

Corberó

PLACA DE VIDRO GÁS DE 5 BICOS PRETO
CPCGM5F5021 N

PLACA DE VIDRO GÁS DE 4 BICOS PRETO
CPCGM4F4121 N

PLACA DE VIDRO GÁS DE 4 BICOS BRANCO
CPCGM4F4122 W

PLACA DE VIDRO GÁS DE 3 BICOS PRETO
CPCGM3F3121 N

PLACA DE VIDRO GÁS DE 3 BICOS BRANCO
CPCGM3F3122 W

MANUAL DO UTILIZADOR

Prefácio

Obrigado por escolher o nosso fogão a gás.

Para utilizar este aparelho corretamente e para prevenir riscos de incêndio, leia estas instruções antes de utilizar o aparelho.

Mantenha estas instruções num lugar onde possa encontrá-las facilmente.

Se não tiver a certeza de qualquer informação contida neste manual de instruções, por favor, entre em contacto com o nosso centro de apoio ao cliente.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos a pessoas causados pela instalação ou utilização incorreta deste aparelho.

O aparelho é certificado para uso nos países marcados no seu rótulo. O fabricante reserva-se o direito de fazer quaisquer modificações que possam ser consideradas importantes, sem comprometer as principais características funcionais e de segurança dos próprios produtos.

O aparelho é destinado a uso doméstico e não comercial.

Índice

Prefácio

Avisos de segurança

Instruções de segurança	3
Instalação	4
Segurança infantil	5
Funcionamento	6
Manutenção e limpeza	8
Informação ambiental	8

Instruções para uso e manutenção

Descrição do aparelho	9
Como usar o aparelho	10
Segurança e dicas para poupança de energia	12
Manutenção e limpeza	13

Instruções técnicas

Instruções de funcionamento	15
Posição	16
Instalação do aparelho	17
Ligação de gás	18
Especificação de gás	19
Ligação elétrica	20
Conversão de gás	21
Solução de problemas	22

Instruções de segurança

- Leia estas instruções antes da instalação ou utilização do aparelho.
- Este manual de instruções deve ser guardado para referência futura.
- Se este aparelho for transferido ou vendido a outra pessoa, não se esqueça de entregar o manual de instruções.
- O fabricante não é responsável se estas normas não forem cumpridas.
- As seguintes notas são para uma compreensão mais fácil que pode prevenir qualquer acidente causado, e uma utilização mais conveniente.
- Leia as seguintes instruções corretamente e certifique-se de que as compreende.

 Perigo/Alerta	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves ou morte.
 Cuidado!	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves ou morte.

■ Os seguintes logotipos significam o seguinte:



Cuidado



Nenhum acesso



Proibido fazer fogo



Aviso



§ Se houver uma fuga de gás, siga as seguintes orientações:

- Não acenda a luz.
- Não desligue ou ligue qualquer aparelho elétrico e não toque em nenhuma tomada elétrica.
- Não use o telefone.

1 Pare de usar o produto e feche a válvula do meio.

2 Abra a janela para ventilar.

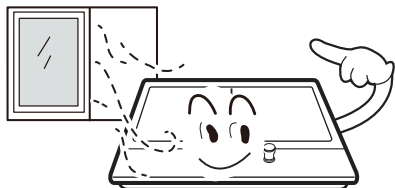
3 Por favor, contacte o nosso centro de serviços através de outro número de telefone.



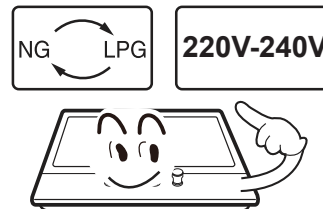
Instalação

Aviso!

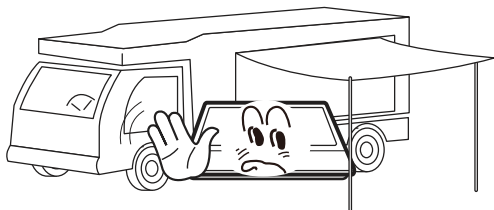
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as regras e localizado num ambiente ventilado.



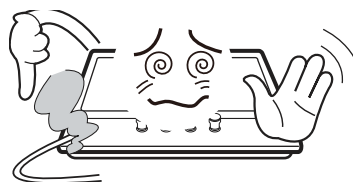
- Antes da instalação, certifique-se de que a alimentação elétrica e de gás está em conformidade com o tipo especificado na placa de características.



- Quando o aparelho é instalado em caravanas, não deve ser utilizado para aquecimento de espaços.



