

Corberó

Instruction Manual

Model: CCVM3574

VITROCERÁMICA 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCVM3574

Manual de instruções

Modelo: CCVM3574

- Stone, glass and ceramic pans are not suitable to use on a ceramic hob because they do not conduct heat well.
- Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.
- Os recipientes em pedra, vidro e cerâmica não são adequados à utilização numa placa vitrocerâmica, pois não são bons condutores de calor.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing corbero! Before using your new corbero product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	23
TROUBLESHOOTING	24
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	26
DISPOSAL AND RECYCLING	27

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on.
- Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

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

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

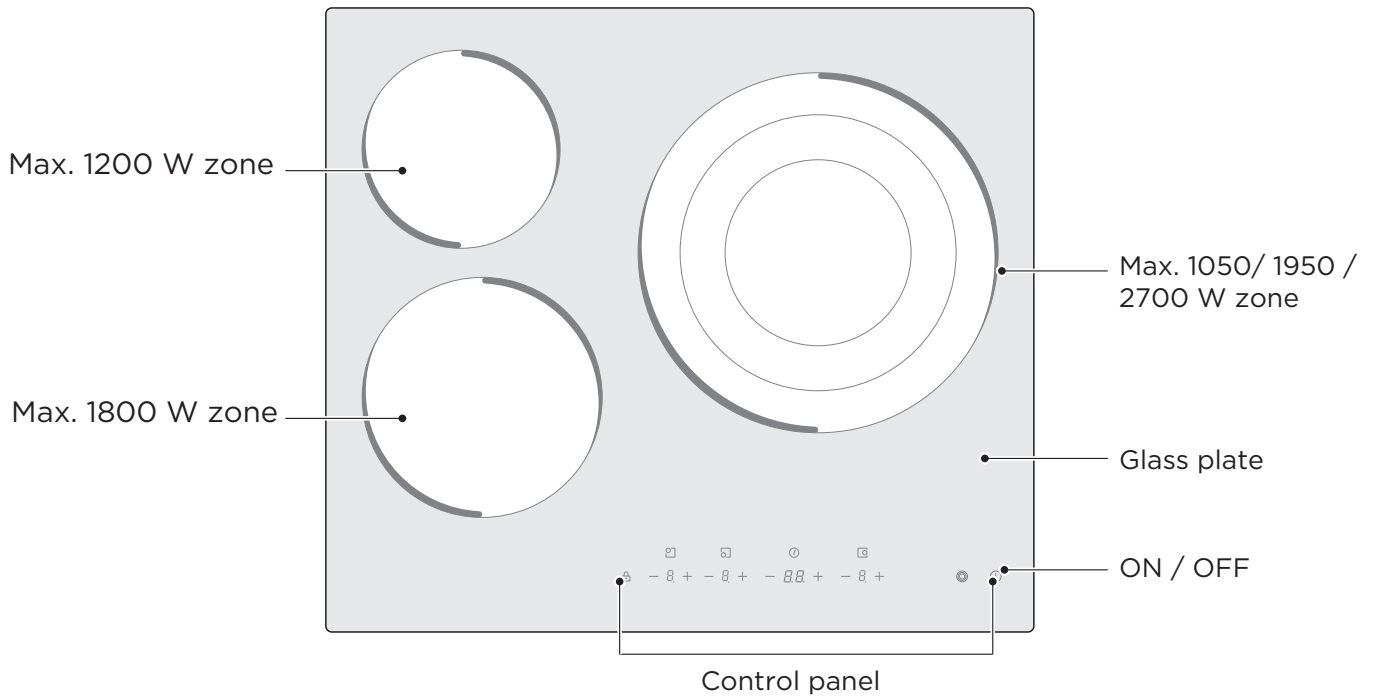
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	CCVM3574
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V- 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5200-6200W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X51
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X480

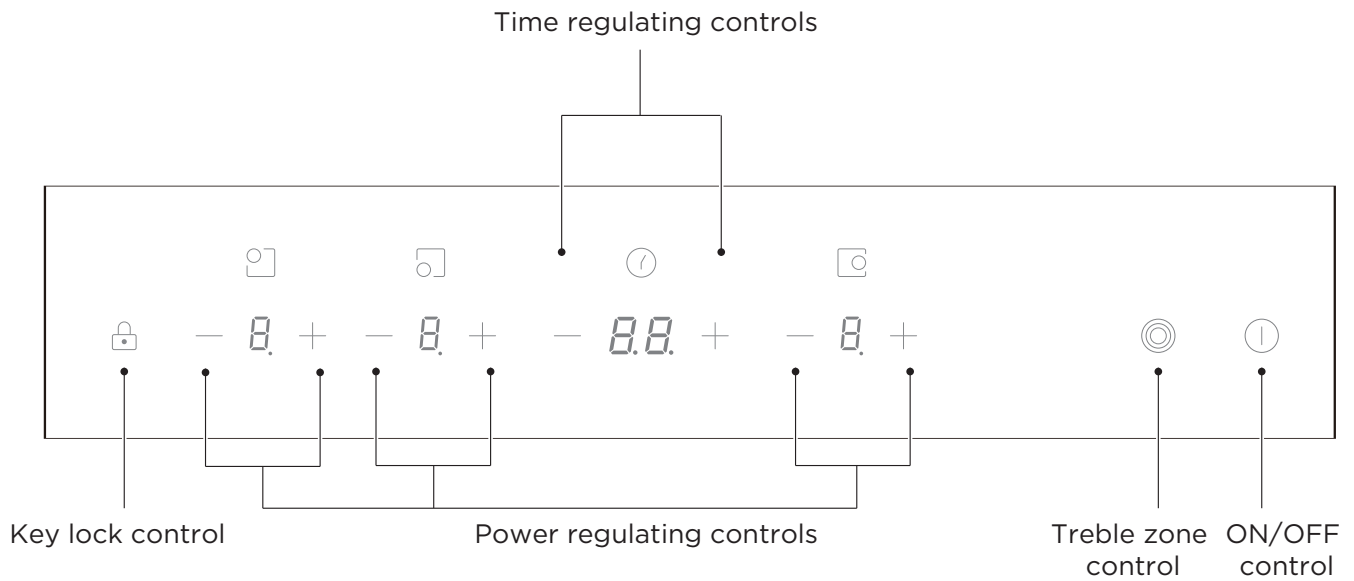
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.


Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Be fore Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

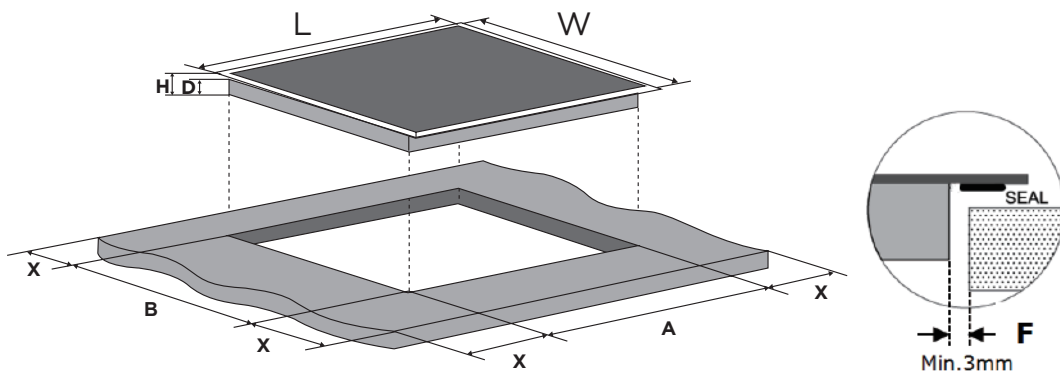
Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: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

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

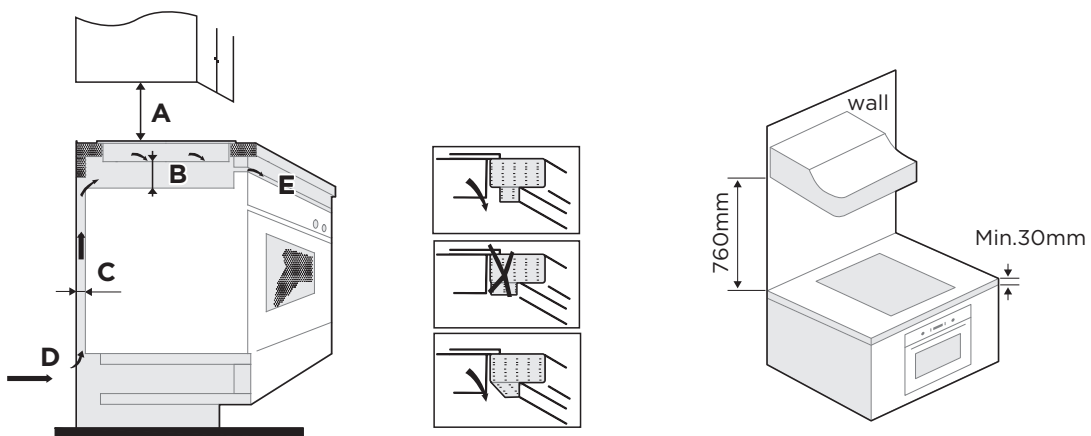
⚠ Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

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

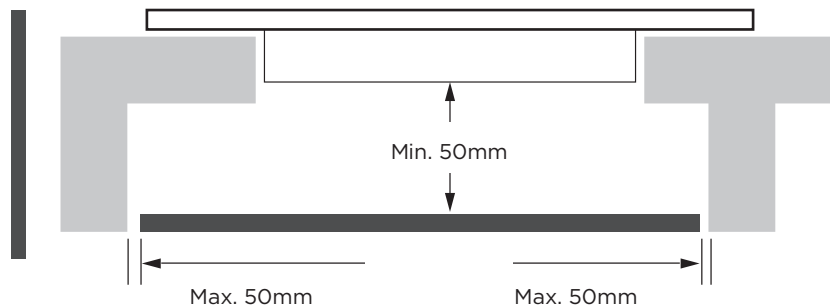
⚠ Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 50mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 25mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



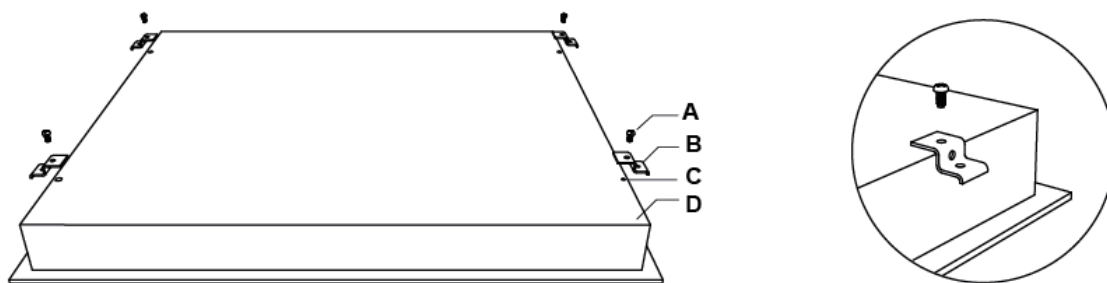
⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

