

Corberó

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3362

Manual de instruções

Modelo : CCIM3362

INDUCTION HOB OF 3 ZONES

Instruction Manual

Model: CCIM3362

AGRADECIMIENTO

¡Gracias por haber adquirido este producto! Antes de utilizar su nuevo aparato Corberó, lea este manual detalladamente para conocer cómo usar las funciones y características que ofrece de forma segura.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTO.....	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	02
DATOS TÉCNICOS.....	07
VISIÓN GENERAL DEL PRODUCTO.....	08
GUÍA DE INICIO RÁPIDO.....	10
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO.....	12
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.....	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	22
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	23
MARCAS COMERCIALES, PROPIEDAD INTELECTUAL Y AVISO LEGAL.....	26
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE.....	27
AVISO DE PROTECCIÓN DE DATOS.....	28

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las instrucciones de seguridad siguientes están pensadas para evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Al recibirlo, compruebe el embalaje y el aparato para asegurarse de que todo esté intacto y poder garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, contacte con su establecimiento o distribuidor. Debe tener en cuenta que no se permite realizar modificaciones ni alteraciones en el aparato, por motivos de seguridad. El uso contrario a lo dispuesto puede causar peligros y la pérdida de los derechos de garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que hay peligros para la vida y la salud de las personas debido a gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe un peligro para la vida y la salud de las personas debido a tensión.
	Advertencia La palabra de señal indica un peligro con un nivel medio de riesgo que, si no se evita, puede causar lesiones graves o incluso la muerte.
	Precaución La palabra de señal indica un peligro con un nivel bajo de riesgo que, si no se evita, puede causar lesiones moderadas o menores.
	Atención La palabra de señal indica información importante (p. ej. daños materiales), pero no un peligro.
	Instrucciones que deben observarse Este símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea estas instrucciones de funcionamiento atentamente y con detalle antes de usar/poner en servicio el aparato y consérvelas cerca del lugar de instalación o del aparato, para su consulta futura.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

INSTALACIÓN

Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de cortes

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
 - No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
 - Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
 - Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
 - Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
 - Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
 - El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.
 - Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 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. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento 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.

FUNCIONAMIENTO y MANTENIMIENTO

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.

Riesgo para la salud

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

Riesgo por superficies calientes

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

Riesgo de cortes

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté siendo utilizado. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios encima del aparato.

- Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores mp3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo magnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de 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 la zona 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 rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; 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.

DATOS TÉCNICOS

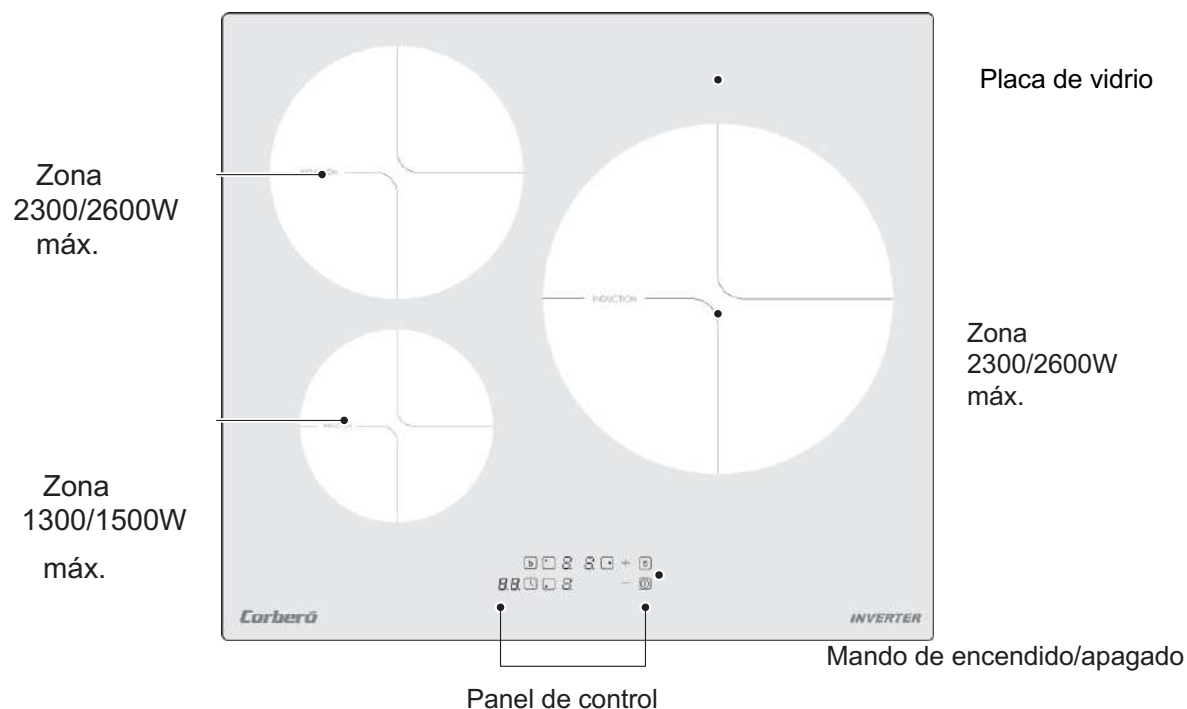
Cocina de inducción	CCIM3362
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	6200 W
Dimensiones Largo x Ancho x Alto (mm)	590X520X62
Dimensiones empotrada AxB (mm)	560X490

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.

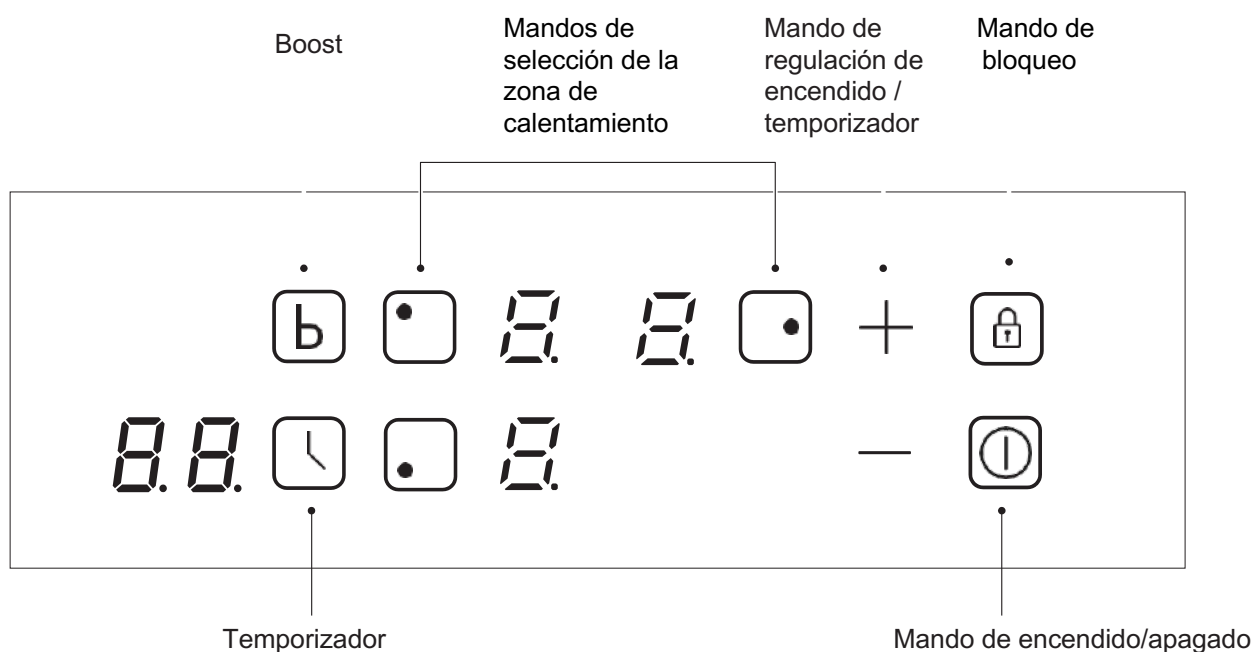
	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	-	CCIM3362	
Tipo de placa	-	Placa de inducción empotrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción	-	3 zonas	
Tecnología de calentamiento (zonas de cocción por inducción y normal, zonas de cocción radiante, placas sólidas)	-	Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 21,0 Zone3: 29,0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la zona de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos	L,W	---	cm
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg	CE Cocción eléctrica	Zone1: 188,6 Zone2: 185,3 Zone3: 186,4	Wh/kg
Consumo de energía de la placa calculado por kg	CE Placa eléctrica	186,8	Wh/kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control

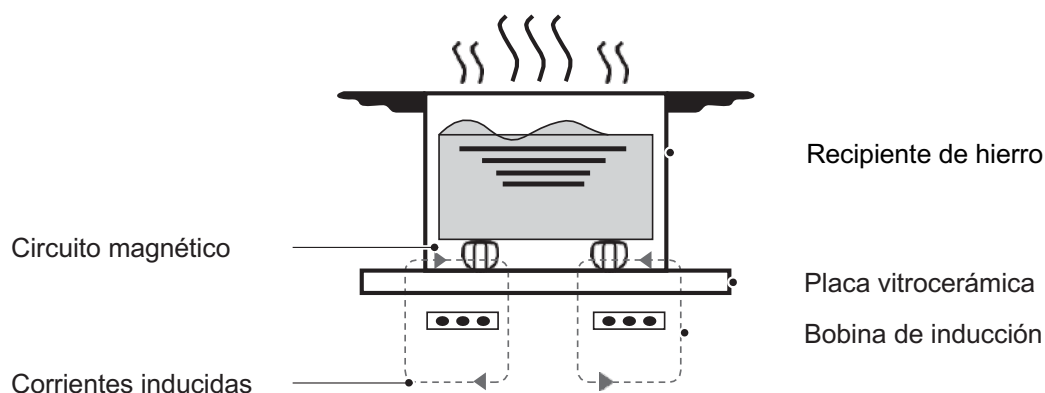


NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son solo para fines explicativos. En caso de cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo, prevalecerá el objeto real.

Introducción a la cocina por inducción

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.



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.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



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.

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.

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.

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.

Para sofreír

1. Elija un wok de base plana apto para inducción.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios preparados. El sofreído debe ser rápido. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine la carne primero, resérvela y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de 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.

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.

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.

