

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM374

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM374

Manual de instruções

Modelo: CCIM374

Content

| | |
|--|-----------|
| 1. Foreword | 4 |
| 1.1 Safety Warnings | 4 |
| 1.2 Installation | 4 |
| 1.2.1 Electrical Shock Hazard | 4 |
| 1.2.2 Cut Hazard | 4 |
| 1.2.3 Important safety instructions | 4 |
| 1.3 Operation and maintenance | 6 |
| 1.3.1 Electrical Shock Hazard | 6 |
| 1.3.2 Health Hazard | 6 |
| 1.3.3 Hot Surface Hazard | 7 |
| 1.3.4 Cut Hazard | 7 |
| 1.3.5 Important safety instructions | 7 |
| 2. Product Introduction | 9 |
| 2.1 Top View | 9 |
| 2.2 Control Panel | 9 |
| 2.3 Working Theory | 9 |
| 2.4 Before using your New Induction Hob | 10 |
| 2.5 Technical Specification | 10 |
| 3. Operation of Product | 10 |
| 3.1 Touch Controls | 10 |
| 3.2 Choosing the right Cookware | 10 |
| 3.3 How to use | 11 |
| 3.3.1 Start cooking | 11 |
| 3.3.2 Finish cooking | 12 |
| 3.3.3 Using the Boost function | 13 |
| 3.3.4 Locking the Controls | 13 |
| 3.3.5 Timer control | 14 |
| 3.3.6 Default working times | 16 |
| 4. Cooking Guidelines | 16 |
| 4.1 Cooking Tips | 17 |
| 4.1.1 Simmering, cooking rice | 17 |
| 4.1.2 Searing steak | 17 |
| 4.1.3 For stir-frying | 17 |
| 4.2 Detection of Small Articles | 17 |
| 5. Heat Settings | 17 |
| 6. Care and Cleaning | 18 |
| 7. Hints and Tips | 19 |
| 8. Failure Display and Inspection | 20 |
| 9. Installation | 22 |
| 9.1 Selection of installation equipment | 22 |
| 9.2 Before installing the hob, make sure that | 24 |
| 9.3 After installing the hob, make sure that | 24 |
| 9.4 Before locating the fixing brackets | 24 |
| 9.5 Adjusting the bracket position | 24 |
| 9.6 Cautions | 25 |
| 9.7 Connecting the hob to the mains power supply | 25 |

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult

with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

- stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
 - Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
 - Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
 - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
 - Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
 - Do not stand on your cooktop.
 - Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
 - Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
 - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements.
 - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

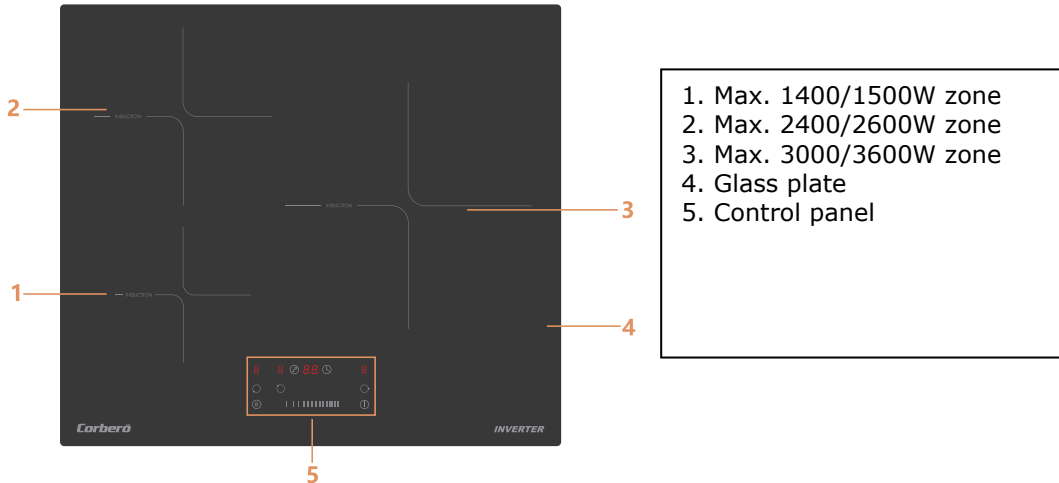
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

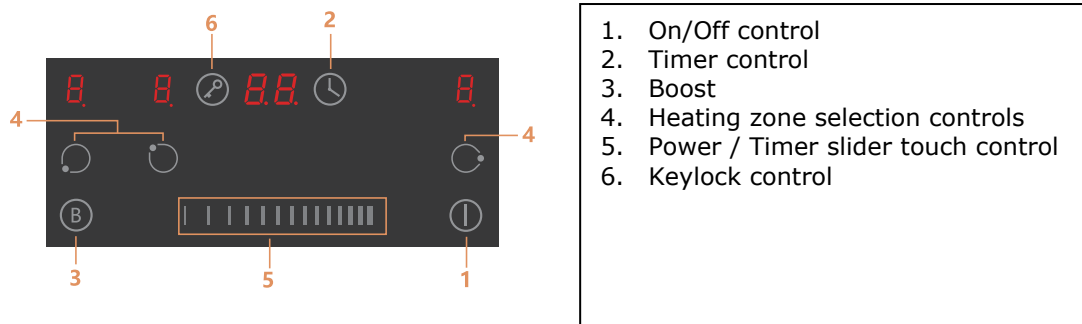
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View

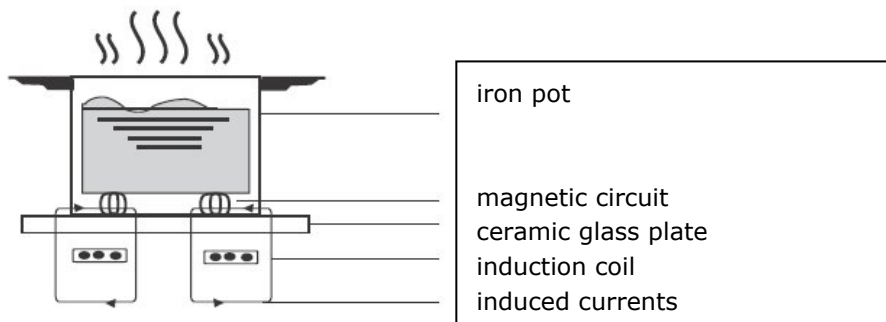


2.2 Control Panel



2.3 Working Theory

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



2.4 Before using your New Induction Hob

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

- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

2.5 Technical Specification

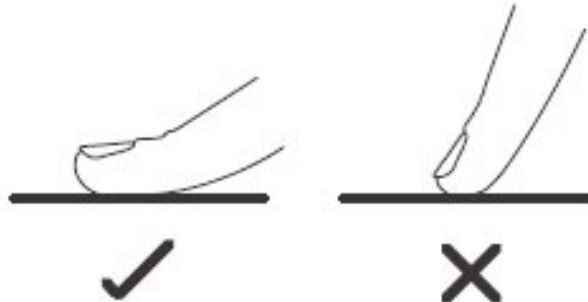
| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Cooking Hob | CCIM374 |
| Cooking Zones | 3 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power | 7400W |
| Product Size L×W×H(mm) | 590X520X62 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490 |

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

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



3.2 Choosing the right Cookware




- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.



- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.

- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

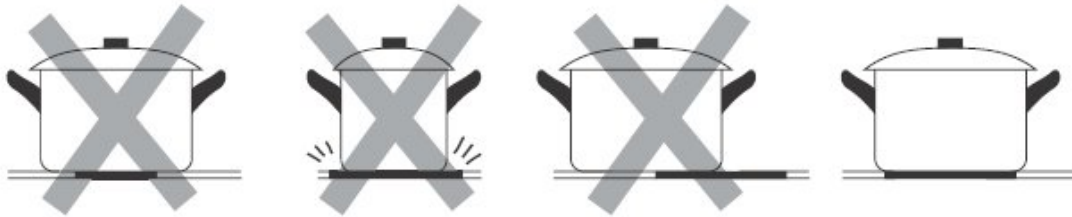
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



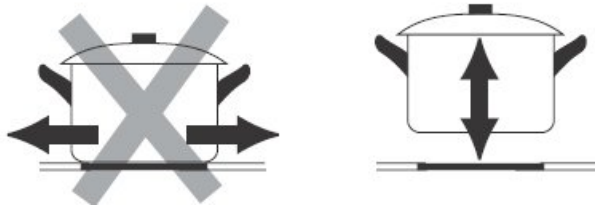
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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



3.3 How to use

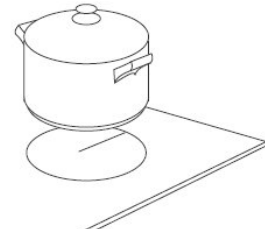
3.3.1 Start cooking


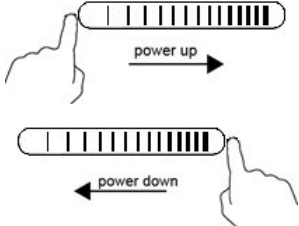
Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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

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




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

If the display flashes alternately with the heat setting

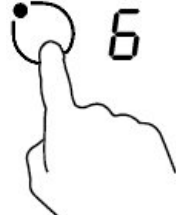
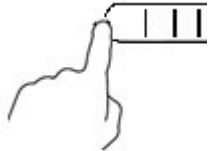
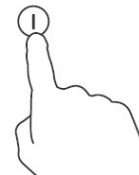

This means that:

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

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

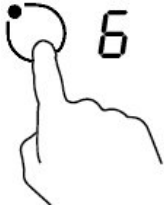
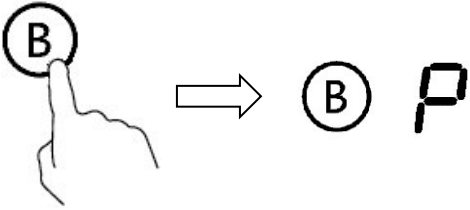


The display " " will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

3.3.3 Using the Boost function

| |
|---|
| <p>Activate the boost function</p> |
|---|

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

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

3.3.4 Locking the Controls

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

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



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


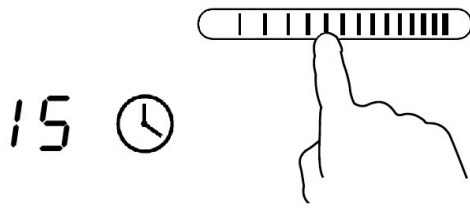

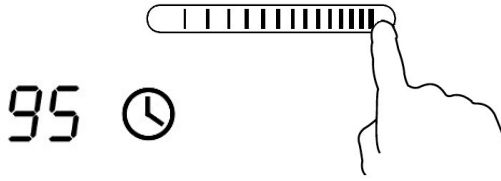
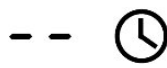
3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

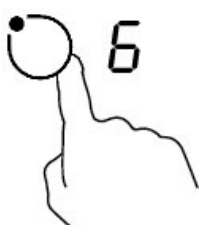
- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.