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

Before Locating the Fixing Brackets

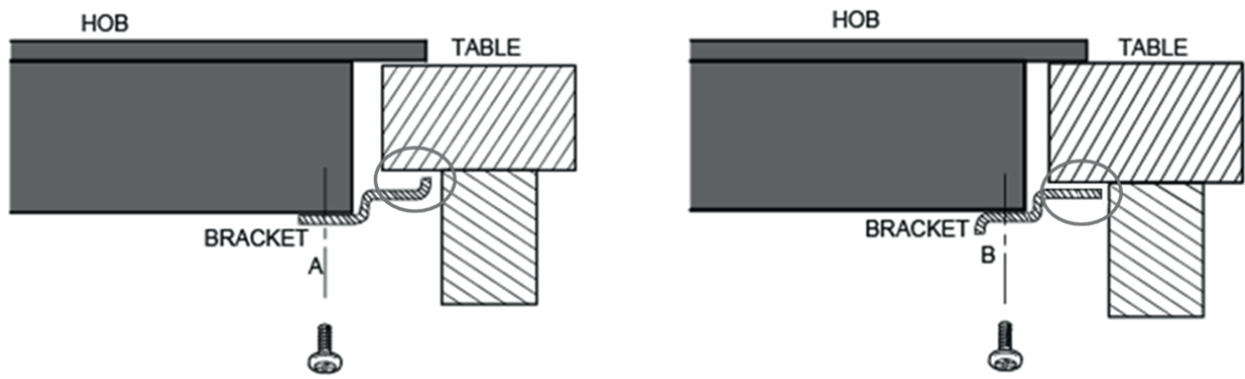
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



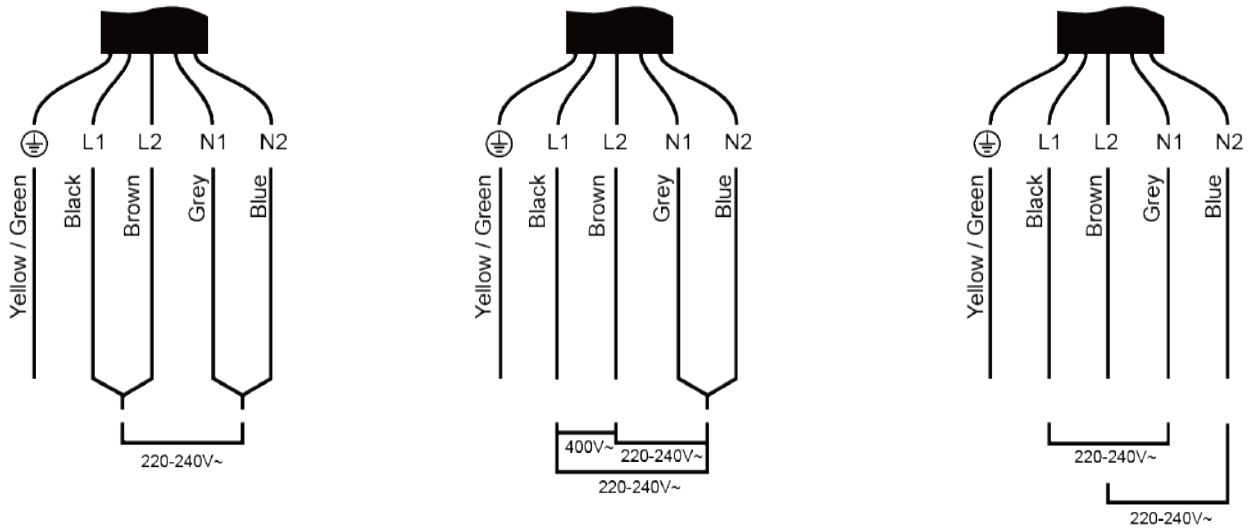
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS


1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker 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.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



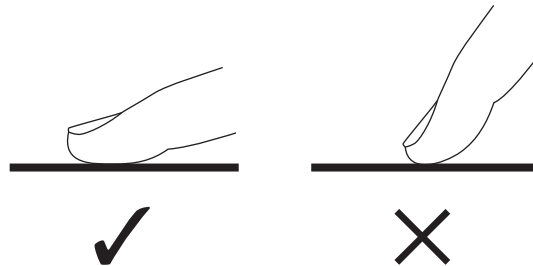
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the 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 properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

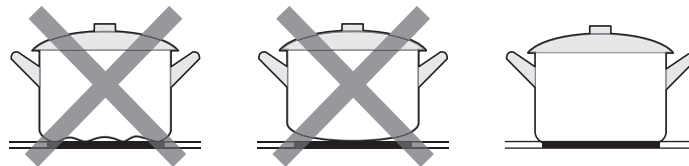
Touch Controls

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

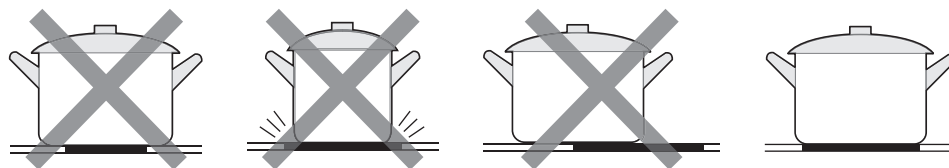


Choosing the Right Cookware

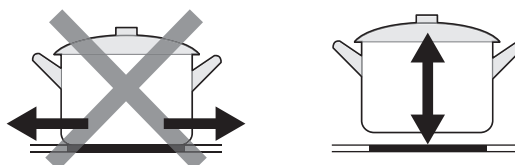
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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 ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

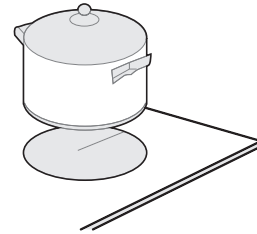
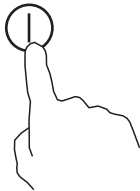


How to Use

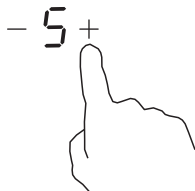
1. Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”.
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 cooking zone are clean and dry.

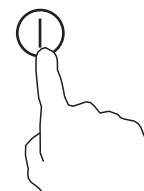


3. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

1. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.
2. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



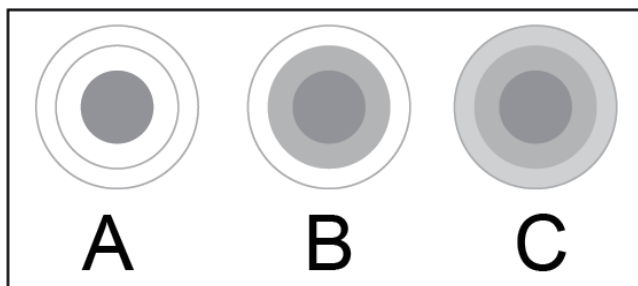
Beware of hot surfaces

⚠️ “H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



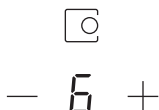
3. Using the Treble Zone Function

- The function only work in 3# cooking zone.
- The treble cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) or (C) at once.




Activate the Treble Zone

1. Adjust the heating setting between power levels 1 and 9. (e.g. 6)



2. Central section of the treble cooking zone will switch on.




3. Touching the treble zone control  once time, the section (B) works.



4. The cooking zone indicator show “≡” and “6” alternately.





5. Touching the treble zone control  once time, the section (C) works.

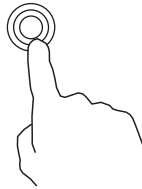


6. The cooking zone indicator show “≡” and “6” alternately.



Deactivate the Treble zone

1. If the 3# cooking zone works in section(B), touching the  two times, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.
2. If the 3# cooking zone works in section(C), touching the  one time, it will return to section (A) and the treble zone is deactivated.



3. After the treble zone is deactivated, the cooking zone indicator show.



— 6 +




NOTE

1. The double loop is available only in 3# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual or Treble zone only when the 3# cooking zone is selected.

4. Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch the lock  control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control  for a while.	

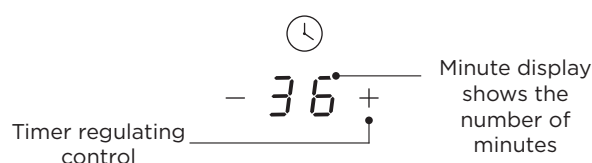
-  When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

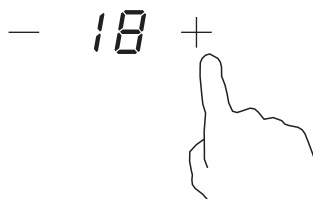
If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

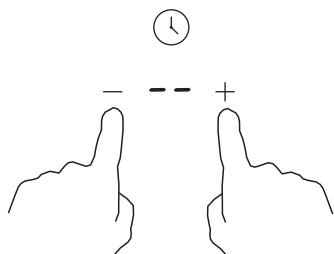
NOTE

you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

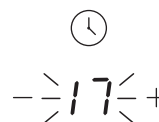
2. Touch the timer control, the timer indicator will flash ;
Set the time by touching the - or + control of the timer.



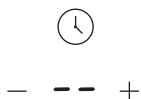
3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



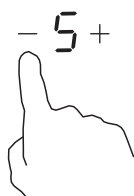
Hint:

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

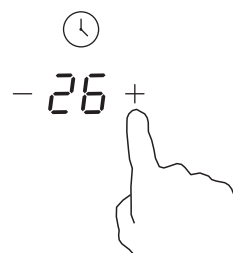
Setting the Timer to Turn One or More Cooking Zones Off

Set one zone

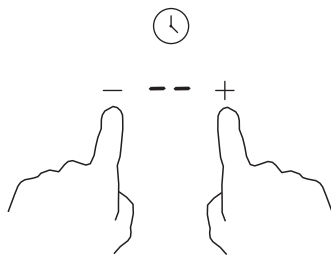
1. Touch the - or + of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the - or + control of the timer.



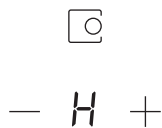
3. Touching the - and + together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

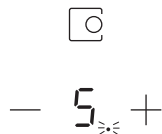


5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically; The display will show "H" which means hot;



NOTE

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



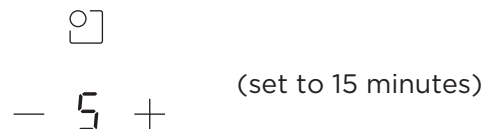
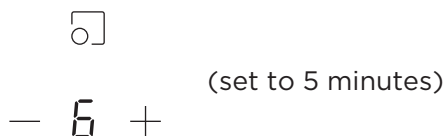
2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Setting the Timer to Turn More than One Cooking Zones Off

1. If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE

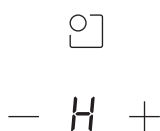
The red dot next to power level indicator will flash.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

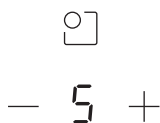


3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE

1. The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



2. If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

6. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

7. Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ”appears to warn you to keep away from it.

8. Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Failure Display, Hints and Tips

- The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
- Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

corbero logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of are valuable assets of corbero Group and/or its affiliates (“corbero”), to which corbero owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an corbero trademark. Use of corbero trademark for commercial purposes without the prior written consent of corbero may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by corbero and corbero reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of corbero.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

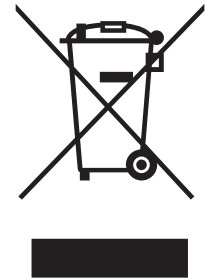
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

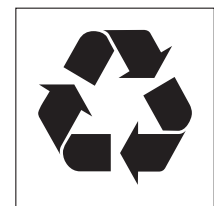


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Product Fiche

	Symbol	Value	Unit
Model		CCVM3574	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas		3 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:30.0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:176.0 Zone 2:176.8 Zone 3:188.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	180.3	Wh/kg

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

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

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

Warranty Exceptions

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

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”

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

Official Technical Service: 911 08 08 08

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

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

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir corbero! Antes de utilizar su nuevo producto corbero, lea detenidamente este manual para asegurarse de saber cómo utilizar las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENIDO

ES







CARTA DE AGRADECIMIENTO _____	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD _____	02
ESPECIFICACIONES _____	07
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO _____	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO _____	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO _____	12
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN _____	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO _____	24
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS _____	25
MARCAS COMERCIALES, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACIÓN LEGAL _____	28
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE _____	29

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no intencionado puede provocar riesgos y pérdida de reclamaciones de garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de voltaje eléctrico Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución La palabra de advertencia indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de advertencia indica información importante (p. ej. daños materiales), pero no peligro.
	Observar las instrucciones. Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atentamente y con atención estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su placa.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
- Sólo un electricista calificado debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales ni productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa de vitrocerámica.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo tiene que ser supervisado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

OPERACIÓN y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine con una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Desenchufe la placa de la pared antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede

- utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
 - No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa.
 - No se pare sobre la placa.
 - No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
 - No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la placa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
 - Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas de campo;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
 - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
 - Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
 - Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén bajo supervisión continua.