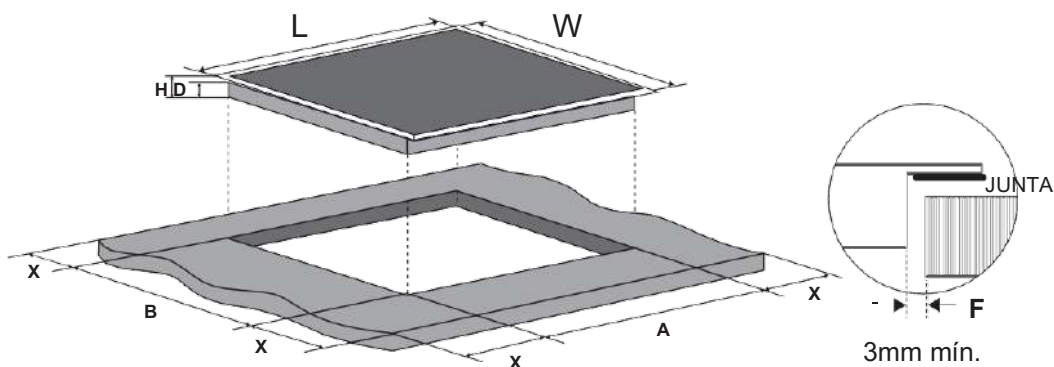
Nivel de temperatura	Indicado para
1 - 2	• Calentar ligeramente pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla o alimentos que pudieran quemarse rápidamente • Cocer/hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Recalentar • Cocer/hervir • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Dorar carne • Calentar sopa hasta el punto de ebullición • Hervir agua

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

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:

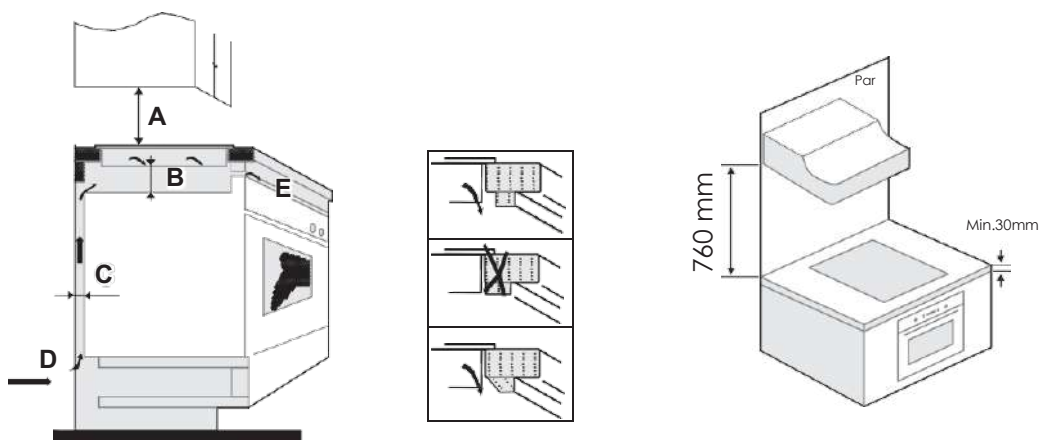
NOTA: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



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 esté 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.

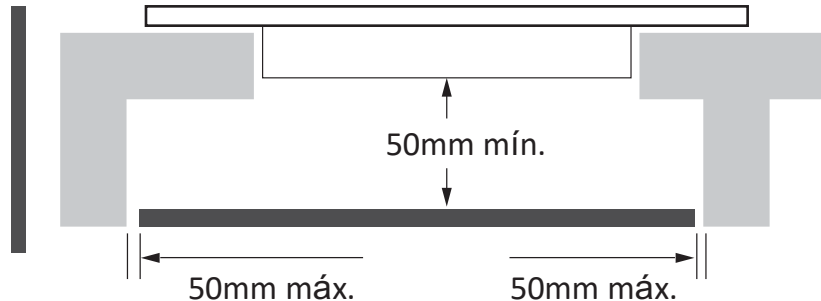
NOTA: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y los armarios situados encima debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Garantizar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar cualquier contacto accidental con la parte inferior de la placa de 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.

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.

Después de instalar la placa, asegúrese de que:

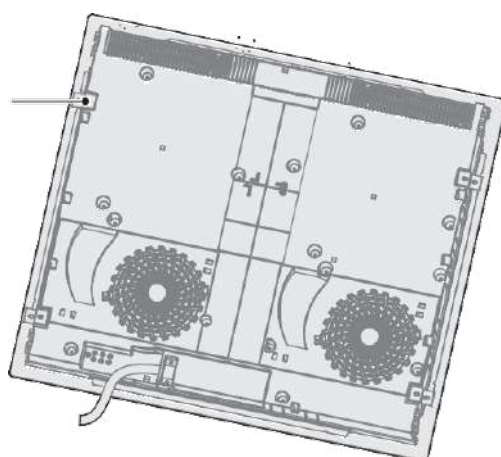
- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la placa para su ventilación.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica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

Antes de instalar los soportes de fijación:

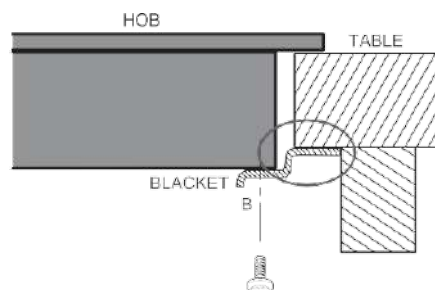
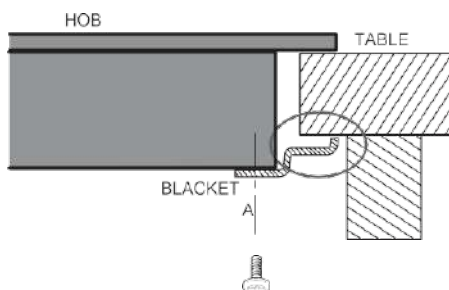
La unidad debe colocarse en una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No aplique fuerza en los mandos que sobresalgan de la placa.

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.



Hob = Placa
Table = Encimera
Bracket = Soporte



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

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.

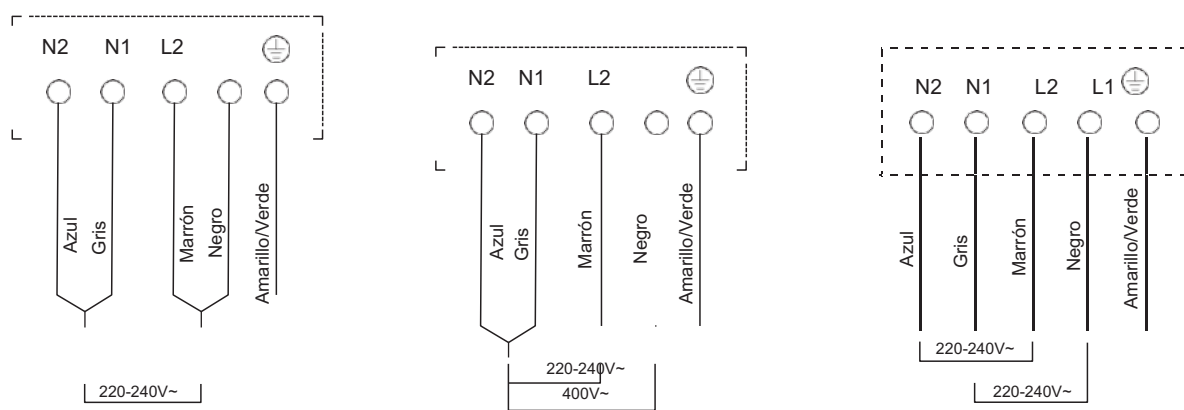
Conexión de la placa a la alimentación eléctrica:

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

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

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

- ⚠ Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado y no es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



- Si el número de zonas de cocción de su aparato no es inferior a 4, el aparato puede conectarse directamente a la red eléctrica con una conexión monofásica, como se muestra abajo.
- Si el aparato se conecta directamente a la alimentación eléctrica, deberá instalarse un interruptor onipolar 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.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Controles táctiles

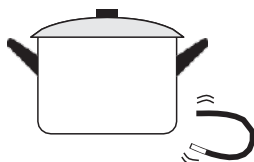
- Los mandos responden al tacto, por lo que no necesitará aplicar presión.
- Utilice la yema de los dedos, no la punta.
- Oirá un leve pitido cada vez que se detecte un contacto.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y no cubiertos por ningún objeto (por ejemplo, algún utensilio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



Elección de los utensilios de cocina adecuados



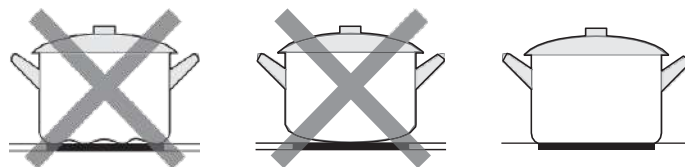
- Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior del utensilio.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba con un imán. Acerque un imán a la base del utensilio; Si es atraído, el utensilio es apto para la inducción.
- Si no dispone de un imán:



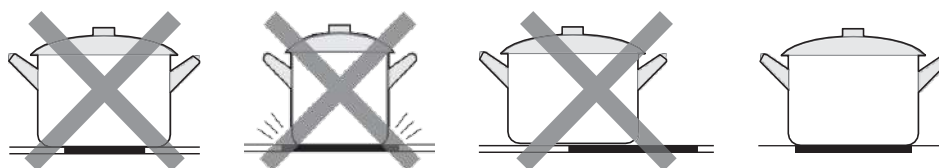
1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
 2. Si el símbolo @ no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
 - Si la parte ferromagnética solo cubre parcialmente la base del recipiente, solo se calentará la zona ferromagnética, el resto de la base puede que no se caliente a una temperatura suficiente para la cocción.
 - Si la zona 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.



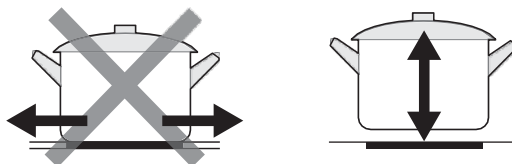
- No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



- 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. 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.



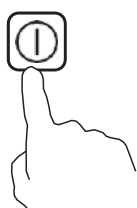
- Las zonas de cocción, hasta cierto punto, se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. Sin embargo, la parte inferior del recipiente debe tener un diámetro mínimo, de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción. Si es de menor tamaño que la zona de cocción, la eficiencia podría ser menor de la esperada. La placa quizá no detecte un recipiente de un tamaño inferior al mínimo.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los recipientes de inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

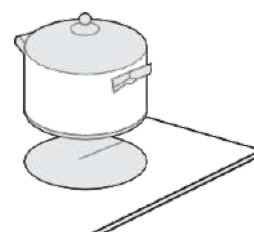
Modo de empleo

1. Inicio de la cocción

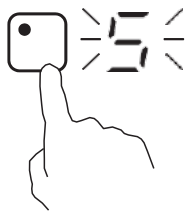
1. Pulse el mando de encendido/apagado. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán “—” o “—”, indicando que la placa de inducción se ha encendido en modo de espera.



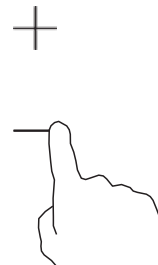
2. Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
 - Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Pulse el mando de selección de la zona de calentamiento y indicador de al lado empezará a parpadear.