- O tubo de gás e o cabo de alimentação devem ser instalados de modo a não tocar em nenhuma parte do aparelho.



Perigo

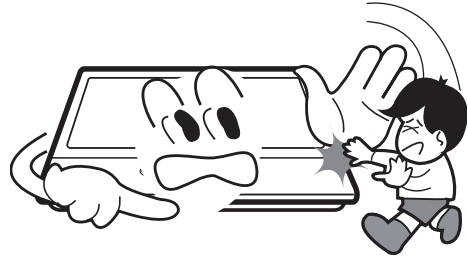
- Este aparelho deve ser instalado por pessoal qualificado.
- As condições de ajuste para este aparelho podem ser encontradas na etiqueta.
- Remova todas as embalagens antes de usar.
- Após desembalar o aparelho, certifique-se de que o produto não está danificado e que o cabo de ligação está em perfeitas condições. Por outro lado, contacte o seu revendedor antes de instalar o aparelho.
- O gabinete adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem ser capazes de suportar uma temperatura de, pelo menos, 85°C acima da temperatura da sala em que o aparelho se encontra.
- Se aparecerem chamas no fogão, desligue-o e não o volte a ligar até que tenha decorrido pelo menos 1 minuto.
- A utilização de um fogão a gás gera calor e humidade na sala onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode requerer ainda mais ventilação. Pode ser necessário abrir uma janela ou fornecer uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica no local onde se encontra.

Segurança Infantil



Aviso!

- Não permita que crianças brinquem nas proximidades ou com o aparelho



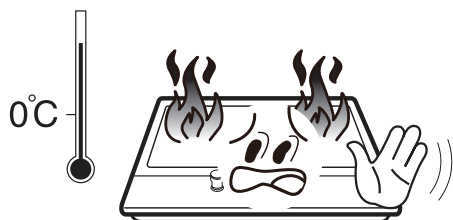
Caution

- Este dispositivo destina-se a ser usado por adultos.
- As crianças também se podem magoar tocando em panelas ou tachos no fogão.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas inexperientes e/ou sem supervisão.

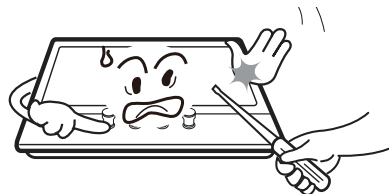
Durante a utilização

Aviso!

- A cozinha tem apenas um uso culinário doméstico.



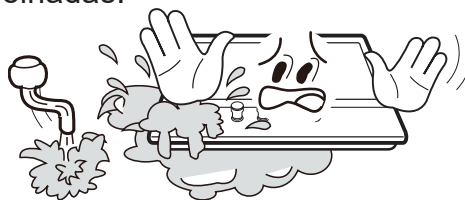
- Não altere este aparelho. O painel do fogão não foi projetado para operar a partir de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.



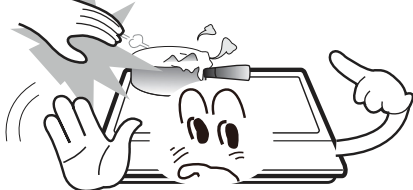
- A utilização de um fogão a gás gera calor e humidade na sala onde está instalado. Certifique-se de que o fogão está bem ventilado: mantenha a ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).



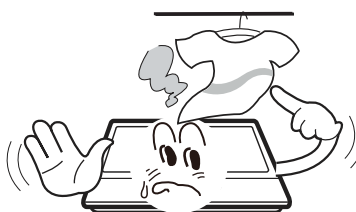
- Não utilize este aparelho se ele estiver em contacto com água. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.



- A superfície de cozedura começa a aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. Tome todas as precauções.



- Não use roupas grandes, toalhas ou similares que possam pegar fogo.



- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a cozedura.



- As frigideiras com uma base instável ou irregular não devem ser colocadas na panela, pois a inclinação ou derramamento pode levar a um acidente.



Durante a utilização

- Não utilize materiais inflamáveis para a limpeza do aparelho.



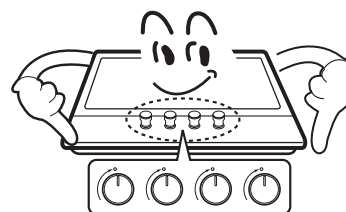
- Os alimentos perecíveis, objetos de plástico e aerossóis são afetados pelo calor e não devem ser colocados sobre ou por baixo da unidade de cozedura.



- Não pulverizar à volta do aparelho quando este estiver em funcionamento.



- Certifique-se de que os controlos estão fechados quando não estão em uso.