Felicitaciones por la compra de su nueva Vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este Manual de instrucciones/instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones/instalación para referencia futura.

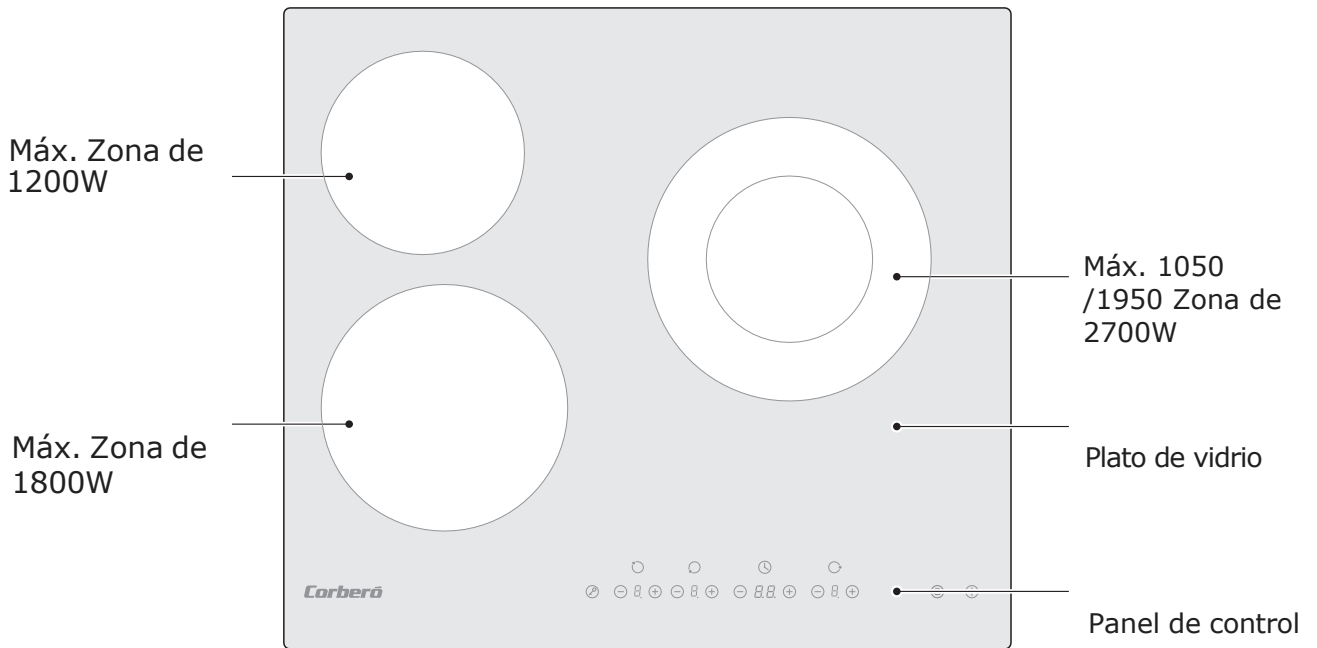
ESPECIFICACIONES

Cocinando Quemador	CCVM3574
Cocinando Zonas	3 Zonas
Suministrar Voltaje	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Electrico instalado Fuerza	5200-6200W
Tamaño del producto L×W×M(mm)	590X520X51
Dimensiones de instalación A×B (mm)	560X480

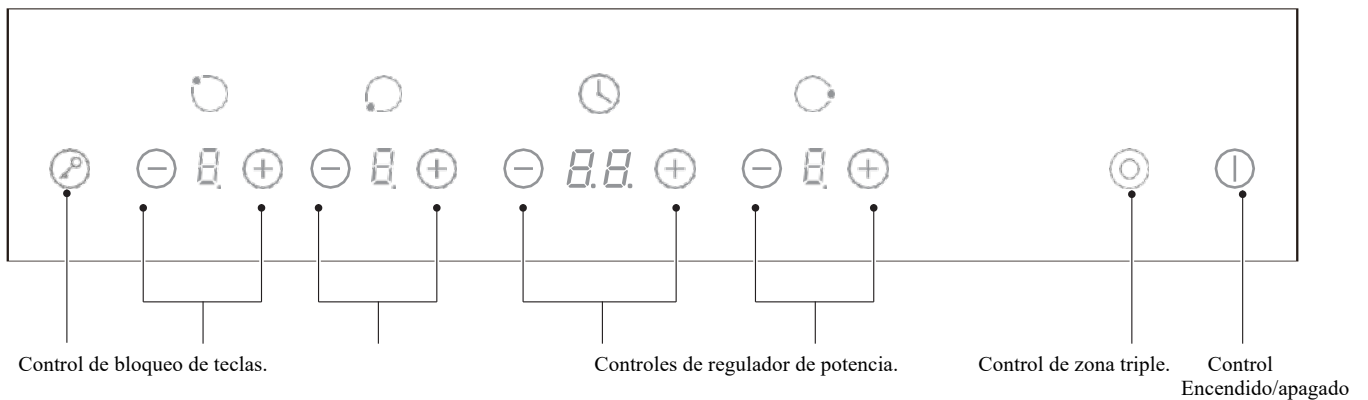
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



ControlPanel



NOTA

Todas las imágenes de este manual tienen únicamente fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al tema real.

Información del Producto

La placa de cocina de cerámica con microcomputadora puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de potencia múltiple, lo que realmente la convierte en la opción óptima para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por cable de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retira cualquier película protectora que pueda quedar todavía en tu placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

⚠️ Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimiza la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo.

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción de arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente en el tiempo recomendado.

Filete abrasador

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Ten todos los ingredientes y equipo listos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, Cocine la comida en varios lotes más pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa.
6. Revuelve los ingredientes suavemente para asegurarte de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Calor Ajustes

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

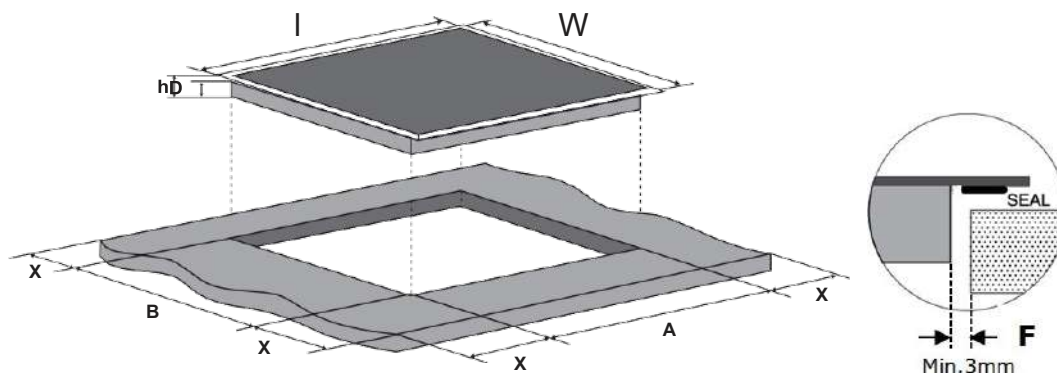
Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos.• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente• hirviendo a fuego lento• calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentando• cocción a fuego lento• cocinando arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• saltear• agudo• llevar la sopa a ebullición• agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección de instalación Equipo

Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo. A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

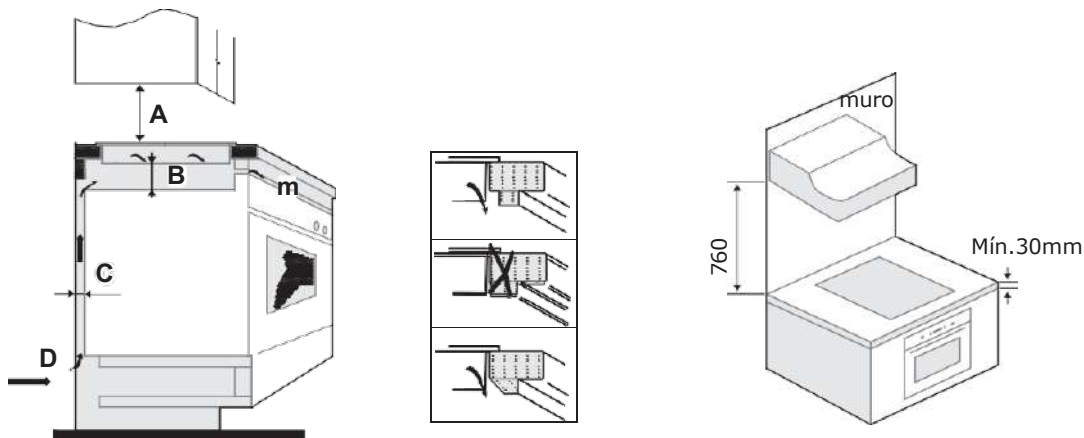
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



Largo (mm)	Ancho (mm)	Mmm)	Diámetro (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	51	47	560 ± 2	480 ± 2	50 mín.	3 mín.

En cualquier caso, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento. Como se muestra abajo.

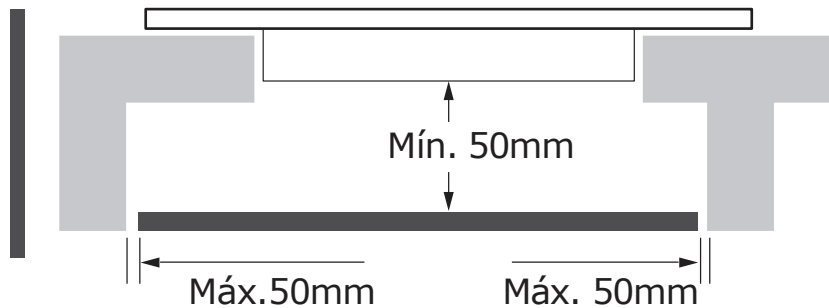
⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el armario encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.





A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	mi
760	50 mín.	20 mín.	Toma de aire	Salida de aire 50mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la placa sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga los requisitos a continuación.



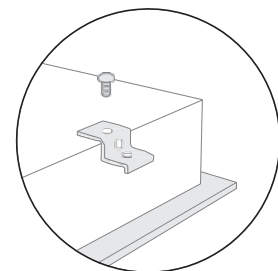
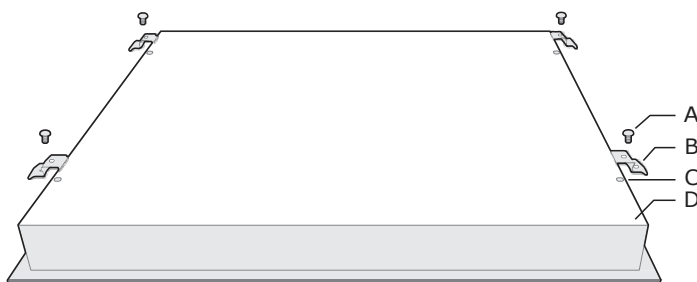
 Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.

-  • Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150°C.^{oh}C, a evitar el despegado de el revestimiento de madera.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C.^{oh}C.