4. Seleccione un ajuste de calor pulsando el mando "-" o "+".
 - Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. y deberá volver a empezar desde el paso 1.
 - Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.



Si en la pantalla parpadea alternándose con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

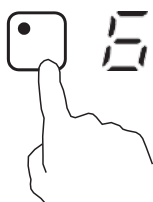
- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
- La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

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

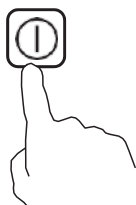
Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador  se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto.

2. Finalizar la cocción

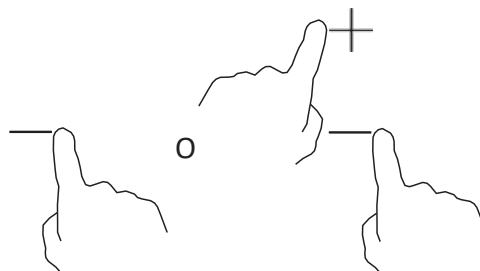
1. Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar.



3. Apague completamente la cocina pulsando el Mando de encendido/apagado.



2. Apague la zona de cocción reduciendo a "0" o pulsando los mandos "-" y "+" simultáneamente. Asegúrese de que el indicador muestre "0".



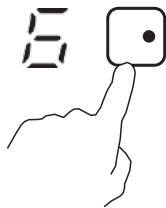
3. Tenga cuidado con las superficies calientes
La letra «H» en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.



3. Uso de la función Boost

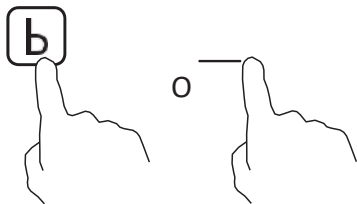
Activar la función Boost

1. Pulse el mando de selección de la zona de calentamiento.2. Pulse el mando boost , el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza Max.



Cancelar la función Boost

1. Pulse el mando "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.
2. Pulse los mandos "-" y "+" simultáneamente. La zona de cocción se apagará y la función "Boost" se cancelará automáticamente.



 Nota

- 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.

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 y mantenga pulsado el mando de bloqueo durante un tiempo	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) , siempre podrá apagar la placa con el mando ON/OFF  en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

5. Temporizador

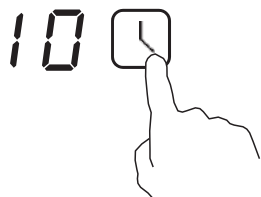
Puede utilizar el temporizador de dos formas:

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

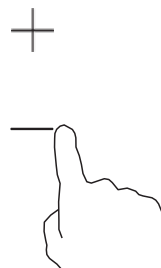
a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

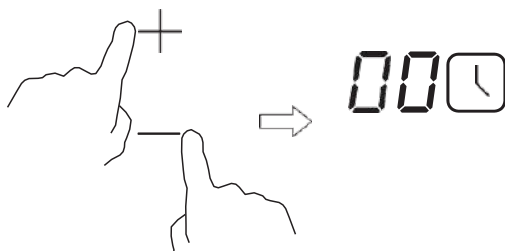
1. Asegúrese de que la cocina esté encendida.
Nota: para poder usar la alarma recordatoria deberá haber activa una zona de cocción, como mínimo.
Pulse los mandos del temporizador. El indicador recordatorio empezará a parpadear y aparecerá "10" en el indicador del temporizador.



2. Programe el tiempo pulsando el mando "-" o "+" del temporizador.
Consejo: Pulse el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar 1 minuto. Pulse y mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para reducir o aumentar 10 minutos.



3. Pulsando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y "00" aparecerá en la indicación de minutos.



4. Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.



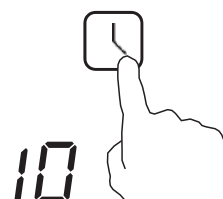
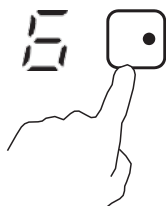
5. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -".



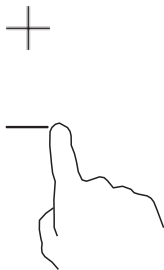
b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Configurar una zona

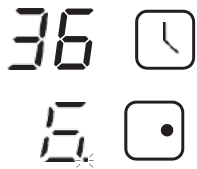
1. Pulse el mando de selección de la zona de cocción que desee configurar. (p. ej. zona 3)
2. Poco después, pulse el mando táctil del temporizador, el indicador recordatorio empezará a parpadear y aparecerá "10" en el indicador del temporizador.



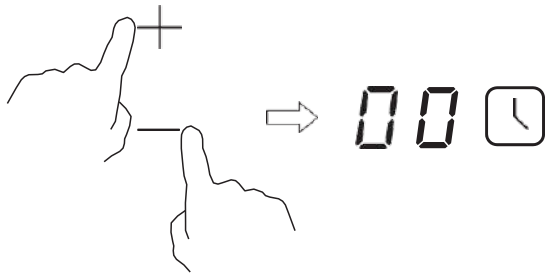
3. Programe el tiempo pulsando el mando  o  del temporizador.
 Consejo: Pulse el mando “-” o “+” del temporizador para reducir o aumentar 1 minuto.
 Pulse y mantenga pulsado el mando “-” o “+” del temporizador para reducir o aumentar 10 minutos.



5. Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el temporizador parpadeará durante 5 segundos.
 NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.



4. Pulsando “-” y “+” juntos, el temporizador se cancela y "00" aparecerá en la indicación de minutos.



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



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

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

6. Tiempos de funcionamiento predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Apaga automáticamente la cocina si se olvida de apagarla durante un 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.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos)..	1. Apague la placa de 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).	• Cuando la cocina 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 la vitrocerámica.	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para placas vitrocerámicas, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 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 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles.	1. Apague la placa de cocción con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido. 3. Limpie la zona de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente la zona con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción con el mando de encendido (ON).	• Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien la zona de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede causar errores y funcionamientos anómalos. Las tablas siguientes contienen las posibles causas y notas para solucionar un mensaje de error o funcionamiento anómalo. Se recomienda leer las tablas siguientes atentamente para ahorrar tiempo y dinero llamando al servicio técnico.

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La cocina de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa vitrocerámica 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. Véase la sección "Uso de su placa vitrocerámica" para conocer las instrucciones.
Los mandos táctiles funcionan con dificultad.	Puede que estén mojados con una fina capa de agua, o puede que esté utilizando la punta de los dedos para tocar los controles.	Asegúrese de que la zona 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». Véase 'LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO'.
Algunas ollas o sartenes emiten ruidos como de agrietamiento o chasquidos.	Puede ser debido a la fabricación de la olla o sartén (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Es normal en las ollas o sartenes y no es señal de ningún defecto.
La cocina de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.	Ello es debido a la tecnología de inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer completamente cuando afloje la temperatura de cocción.
La cocina de inducción emite un ruido de ventilador.	La cocina de inducción dispone de un pequeño ventilador para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Este ventilador puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la cocina de la toma de corriente mientras el ventilador esté funcionando.
Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas.	Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con la zona de cocción.

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

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.

(1) Solución de problemas

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 vitrocerámica.	
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 que el ventilador funcione sin problemas; si no, reemplácelo.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la tarjeta de visualización y la tarjeta de alimentación. 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 el aparato está enchufado.	No hay fuente de alimentación.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en la toma de corriente y que funcione.	
	Fallo de la tarjeta de alimentación accesorio y la de visualización conectadas.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de alimentación accesorio está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
	La tarjeta de visualización está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla LED es anómala.	La tarjeta de visualización está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
El indicador de modo de 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 que el ventilador funcione sin problemas ; si no, reemplácelo.	
	La tarjeta de alimentación está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El calentamiento se para de repente durante su funcionamiento y la pantalla hace destellos "u".	Tipo de recipiente no adecuado.	Use el recipiente adecuado, según el manual de instrucciones.	El circuito de detección de recipientes está dañado, reemplace la tarjeta de alimentación.
	El diámetro del recipiente es demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse el botón "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
Las zonas calientes del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona) indican "u" en la pantalla.	La tarjeta de alimentación y la de visualización tienen un fallo de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de visualización de la parte que comunica está dañada.	Reemplace la tarjeta de visualización.	
	La tarjeta principal está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

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

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

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

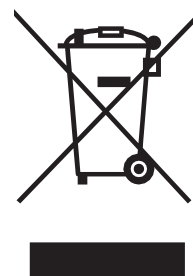
Instrucciones importantes para el medio ambiente

Este producto cumple con la Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) y la eliminación del aparato fuera de servicio:

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

Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos al finalizar su vida útil de servicio. El aparato usado tiene que devolverse a un punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para localizar estos sistemas de recogida le rogamos que se ponga en contacto con sus autoridades locales o el establecimiento donde se compró el producto. Cada hogar tiene un papel importante para recuperar y reciclar aparatos antiguos.

La eliminación apropiada de los aparatos usados ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

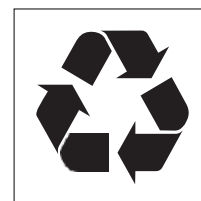


Cumplimiento con la Directiva RoHS

Este producto cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene los materiales perjudiciales y prohibidos especificados en la directiva.

Información en el embalaje

Los materiales de embalaje del producto se fabrican con materiales reciclables, de acuerdo con nuestros Reglamentos medioambientales nacionales. No elimine los materiales de embalaje con la basura doméstica u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje establecidos por las autoridades locales.



Corberó

PLACA DE INDUÇÃO 3 Z

Manual de instruções

Modelo: CCIM3362

CARTA DE AGRADECIMENTO

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

ÍNDICE

CARTA DE AGRADECIMENTO	01
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	02
ESPECIFICAÇÕES	07
VISÃO GERAL DO PRODUTO	08
GUIA DE INÍCIO RÁPIDO	10
INSTALAÇÃO DO PRODUTO	12
INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	16
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	22
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	23
MARCAS REGISTRADAS, DIREITOS DE AUTOR E DECLARAÇÃO LEGAL	26
ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM	27
AVISO DE PROTEÇÃO DE DADOS	28

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Utilização prevista

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

Explicação dos símbolos

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

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

AVISOS DE SEGURANÇA

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

INSTALAÇÃO

Perigo de choque elétrico

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

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve colocar nenhum material ou produto combustível sobre este aparelho em qualquer altura.
- Por favor, disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho só deve ser corretamente instalado e ligado à terra por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpore um interruptor de isolamento que permita desligar completamente a alimentação elétrica.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou pedido de responsabilidade.
- Este aparelho 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 sua utilização 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.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placa de vitrocerâmica ou material semelhante que protejam as peças sob tensão.
- Não deve 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 de fogão pelo seu comando e não confie no detetor de painéis.
- 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 peças 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.