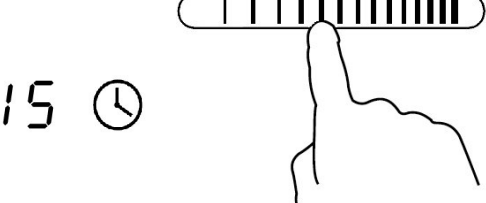

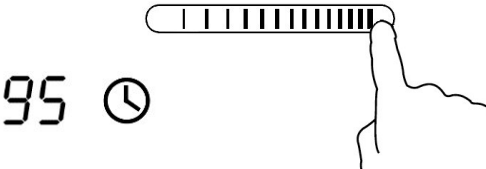


- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder
If you are not selecting any cooking zone

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

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

| | |
|--|---|
| Set one zone | |
| <p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.</p> |  |

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




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


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

set more zones:

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

 3. (set to 15 minutes)

15 

 6. (set to 45 minutes)

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

30 

 6. 

(set to 30 minutes)

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

C) Cancel the timer

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



Touching the timer control, the indicator flash.



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

3.3.6 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 Detection of Small Articles

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

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

7. Hints and Tips

| Problem | Possible causes | What to do |
|--|-----------------|--|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |

| | | |
|---|--|---|
| The touch controls are unresponsive. | The controls are locked. | Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. | Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. | Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |
| Pans do not become hot and appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

8. Failure Display and Inspection

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

Troubleshooting

- 1) Failure code occur during customer using & Solution;

| Failure code | Problem | Solution |
|-------------------------|--|--|
| No Auto-Recovery | | |
| E1 | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| E2 | Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. | |
| Eb | Ceramic plate temperature sensor failure | |
| E3 | High temperature of ceramic plate sensor. | Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. |
| E4 | Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit. | Replace the power board. |
| E5 | Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit | |
| E6 | High temperature of IGBT. | Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan. |
| E7 | Supply voltage is below the rated voltage. | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E8 | Supply voltage is above the rated voltage. | |
| U1 | Communication error. | Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board. |

2) Specific Failure & Solution

| Failure | Problem | Solution A | Solution B |
|--|--|---|------------|
| The LED does not come on when unit is plugged in. | No power supplied. | Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working. | |
| | The accessorial power board and the display board connected failure. | Check the connection. | |
| | The accessorial power board is damaged. | Replace the accessorial power board. | |
| | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| Some buttons can't work, or the LED display is not normal. | The display board is damaged. | Replace the display board. | |
| The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start. | High temperature of the hob. | Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked. | |
| | There is something wrong with the fan. | Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan. | |
| | The power board is damaged. | Replace the power board. | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u". | Pan Type is wrong. | Use the proper pot (refer to the instruction manual.) | Pan detection circuit is damaged, replace the power board. |
| | Pot diameter is too small. | | |
| | Cooker has overheated; | Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit. | |
| Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" . | The power board and the display board connected failure; | Check the connection. | |
| | The display board of communicate part is damaged. | Replace the display board. | |
| | The Main board is damaged. | Replace the power board. | |
| Fan motor sounds abnormal. | The fan motor is damaged. | Replace the fan. | |

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

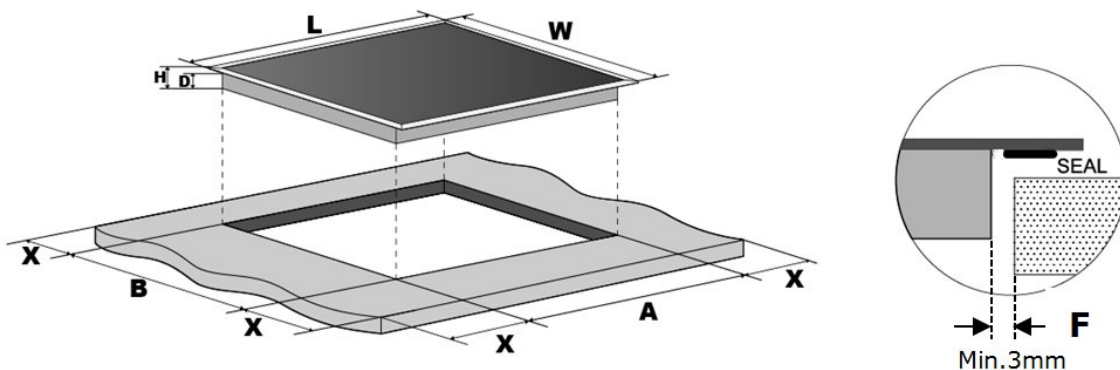
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

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



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

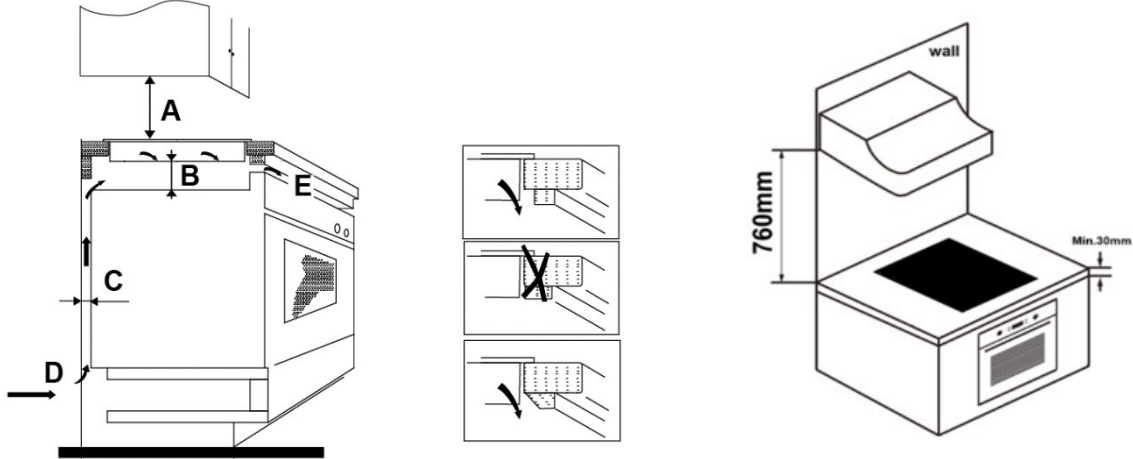


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 min. | 3 min. |

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



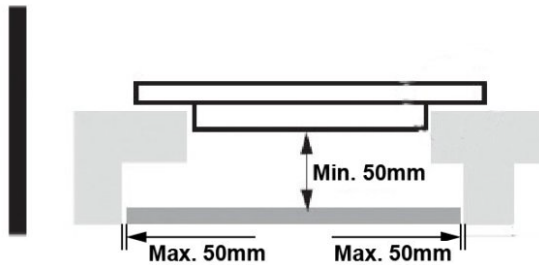
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

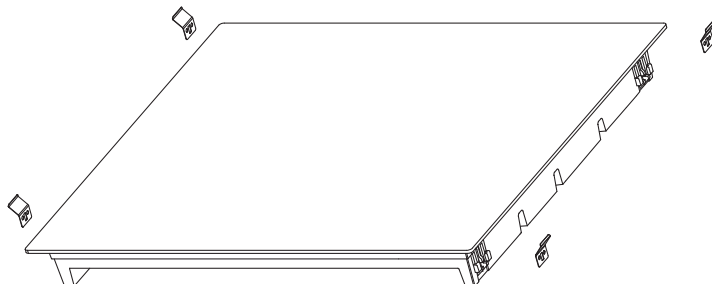
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

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





9.6 Cautions

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

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



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

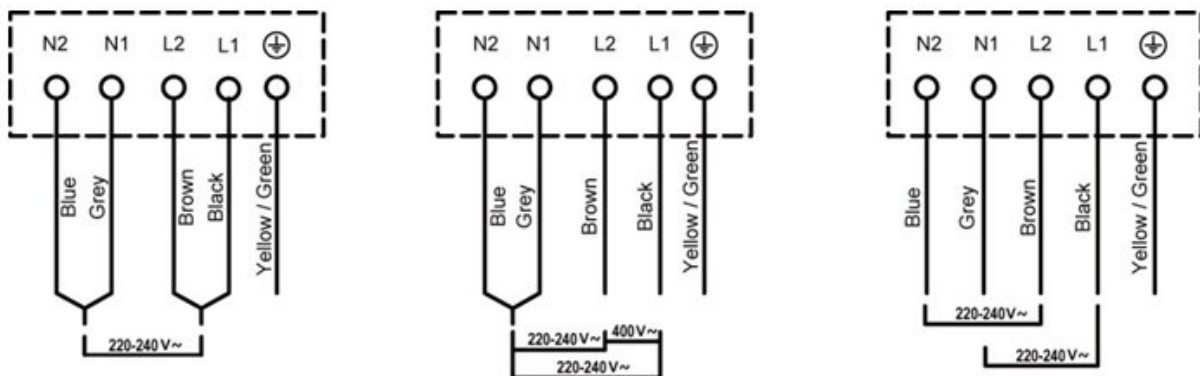
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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



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



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



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



Correct disposal of this product

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

Product Fiche

EN

| | Symbol | Value | Unit |
|--|---------------------|--|-------|
| Model | | CCIM374 | |
| Type of hob | | Built-in induction hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | | 3 zones | |
| Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) | | Induction cooking zones | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm | ∅ | Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 3:29.0 | cm |
| For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm | L, W | --- | cm |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg | EC electric cooking | Zone 1:177.3 Zone 2:186.4 Zone 3:179.2 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC electric hob | 181.0 | Wh/kg |