Antes de localizar la fijación

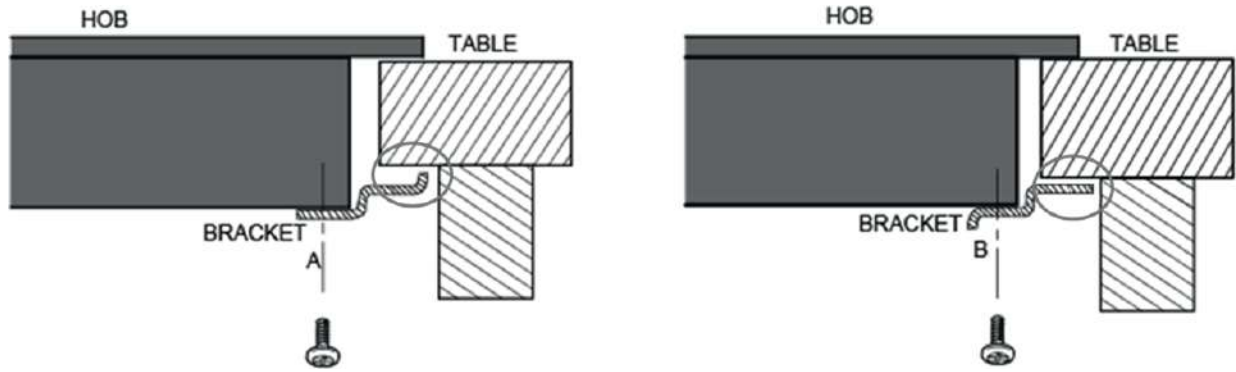
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
tornillo o	soporte	orificio del tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores de la superficie de trabajo.



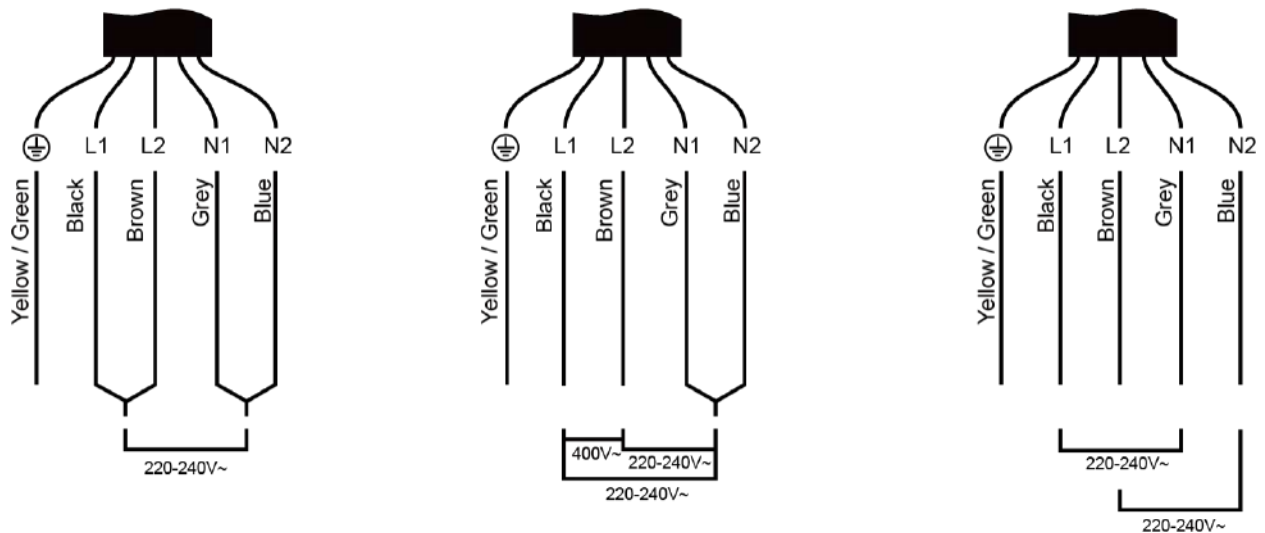
⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o mediante un disyuntor unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.

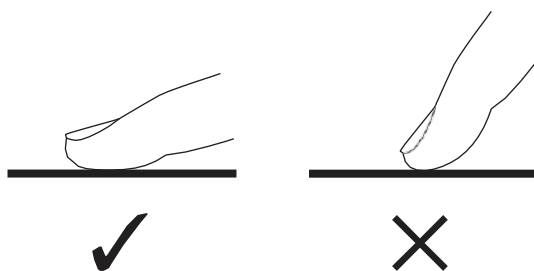
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido únicamente por una persona debidamente cualificada.

⚠ Después de la instalación, no se puede acceder a la superficie inferior ni al cable de alimentación de la placa.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

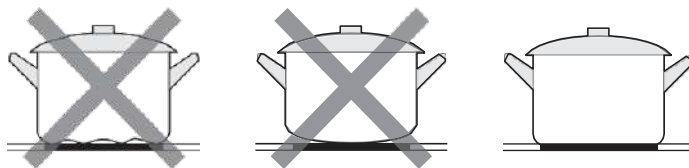
Teclas de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

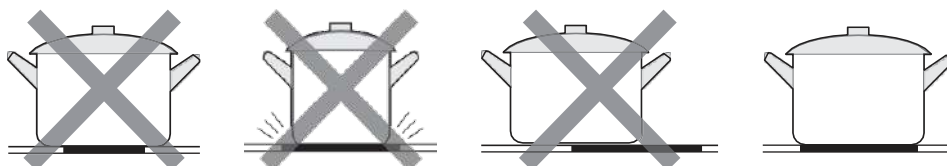


Elegir el buen utensilio de cocina

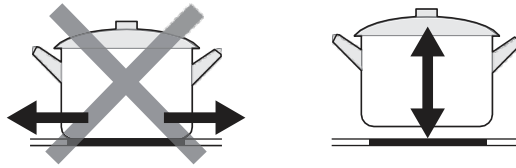
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.




- Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica; no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.

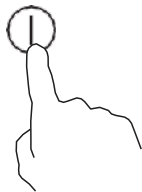


Mode de empleo

1. Empiece a cocinar

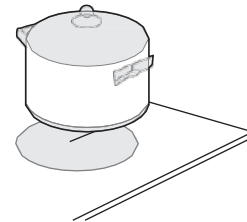
Después del encendido, el pitido suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

1. Toque los  control. todos los indicadores ON/OFF que muestran "-".



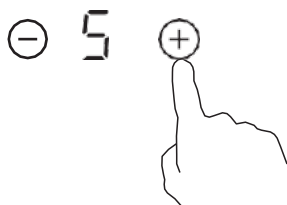
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



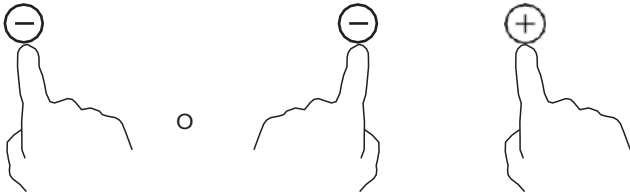
3. Seleccione una configuración de calor tocando el control "-" o "+".

- Si no elige una configuración de calor dentro de 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar nuevamente en el paso 1.
- Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

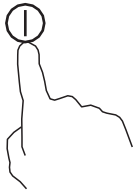


2. Terminar de cocinar

1. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos.



2. Apague toda la placa tocando el Control ON/OFF.



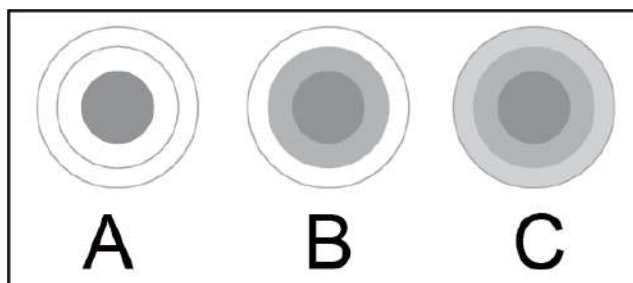
Cuidado con las superficies calientes

- ⚠ "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



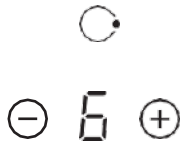
3. Uso de la función de zona triple

- La función solo funciona en la zona de cocción 3#.
- La zona de cocción Triple cuenta con dos zonas de cocción que puedes utilizar una sección central y una sección exterior. Puedes utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B).

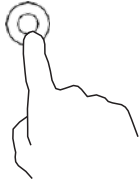


Activar la zona Triple

1. Ajuste la configuración de calefacción entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6).



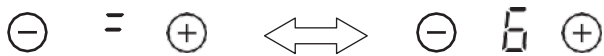
2. Se encenderá la sección central de la zona de cocción Triple.



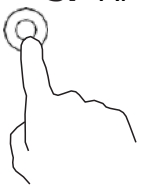
3. Al tocar el control de zona triple "⊙" una vez, la sección (B) funciona.



4. El indicador de la zona de cocción muestra " - " y " 6 " alternativamente.



5. Al tocar una vez en la zona triple "⊙", la sección C) funciona.

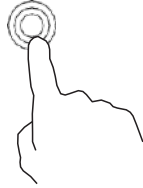


6- El indicador de la zona de cocción muestra " " y " " alternativamente



Desactivar la zona Triple

1. Si la zona de cocción 3# funciona en (B), tocando dos veces , regresará a (A) y la zona triple está deshabilitada.
2. Si la zona de cocción 3# funciona en (C), tocando una vez, regresará a (A) y la zona triple está deshabilitada.



3. Después de estar deshabilitada, el indicador de zona de cocción aparece.

● NOTA



1. El circuito doble está disponible sólo en la zona de cocción 3#.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 al nivel 9.
3. Puede activar la zona dual o Triple solo cuando se selecciona la zona de cocción 3#.




4. Bloquear los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños

enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

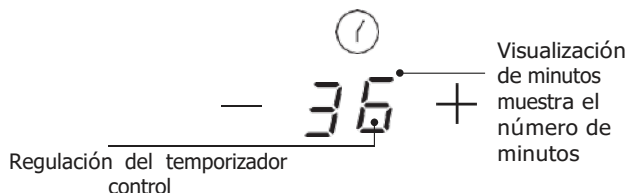
Para bloquear los controles	
 Toca el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida. Mantén pulsado el control  de bloqueo durante un momento.	

 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto El ENCENDIDO APAGADO , Apague siempre la placa vitrocerámica con el botón ON/OFF  y desbloquee la placa primero en la siguiente operación.

5. Control de temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

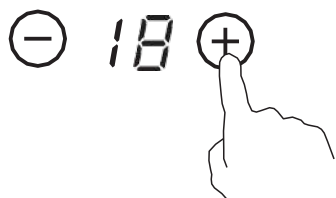
- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El cronómetro de máximo es de 99 minutos.



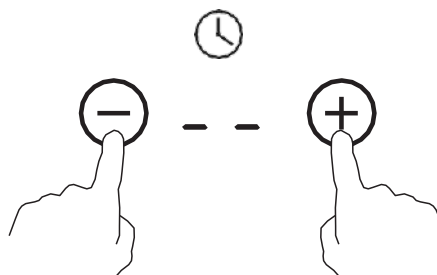
Usar el cronómetro como recordatorio de minutos

Si no selecciona ninguna zona de cocción

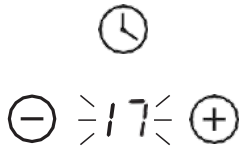
1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
Nota: puedes utilizar el avisador aunque no estés seleccionando ninguna zona de cocción.
2. Ajuste la configuración del temporizador tocando el control "-" o "+". El indicador del minuterero comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del cronómetro.