Perigo de choque elétrico

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

Perigo para a saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizarem este aparelho, para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- Se não seguir este conselho, pode morrer.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro objeto que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com o vidro de indução até que a superfície esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.
- Os cabos das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobrepostas a outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- Se não seguir estes conselhos, pode sofrer queimaduras e escaldões.

Risco de corte

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

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. A ebulição provoca fumo e derrames de gordura que podem incendiar-se.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de arrumação.
- Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

- Não coloque nem deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou aparelhos 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 panelas para desligar as zonas de cozedura quando retira as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho, nem que se sentem, fiquem de pé ou subam para cima dele.
- Não guarde objetos de interesse para as crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa de cozinhar podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe as crianças sozinhas ou sem vigilância no local onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa 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; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.
- AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização.
- Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, exceto se forem permanentemente vigiadas.

Parabéns pela compra da sua nova placa de indução.

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

Para a instalação, leia a secção de instalação.

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

ESPECIFICAÇÕES

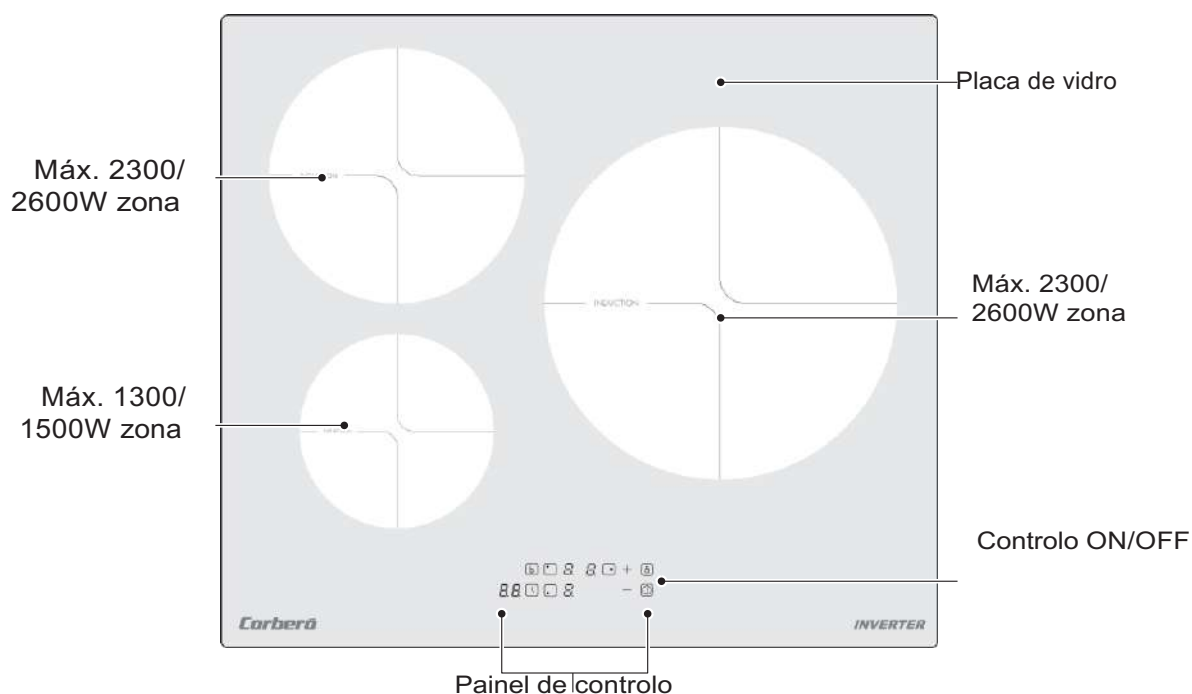
Placa de cozinha	CCIM3362
Zonas de cozedura	3 Zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Potência elétrica instalada	6200W
Tamanho do produto CxLxA (mm)	590X520X62
Dimensões da construção A x B (mm)	560X490

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

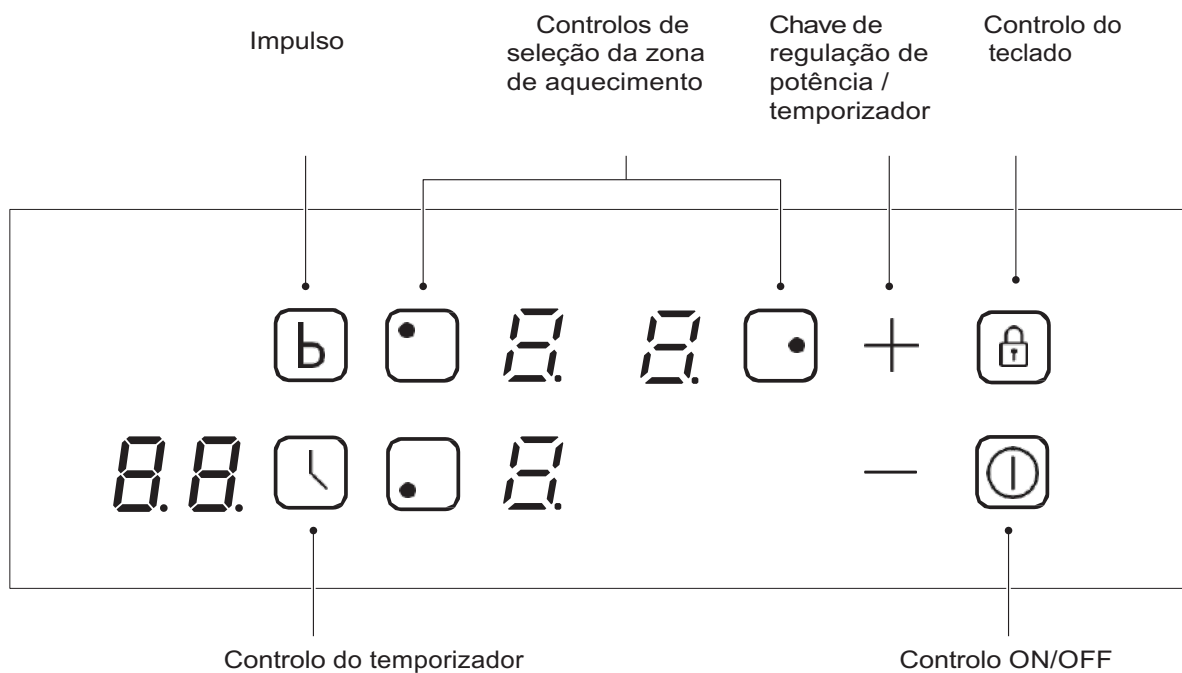
	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	-	CCIM3362	
Tipo de placa	-	Placa de indução embutida	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	-	3 Zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	-	Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos	Ø	Zona1: 16,0 Zona2: 21,0 Zona3: 29,0	cm
Para as zonas ou áreas de cozedura não circulares: comprimento e largura da superfície útil por zona ou área de cozedura aquecida eletricamente, arredondados aos 5 mm mais próximos	L,W	—	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	CE _{cozinha elétrica}	Zona1: 188,6 Zona2: 185,3 Zona3: 186,4	Wh/kg
Consumo de energia da placa de cozedura calculado por kg	Placa de fogão elétrica EC	186,8	Wh/kg

VISÃO GERAL DO PRODUTO

Vista superior



Painel de controlo

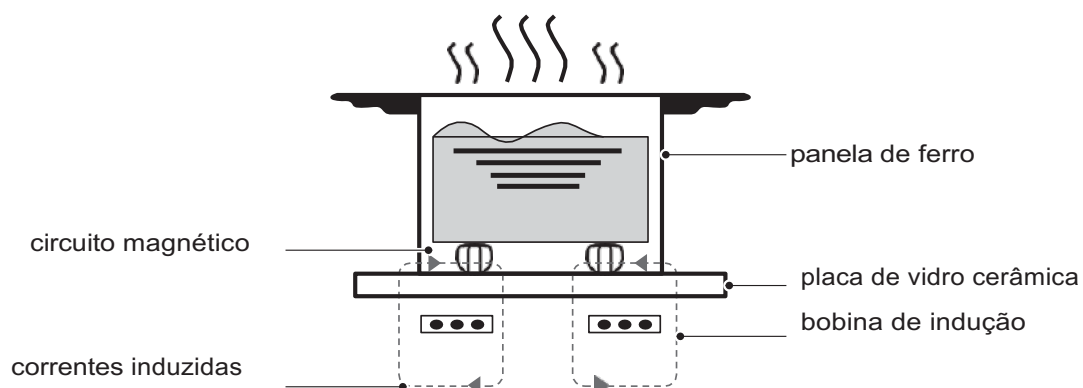


NOTA

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

Teoria de trabalho

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 aquecê-lo.



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.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO



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

Dicas para cozinhar

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

Cozinhar em lume brando, Cozinhar arroz

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

Cozinhar bifes

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

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

Para fritar

1. Escolha um wok de base plana compatível com 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.

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 continua a cozinhar na placa de indução durante mais 1 minuto.

Definições de calor

As definições abaixo são apenas diretrizes. A regulação exata dependerá de vários fatores, incluindo o seu utensílio de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa de indução para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

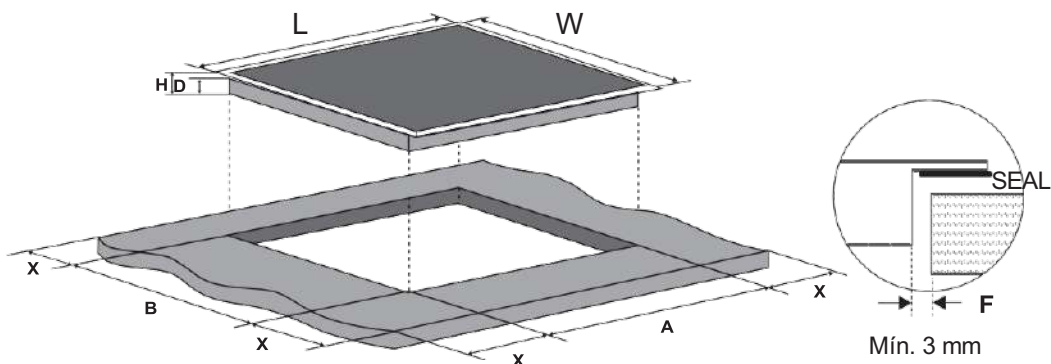
Regulação do calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • cozedura rápida em lume brando • cozer arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• fritar • brasear • ferver a sopa • água a ferver

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Seleção do equipamento de instalação

Recorte a superfície de trabalho de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve manter um espaço mínimo de 5 cm à volta do orifício. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, pelo menos, 30 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (a madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho, exceto se estiverem impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores provocados pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como indicado abaixo:

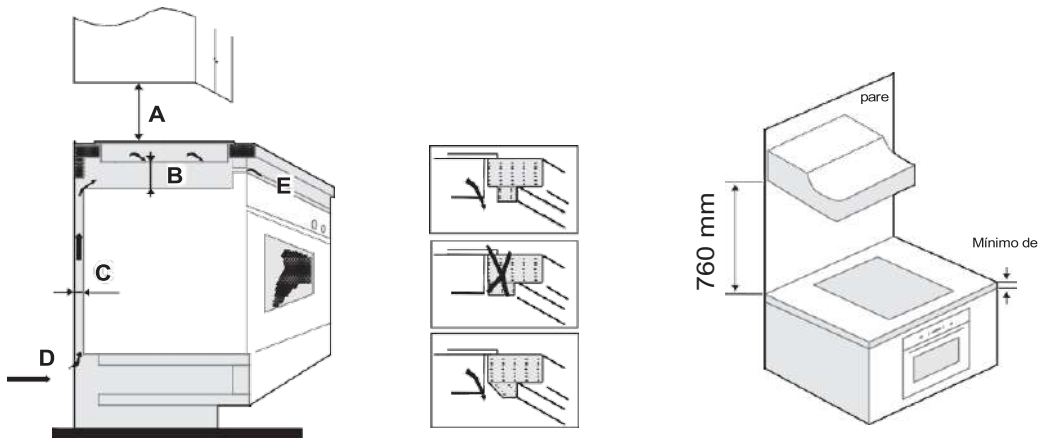
● **NOTA:** A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies interiores da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.