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

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM374

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM374

Manual de instruções

Modelo: CCIM374

Contenido

| | |
|---|-----------|
| 1. Introducción | 4 |
| 1.1 Advertencias de seguridad | 4 |
| 1.2 Instalación | 4 |
| 1.2.1 Peligro de descarga eléctrica | 4 |
| 1.2.2 Peligro de cortes | 4 |
| 1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad | 4 |
| 1.3 Funcionamiento y mantenimiento | 6 |
| 1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica | 6 |
| 1.3.2 Peligro para la salud | 7 |
| 1.3.3 Peligro por superficies calientes | 7 |
| 1.3.4 Peligro de cortes | 7 |
| 1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad | 7 |
| 2. Información del producto | 9 |
| 2.1 Vista superior | 9 |
| 2.2 Panel de control | 10 |
| 2.3 Información del producto | 10 |
| 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción | 10 |
| 2.5 Datos técnicos | 10 |
| 3. Funcionamiento de la cocina de inducción | 11 |
| 3.1 Mandos táctiles | 11 |
| 3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados | 11 |
| 3.3 Cómo usarla | 12 |
| 3.3.1 Empezar a cocinar | 12 |
| 3.3.2 Finalizar la cocción | 13 |
| 3.3.3 Uso de la función Boost | 13 |
| 3.3.4 Bloqueo de los mandos | 14 |
| 3.3.5 Mando del temporizador | 14 |
| 3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados | 17 |
| 4. Indicaciones sobre la cocción | 17 |
| 4.1 Consejos de cocción | 17 |
| 4.1.1 Cocción a fuego lento, cocinar arroz | 18 |
| 4.1.2 Cocinar un filete | 18 |
| 4.1.3 Sofreír | 18 |
| 4.2 Detección de pequeños artículos | 18 |
| 5. Niveles de temperatura | 18 |
| 6. Cuidados y limpieza | 19 |
| 7. Consejos y sugerencias | 20 |
| 8. Indicaciones de error y comprobaciones | 21 |
| 9. Instalación | 23 |
| 9.1 Selección del equipo de instalación | 23 |
| 9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que: | 25 |
| 9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que | 26 |
| 9.4 Antes de instalar los soportes de fijación | 26 |
| 9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación | 26 |
| 9.6 Precauciones | 27 |
| 9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica | 27 |

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

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

1.2.2 Peligro de cortes

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

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

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

- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- En caso de avería del cable de alimentación, éste deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas del mismo tipo para evitar riesgos.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.
Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- Advertencia: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad.
- No utilice un limpiador a vapor.
- Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la placa, ya que podrían calentarse muy rápidamente.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- Después del uso, apague el elemento de la placa con su mando y no confíe en el detector de recipientes.

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

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine con la placa si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y

póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desenchufe la placa de cocción del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

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

1.3.3 Peligro por superficies calientes

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

1.3.4 Peligro de cortes

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

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

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

- Nunca se ponga de pie encima de la placa de cocción.
- No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la placa de inducción, ya que podría rallarla.
- No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la placa de cocción, ya que podrían rallarla.
- Este aparato está pensado para su uso en el hogar y en aplicaciones similares, como: - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; - casas de campo; - por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales; - ambientes tipo pensión.
- **ADVERTENCIA:** El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción.

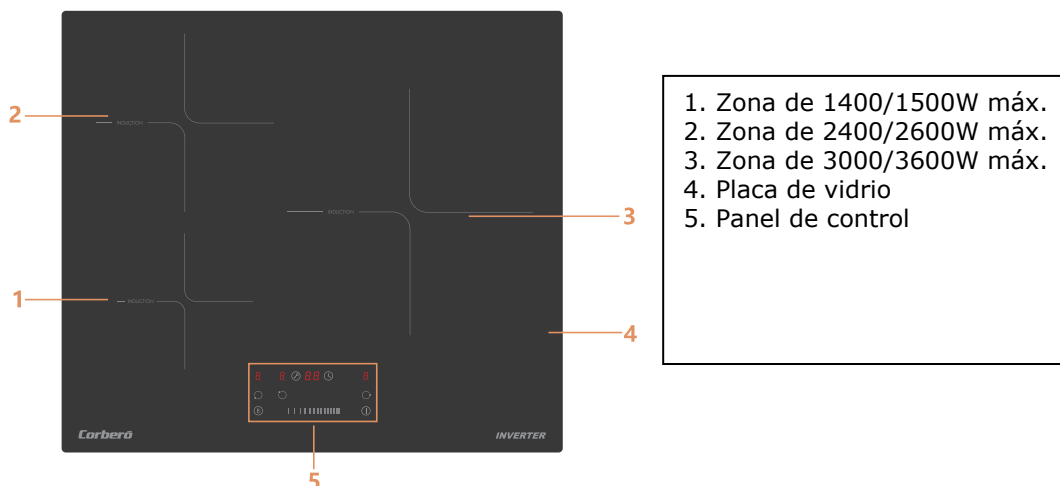
Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para su instalación, lea la sección «Instalación».

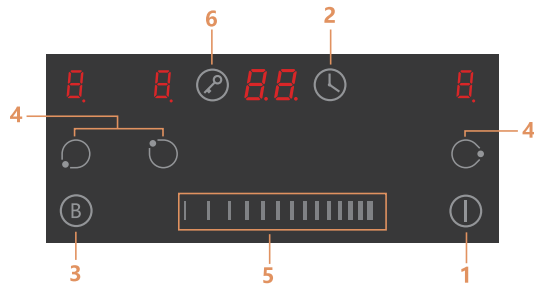
Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizarla y guarde este manual de instrucciones e instalación para futuras consultas.

2. Información del producto

2.1 Vista superior



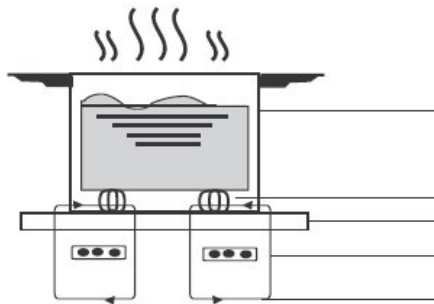
2.2 Panel de control



1. Mando de encendido/apagado
2. Temporizador
3. Boost
4. Mandos de selección de la zona de calentamiento
5. Mando táctil deslizante de encendido / temporizador
6. Mando de bloqueo

2.3 Información del producto

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



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

2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

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

2.5 Datos técnicos

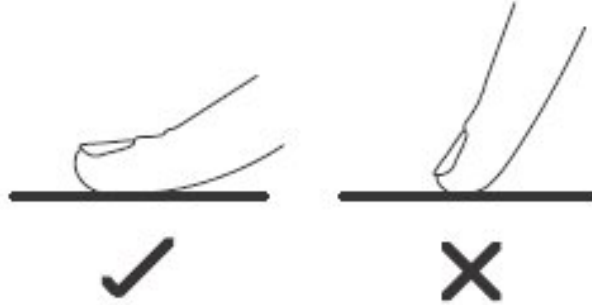
| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Cocina de inducción | CCIM374 |
| Zonas de cocción | 3 zonas |
| Voltaje de alimentación | 220-240V~ 50Hz o 60Hz |
| Potencia eléctrica instalada | 7400 W |
| Dimensiones LargoxAnchoxAlto (mm) | 590X520X62 |
| Dimensiones empotrada AxB (mm) | 560X490 |

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

3. Funcionamiento de la cocina de inducción

3.1 Mandos táctiles


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



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados



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

- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Si el símbolo  no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.



No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre

sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.

- Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del recipiente, solo se calentará la zona ferromagnética, el resto de la base puede que no se caliente a una temperatura suficiente para la cocción.
- Si el área ferromagnética no es homogénea, pero presenta otros materiales como aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección del recipiente.
- Si la base del recipiente es similar a las ilustraciones siguientes, quizá no se detecte.

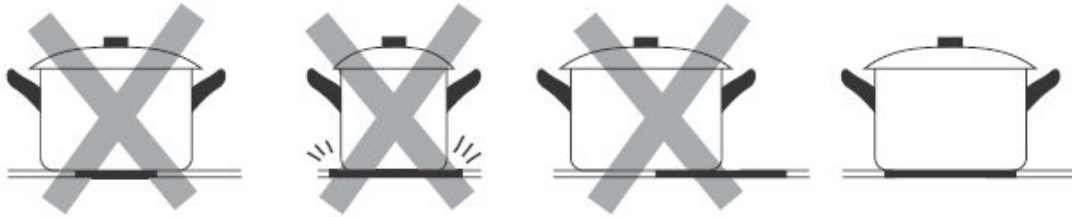


No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.

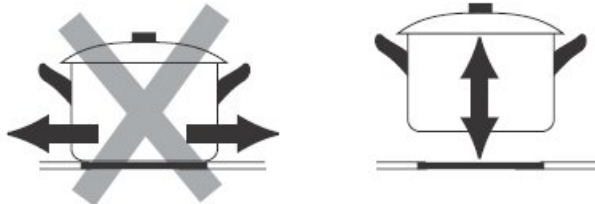


Asegúrese de que la base de la olla o sartén sea lisa, se acomode horizontalmente en la placa y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas o sartenes con un diámetro de base del mismo tamaño que la zona de cocción seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la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

placa. Coloque siempre la olla o sartén centrada en la zona de cocción.

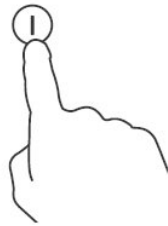
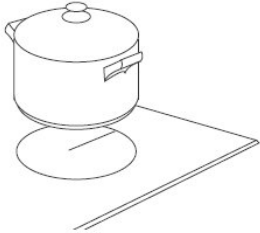

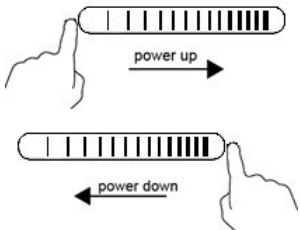


Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar el vidrio.



3.3 Cómo usarla

3.3.1 Empezar a cocinar

| | |
|---|---|
| <p>Pulse el mando de encendido/apagado. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " - " o " - - ", indicando que la placa de inducción se ha encendido en modo de espera.</p> |  |
| <p>Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas. |  |
| <p>Pulse el mando de selección de una zona de cocción; el indicador de al lado empezará a parpadear.</p> |  |
| <p>Seleccione un ajuste de calor pulsando el control deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción. |  |

Si el indicador $\cong \sqcup \cong$ parpadea alternándose con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

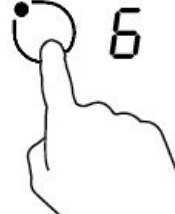
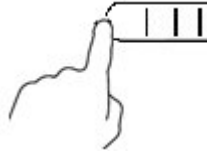
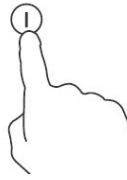

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o

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

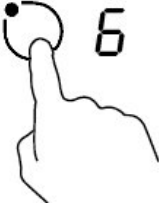
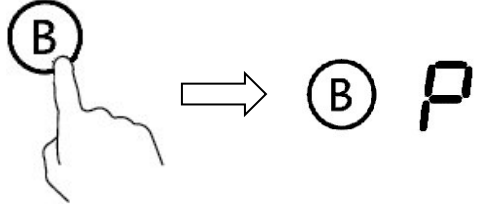
No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.