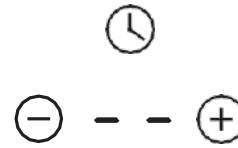
3. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



5. El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando finalice el tiempo de configuración.



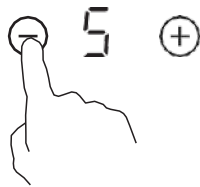
Sugestión:

1. Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
2. Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
3. Si el tiempo de configuración excede los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

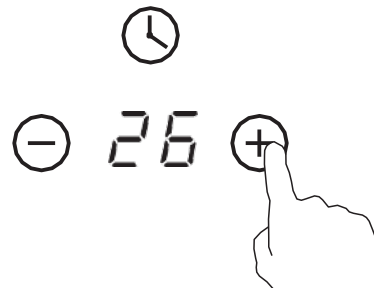
Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Establecer una zona

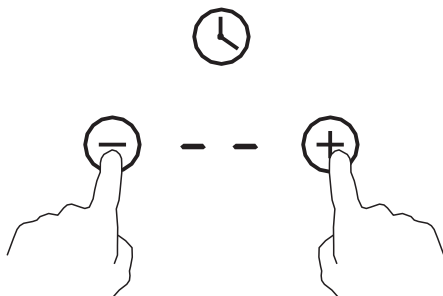
1. Tocar el + de la correspondiente zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



2. Configure la hora tocando el control o del temporizador.



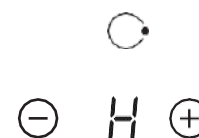
3. Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



4. Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

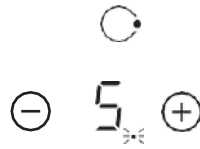


5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente; La pantalla mostrará "H", que significa caliente;



● NOTA

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

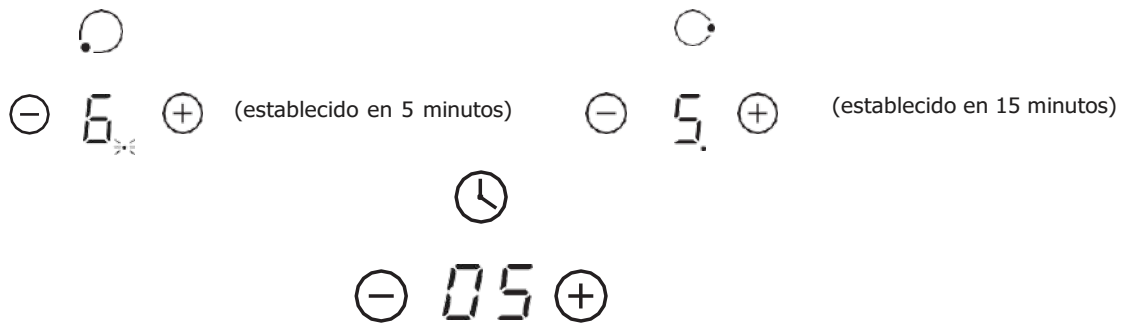
Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Establecer una zona

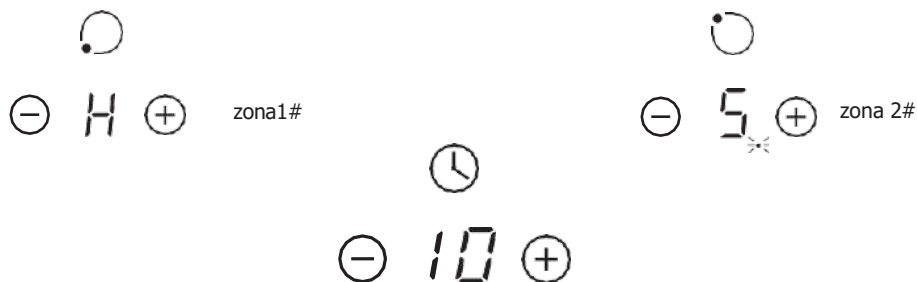
1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, tiempo de configuración de la zona 1# de 5 minutos, tiempo de configuración de la zona 2# de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5".)

● NOTA

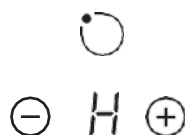
1. El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía parpadeará.



2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo mínimo. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.

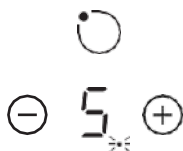


3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



● NOTA

a) El punto rojo al lado del indicador de nivel de energía se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



b) Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1.

6. Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

7. Advertencia de calor residual

Cuando la placa lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

8. Horarios de trabajo predeterminados

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el vidrio podría mancharse.
<p>Hierve, se derrite y se derrama azúcar caliente en el vaso.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" mencionados anteriormente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas dejadas por alimentos derretidos y azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, puede resultar difícil quitarlos o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está recogida, la hoja del raspador queda muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la placa. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas a continuación para ahorrar el tiempo y el dinero que le puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa no se puede encender.	Ninguna energía.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección 'Uso de su placa de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.
Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo .

1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. El código de fallo ocurre durante el uso de & Solución por parte del cliente;

código de fallo	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Error cero.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación.
E1	Temperatura de la placa Cerámica Fallo del sensor: circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Temperatura de la placa cerámica fallo del sensor- - cortocircuito.	
E7	Temperatura de la placa cerámica fallo del sensor	
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E3	Fallo del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto.	Reemplace el tablero de visualización.
E4	Fallo del sensor de temperatura del NTC -- cortocircuito	
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
EH	El voltaje de suministro está por encima del voltaje nominal.	
UE	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

3. Consejos y trampas;

Problema	Posibles Causas	Qué hacer
La placa no puede Estar encendido.	Ninguna energía.	Asegúrate de que la vitrocerámica esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mira la sección 'Uso de su placa de cerámica' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los controles o que esté usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
el vaso es rayado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos y no adecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios de cocina adecuados'. Ver 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.

Algunas cacerolas producen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
---	--	--

MARCAS REGISTRADAS, DERECHOS DE AUTOR Y DECLARACION LEGAL

EL logotipo de **corbero** las marcas denominativas, los nombres comerciales, la imagen comercial y todas sus versiones son activos valiosos del grupo corbero y/o sus subsidiarias ("corbero"), en las que corbero posee marcas comerciales, derechos de autor y otros derechos de propiedad intelectual, así como cualquier fondo de comercio resultante. por el uso de cualquier parte de una marca registrada de corbero. El uso de la marca comercial corbero con fines comerciales sin el consentimiento previo por escrito de corbero puede constituir una infracción de marca registrada o competencia desleal en violación de las leyes aplicables.

Este manual fue preparado por corbero y corbero se reserva todos los derechos de autor. Este manual no puede usarse, reproducirse, modificarse, distribuirse total o parcialmente, ni empaquetarse ni venderse con otros productos sin el consentimiento previo por escrito de corbero.

Todas las funciones e instrucciones descritas estaban actualizadas en el momento de la publicación de este manual. s.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para ambiente

Cumplimiento de la Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho:

Este producto cumple con la directiva WEEE de la UE (2012/19/EU). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el minorista donde compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de electrodomésticos viejos.

La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

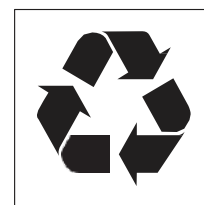


Cumplimiento de RoHS Directiva

El producto que ha comprado cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/EU). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Paquete información

Los materiales de embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestras Normativas Nacionales de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.



Ficha de producto

	Simbolo	Valor	Unidad
Modelo		CCVM352	
Tipo de Placa		Vitrocera mica Integrable	
Numero de Fuego		zonas de cocci3n radiantes	
Tecnolog3a de calefacci3n (zonas de cocci3n por inducci3n y zonas de cocci3n, zonas de cocci3n radiantes, placas de suelo)		zonas de cocci3n radiantes	
Tecnolog3a de calefacci3n (zonas de cocci3n por inducci3n y zonas de cocci3n, zonas de cocci3n radiantes, placas de suelo)	∅	Zone 1:20.0 Zone 2:16.5 Zone 3:23.0	cm
Para zonas o 3reas de cocci3n no circulares: largo y ancho de superficie 3til por zona o 3rea de cocci3n el3ctrica	L,W	---	
Consumo energ3tico por zona o superficie de cocci3n calculado por kg	placa el3ctrica	Zone 1:180.2 Zone 2:181.5 Zone 3:176.5	Wh/kg
Consumo de energ3a total calculado por kg.	placa el3ctrica	179.4	Wh/kg

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados. Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recogen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, debiendo tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.
- Garantía de placas de Pellets y Placas de gas, necesario disponer de la acreditación de puesta en marcha del SAT oficial Corberó, para beneficiarse del servicio de garantía de 3 años.

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

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

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CARTA DE AGRADECIMENTO

Obrigado por ter escolhido a corbero! Antes de utilizar o seu novo produto corbero, leia atentamente este manual para se certificar de que sabe como operar as características e funções que o seu novo eletrodoméstico oferece de uma forma segura.

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMENTO _____	01
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA _____	02
ESPECIFICAÇÕES _____	07
VISÃO GERAL DO PRODUTO _____	08
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO _____	10
INSTALAÇÃO DO PRODUTO _____	12
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO _____	16
LIMPEZA E MANUTENÇÃO _____	25
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS _____	26
MARCAS REGISTRADAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL _____	28
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM _____	29







PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

As instruções de segurança que se seguem destinam-se a evitar riscos ou danos imprevistos decorrentes de um funcionamento inseguro ou incorreto do aparelho. Verifique a embalagem e o aparelho à chegada para se certificar de que tudo está intacto e garantir um funcionamento seguro. Se encontrar algum dano, contacte o revendedor ou o distribuidor. Tenha em atenção que, por razões de segurança, não são permitidas modificações ou alterações ao aparelho. A utilização não intencional pode causar riscos e a perda de direitos de garantia.

Explicação dos símbolos

	Perigo Este símbolo indica que existem perigos para a vida e a saúde das pessoas devido a gás extremamente inflamável.
	Aviso de tensão elétrica Este símbolo indica que existe um perigo para a vida e a saúde das pessoas devido à tensão.
	Aviso A palavra-sinal indica um perigo com um nível médio de risco que, se não for evitado, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
	Cuidado A palavra-sinal indica um perigo com um baixo grau de risco que, se não for evitado, pode provocar ferimentos ligeiros ou moderados.
	Atenção A palavra-sinal indica informações importantes (por exemplo, danos materiais), mas não perigo.
	Respeite as instruções Este símbolo indica que um técnico de assistência só deve operar e manter este aparelho de acordo com as instruções de funcionamento.

Leia este manual de instruções com atenção e cuidado antes da utilização/colocação em funcionamento do aparelho e guarde-o nas imediações do local de instalação ou do aparelho para utilização posterior!

AVISOS DE SEGURANÇA

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

INSTALAÇÃO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede de alimentação elétrica antes de efetuar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema de cablagem doméstica só podem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve colocar nenhum material ou produto combustível sobre este aparelho em qualquer altura.
- Por favor, disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser corretamente instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.
- 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, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam 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.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- 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 protejam as partes sob tensão.
- Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da placa, pois podem aquecer.
- Não deve utilizar uma máquina de limpeza a vapor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa de cozinhar.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ATENÇÃO: Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Cozinhar sem vigilância numa placa de fogão com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo.

FUNCIONAMENTO e MANUTENÇÃO

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o

fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.

- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

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 de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobrepostas a outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- Se não seguir este conselho, poderá sofrer queimaduras e escaldões.

Risco 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 tiver cuidado, pode provocar ferimentos ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou aparelhos eletrónicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de cozinhar como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos tácteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retira as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem em pé ou subam para cima dele.
- Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários por cima

do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozinhar podem sofrer ferimentos graves.

- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ser instruídas por uma pessoa responsável e competente. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o ambiente que o rodeia.
- Não repare nem substitua qualquer peça do aparelho, exceto se for especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa de cozinhar.
- Não se apoie na sua placa de cozinhar.
- Não utilize frigideiras com arestas dentadas nem arraste frigideiras sobre a superfície de vidro de indução, pois isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos para limpar a sua placa de cozinhar, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em instalações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.