Perigo

- O fogão é apenas para uso culinário doméstico. Não foi concebido para fins comerciais ou industriais.
- Se usar o fogão por muito tempo, obtenha mais ventilação abrindo uma janela ou aumentando o nível de velocidade do exaustor.
- Use luvas quando manusear qualquer frigideira ou utensílios de cozinha, pois eles estarão quentes.
- Não deixe objetos sensíveis à ignição perto da panela em funcionamento.
- Não deixe as pegas ou luvas molhadas ou húmidas, pois isso pode causar transferência de calor para o material rapidamente e correr o risco de se incendiar.
- Use os bicos apenas depois de colocar as panelas e tachos. Não aqueça nenhuma frigideira ou panela sem nada dentro.
- Não utilize placas de plástico ou alumínio na cozinha.
- Ao utilizar outros aparelhos elétricos, certifique-se de que os cabos não entram em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
- Não utilize um pano de cozinha em vez de um suporte para panelas. Objetos como roupas podem pegar fogo muito rapidamente.
- Quando utilizar utensílios de cozinha de vidro, certifique-se de que são específicos para cozinhar. Se a superfície for feita de vidro frágil, desligue o aparelho para evitar falhas elétricas.
- Desligue sempre o botão do bico do fogão antes de retirar os utensílios de cozinha em questão.

Aqueça sempre o óleo lentamente e observe enquanto ele aquece.

Os alimentos para fritar devem estar tão secos quanto possível. Alimentos congelados ou humidade em alimentos frescos podem causar salpicos de gordura quente para fora dos lados da frigideira.

Nunca tente mover uma frigideira com gordura quente, espere até arrefecer.

Manutenção e limpeza



Aviso!

- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos.



- Este aparelho deve ser reparado por pessoal qualificado ou por técnicos de serviço.

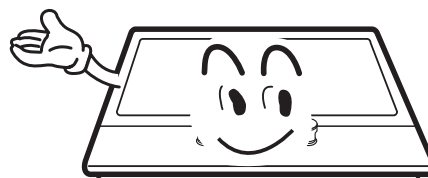


Perigo

- Antes de realizar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, deve desligar o fogão da rede elétrica.
- Não deve ser utilizado vapor ou outros agentes de limpeza de alta pressão para limpar o aparelho.

Informação ambiental

- Após a instalação, por favor, elimine a embalagem de forma ambientalmente correta e segura.
- Ao eliminar um aparelho antigo, torne-o inutilizável cortando o cabo.



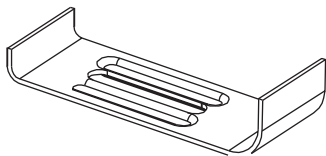
A correta eliminação deste produto Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.

- Este símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve levá-lo ao ponto de recolha apropriado, o que ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado do resíduo deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua Câmara Municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

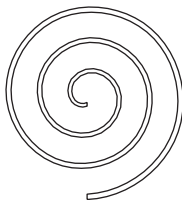
Descrição do aparelho

Modelo	Placa superior	Dimensões (L*P*A)mm	Dispositivo de ignição	Ligação de gás	Fornecimento de eletricidade	Características do bico	ΣQn
CPCGM5F5021N	Vidro	750*510*90	Tipo de ignição contínuo	Rosca G1/2	220-240V 50Hz-60Hz, 2W	Rápido(1), Semirrápido(2), Auxiliar(1), Wok (1)	10,8kW
CPCGM4F4121N CPCGM4F4122W		600*520*97				Wok (1), Semirrápido(2), Auxiliar (1)	8,5kW
CPCGM3F3121N CPCGM3F3122W		600*510*90				Wok (1), Semirrápido(1), Auxiliar (1)	6,05kW

Descrição do aparelho



Suporte (4)



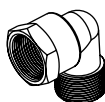
Esponja (4)



Parafuso (4)



Injetor (5) (5 bicos)
Injetor (4) (4 bicos)
Injetor (3) (3 bicos)



Curva de gás (1)

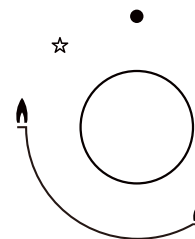


Manual de instruções (1)

Como usar o aparelho

Os seguintes símbolos aparecerão no painel de controlo, perto de cada botão de controlo

- Círculo preto: gás desligado
- 🔥 Círculo preto: gás desligado máximo
- 🔥 Chama pequena: ajuste mínimo