C (mm)	L (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.

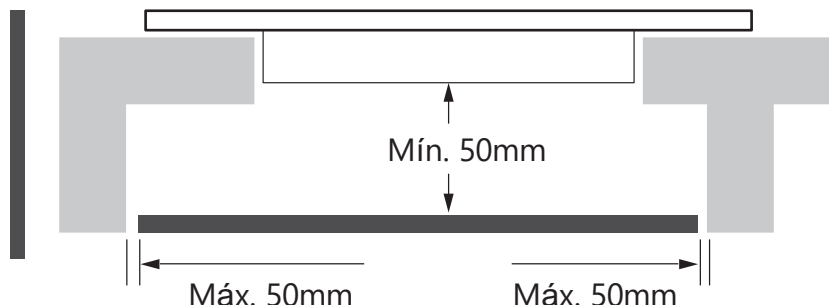
● **NOTA:** A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de, pelo menos, 760 mm.



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 estão bloqueados pela bancada quando coloca a placa de fogão na posição correta.

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

Antes de 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 isolado.
- 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 permite a desconexão total da alimentação elétrica, é incorporado na cablagem permanente, montado e posicionado de acordo com 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.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

- O cabo de alimentação elétrica não está 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 armário, é instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento é de fácil acesso para o cliente.

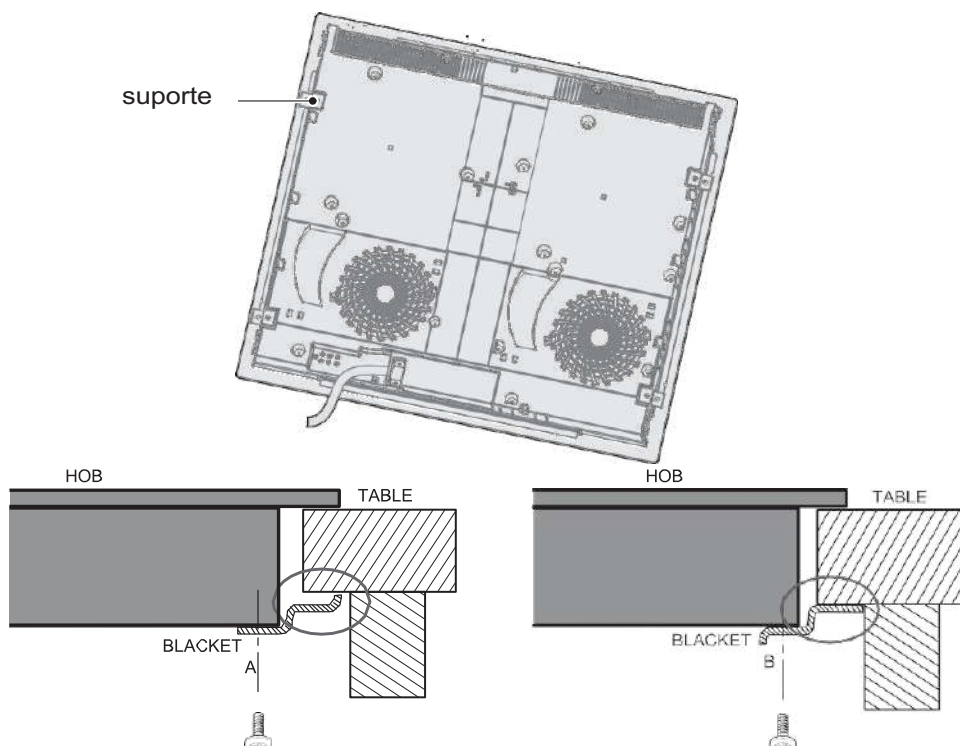
Antes de colocar os suportes de fixação

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

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.



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

CUIDADOS

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Dispomos de profissionais ao seu serviço. 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 garantir 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 sanduíche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve usar uma máquina de limpeza a vapor.

Ligar a placa à rede de alimentação elétrica



A ligação da placa de cozedura à rede elétrica só pode ser efetuada por pessoal devidamente qualificado. Antes de ligar a placa de cozedura à rede elétrica, verifique se:

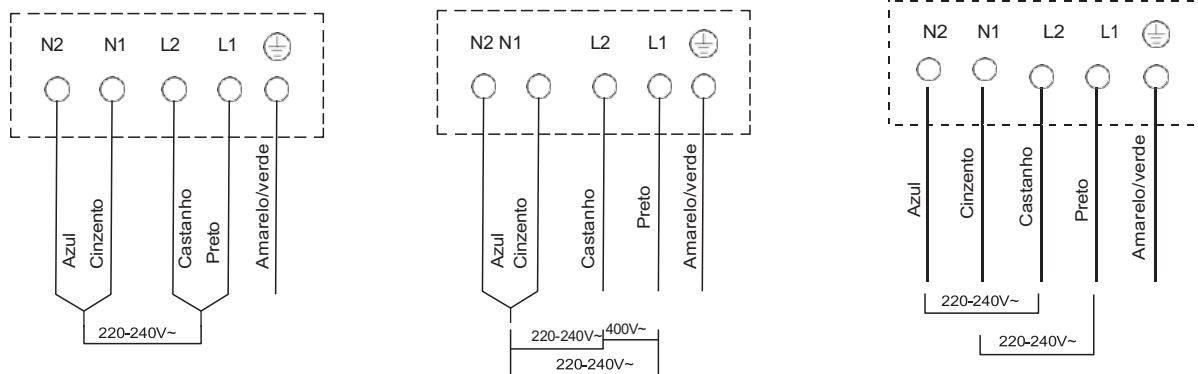
1. A instalação elétrica doméstica é adequada à potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
3. As secções do cabo de alimentação elétrica podem suportar a carga especificada na placa de características.

Para ligar a placa de cozedura à corrente elétrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar um sobreaquecimento e um incêndio.

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



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



- Se o número total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede elétrica através de uma ligação elétrica monofásica, como indicado abaixo.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar 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.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

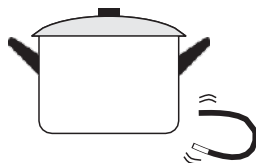
Controlos tácteis

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



Escolher o utensílio de cozinha certo

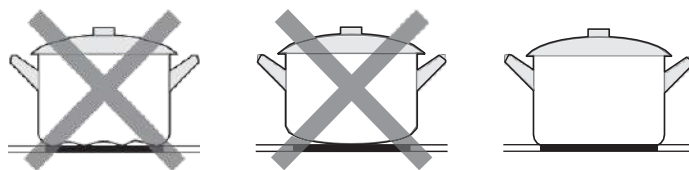
- ⚠ Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada à cozedura por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efetuando um teste magnético. Desloque um íman para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:



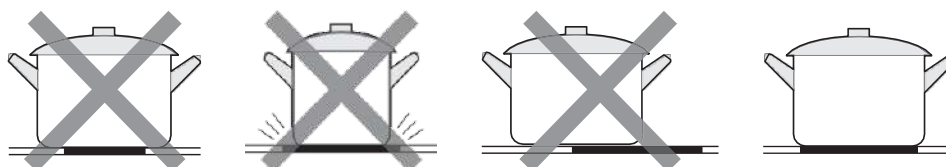
1. Coloque um pouco de água na frigideira que pretende verificar.
 2. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
 - Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da frigideira, só a área ferromagnética aquecerá, podendo o resto da base 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.



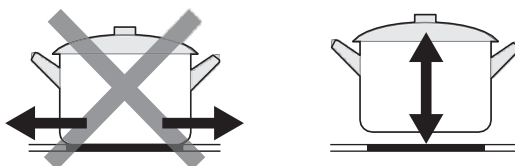
- Não utilize utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva.



- 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 selecionada. 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 poderá ser inferior ao esperado. 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.



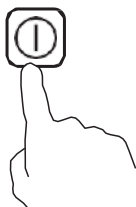
- As zonas de cozedura são, até um limite, automaticamente adaptadas ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo de acordo com a zona de cozedura correspondente. Para obter o melhor rendimento da sua placa, coloque a panela no centro da zona de cozedura. Se utilizar uma panela mais pequena, o seu rendimento pode ser inferior ao esperado. Se utilizar uma panela de tamanho inferior ao mínimo, a placa pode não a detetar.

Zona de cozedura	O diâmetro da base dos recipientes para cozinhar por indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	120	160
210 mm	160	210
290 mm	180	290

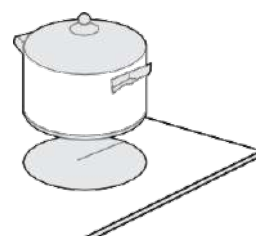
Como utilizar

1. Começar a cozinhar

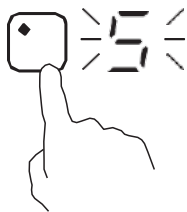
1. Toque no ON/OFF. Após a ligação, a campainha apita uma vez, todos os ecrãs mostram "-" ou "--", indicando que a placa de indução entrou no estado de espera.



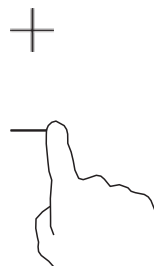
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.
 - Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.



3. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla piscará.



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

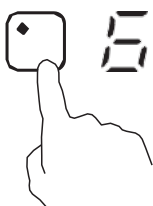
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está corretamente centrada na zona de cozedura.