Parabéns pela compra da sua nova placa vitrocerâmica.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação, para compreender plenamente a forma correta de o instalar e utilizar. Para a instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho e guarde este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

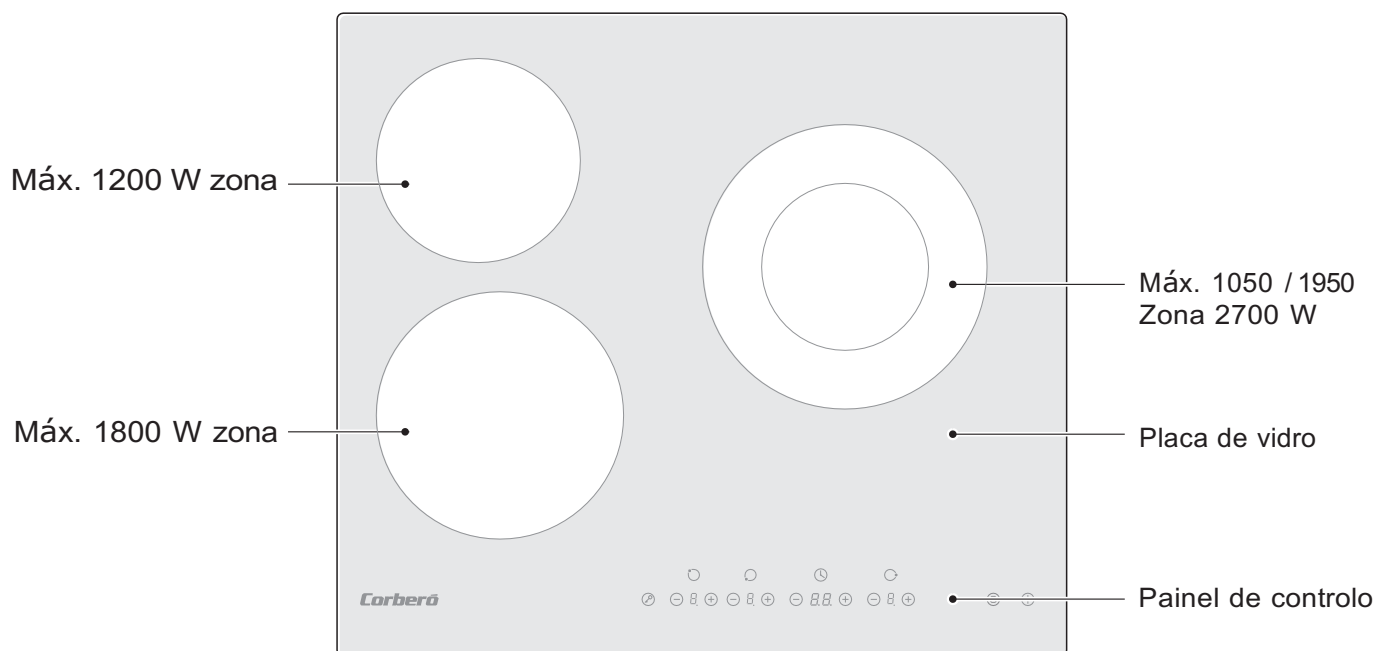
ESPECIFICAÇÕES

Fogão de cozinha	CCVM3574
Zonas de cozedura	3 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	5200-6200W
Tamanho do produto LxWxH(mm)	590X520X51
Dimensões de construção AxB (mm)	560X480

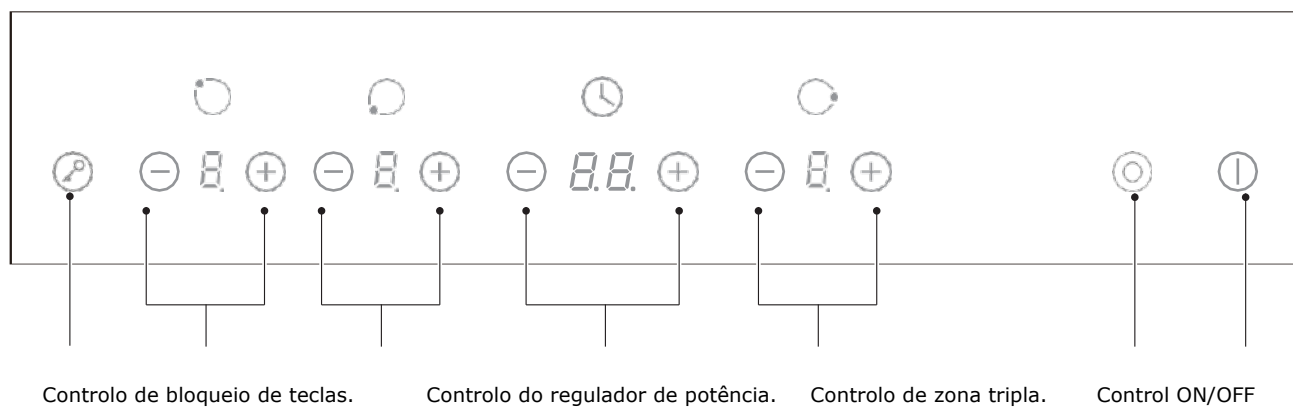
O peso e as dimensões são aproximados. Uma vez que nos esforçamos continuamente por melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e os desenvolvimentos sem aviso prévio.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo



● NOTA

Todas as imagens deste manual servem apenas para fins explicativos. Qualquer discrepância entre o objeto real e a ilustração no desenho deve estar sujeita ao objeto real.

Informações sobre o produto

A placa de fogão de cerâmica com microcomputador pode satisfazer diferentes tipos de exigências culinárias devido ao aquecimento por fio de resistência, ao controlo microcomputadorizado e à seleção multipotência, sendo realmente a escolha ideal para as famílias modernas.

A placa de fogão de cerâmica centra-se no cliente e adota um design personalizado. A placa tem um desempenho seguro e fiável, tornando a sua vida confortável e permitindo-lhe desfrutar plenamente do prazer da vida.

Princípio de funcionamento

Esta placa de fogão em cerâmica utiliza diretamente o aquecimento por fio de resistência e regula a potência de saída através da regulação da potência com os comandos tácteis.

Antes de utilizar a sua nova placa de vitrocerâmica

- Leia este manual, prestando especial atenção à secção "Avisos de segurança".
- Retire a película protetora que ainda possa existir na sua placa de vitrocerâmica.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura incendiam-se espontaneamente, o que representa um sério risco de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a temperatura.
- Se utilizar uma tampa, reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia ao reter o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar num nível elevado e reduza o nível quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

Cozinhar em lume brando, Cozinhar arroz

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C, quando as bolhas sobem ocasionalmente à superfície do líquido de cozedura. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demasiado os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e molhos engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Assar bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de base pesada.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e, em seguida, coloque a carne na frigideira quente.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e do grau de cozedura que pretende. O tempo de cozedura pode variar entre 2 e 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar se está cozinhado - quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para que relaxe e fique tenro antes de servir.

Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça a frigideira por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, reserve-a e mantenha-a quente.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, coloque a zona de cozedura numa posição mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o seu molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para se certificar de que estão bem aquecidos.
7. Sirva de imediato.

Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A regulação exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa vitrocerâmica para encontrar a regulação que mais lhe convém.

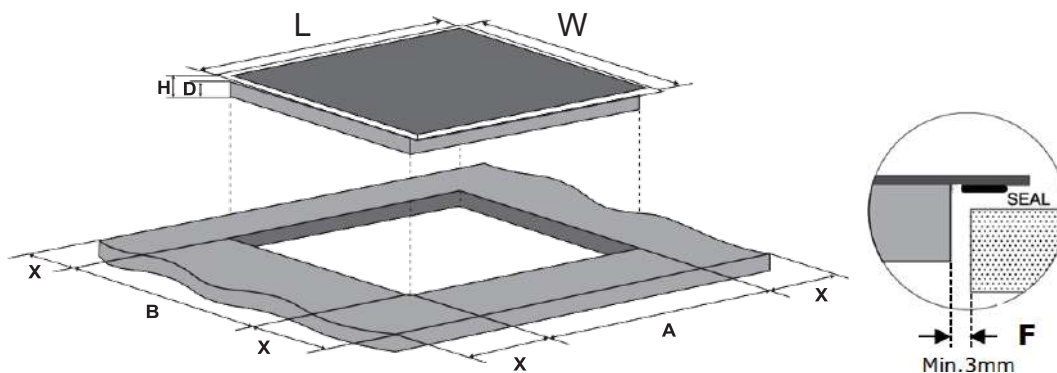
Regulação do calor	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• fervura suave• aquecimento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecimento• cozedura rápida em lume brando• cozer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozinhar massa
9	<ul style="list-style-type: none">• fritar• brasear• ferver a sopa• água a ferver

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve manter um espaço mínimo de 5 cm à volta do orifício. 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 e isolado (a madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, exceto se estiverem impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores provocados pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como indicado abaixo:

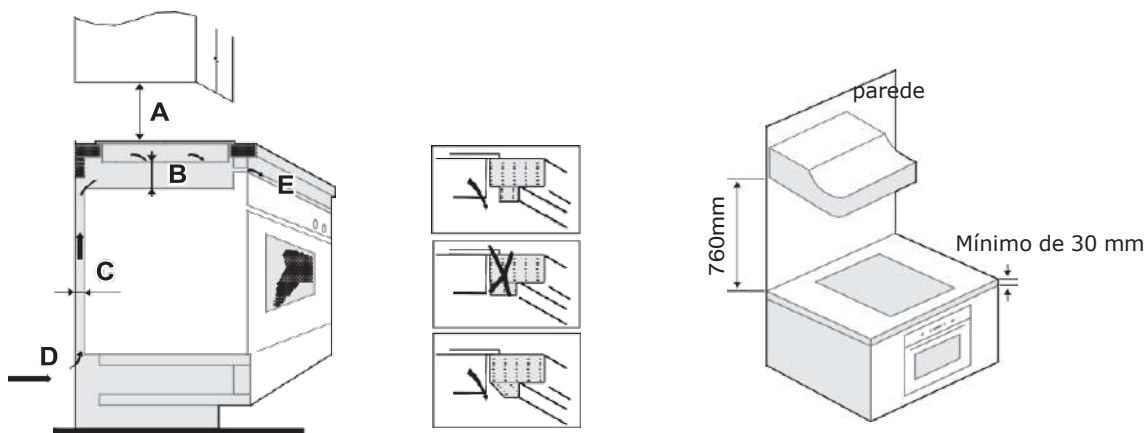
⚠ Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min.	3 min.

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa de vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de vitrocerâmica está em bom estado de funcionamento. Como indicado abaixo.

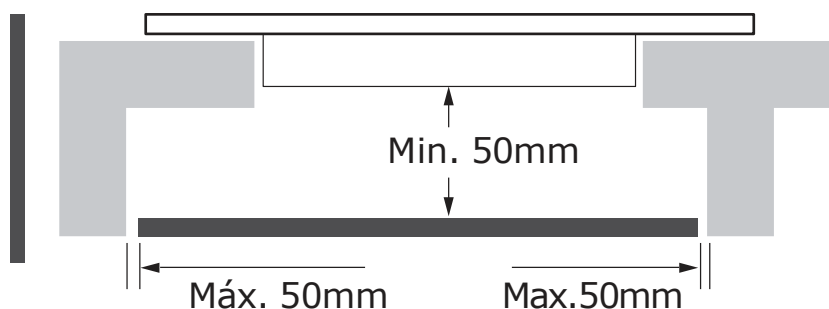
⚠ Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.





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

AVISO: Assegurar uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto accidental com o fundo sobreaquecido da placa ou um choque elétrico imprevisível durante o trabalho, é necessário colocar um suporte de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga as instruções abaixo.