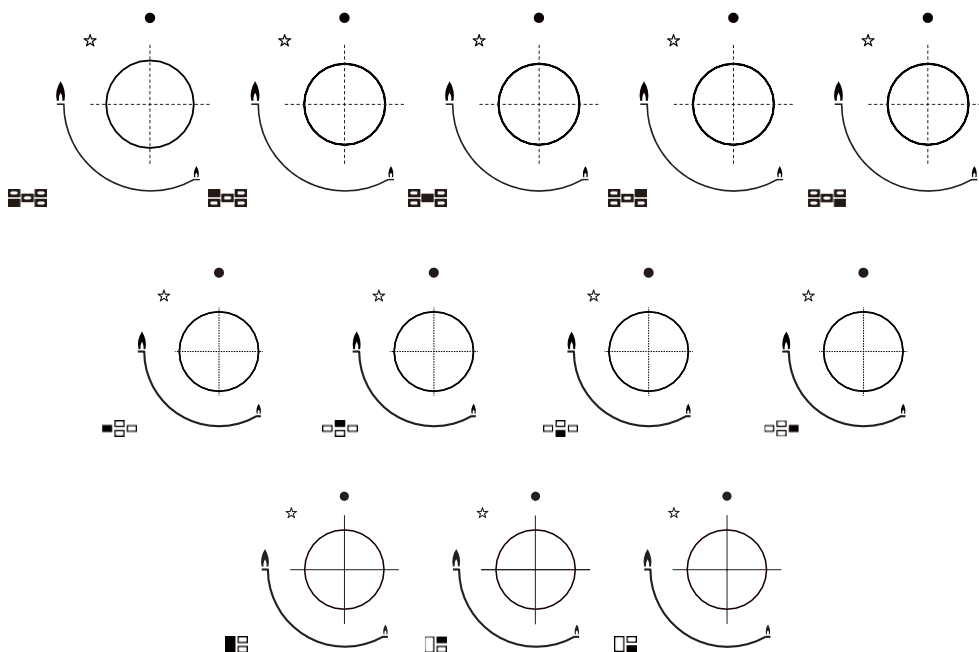


- A configuração mínima é a que se encontra no final no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Todas as posições operacionais devem ser seleccionadas entre a posição máxima e a mínima.
- O símbolo no painel de controlo próximo ao botão de controlo indicará o funcionamento do bico em questão.

Ignição automática com dispositivo de segurança com falha de chama

O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança contra falhas em cada bico, que foi concebido para impedir fugas de gás.

Como usar o aparelho



ignição automática com dispositivo de segurança por falha de

O aparelho está equipado com um único dispositivo de segurança contra falha de chama em cada bico, que é projetado para parar fugas de gás.

Para acender o bico:

- Pressione o botão de controlo no bico que pretende ligar e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição máxima.
- Se mantiver o botão premido, o arranque automático para o bico funcionará.
- Mantenha pressionado o botão durante 15 segundos após a chama aparecer. Se após 15 segundos o bico não tiver acendido, pare de operar o aparelho, abra a porta e/ou espere pelo menos 1 minuto antes de tentar outra ignição.
- Após este intervalo de 15 segundos, para regular a chama, esta deve continuar a girar gire o botão no sentido contrário ao ponteiro dos relógios até que a chama atinja um nível considerável. A posição de operação deve estar entre a posição máxima e mínima.
- Para desligar o fogão, rode o botão de controlo até à posição de gás.
- No caso de um disparo errado, os bicos podem ser devidamente ligados usando um fósforo.

Dicas de segurança e poupança de energia

- O diâmetro da parte traseira da panela deve corresponder à tabela abaixo para o bom funcionamento do bico

BICOS	CAÇAROLAS	
	PLQ	PS[.
7ULSOH- &orona	200mm	240mm
Rápido	200mm	240mm
Semirrápido	160mm	180PP
\$X[LOLDU	120mm	160mm



- Não utilize utensílios de cozinha que se estendam para além das bordas do bico.

NÃO		SIM	
	Não utilize panelas de pequeno diâmetro em bicos grandes. As chamas nunca devem passar pelos lados do utensílio em questão.	Utilize sempre utensílios adequados a cada bico para evitar fugas de gás.	
	Evite cozinhar sem tampa ou com a tampa a meio caminho.	Coloque uma tampa sobre o utensílio.	
	Não use uma panela com a parte traseira convexa ou côncava.	Use apenas caçarolas, frigideiras com a parte traseira grossa.	
	Não coloque utensílios de cozinha na cozinha deslocados do centro do bico.	Coloque sempre os utensílios no centro do bico, nunca de lado.	
	Não utilize grandes utensílios de cozinha no bico perto dos comandos, que quando colocados no meio do bico podem esfregar contra os controlos ou fechá-los e assim aumentar a temperatura e podem causar danos.		
	Nunca coloque utensílios diretamente em cima do bico.	Coloque os utensílios de cozinha em cima do tripé.	
	Não coloque nada entre os parênteses dos parênteses, pois isso pode causar sérios danos ao produto.		
	Não utilize utensílios pesados para evitar danificar a superfície de cozedura.	Segure a pega da panela com cuidado quando a panela estiver no fogão.	