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

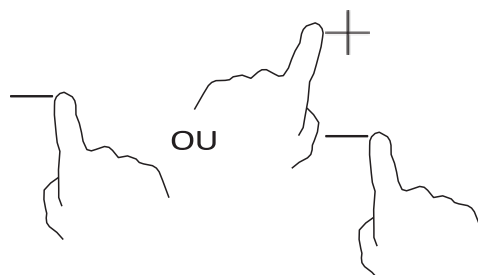
A indicação  desaparece automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada.

2. Terminar de cozinhar

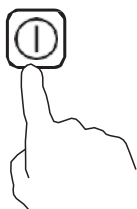
1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar.



2. Desligue a zona de cozedura passando para "0" ou tocando simultaneamente nos comandos "-" e "+". Certifique-se de que o ecrã indica "0".



3. Desligue toda a placa de cozinhar tocando no botão ON/OFF.



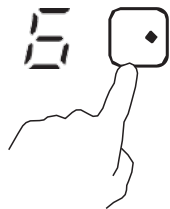
3. Tenha cuidado com as superfícies quentes. H indica-lhe qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido até uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia se quiser aquecer mais panelas, utilize a placa de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



3. Utilizar a função Boost

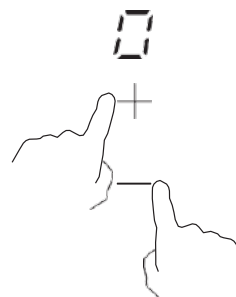
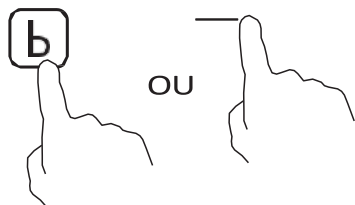
Ativar a função de impulso

1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento.
2. Toque no controlo de impulso  , o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.



Cancelar a função Boost

1. Toque na tecla "Boost" ou na tecla "-" para anular a função Boost, depois a zona de cozedura volta à sua configuração inicial.
2. Toque simultaneamente nos comandos "-" e "+". A zona de cozedura desliga-se e a função Boost é anulada automaticamente.



Nota

- 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.

4. Bloquear os comandos

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

Para bloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o comando de bloqueio durante algum tempo	O indicador do temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear os comandos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio durante algum tempo.	

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

5. Controlo do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

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

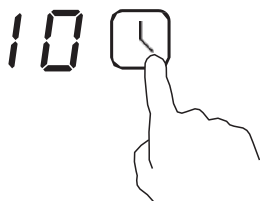
a) Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

Se não seleccionar nenhuma zona de cozedura

1. 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.

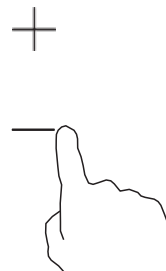
Toque nos comandos do temporizador. O indicador do contador começa a piscar e "10" aparece no ecrã do temporizador.



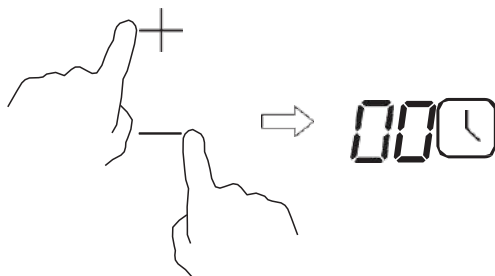
2. Defina a hora tocando no controlo "-" ou "+" do temporizador.

Sugestão: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 1 minuto.

Toque e mantenha premido o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



3. Se tocar simultaneamente nos botões "-" e "+", o temporizador é cancelado e a indicação "00" aparece no ecrã dos minutos.



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



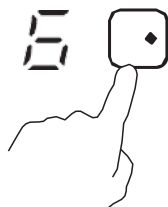
5. A campainha apitará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo de definição terminar.



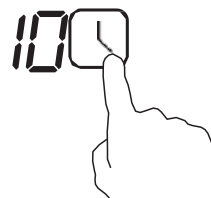
b) Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Defina uma zona

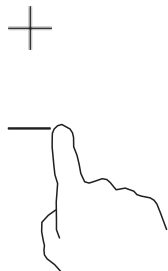
1. Toque no comando de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador. (por exemplo, zona 3#)



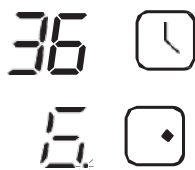
2. Em pouco tempo, toque no controlo do temporizador, o indicador do contador começará a piscar e "10" no visor do temporizador.



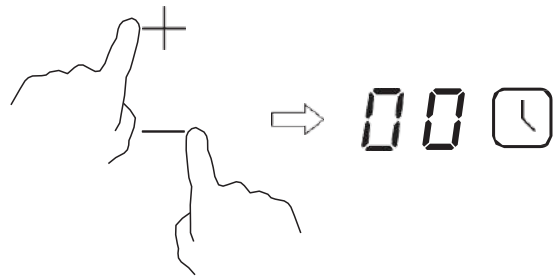
3. Defina a hora tocando no botão ou no controle do temporizador.
Sugestão: Toque uma vez no controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar 1 minuto.
Toque e mantenha premido o controle "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.



5. Quando o tempo é definido, começa imediatamente a contagem decrescente. O visor apresenta o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos.
NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada.



4. Se tocar simultaneamente nos botões "-" e "+", o temporizador é anulado e a indicação "00" aparece no ecrã dos minutos.



6. Quando o tempo de cozedura termina, a zona de cozedura correspondente é desligada automaticamente.



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

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

6. Tempos de trabalho 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 pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade quotidiana no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrames não açucarados no vidro).	1. Desligue a alimentação da placa de cozinhar. 2. Aplique um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa de cozinhar.	• 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. • Os esfregões de aço, 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.
Ferve, derrete e derrama açúcar quente no vidro.	Retire-os imediatamente com um raspador de peixe, uma faca de paleta ou um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação elétrica da placa de cozinhar na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa de cozinhar. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano da loiça ou um toalhete de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para "Sujidade quotidiana no vidro" acima.	• Remova as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou derrames o mais rapidamente possível. Se as manchas arrefecerem no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança está recolhida, a lâmina de um raspador é afiada como uma navalha. Utilize-o com extremo cuidado e guarde-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos controlos tácteis.	1. Desligue a alimentação da placa de cozinhar. 2. Absorva o derrame. 3. Limpe a área de controlo tátil com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa de cozinhar.	• A placa de cozinhar pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os comandos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área do controlo tátil antes de voltar a ligar a placa de cozinhar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de cozinhar não liga.	Não tem energia.	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se existe um corte de eletricidade em sua casa ou na sua zona. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte o capítulo "Utilização da sua placa vitrocerâmica" para obter instruções.
Os controlos tácteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do seu dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área de controlo táctil está seca e utilize a ponta do seu dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha com arestas ásperas. Utilização de um esfregão ou de produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte "Escolher o utensílio de cozinha adequado". Consulte "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
Algumas painéis fazem ruídos de crepitação ou de estalido.	Isto pode ser causado pela construção do seu utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal para os utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizada numa regulação de calor elevado.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve baixar ou desaparecer completamente quando diminui a regulação do aquecimento.
Ruído da ventoinha proveniente da placa de indução.	Uma ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução ligou-se para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. 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 frigideiras não aquecem e aparece no visor.	A placa de indução não deteta a frigideira porque esta não é adequada para a cozedura por indução. A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está corretamente centrada na mesma.	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.
Se a placa de indução ou uma zona de cozedura se desligar inesperadamente, ouve-se um sinal sonoro e aparece um código de erro (geralmente alternado com um ou dois dígitos na indicação do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução na parede e contacte um técnico especializado.

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.

(1) Resolução de problemas

Código de falha	Problema	Solução
Sem recuperação automática		
E 1	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - circuito aberto.	• Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa de cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica - curto-circuito.	
Eb	Falha no sensor de temperatura da placa de cerâmica.	
E3	Alta temperatura do sensor de placa cerâmica.	• Aguarde até que a temperatura da placa de cerâmica volte ao normal. Toque no botão "ON/OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Falha no sensor de temperatura do IGBT - circuito aberto.	• Substitua a placa de alimentação.
E5	Sensor de temperatura da falha 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 o ventilador funciona corretamente; se não funcionar, substitua o ventilador.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	• Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue a alimentação depois de a fonte de alimentação estar normal.
E8	A tensão de alimentação está acima da tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	• Volte a inserir a ligação entre a placa do ecrã e a placa 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 se acende quando a unidade está ligada à corrente.	Não há corrente elétrica.	Verifique se a ficha está bem fixa na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	Falha da ligação da placa de alimentação acessória e da placa do ecrã.	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 se inicia.	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 a ventoinha funciona sem problemas; se não funcionar, substitua a ventoinha.	
	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 a ventoinha.	

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.

ELIMINAÇÃO E RECICLAGEM

Instruções importantes para o ambiente

Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação do produto usado:

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

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

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

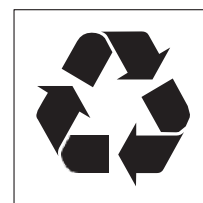


Conformidade com a Diretiva RoHS

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

Informações sobre a embalagem

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



Corberó

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3362

Manual de instruções

Modelo: CCIM3362

INDUCTION HOB OF 3 ZONES

Instruction Manual

Model: CCIM3362

THANK YOU LETTER

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

CONTENTS

THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	07
PRODUCT OVERVIEW	08
QUICK START GUIDE	10
PRODUCT INSTALLATION	12
OPERATION INSTRUCTIONS	16
CLEANING AND MAINTENANCE	22
TROUBLESHOOTING	23
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	26
DISPOSAL AND RECYCLING	27
DATA PROTECTION NOTICE	28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

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

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

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

OPERATION and MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new 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.