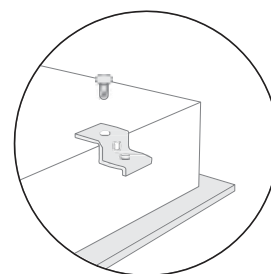
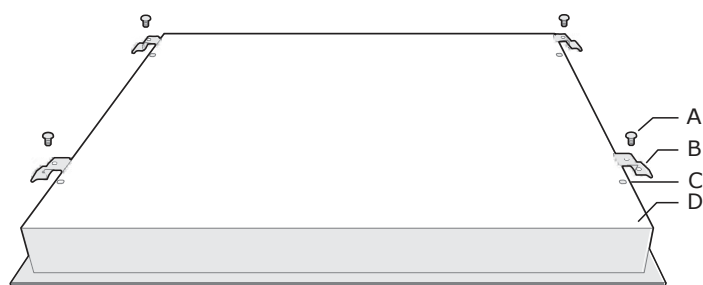
 Existem orifícios de ventilação no exterior da placa de cozedura. DEVE certificar-se de que estes orifícios não estão bloqueados pela bancada quando coloca a placa de fogão na posição correta.

-  • Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel, tem de resistir a temperaturas não inferiores a 150 °C, para evitar o descolamento do revestimento.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, por conseguinte, poder suportar uma temperatura de 90 °C.

Antes de colocar os suportes de fixação

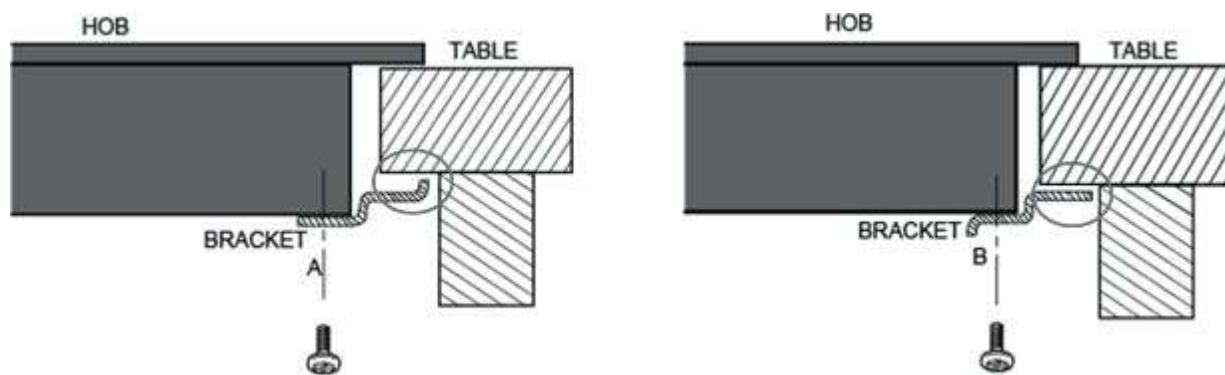
O aparelho deve ser colocado numa superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não exerça força sobre os comandos que sobressaem da placa.

Fixe a placa na superfície de trabalho aparafusando quatro suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
parafuso	suporte	orifício do parafuso	base

Ajuste a posição do suporte para se adaptar a diferentes espessuras da superfície de trabalho.



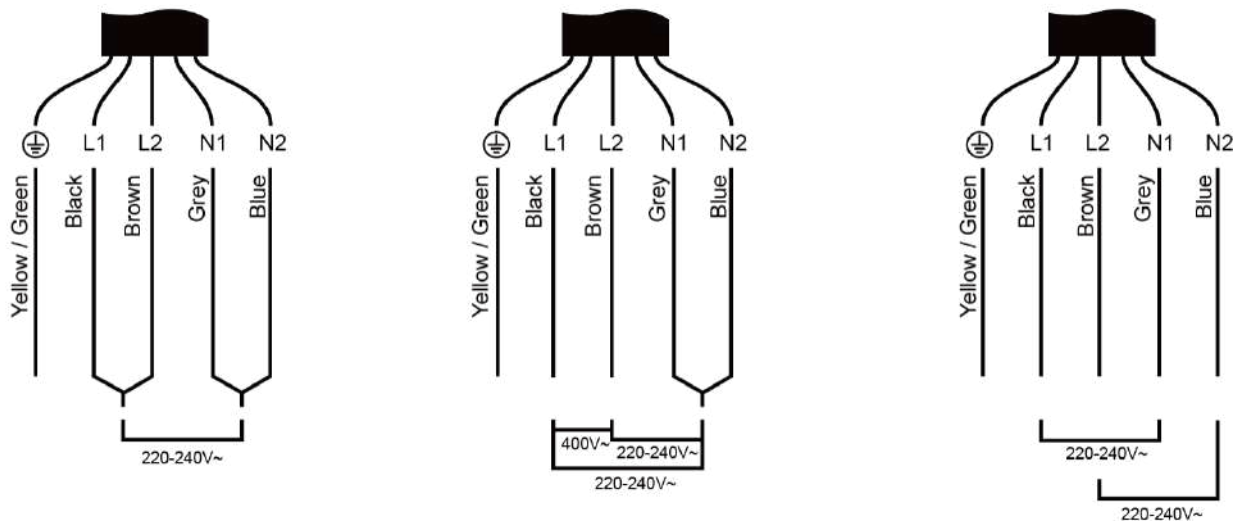
⚠ Em qualquer circunstância, os suportes não podem tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

CUIDADOS

1. A instalação da placa de fogão de cerâmica deve ser efetuada por pessoal ou técnicos qualificados. Dispomos de profissionais ao seu serviço. Por favor, nunca efetue a operação sozinho.
2. A placa de fogão de cerâmica não deve ser montada junto de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa de fogão de cerâmica 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 danos, a camada sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve utilizar uma máquina de limpeza a vapor.

Ligar a placa à rede de alimentação elétrica

A fonte de alimentação deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou a um disjuntor unipolar. O método de ligação é apresentado a seguir.



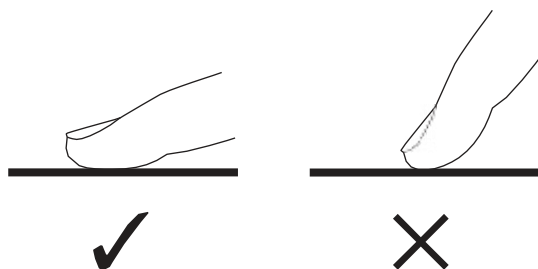
1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, deve fazê-lo por um técnico pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar acidentes.
2. Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma distância mínima de 3 mm entre 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 comprimido.
5. O cabo deve ser controlado regularmente e só deve ser substituído por uma pessoa

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

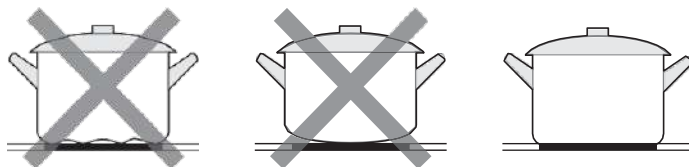
Controlos tácteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não precisa de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a bola do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque for registado.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma fina película de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

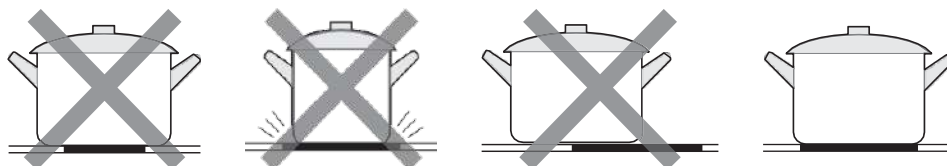


Escolher o utensílio de cozinha certo

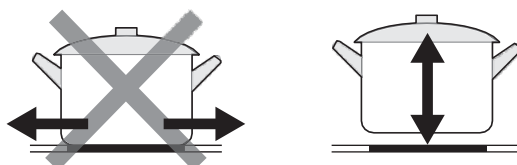
- Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



- Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, assenta bem no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a sua panela na zona de cozedura.




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



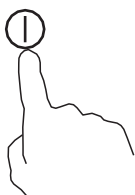
Como utilizar

1. Comece a cozinhar

Após a ligação, o sinal sonoro é emitido uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e apagam-se, indicando que a placa vitrocerâmica entrou no estado de espera.

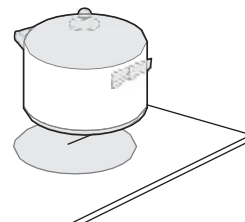
1. Toque no comando  ON/OFF.

Todos os indicadores mostram "-".



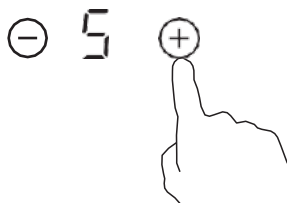
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.

- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



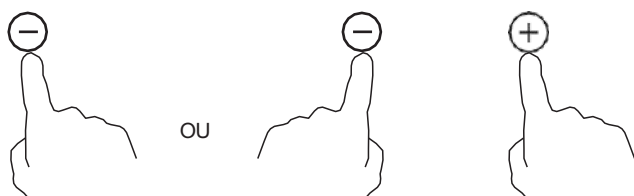
3. Selecione uma regulação de calor tocando no comando "-" ou "+".

- Se não escolher uma regulação de aquecimento no espaço de 1 minuto, a placa de vitrocerâmica desliga-se automaticamente. Terá de recomeçar a partir do passo 1.
- Pode alterar a regulação do calor em qualquer altura durante a cozedura.
- Se mantiver premido qualquer um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.

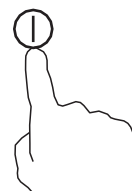


2. Termine de cozinhar


1. Desligue a zona de cozedura descendo até "0" ou tocando simultaneamente nos comandos "-" e "+".



2. Desligue toda a placa de cozinhar tocando no comando ON/OFF .



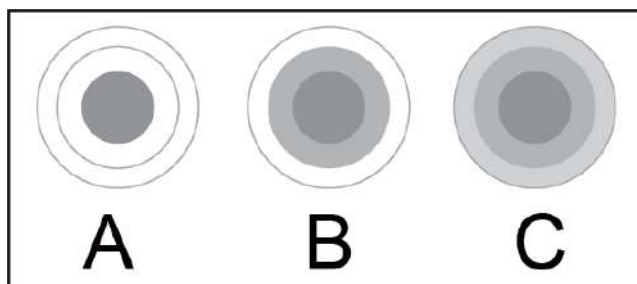
Cuidado com as superfícies quentes

-  O "H" indica-lhe qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.



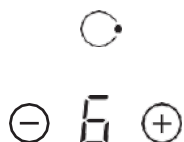
3. Utilizar a função Zona dupla

- A função só funciona na zona de cozedura #3.
- A zona de cozedura tripla tem duas áreas de cozedura que pode utilizar: uma secção central (A) de forma independente ou as duas secções (B) ou (C) em conjunto.



Ativar a zona dupla

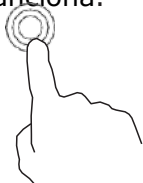
1. Regule a regulação do aquecimento entre os níveis de potência 1 e 9 (por exemplo, 6).



3. A secção central da zona de cozedura tripla liga-se.



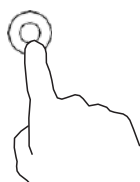
2. Tocando uma vez no comando da zona tripla "◎", a secção (B) funciona.




4. O indicador da zona de cozedura mostra alternadamente " - " e " 6 "

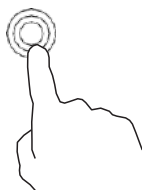


5. Tocando uma vez no comando da zona tripla "◎", a secção (C) funciona.



Desativar a zona dupla

1. Se a zona de cozedura 3# funcionar na secção (B), tocando duas vezes , regressará à secção (A) e a zona tripla é desligada.
2. Se a zona de cozedura 3# funcionar na secção (C), tocando uma vez, regressará à secção (A) e a zona tripla é desligada.





3. Após a zona ser desativada, o indicador da zona de cozedura aparece.


NOTA

1. O laço duplo só está disponível na zona de cozedura 3#.
2. Pode selecionar a função do nível 1 ao nível 9.
3. Só pode ativar a zona dupla quando a zona de cozedura 3# estiver selecionada.