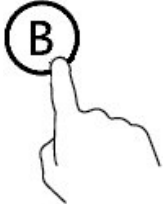
Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador "E" se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

3.3.2 Finalizar la cocción

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

3.3.3 Uso de la función Boost

| Activar la función Boost | |
|---|---|
| <p>Pulse el mando de selección de la zona de calentamiento.</p> |  |
| <p>Pulse el mando "Boost" (B) , en la zona aparecerá "P" y la potencia alcanzará el máximo.</p> |  |
| Cancelar la función Boost | |

| | |
|--|---|
| <p>Pulse el mando de selección de la zona de cocción en que desee cancelar la función Boost.</p>  |  |
| <p>Pulse el mando "Boost" (B) para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.</p>  |  |

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

3.3.4 Bloqueo de los mandos

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

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



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


3.3.5 Mando del temporizador

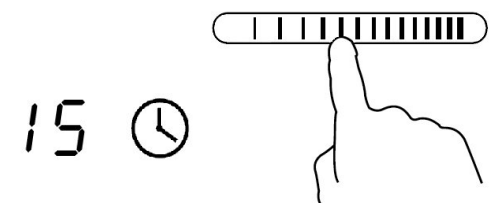
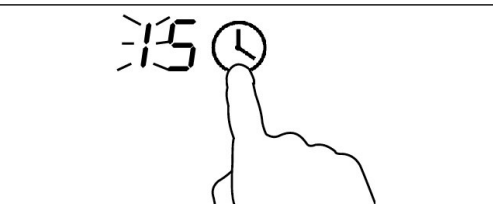
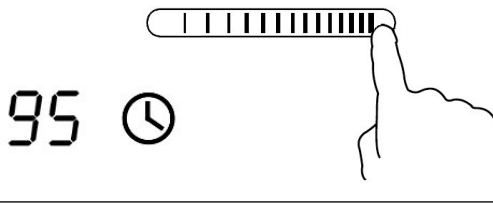
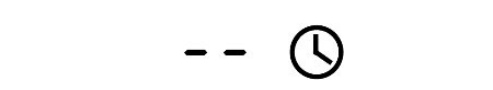
Puede utilizar el temporizador de dos formas:

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



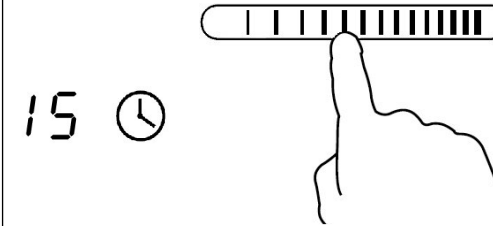
a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

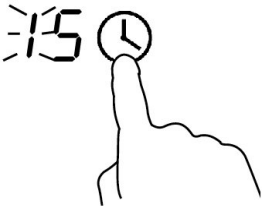
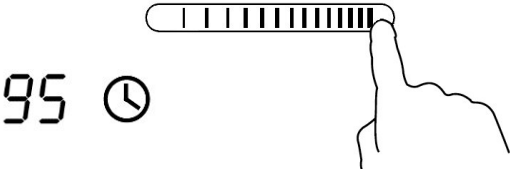


Si no selecciona ninguna zona de cocción:

| | |
|---|---|
| <p>Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: para poder usar el temporizador deberá haber activa una zona de cocción, como mínimo.</p> |  |
| <p>Pulse el mando del temporizador, se mostrará "10" en el</p> | |

| | |
|--|---|
| indicador del temporizador y el "0" parpadeará. | |
| Programe el tiempo pulsando el mando deslizante. (p. ej. 5) |  |
| Pulse de nuevo el mando del temporizador, parpadeará "1" |  |
| Programe el tiempo pulsando el mando deslizante (p. ej. 9), ahora el tiempo que ajusta es de 95 minutos. |  |
| Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante | |
| Se emitirá una señal acústica durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando haya finalizado el tiempo ajustado. |  |

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

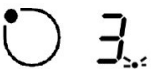


| Configurar una zona | |
|---|--|
| Pulse el mando de selección de la zona de cocción que desee configurar. |  |
| Poco después, pulse el mando del temporizador, se mostrará "10" en el indicador del temporizador y el "0" parpadeará. |  |
| Programe el tiempo pulsando el mando deslizante. (p. ej. 5) |  |

| | |
|--|---|
| <p>Pulse de nuevo el mando del temporizador, parpadeará "1".</p> |  |
| <p>Programe el tiempo pulsando el mando deslizante (p. ej. 9), ahora el tiempo que ajusta es de 95 minutos.</p> |  |
| <p>Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. El indicador mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.</p> |  |
| <p>Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p> |  |





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

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

| <p align="center">Configurar más de una zona:</p> | |
|--|--|
| <p>Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona.</p> | |
| <p>Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocción de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. El indicador de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.</p> | |
| <p>Se mostrará lo siguiente:</p> | |
|  | <p>(ajustar a 15 minutos) 15 ⌚</p> |
|  | <p>(ajustar a 45 minutos)</p> |
| <p>Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.</p> |  <p>(ajustar a 30 minutos)</p> |
| <p>Se mostrará como a la derecha:</p> | |
| <p>Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.</p> | |

C) Cancelación del temporizador

| | |
|---|---|
| Pulse el mando de selección de la zona de cocción para la que desee cancelar el temporizador. |  |
| Pulse el mando del temporizador, el indicador parpadeará. |  |
| Pulse el mando deslizante hasta situar el temporizador a "00", entonces se cancela el temporizador. | |

3.3.6 Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

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

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



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

4. Indicaciones sobre la cocción



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

4.1 Consejos de cocción

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

4.1.1 Cocción a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento es por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando empiezan a subir las burbujas a la superficie del líquido. Esta es la clave para deliciosas sopas y guisos debido a que los

sabores se desarrollan sin cocinar en exceso la comida. Las salsas con huevo y espesadas con harina deben prepararse también por debajo del punto de ebullición.

- Algunas cocciones, incluyendo la del arroz por el método de absorción, pueden precisar un ajuste superior al más bajo, para cocinar los alimentos adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocinar un filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

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

4.1.3 Sofreír

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

4.2 Detección de pequeños artículos

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

5. Niveles de temperatura

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

| Nivel de temperatura | Indicado para |
|----------------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Recalentar • Cocer/hervir rápidamente • Cocer arroz |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Tortitas |

| | |
|-------|---|
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Salteados • Cocer pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua |

6. Cuidados y limpieza

| ¿Qué? | ¿Cómo? | ¡Importante! |
|---|--|---|
| Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos). | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para placas de cocción mientras el vidrio todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la placa de cocción con el mando de encendido (ON). | <ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. • Nunca deje restos de limpiador en la placa de cocción, ya que podría dejar manchas en el vidrio. |
| Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en el vidrio | <p>Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para placas de vidrio de inducción, pero teniendo cuidado con la superficie caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague y desenchufe la placa de cocción. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la placa de cocción. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 de "Limpieza diaria de la placa". | <ul style="list-style-type: none"> • Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en el vidrio, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de cortes: tenga cuidado cuando se retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños. |
| Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles | <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie la zona de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción con el mando de encendido (ON). | <ul style="list-style-type: none"> • Puede que la placa emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocción. |

7. Consejos y sugerencias

| Problema | Posibles causas | Qué hacer |
|---|--|---|
| La placa de cocción por inducción no se enciende. | No hay alimentación eléctrica. | Asegúrese de que la cocina de inducción esté enchufada y de que esté encendida. Compruebe que no haya un apagón en su casa o en su barrio. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado. |
| Los mandos táctiles no responden. | Los mandos están bloqueados. | Desbloquee los mandos. Consulte las instrucciones en la sección "Uso de su placa de inducción". |
| Los mandos táctiles funcionan con dificultad. | Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los mandos. | Asegúrese de que el área de los mandos táctiles esté seca, y de utilizar la yema de los dedos para tocarlos. |
| Aparecen ralladuras en el vidrio. | Utensilios de cocina con bordes duros. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos. | Utilice ollas y sartenes con la base totalmente plana y lisa. Consulte el apartado «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Consulte el apartado «Cuidados y limpieza». |
| Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos. | Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente). | Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto. |
| La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia. | Ello es debido a la tecnología de cocción por inducción. | Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción. |
| La cocina de inducción emite un ruido de ventilador. | La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Este ventilador puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción. | Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando. |
| Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en el indicador. | La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas. | Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con la zona de cocción. |
| La cocina de inducción | Fallo técnico. | Anote el código de error |

| | | |
|---|--|--|
| o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido intermitente y aparece un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador). | | (números y letras), desenchufe la cocina y póngase en contacto con un técnico cualificado. |
|---|--|--|

8. Indicaciones de error y comprobaciones

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

Solución de problemas

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

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

2) Errores y soluciones específicas

| Error | Problema | Solución A | Solución B |
|-------|----------|------------|------------|
|-------|----------|------------|------------|

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

| | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|--|
| El motor del ventilador hace un ruido extraño. | El motor del ventilador está dañado. | Reemplace el ventilador. | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|--|

Las anteriores son posibles causas y procedimientos en caso de fallos comunes. Por favor no desmonte la unidad por si mismo para evitar cualquier peligro y errores en la placa de inducción.

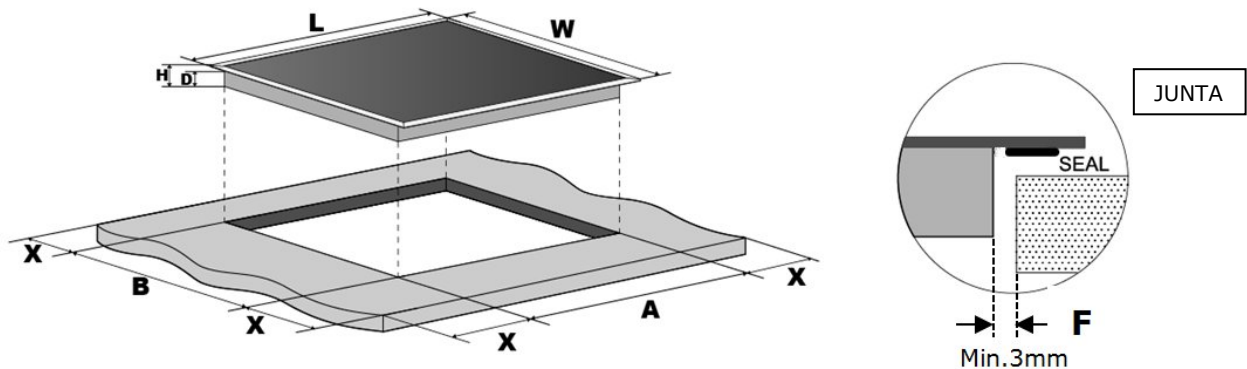
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo según las medidas mostradas en el esquema. Para su instalación y posterior uso, debe dejar un mínimo de 5 cm alrededor del agujero. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Instale la cocina en una superficie de un material aislante y resistente al calor (no utilizar madera ni ningún material fibroso similar o higroscópico como material para la superficie de trabajo a no ser que lleve recubrimiento) para evitar riesgo eléctrico y deformaciones causadas por el calor emitido por la placa de cocción. Véase el siguiente esquema:



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

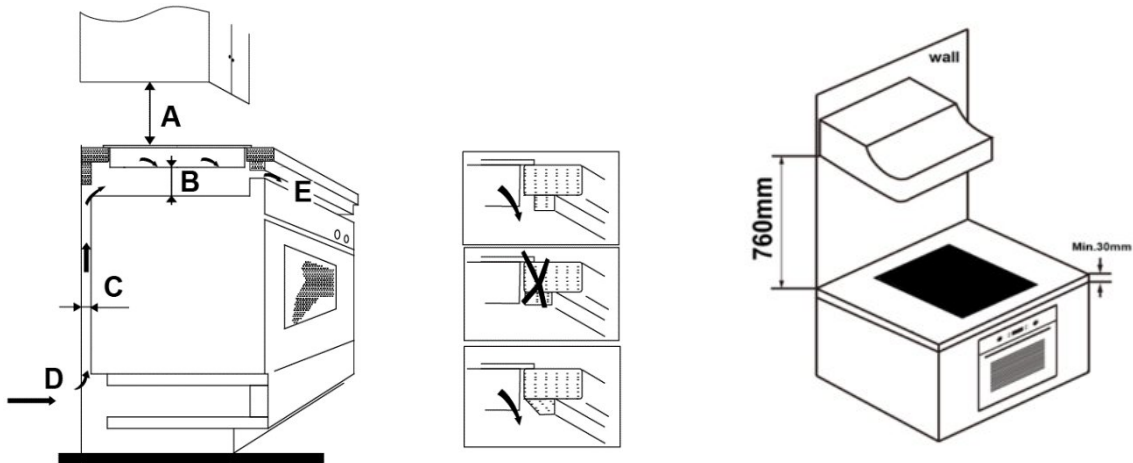


| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 min. | 3 min. |

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



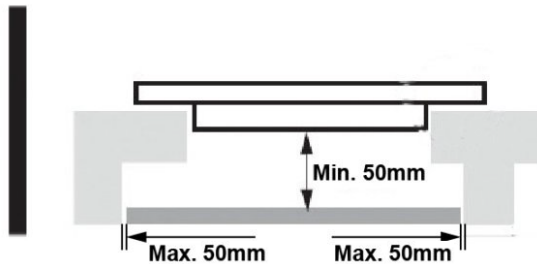
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantizar una buena ventilación

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



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



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

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo sea rectangular y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada con un material aislante y resistente al calor.

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

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que

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

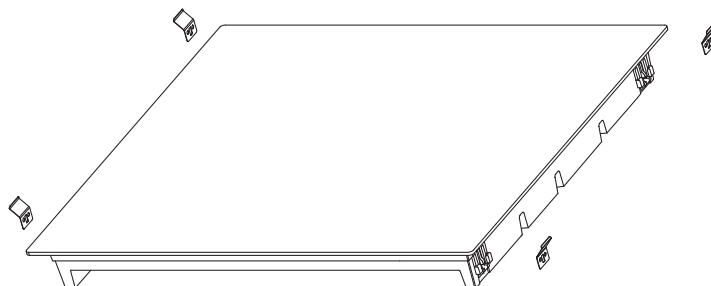
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación

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

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación

Después de su instalación, fije la placa en la superficie de instalación atornillando los soportes de fijación a la base de la placa (véase el esquema).

Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.





9.6 Precauciones

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

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



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

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

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

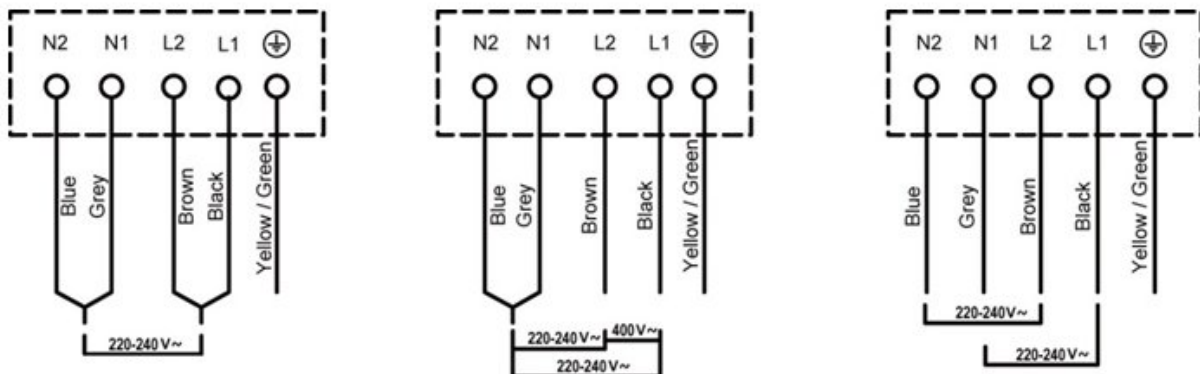
Para conectar la placa a la alimentación eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni ladrones, ya que pueden causar sobrecalentamiento y un posible incendio.

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



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

Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



Blue = Azul
Grey = Gris
Brown = Marrón
Black = Negro
Yellow = Amarillo
Green = Verde

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



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



Eliminación correcta de este producto

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

| | Símbolo | Valor | Unidad |
|--|---------------------|--|--------|
| Modelo | | CCIM374 | |
| Tipo de Placa | | Placa de encastre | |
| Numero de Fuegos | | 3 zonas | |
| Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción y zonas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas) | | Zonas de cocción por inducción | |
| Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeada a los 5mm | ∅ | Zona 1:16.0 Zona 2:21.0 Zona 3:29.0 | cm |
| Para zonas de cocción no circulares o áreas: longitud y ancho de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica calentada, redondeadas al múltiplo de 5 mm más cercano. | L, W | --- | cm |
| Consumo energético por zona o superficie de cocción calculado por kg | EC electric cooking | Zona 1:177.3 Zona 2:186.4 Zona 3:179.2 | Wh/kg |
| Consumo de energía total calculado por kg. | EC electric hob | 181.0 | Wh/kg |

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

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM374

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM374

Manual de instruções

Modelo: CCIM374

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1. Introdução | 4 |
| 1.1 Avisos de segurança | 4 |
| 1.2 Instalação | 4 |
| 1.2.1 Perigo de choque elétrico | 4 |
| 1.2.2 Risco de corte | 4 |
| 1.2.3 Instruções de segurança importantes | 4 |
| 1.3 Funcionamento e manutenção | 6 |
| 1.3.1 Perigo de choque elétrico | 6 |
| 1.3.2 Perigo para a saúde | 7 |
| 1.3.3 Perigo de superfícies quentes | 7 |
| 1.3.4 Risco de corte | 7 |
| 1.3.5 Instruções de segurança importantes | 7 |
| 2. Introdução do produto | 9 |
| 2.1 Vista superior | 9 |
| 2.2 Painel de controlo | 10 |
| 2.3 Teoria de funcionamento | 10 |
| 2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução | 10 |
| 2.5 Especificações técnicas | 10 |
| 3. Funcionamento do produto | 11 |
| 3.1 Comandos tácteis | 11 |
| 3.2 Escolher o utensílio de cozinha certo | 11 |
| 3.3 Como utilizar | 12 |
| 3.3.1 Começar a cozinhar | 12 |
| 3.3.2 Acabar de cozinhar | 13 |
| 3.3.3 Utilizar a função Boost | 13 |
| 3.3.4 Bloquear os comandos | 14 |
| 3.3.5 Controlo do temporizador | 14 |
| 3.3.6 Tempos de funcionamento por defeito | 17 |
| 4. Orientações para a cozedura | 17 |
| 4.1 Conselhos para cozinhar | 17 |
| 4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozer arroz | 17 |
| 4.1.2 Selar carne | 18 |
| 4.1.3 Para fritar | 18 |
| 4.2 Detecção de pequenos artigos | 18 |
| 5. Definições de calor | 18 |
| 6. Cuidados e limpeza | 19 |
| 7. Dicas e sugestões | 20 |
| 8. Visualização e inspeção de avarias | 21 |
| 9. Instalação | 23 |
| 9.1 Seleção do equipamento de instalação | 23 |
| 9.2 Antes de instalar a placa, certifique-se de que | 25 |
| 9.3 Depois de instalar a placa, certifique-se de que | 25 |
| 9.4 Antes de colocar os suportes de fixação | 26 |
| 9.5 Ajustar a posição do suporte | 26 |
| 9.6 Precauções | 27 |
| 9.7 Ligar a placa à rede elétrica | 27 |

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da rede 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 electricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.2.2 Risco de corte

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

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não 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 não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, 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.
- Atenção: 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 protegem as partes sob tensão.
- Não deve utilizar uma máquina de limpeza a vapor.
- Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem aquecer
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa de cozinhar.
- Após a utilização, desligue a placa pelo seu comando e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.

CUIDADO: 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.

- **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.

- **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.

CUIDADO: o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.

Perigo de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.

- **ATENÇÃO:** utilize apenas os protetores de placa desenvolvidos pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequados ou os protetores de placa incorporados no aparelho. A utilização de protetores inadequados pode provocar acidentes.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe sobre uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da rede elétrica (interrupção 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.

1.3.2 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.
- Se não seguir este conselho, pode morrer.

1.3.3 Perigo de superfícies quentes

- 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.

1.3.4 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.

1.3.5 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 eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, pois podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para 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 painelas para desligar as zonas de cozedura quando retira as painelas.
- 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. Ao subir para a placa de cozinhar as crianças podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe 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 ter uma responsável e competente para as instruir na sua utilização. 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, uma vez que estes podem riscar o vidro de indução.

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de cozinha de 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 *bed and breakfast*.
- 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 de indução.

