until the indicator show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.

2. Touch and hold the Child lock key (5) for a while.
3. You can now start using your hob.

Pause (For CCIG373FLEX)

Pause function is to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

To use Pause function

Touch the pause function key (8), all the heating zones stop working, All the indicators show “||||”.

Cancel Pause function

Touching the Pause function key (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

Pause/Child lock function (For CCIG367)

Key (16) combines the pause and child lock functions .

You can use Pause function to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

You can also use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To use Pause function

Touch the Pause/Child lock function key (16), all the heating zones stop working, all the indicators show “||||”.

Cancel Pause function

Touching the Pause/Child lock function key (16) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

To lock the controls

Touch the Pause/Child lock function key (16) until the indicator show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the Pause/Child lock function key (16) for a while.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

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 use it as a cut off timer to turn one or more cooking zones off when the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

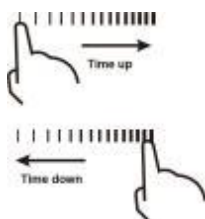
1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.

Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.

2. Touch timer key (6), “05” will show in the timer display. Then number to represent units digit will flash.

3. Set the desired minutes by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3).

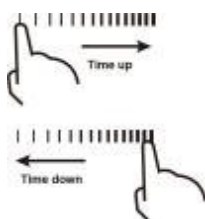
*For the slider control model, set the desired minutes by touching the slider control.



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.

5. set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).

*For the slider control model, set the desired dozens of minutes by touching the slider control.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

7. A signal sound will beeps for 10 seconds and the timer indicator shows “ _ _ ” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.
2. Touch timer key (6), the digits “05” will show in the timer display. and the “5” flashes. 
3. Set the desired time in the control panel.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator (eg. ) will illuminate indicating that the zone is in timer mode.



5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

NOTE: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash. 
3. To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Select the zone that you want to cancel the timer.
2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.
3. Set the timer to “00”, the timer is cancelled.

Keep warm function (For CCIG367, CCIG373FLEX)

The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

To enter keep warm mode

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set keep warm.

2. Press the key (11) to start the keep warm function,



3. Wait for a while, the indicator show” ”, the zone is working under keep warm mode.

To exit keep warm mode

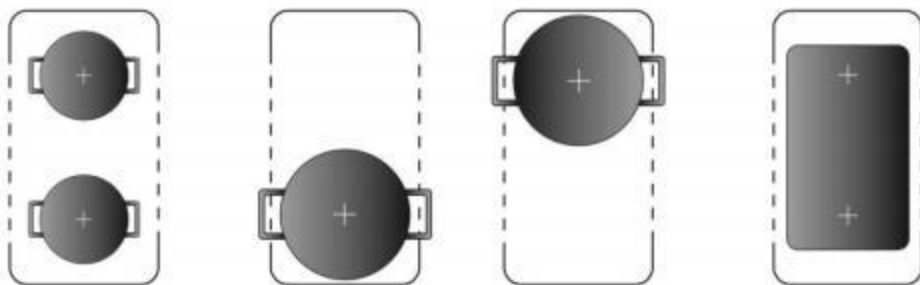
Selecting the heating zone key (4) that you want to cancel, then press the key (11) to cancel the keep warm function.

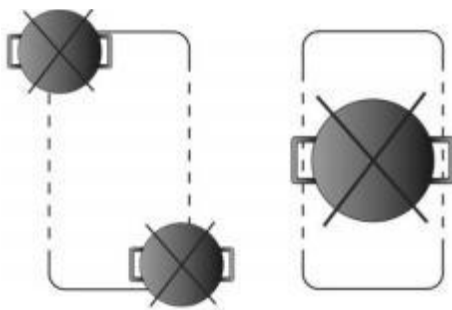
Bridge Zone (For CCIG373FLEX)

If your induction hob has Bridge zone function, the area can be used as a single bigger zone, to have better cooking experience on some special cookware like griddle etc.

- Bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as bridge zone, a cookware is moved from one zone to the other within the area keeping the same power level of the zone where the cookware originally placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

IMPORTANT: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Below is the reference:





To use Bridge zone function

- To activate Bridge area, press front left zone key (4) and rear left zone key (4) simultaneously until the zone indicator show “” and power level.
- Set the power level, and the area is working under bridge mode.

To cancel Bridge zone function

- Touch either zone key (4), set the power to use independently. Then Bridge zone function is cancelled.

COOKING GUIDELINES



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



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.

Cooking Tips

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

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of

the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

Power levels

POWER LEVEL:	SUITABILITY(EXAMPLES):
Level 1-2	• Delicate warming of small amountsof food. • Melting of chocolate, butter etc. • Food which burns quickly. • Gentle simmering. • Slow warming.
Level 3-4	• Reheating. • Fast simmering. • Rice.
Level 5-6	• Pancakes.
Level 7-8	• Sautéing. • Pasta.
Level 9	• Asian-style. • Frying. • Reaching of the boiling point of soup /water.

Saving of energy

- Use proper cookware for cooking.
- Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

4. CARE AND CLEANING

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

What?	How?
Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch off the power of the hob. 2. Apply a hob cleaner for glass ceramic 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 hob back on.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot. 1. Switch the power to the hob 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 hob. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.
Spillovers on the touch controls	1. Switch off the power of the hob. 2. Remove the spillovers 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel. 4. Switch the power to the hob back on.

IMPORTANT!

- When the hob is switched off, there will be no ‘hot surface’ indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!
- Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- 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 hob: the glass may become stained.
- 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.
- The hob 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 hob back on.

5. QUESTIONS AND QUICK CHECK

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

Problem	Possible causes and What to do
The hob cannot be turned on.	No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section 'Using your hob' 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 material of your cookware (layers of different metals vibrating differently). This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Problem	Possible causes and What to do
The induction hob makes a low humming noise at some certain power setting.	This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan is built in your induction hob which 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. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. 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 zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed.	Technical fault. Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)., switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

6. ERROR CODE

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failure.	Please contact service center.

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!

7. TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	CCIG367					
Type ofhob	Electric					
Cooking Zones	3 Zones					
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz					
Installed Electric Power	6680W					
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone.	160	180	280	N/A	N/A	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	185.5	192.5	194.4	N/A	N/A	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190.8					Wh/kg

Cooking Hob	CCIG205D					
Type ofhob	Electric					
Cooking Zones	2 Zones					
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz					
Installed Electric Power	3680W					
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone.	160	180	N/A	N/A	N/A	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	186.3	193.1	N/A	N/A	N/A	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	189.7					Wh/kg

Cooking Hob	CCIG236DI						
Type of hob	Electric						
Cooking Zones	2 Zones						
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz						
Installed Electric Power	3680W						
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone.	180	160	N/A	N/A	N/A		mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	193.1	186.3	N/A	N/A	N/A		Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	189.7						Wh/kg

Cooking Hob	CCIG373FLEX						
Type of hob	Electric						
Cooking Zones	2 Zones						
Supply Voltage	220-240V~50-60Hz						
Installed Electric Power	7360W						
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	Φ	N/A	N/A	280	N/A	N/A	mm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area	L(mm)	395	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
	W(mm)	180	N/A	N/A	N/A	N/A	mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	(EC electric cooking)	194.79	N/A	194.79	N/A	N/A	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	(EC electric cooking)	194.4					Wh/kg

20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.

The power in standby mode does not exceed 0.8 watts.

8. WASTE MANAGEMENT



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. Do not remove the symbol from the appliance.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

- Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

2025/03/26

V2.0