4. Bloquear os comandos

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

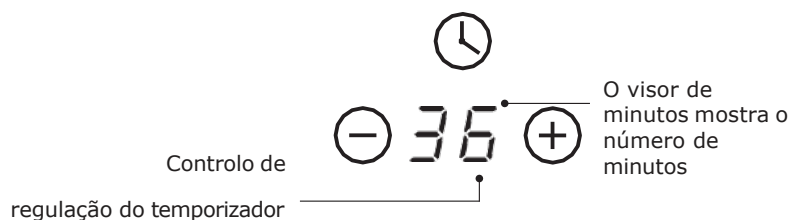
Para bloquear os comandos	
 Toque no controlo de bloqueio	O indicador do temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear os comandos	
Certifique-se de que a placa de vitrocerâmica está ligada Toque e mantenha o comando de bloqueio  durante algum tempo.	

 Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos estão desativados, exceto o ON/OFF pode desligar sempre a placa de vitrocerâmica com o botão ON/OFF desbloqueie a placa primeiro na operação seguinte.

5. Controlo do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

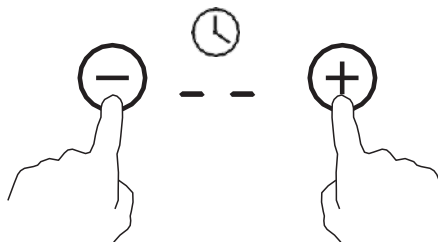
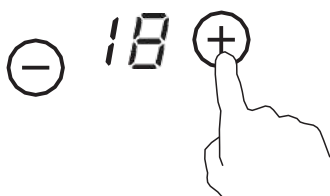
- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido tiver terminado.
- Pode programá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o fim do tempo definido. O tempo máximo do temporizador é de 99 minutos.



a) Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

1. Certifique-se de que a placa de cozinhar está ligada.
Nota: pode utilizar o contador de minutos mesmo que não esteja a seleccionar nenhuma zona de cozedura.
2. Ajuste a definição do temporizador tocando no controlo "-" ou "+". O indicador do contador de minutos começará a piscar e aparecerá no ecrã do temporizador.

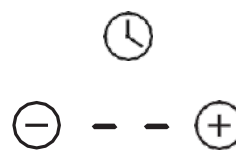


3. Se tocar simultaneamente em "-" e "+", o temporizador é anulado e a indicação "--" aparece na visualização dos minutos.

- Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.



- A campainha apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "--" quando o tempo de definição terminar.



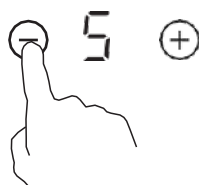
Sugestão:

- Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 1 minuto.
- Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Se o tempo definido for superior a 99 minutos, o temporizador regressará automaticamente a 0 minutos.

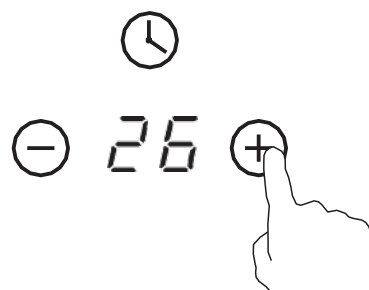
b) Programar o temporizador para desligar uma ou várias zonas de cozedura

Defina uma zona

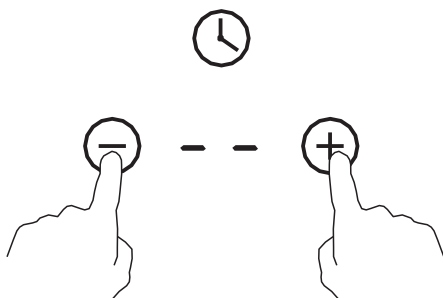
- Toque no botão + ou da zona de cozedura correspondente para a qual pretende programar o temporizador.



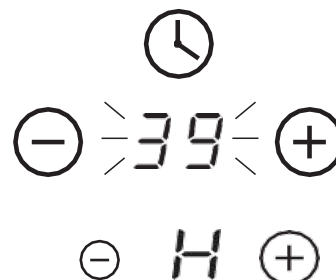
- Defina a hora tocando no botão ou no controlo do temporizador.



- Se tocar simultaneamente em "-" e "+", o temporizador é anulado e "--" aparece no ecrã dos minutos.

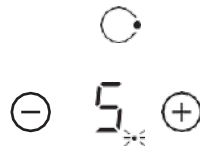


- Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.



- No final do tempo de cozedura, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente; no visor aparece "H" que significa quente;

Nota: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada.



- a) Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Defina uma zona

- Se mais do que uma zona de aquecimento utilizar esta função, o indicador do temporizador indicará o tempo mais baixo.
(por exemplo, zona 1# tempo de regulação de 5 minutos, zona 2# tempo de regulação de 15 minutos, o indicador do temporizador mostra "5").

● NOTA

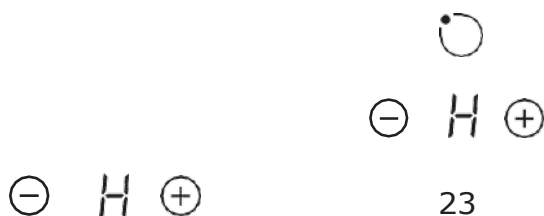
- O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência fica intermitente.



- Quando o temporizador de contagem decrescente expirar, a zona correspondente desligar-se-á. De seguida, mostrará o novo temporizador de minutos e o ponto da zona correspondente piscará.

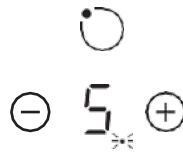


- Quando o tempo de cozedura expira, a zona de cozedura correspondente é desligada automaticamente.



● NOTA

- a) O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada.



- b) Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar definido, tem de começar a partir do passo 1.

6. Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado permite controlar a temperatura no interior da placa vitrocerâmica. Quando uma temperatura excessiva é controlada, a placa de vitrocerâmica para automaticamente de funcionar.

7. Aviso de calor residual

Quando a placa de cozedura está a funcionar há algum tempo, há um calor residual. A letra " H " aparece para o avisar que deve manter-se afastado.

8. Tempos de trabalho por defeito

Outra característica de segurança da placa de cozedura é a paragem automática. Esta 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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação da placa de cozinhar.2. Aplique um produto de limpeza para placa de fogão 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 alimentação da placa de cozinhar.	<ul style="list-style-type: none">• Quando a alimentação da placa de cozinhar é desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado.• Os esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre a etiqueta para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.• Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de cozinhar: o vidro pode ficar manchado.
Fervuras, derretimentos e derrames de açúcar quente no copo	<p>Retire-os imediatamente com uma fatia de peixe, uma faca de paleta ou um raspador de lâmina de barbear adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação elétrica da placa de cozinhar na parede.2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de cozinhar.3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou um toalhete de papel.4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade quotidiana no vidro" acima.	<ul style="list-style-type: none">• Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se as manchas arrefecerem no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.• Perigo de corte: quando a cobertura de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize com extremo cuidado e guarde-a sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Efeitos colaterais nos controlos tácteis	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação da placa de cozinhar.2. Absorva o derrame.3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido.4. Seque completamente a área com uma toalha de papel.5. Volte a ligar a alimentação da placa de cozinhar.	<ul style="list-style-type: none">• A placa de cozinhar 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 área do controlo tátil antes de voltar a ligar a placa de cozinhar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O funcionamento do seu aparelho pode dar origem a erros e avarias. As tabelas que se seguem contêm as causas possíveis e as indicações para a resolução de uma mensagem de erro ou de uma avaria. Recomenda-se que leia atentamente as tabelas abaixo para poupar o seu tempo e o dinheiro que pode custar a deslocação ao centro de assistência.

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de cozinhar não pode ser ligada.	Não tem energia.	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se existe um corte de eletricidade em sua casa ou na sua zona. Se já verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte o capítulo "Utilização da sua placa vitrocerâmica" para obter instruções.
Os controlos tácteis são difíceis de utilizar.	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 ponta do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com arestas ásperas. Utilização de um esfregão ou de produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
Algumas painelas fazem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.

1. A placa de cozedura está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou desmontar a placa da superfície de trabalho.
2. O código de falha ocorre durante a utilização pelo cliente & Solução;

Código de falha	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E0	Erro zero.	Volte a inserir a ligação entre a placa do ecrã e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação.
E1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica. Aguarde até que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
E7	Falha do sensor de temperatura da placa de cerâmica	
C1	Alta temperatura do sensor de placa cerâmica.	
E3	Falha no sensor de temperatura do NTC - circuito aberto.	Substitua a placa do ecrã.
E4	Falha no sensor de temperatura do NTC - curto-circuito	
EL	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue a alimentação depois de a fonte de alimentação estar normal.
EH	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
UE	Erro de comunicação.	Volte a inserir a ligação entre a placa do ecrã e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do ecrã.

MARCAS REGISTRADAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL

O logótipo da corbero , as marcas nominativas, os nomes comerciais, a imagem comercial e todas as versões dos mesmos são ativos valiosos do grupo corbero e/ou das suas subsidiárias ("corbero"), nos quais a corbero detém marcas comerciais, direitos de autor e outros direitos de propriedade intelectual, bem como qualquer goodwill resultante da utilização de qualquer parte de uma marca comercial da corbero. A utilização da marca registada corbero para fins comerciais sem o consentimento prévio por escrito da corbero pode constituir uma violação da marca registada ou concorrência desleal em violação das leis aplicáveis.

Este manual foi preparado pela corbero e a corbero reserva-se todos os direitos de autor. Este manual não pode ser utilizado, reproduzido, modificado, distribuído no todo ou em parte, ou embalado ou vendido com outros produtos sem o consentimento prévio por escrito da corbero.

Todas as funções e instruções descritas estavam atualizadas no momento em que este manual foi impresso. No entanto, o produto real pode ser diferente devido a características e design melhorados.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

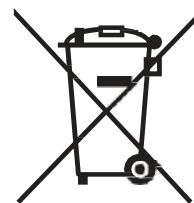
Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

Este produto está em conformidade com a Diretiva REEE da UE (2012/19/UE). Este produto tem um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos no final da sua vida útil. O aparelho usado deve ser devolvido a um ponto de recolha oficial para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos. Para encontrar estes sistemas de recolha, contacte as autoridades locais ou o retalhista onde o produto foi adquirido. Cada agregado familiar desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de aparelhos usados.

A eliminação correta dos aparelhos usados ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

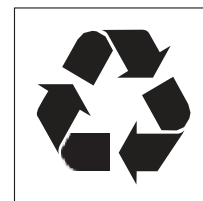


Conformidade com a Diretiva RoHS

O produto que adquiriu está em conformidade com a Diretiva RoHS da UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na diretiva.

Informações sobre a embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados a partir de materiais recicláveis, em conformidade com o nosso Regulamento Nacional do Ambiente. Não deite fora os materiais de embalagem juntamente com o lixo doméstico ou outros resíduos. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem desenvolvidos pelas autoridades locais.



FICHA DE PRODUTO

	Símbolo	Valor	Unidade
modelo		CCVM3574	
Tipo de boca		Placa vitrocerâmica encastrada	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução e áreas de cozedura, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)		zonas de cozedura radiantes	
Para zonas ou área de cozedura circular: diâmetro da área de superfície útil por zona de cozedura por aquecimento elétrico	Ø	Zona 1:20.0 Zona 2:16.5 Zona 3:30.0	cm
Para áreas e zonas de cozedura não circular: comprimento e largura da área de superfície útil por área ou zona de cozedura por aquecimento elétrico	L,W	—	
Consumo de energia por zona de cozedura ou área calculada por quilo	Placa elétrica	Zona 1:176.0 Zona 2:176.8 Zona 3:188,0	Wh/kg
Consumo de energia por boca calculado por quilo	Placa elétrico	180.3	Wh/kg

Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Riscos cobertos.

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

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

Exceções de garantia.

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

“ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE.” Período

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

Serviço Técnico Oficial: 351 225 191 300

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

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

Barcelona