SPECIFICATIONS

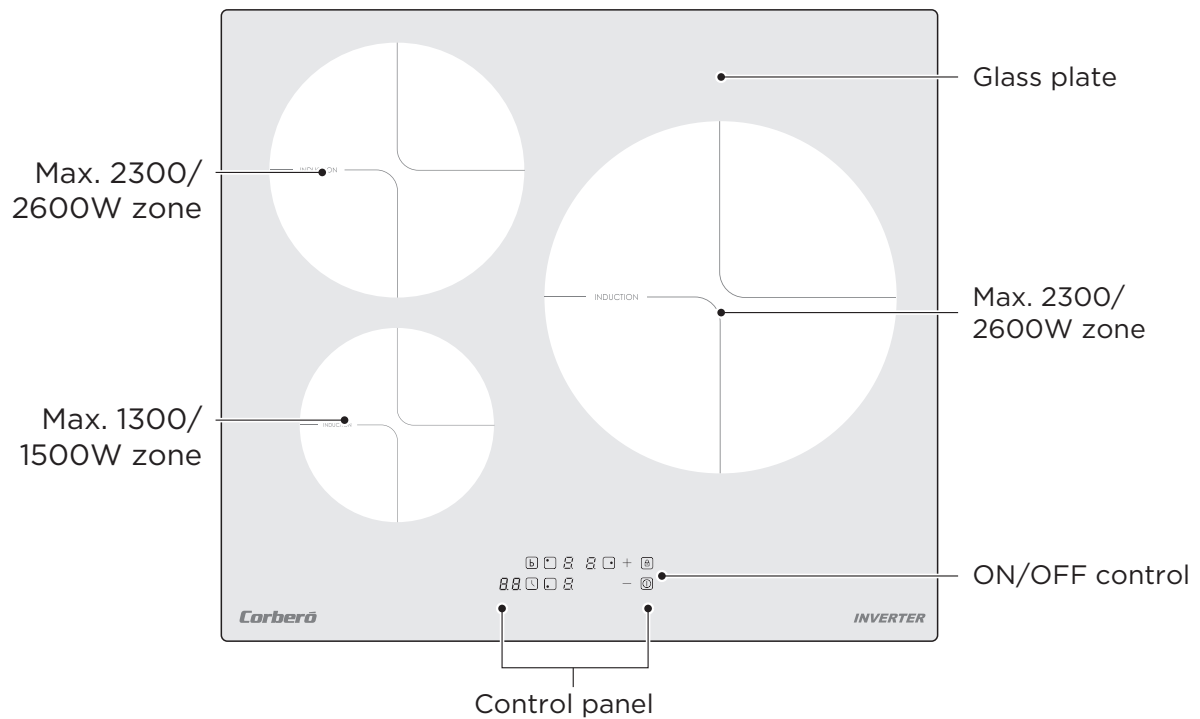
Cooking Hob	CCIM3362
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6200W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

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

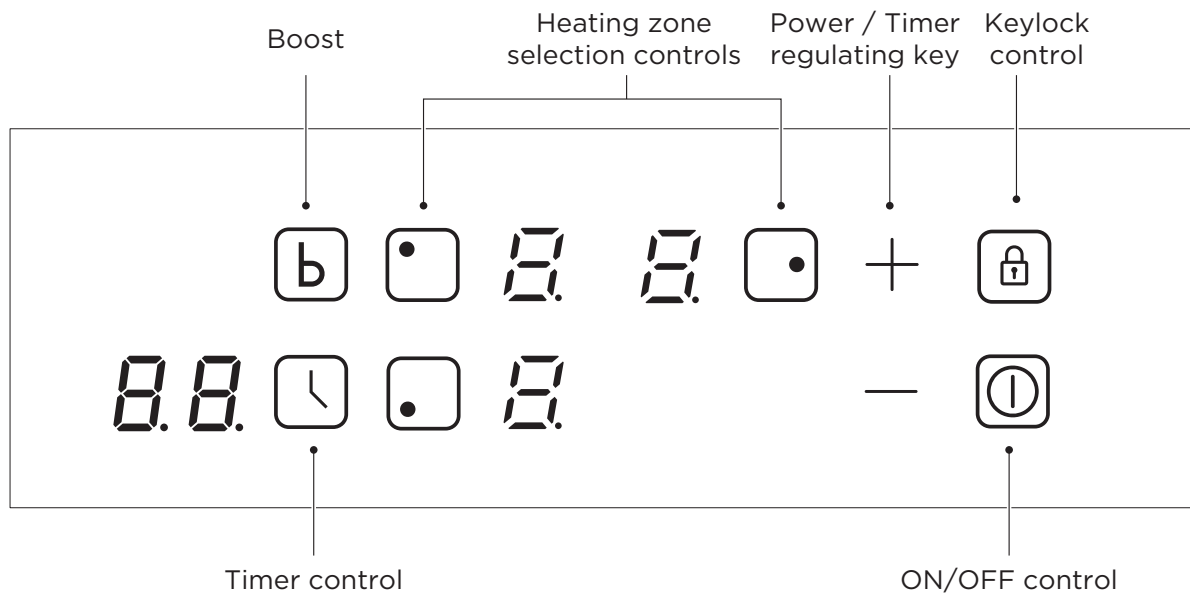
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	CCIM3362	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	3 Zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone1: 16,0 Zone2: 21,0 Zone3: 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}	Zone1: 188,6 Zone2: 185,3 Zone3: 186,4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC _{electric hob}	186,8	Wh/kg

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel

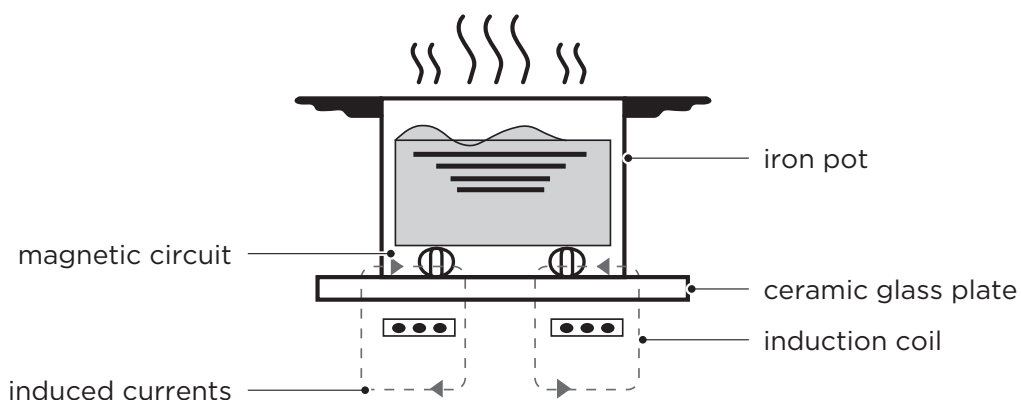


NOTE

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

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.



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.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

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.

Detection of Small Articles

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

Heat Settings

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

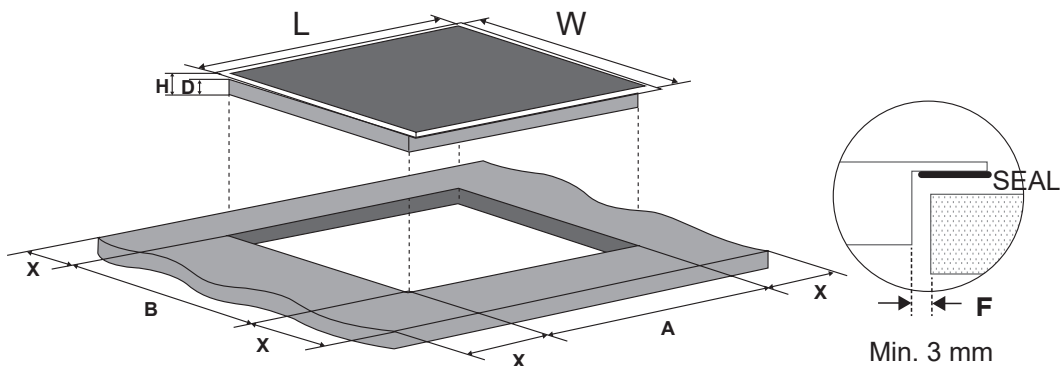
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection of Installation Equipment

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

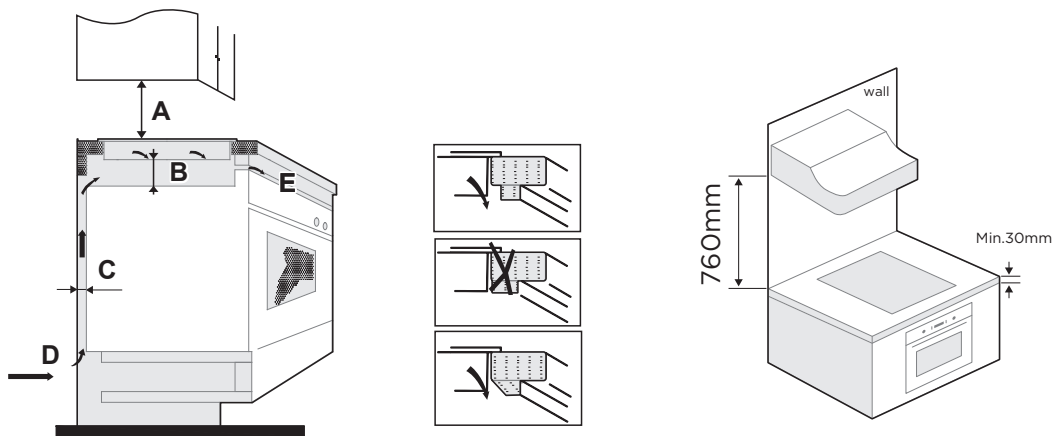
NOTE: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	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.

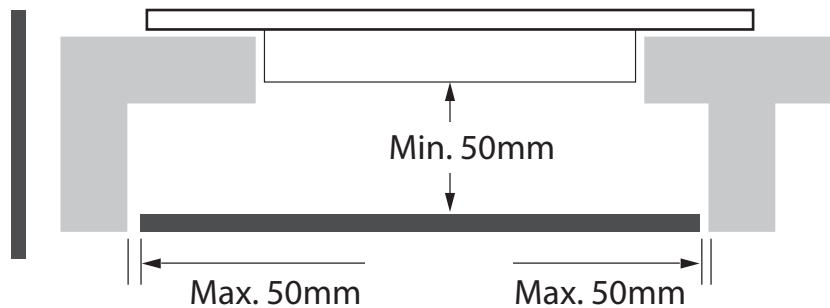
NOTE: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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.

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.

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.