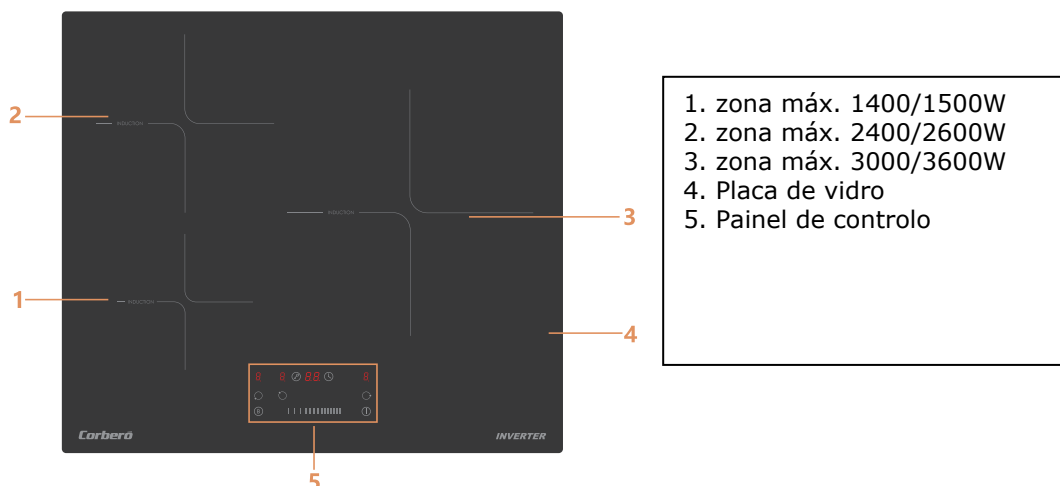
Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação para compreender plenamente a forma correta de o instalar e utilizar.

Para a instalação, leia a secção de instalação.

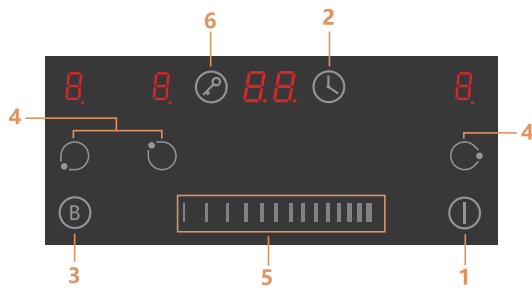
Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar e guarde este Manual de Instruções/ Instalação para referência futura.

2. Introdução do produto

2.1 Vista superior



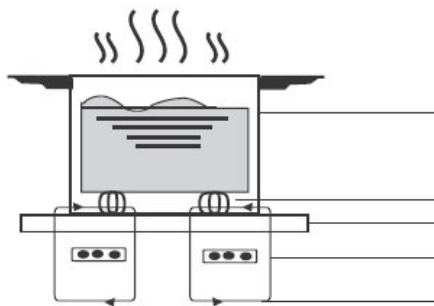
2.2 Painel de controlo



1. Controlo de ligar/desligar
2. Controlo do temporizador
3. Boost
4. Comandos de seleção da zona de aquecimento
5. Comando tátil deslizante do temporizador/potência
6. Controlo do teclado

2.3 Teoria de funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro só fica quente porque a frigideira acaba por o aquecer.



panela de ferro

circuito magnético
placa de vidro cerâmico
bobina de indução
correntes induzidas

2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução

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

2.5 Especificações técnicas

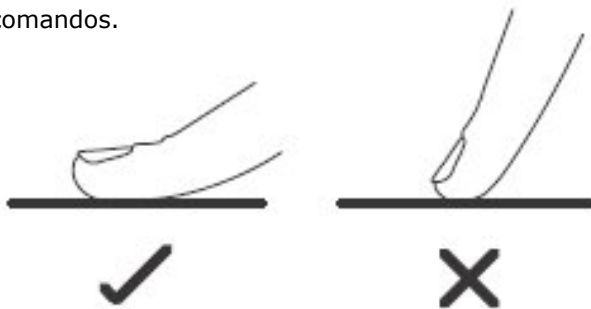
| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Placa de cozinha | CCIM374 |
| Zonas de cozedura | 3 Zonas |
| Tensão de alimentação | 220-240V~ 50Hz ou 60Hz |
| Potência elétrica instalada | 7400W |
| Tamanho do produto C×L×A(mm) | 590X520X62 |
| Dimensões de construção A×B (mm) | 560X490 |

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

3. Funcionamento do produto

3.1 Comandos tácteis


- Os comandos 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 comandos 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 comandos.

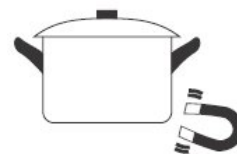


3.2 Escolher o utensílio de cozinha certo



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efetuando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.
- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da frigideira, só a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar
- Se a área ferromagnética não for homogénea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a deteção da panela.
- Se a base da panela for semelhante à das imagens abaixo, a panela pode não ser detetada.

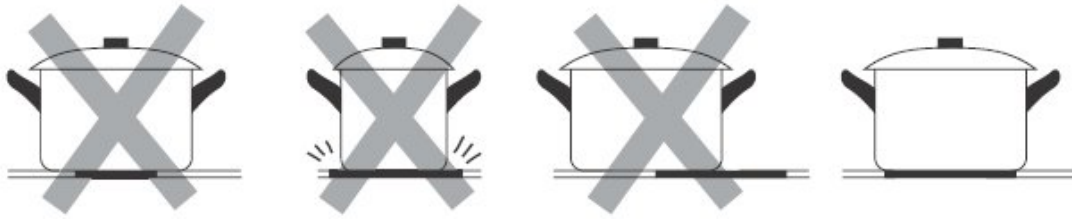


Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.

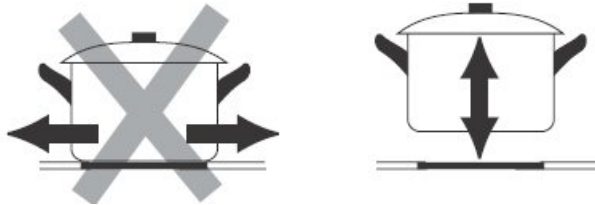


Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, assenta bem no vidro e tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o gráfico da zona seleccionada. Se utilizar um tacho um pouco mais largo, a energia será utilizada com a sua máxima eficácia. Se utilizar uma panela mais pequena, o seu rendimento pode ser inferior ao esperado. Uma panela com

menos de 140 mm pode não ser detetada pela placa. Centre sempre a sua panela na zona de cozedura.

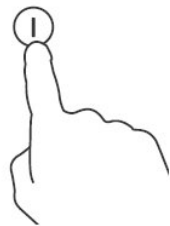
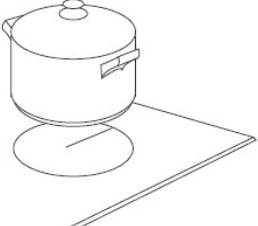

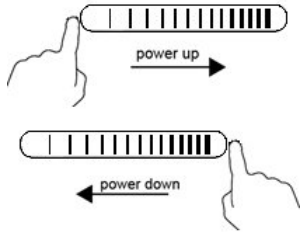


Levante sempre as panelas da placa de indução - não as faça deslizar, senão podem riscar o vidro.



3.3 Como utilizar

3.3.1 Começar a cozinhar

| | |
|---|---|
| <p>Toque no comando ON/OFF. Após a ligação, a campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "- -", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.</p> |  |
| <p>Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos. |  |
| <p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla piscará.</p> |  |
| <p>Selecione uma regulação de calor tocando no controlo deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se não escolher uma posição de aquecimento no espaço de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recomençar a partir do passo 1. • Pode alterar a regulação do calor em qualquer altura durante a cozedura. |  |

Se o ecrã piscar  alternadamente com a regulação do

aquecimento

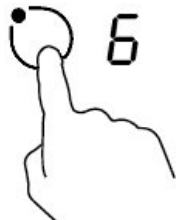
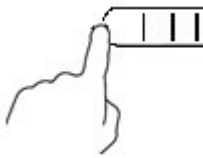
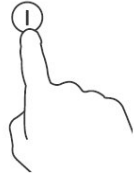

Isto significa que:

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

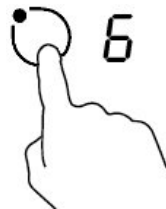
Não há aquecimento se não houver um recipiente adequado na zona de cozedura.

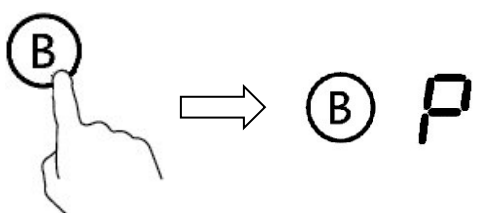

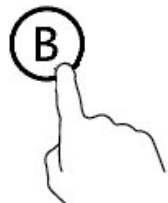
A indicação "E" desaparece automaticamente após 1 minuto se não for colocado um recipiente adequado.

3.3.2 Acabar de cozinhar

| | |
|--|---|
| Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar. |  |
| Desligue a zona de cozedura tocando no cursor em "I". Certifique-se de que o ecrã mostra "0". |  |
| Desligue toda a placa de cozinhar tocando no comando ON/OFF. |  |
| Tenha cuidado com as superfícies quentes 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. |  |

3.3.3 Utilizar a função Boost

| Ativar a função Boost | |
|---|---|
| Toque no comando de seleção da zona de aquecimento. |  |

| | |
|--|---|
| <p>Ao tocar no comando Boost (B) o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo</p> |  |
| <p>Cancelar a função Boost</p> | |
| <p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento de que pretende anular a função Boost.</p> |  |
| <p>Toque no botão "Boost" (B) para anular a função Boost, depois a zona de cozedura volta à sua configuração inicial.</p> |  |

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

3.3.4 Bloquear os comandos

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

| | |
|--|---|
| <p>Para bloquear os comandos</p> | |
| <p>Toque no comando de bloqueio.</p> | <p>O indicador do temporizador mostrará "Lo".</p> |
| <p>Para desbloquear os comandos</p> | |
| <p>Toque e mantenha premido o comando de bloqueio durante algum tempo.</p> | |



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos estão desactivados, exceto o ON/OFF **(I)**, pode sempre desligar a placa com o ON/OFF **(I)** de indução comando em caso de emergência, mas deve desbloquear a placa primeiro na seguinte operação .


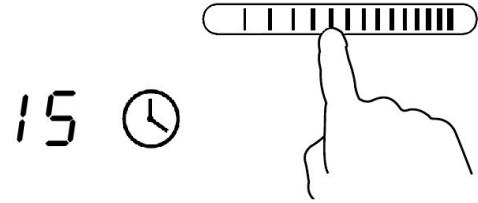

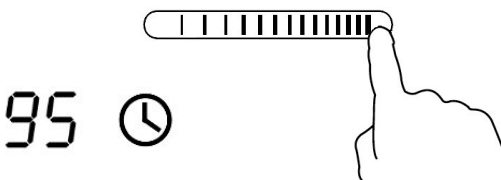
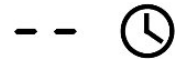
3.3.5 Controlo do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

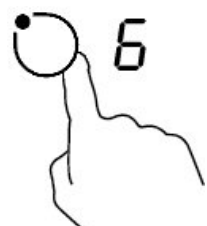
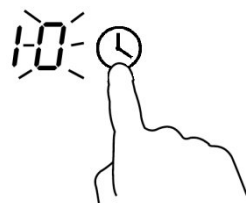
- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido tiver terminado.
- Pode programá-la para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o fim do tempo definido. O temporizador máximo é de 99 min.