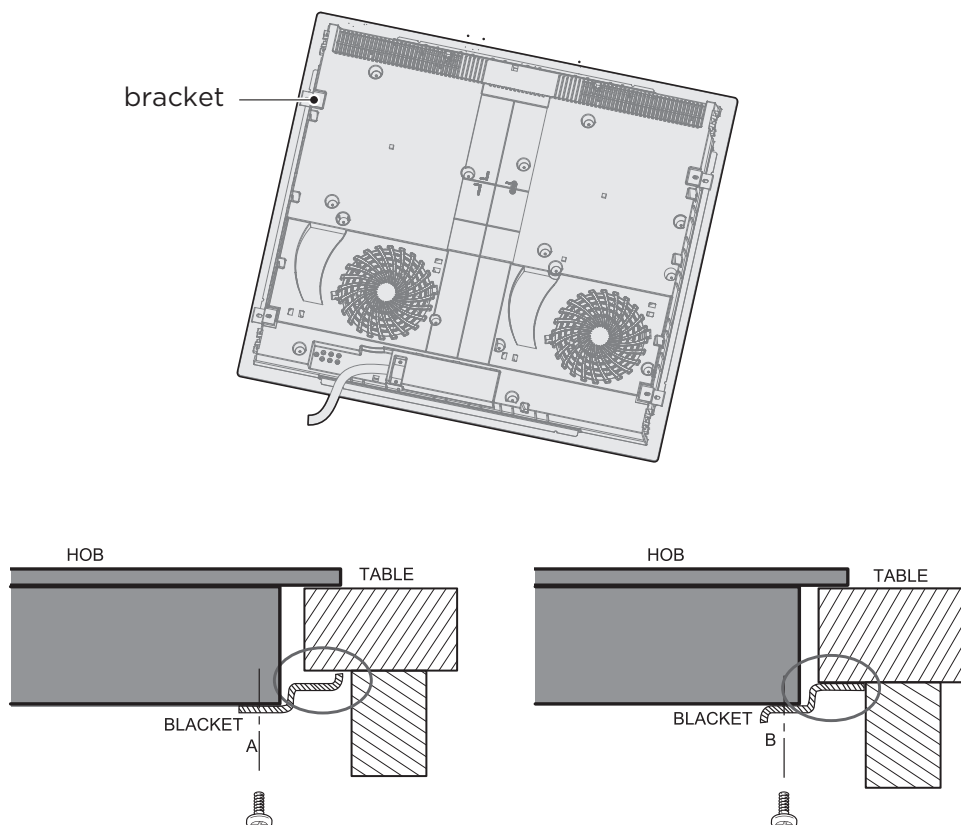
Before Locating the Fixing Brackets

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

Adjusting the Bracket Positio

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.



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

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.

Connecting the Hob to the Mains Power Supply



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

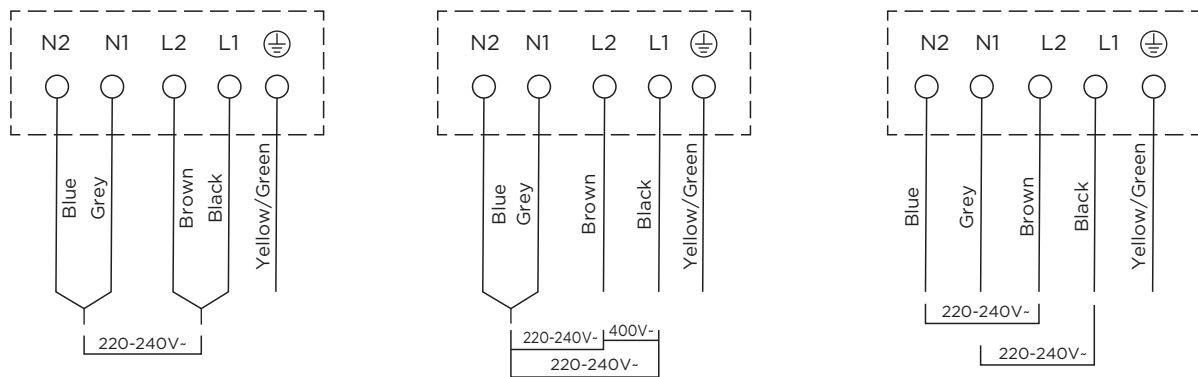
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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



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



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

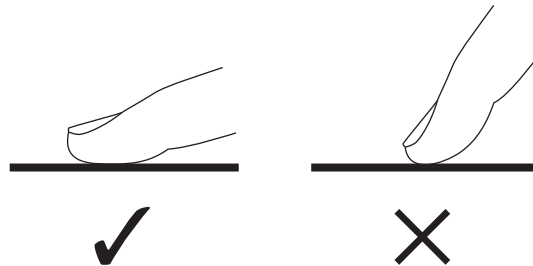


The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

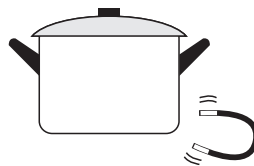
Touch Controls

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



Choosing the right Cookware

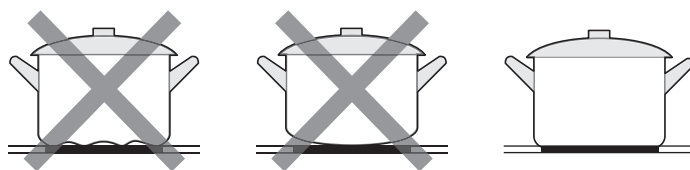
- ⚠ • Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:



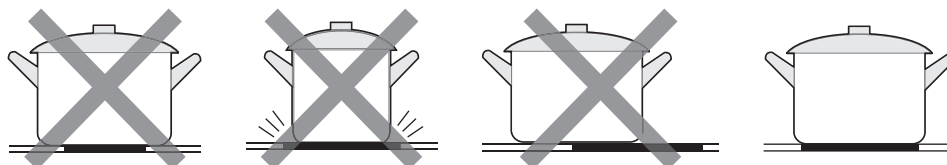
1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **H** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and 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.



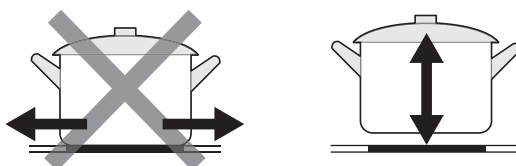
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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. Always centre your pan on the cooking zone.



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



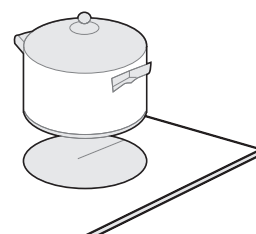
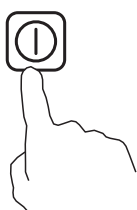
- The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than minimum size may be undetected by the hob.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160mm	120	160
210mm	160	210
290mm	180	290

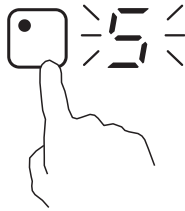
How to Use

1. Start Cooking

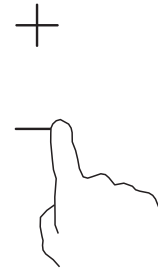
1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

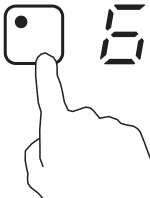
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

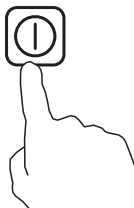
The display “” will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

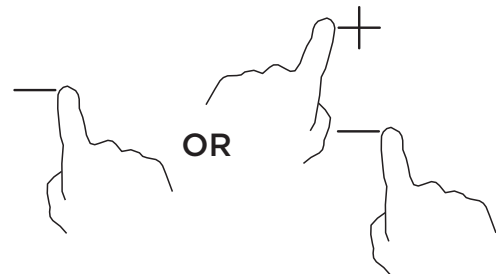
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “O” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “O”.



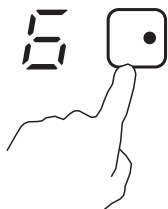
3. Beware of hot surfaces
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

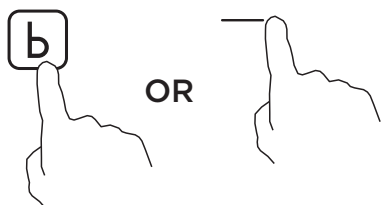


2. Touching the boost control **b**, the zone indicator show "P" and the power reach Max.

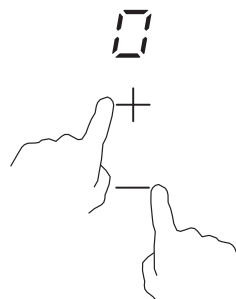


Cancel the Boost function

1. Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



2. Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.



Note

- 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.

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 and hold the lock control for a while	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 , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Timer Control

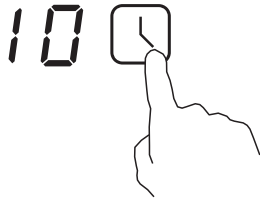
You can use the timer in two different ways:

- 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.

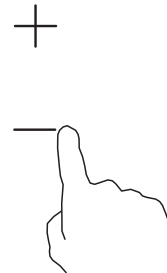
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

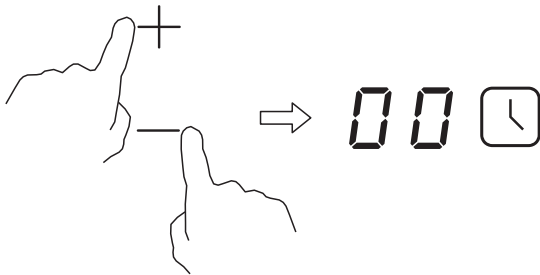
1. Make sure the cooktop is turned on.
Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



2. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



3. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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



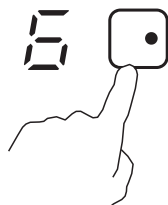
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



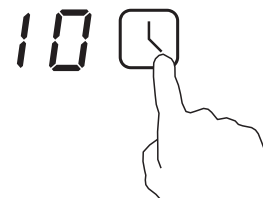
b) Setting the Timer to Turn One Cooking Zone Off

Set one zone

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)

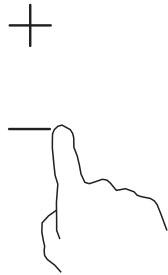


2. In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

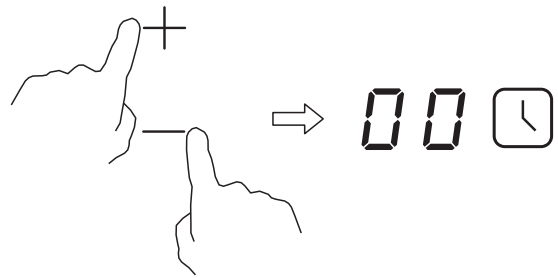


3. Set the time by touching the or control of the timer.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

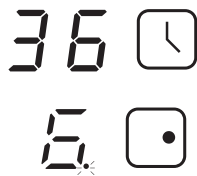


4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



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

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



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



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

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

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.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry. with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
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.

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 dismounting the hob from the working surface.

(1) Troubleshooting

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.

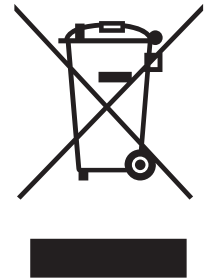
DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

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

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

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

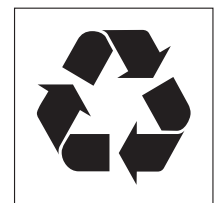


Compliance with RoHS Directive

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

Package information

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



CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

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

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha de factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recogen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, debiendo tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO_3 superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.
- Garantía de estufas de Pellets y Estufas de gas, necesario disponer de la acreditación de puesta en marcha del SAT oficial Corberó, para beneficiarse del servicio de garantía de 3 años.

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

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

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

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

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

Warranty Exceptions

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

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER"

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

Official Technical Service: 911 08 08 08

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

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

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Riscos cobertos.

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

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

Exceções de garantia.

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

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

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

Serviço Técnico Oficial: 351 225 191 300

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

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