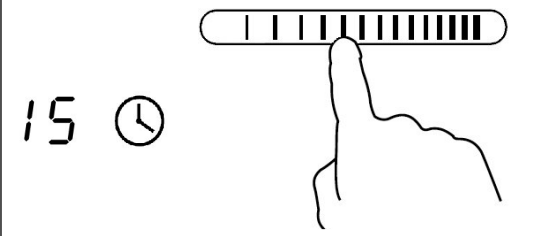
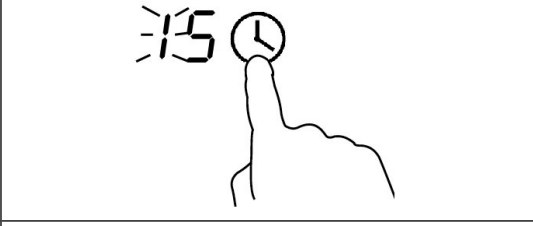
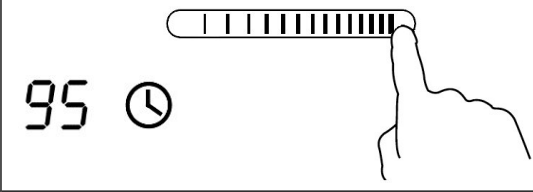

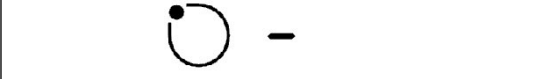
a) Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

| | |
|---|---|
| <p>Certifique-se de que a placa de cozinhar está ligada. Nota: para poder utilizar o contador de minutos, deve ter pelo menos uma zona ativa.</p> |  |
| <p>Toque no comando do temporizador, o "10" será apresentado no visor do temporizador e o "0" pisca.</p> | |
| <p>Defina a hora tocando no controlo deslizante. (por exemplo, 5)</p> |  |
| <p>Toque novamente no comando do temporizador, o "1" vai piscar</p> |  |
| <p>Defina o tempo tocando no controlo deslizante (por exemplo, 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos.</p> |  |
| <p>Quando a hora é definida, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante</p> | |
| <p>A campainha apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo definido terminar.</p> |  |

b) Programar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

| Defina uma zona | |
|---|---|
| <p>Toque no comando de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.</p> |  |
| <p>Em pouco tempo, toque no comando do temporizador, o "10" aparecerá no visor do temporizador e o "0" pisca.</p> |  |

| | |
|---|--|
| Defina a hora tocando no comando deslizante. (por exemplo, 5) |  |
| Toque novamente no comando do temporizador, o "1" piscará. |  |
| Defina o tempo tocando no comando deslizante (por exemplo, 9), agora o temporizador que definiu é de 95 minutos. |  |
| Quando a hora está definida, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada. |  |
| Quando o tempo de cozedura termina, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. |  |



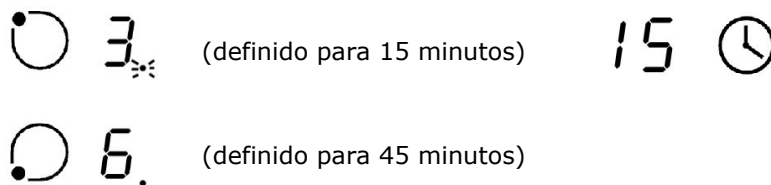
As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ativadas anteriormente.

As imagens apresentadas acima servem apenas de referência, prevalecendo o produto final.

definir mais zonas:

Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando ajusta o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura em causa estão acesos. A indicação dos minutos mostra o temporizador mínimo. O ponto da zona correspondente fica intermitente.

A imagem é a seguinte:



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.



A imagem é como mostrado à direita:



(definido para 30 minutos)

Toque no comando de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

C) Cancelar o temporizador

| | |
|---|---|
| Toque no comando de seleção da zona de aquecimento em que pretende cancelar o temporizador. |  |
| Ao tocar no controlo do temporizador, o indicador pisca. |  |
| Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado. | |

3.3.6 Tempos de funcionamento por defeito

O desligamento automático é uma função de proteção de segurança para a sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar os seus cozinhados. Os tempos de funcionamento por defeito para os diferentes níveis de potência são indicados no quadro seguinte:

| 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 |

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



As pessoas com um marcador de ritmo cardíaco devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

4. Orientações para a cozedura



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 incendeiam-se espontaneamente, o que representa um grave risco de incêndio.

4.1 Conselhos 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.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar numa posição alta e reduza a posição quando os alimentos estiverem bem aquecidos.

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozer 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 se desenvolvem 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.

4.1.2 Selar carne

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 grossa.
3. Pincele os dois lados do bife com óleo. Deite 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 depende da espessura do bife e grau de cozedura que pretende. O tempo de cozedura pode variar entre 2 e 8 minutos de cada lado. Pressione o bife para avaliar o grau de cozedura - quanto mais firme estiver, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para que repouse e fique tenro antes de o servir.

4.1.3 Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com a indução 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.

4.2 Detecção de pequenos artigos

Se deixar uma panela de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, de alumínio), ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) sobre a placa de cozedura, esta entra automaticamente em modo de espera dentro de 1 minuto. A ventoinha continuará a funcionar na placa de indução durante mais 1 minuto.

5. 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 de indução 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• fervura rápida em lume brando• cozer arroz |

| | |
|-------|---|
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • panquecas |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • saltear • cozer massa |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • fritar • selar • ferver a sopa • ferver água |

6. Cuidados e limpeza

| 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 placas de cozinhar 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 elétrica da placa de cozinhar. | <ul style="list-style-type: none"> • Quando a alimentação da placa de cozinhar está desligada, não há indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, 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. |
| Cozidos, fundidos e derrames de açúcar quente no vidro | <p>Retire-os imediatamente com uma lâmina, uma faca ou um raspador adequado para placas de indução de vidro, mas tenha cuidado com as superfícies quentes das zonas 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 de 30° num ângulo e raspe a sujidade ou o derrame para uma zona fria da placa de cozinhar. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano da loiça 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 salpicos assim que possível. Se deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de eliminar ou até mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a tampa de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é extremamente afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre de forma segura e fora do alcance das crianças. |
| Efeitos indiretos sobre os comandos tácteis | <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa de cozinhar. 2. Limpe o derrame 3. Limpe a área do comando táctil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Limpe a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação elétrica da placa de cozinhar. | <ul style="list-style-type: none"> • A placa de cozinhar pode emitir um sinal sonoro e desligar-se sozinha e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área do comando táctil antes de voltar a ligar a placa de cozinhar. |

7. Dicas e sugestões

| Problema | Causas possíveis | O que fazer |
|---|---|---|
| A placa de indução não pode ser ligada. | Não tem energia. | Certifique-se de que a placa de indução está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se existe uma falta de energia na sua casa ou na sua área. Se já verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado. |
| Os comandos tácteis não respondem. | Os comandos estão bloqueados. | Desbloqueie os comandos. Para obter instruções, consulte "Utilizar a sua placa de indução". |
| Os comandos tácteis são difíceis de utilizar. | Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a usar a ponta do seu dedo quando tocar no comando. | Certifique-se de que a área de comando táctil está seca e utilize a ponta do seu dedo quando tocar nos comandos. |
| O vidro está a ser riscado. | Utensílios de cozinha com arestas rugosas. Utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados ou abrasivos. | Utilize utensílios de cozinha com bases planas e macias. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "Cuidados e limpeza". |
| Algumas painelas fazem crepitação ou ruídos de estalido. | Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes a vibrar de forma diferente). | Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria. |
| A placa de indução emite um baixo zumbido quando utilizada numa regulação de calor elevada. | Este facto é causado pela tecnologia de cozedura por indução. | Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando diminuir a regulação do aquecimento. |
| Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução. | Uma ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução está ligada para evitar o sobreaquecimento do sistema eletrónico. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução. | Isto é normal e não necessita de qualquer intervenção. Não desligue a alimentação da placa de indução na parede enquanto o ventilador estiver a funcionar. |
| As painelas não aquecem e aparece no visor. | A placa de indução não pode detetar a panela porque não é adequada para cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque esta é demasiado pequena para a zona | Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Centre a panela e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura. |

| | | |
|--|---|---|
| | de cozedura ou não está corretamente centrada na mesma. | |
| A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, é emitido um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura). | Falha técnica. | Anote as letras e números do erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede, e contacte um técnico qualificado. |

8. Visualização e inspeção de avarias

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

Resolução de problemas

1) O código de falha ocorre durante a utilização pelo cliente & Solução;

| Código de falha | Problema | Solução |
|-----------------------------------|---|--|
| Sem recuperação automática | | |
| E1 | Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto. | Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica. |
| E2 | Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito. | |
| Eb | Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica | |
| E3 | Alta temperatura do sensor da placa cerâmica. | Aguarde até que a temperatura da placa cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. |
| E4 | Falha do sensor de temperatura do IGBT --Circuito aberto. | Substitua a placa de alimentação. |
| E5 | Falha do sensor de temperatura do IGBT -curto-circuito | |
| E6 | Alta temperatura do IGBT. | Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se a ventoinha funciona corretamente; Se não, substitua a ventoinha. |
| E7 | A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal. | Verifique se a alimentação elétrica está normal. |
| E8 | A tensão de alimentação está acima da tensão nominal. | Ligue a alimentação depois de a fonte de alimentação estar normal. |
| U1 | 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. |

2) Falha específica e solução

| Falha | Problema | Solução A | Solução B |
|--|--|--|---|
| O LED não acende quando a unidade está ligada à corrente | Não há alimentação elétrica. | Verifique se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar. | |
| | A ligação à placa de alimentação acessória e à placa do ecrã falhou. | Verifique a ligação. | |
| | A placa de alimentação acessória está danificada. | Substitua a placa de alimentação acessória. | |
| | A placa do ecrã está danificada. | Substitua a placa do ecrã. | |
| Alguns botões não funcionam ou o ecrã LED não está normal. | A placa do ecrã está danificada. | Substitua a placa do ecrã. | |
| O indicador do modo de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa. | Temperatura elevada da placa de cozedura. | A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A entrada de ar ou a saída de ar pode estar bloqueada. | |
| | Há algo de errado com a ventoinha. | Verifique se o ventilador funciona sem problemas: Se não, substitua o ventilador. | |
| | A placa de alimentação está danificada. | Substitua a placa de alimentação. | |
| O aquecimento para subitamente durante o funcionamento e o visor pisca "u". | O tipo de panela está errado. | Utilize a panela adequada (consulte o manual de instruções). | O circuito de deteção de panelas está danificado, substitua a placa de alimentação. |
| | O diâmetro da panela é demasiado pequeno. | | |
| | O fogão sobreaqueceu; | A unidade está sobreaquecida. Aguarde que a temperatura regresse ao normal. Prima o botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade. | |
| As zonas de aquecimento do mesmo lado (por exemplo, a primeira e a segunda zona) apresentam "u". | Falha na ligação da placa de alimentação e da placa do ecrã; | Verifique a ligação. | |
| | O painel de visualização da peça de comunicação está danificado. | Substitua a placa do ecrã. | |
| | A placa principal está danificada. | Substitua a placa de alimentação. | |
| O motor do ventilador tem um som anormal. | O motor do ventilador está danificado. | Substitua o ventilador. | |

Os pontos acima são a avaliação e a inspeção de falhas comuns.
 Por favor, não desmonte o aparelho sozinho para evitar perigos e danos na placa de indução.

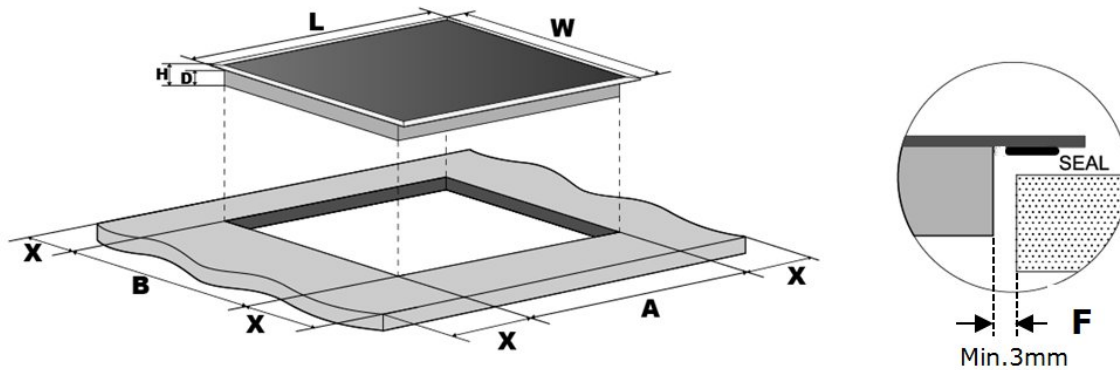
9. Instalação

9.1 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 ser mantido 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 isolante (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.

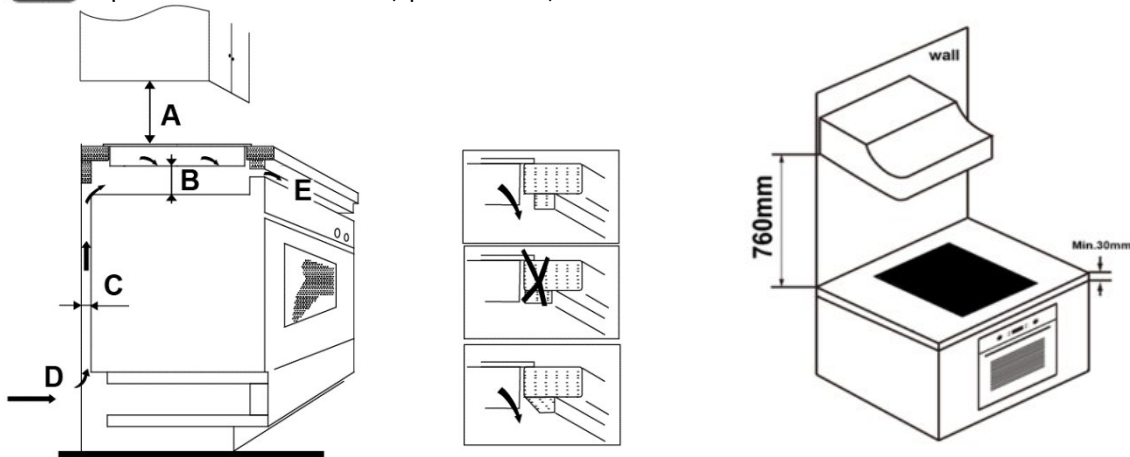


| C(mm) | C(mm) | A(mm) | P(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | F(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------------|-------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 62 | 58 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 min. | 3 min. |

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



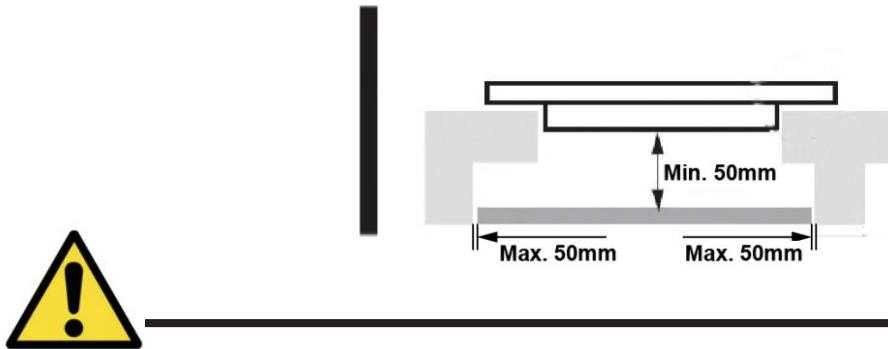
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.



| 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 indução está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um 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 bloqueados estão pela bancada quando coloca a placa de cozedura 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, ser capazes de suportar uma temperatura de 90 °C.

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

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada e nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- Se a placa de cozedura estiver instalada por cima de um forno, este último dispõe de uma ventoinha de arrefecimento incorporada.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de desobstrução e as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, que proporciona a desconexão total da alimentação elétrica, é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais relativos à cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [de fase], se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consulte as autoridades e os regulamentos locais de construção.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

9.3 Depois de instalar a placa de fogão, certifique-se de que

- O cabo de alimentação elétrica não é acessível através de portas ou gavetas de armários.
- Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Se a placa de cozedura estiver instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o cliente.

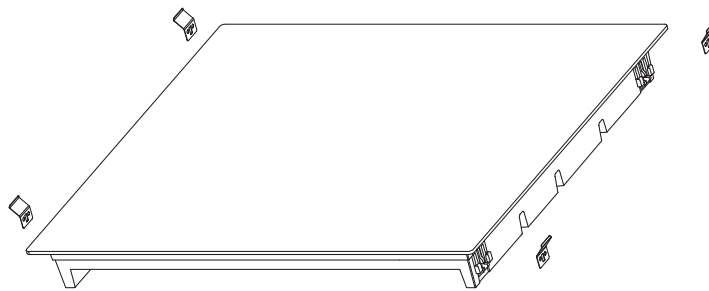
9.4 Antes de colocar os suportes de fixação

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

9.5 Ajustar a posição do suporte

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

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



9.6 Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Por favor, nunca efetue a operação sozinho.
2. A placa não pode ser instalada diretamente por cima de uma máquina de lavar louça, de um frigorífico, de um congelador, de uma máquina de lavar roupa ou de uma máquina de secar roupa, pois a humidade pode danificar o sistema eletrónico da placa
3. A placa de indução deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação de calor para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada em sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve utilizar uma máquina de limpeza a vapor.

9.7 Ligar a placa à rede elétrica



Esta placa de cozinha só deve ser ligada à rede elétrica por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa de cozedura à rede elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica doméstica é adequada à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa sinalética
3. As secções do cabo de alimentação elétrica podem suportar a carga especificada na placa de características.

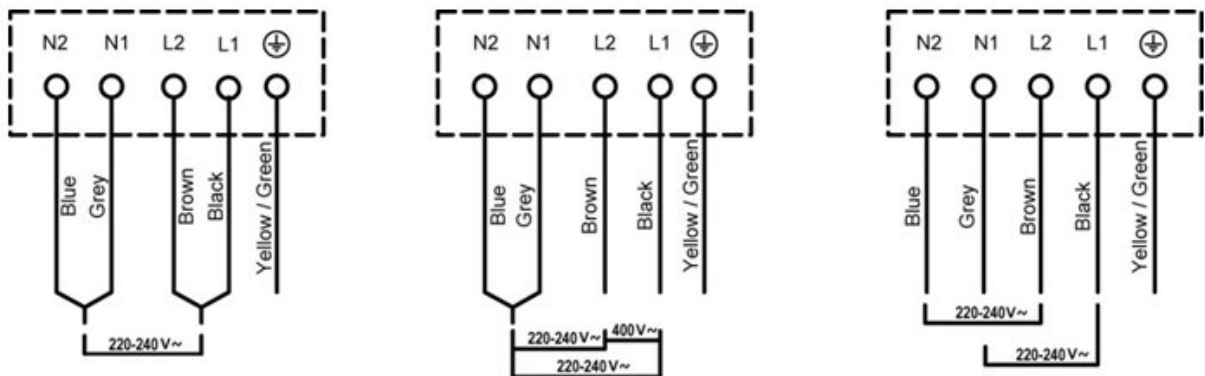
Para ligar a placa de cozedura à rede elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou derivações pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

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



Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações.

Quaisquer alterações só devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.



- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser efetuada por um agente pós-venda com ferramentas específicas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi feita a ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser controlado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.



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



Eliminação correta deste produto

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

| | Símbolo | Valor | Unidade |
|---|---------------------|--|---------|
| Modelo | | CCIM374 | |
| Tipo de placa | | Placa de encastre | |
| Número de zonas e/ou áreas de cozedura | | 3 zonas | |
| Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiantes, placas de cozedura sólidas) | | Zonas de cozedura por indução | |
| Para zonas de cozedura circulares ou áreas de cozedura: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos | ∅ | Zona 1:16.0 Zona 2:21.0 Zona 3:29.0 | cm |
| Para zonas de cozimento não circulares ou áreas: comprimento e largura da área útil por zona ou área de cozimento elétrico aquecido, arredondadas para o múltiplo de 5 mm mais próximo. | L, W | --- | cm |
| Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg | EC electric cooking | Zona 1:177.3 Zona 2:186.4 Zona 3:179.2 | Wh/kg |
| Consumo de energia da placa calculado por Kg | EC electric hob | 181.0 | Wh/kg |

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha 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 estufas de Pellets y Estufas de gas, necesario disponer de la acreditación de puesta en marcha del SAT oficial Corberó, para beneficiarse del servicio de garantía de 3 años.

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

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

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

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

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

Warranty Exceptions

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

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

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

Official Technical Service: 911 08 08 08

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

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

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Riscos cobertos.

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

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

Exceções de garantia.

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