Não é aconselhável usar grelhadores quentes, frigideiras ou grelhadores de pedra simultaneamente em vários bicos porque o calor resultante pode causar danos ao aparelho.

Não tocar na placa superior e no tripé enquanto estiver em uso.



Assim que o líquido começar a ferver, baixe a chama para manter o líquido em lume brando.

Manutenção e limpeza

Ŷ A limpeza só pode ser efetuada quando o aparelho estiver completamente frio.

Ŷ O aparelho deve ser desligado da rede antes da limpeza.



Ŷ Limpe o aparelho regularmente, de preferência após cada utilização.

Ŷ Os produtos de limpeza abrasivos ou objetos cortantes provocarão danos na superfície do aparelho. Deve limpar com água e um pouco de sabão líquido.

UTILIZÁVEL	NÃO UTILIZÁVEL
 Detergente neutro  para roupa delicada	 Escova de Nylon  Escova de metal  Óleo comestível  Detergente ácido  \$EUDVLYos  Dissolvente

Suporte para frigideiras, botões de controlo

- Retire o suporte da frigideira.
- Limpe-o com um pano húmido.
- Seque com um pano macio e seco.

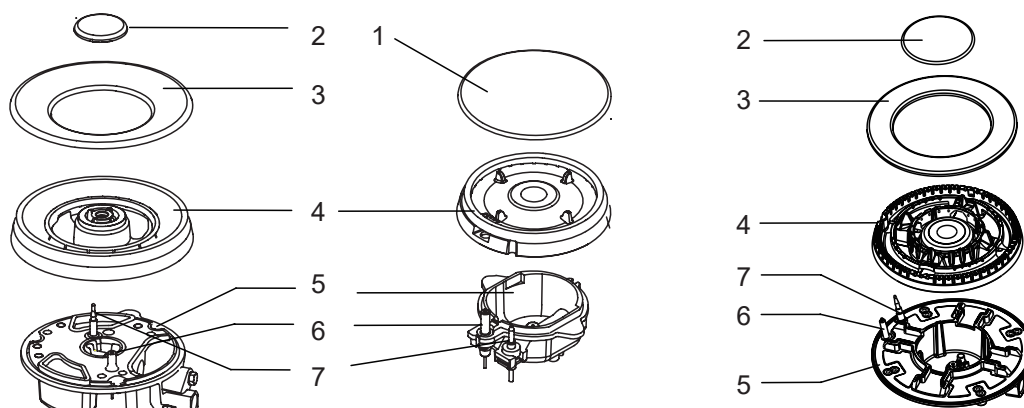
Placa superior

- Limpe a placa superior com um pano macio e bem escorrido.
- Seque completamente a placa superior após a limpeza.
- Retirar os alimentos ou líquidos salgados dos bicos o mais rápido possível para evitar o risco de corrosão.
- As partes de aço inoxidável do aparelho podem perder a cor. Isto é normal por causa das altas temperaturas. Sempre que o aparelho estiver em uso, estas peças devem ser limpas com um produto adequado para o aço inoxidável.

Manutenção e limpeza

BICOS DO

- As tampas e os suportes dos bicos do fogão podem ser removidos para limpeza.
 - Lave as tampas e os suportes dos bicos do fogão com água quente e sabão e remova as marcas com uma pasta de limpeza suave.
 - Se as marcas forem difíceis de remover, pode usar cuidadosamente uma esponja de lavagem de níquel embebida em sabão.
 - Após a limpeza, não se esqueça de secar com um pano macio.
- **Monte o bico auxiliar, semirrápido, rápido e de coroa tripla como se segue:**



1. Coloque o espalhador de chama (4) no encaixe do bico do fogão (5), para que o equipamento de ignição e o equipamento de monitorização de chama se expandam para os seus respetivos furos. O espalhador de chamas deve fazer um clique corretamente.
2. Posicione a cobertura do bico do fogão (1,2,3) sobre o espalhador de chama (4), de modo a que caibam nos seus respetivos recessos.



- **Coloque as peças na ordem certa após a limpeza**
- **Não mova a tampa nem a parte de trás.**
- **Os fogões devem caber exatamente na cavidade.**

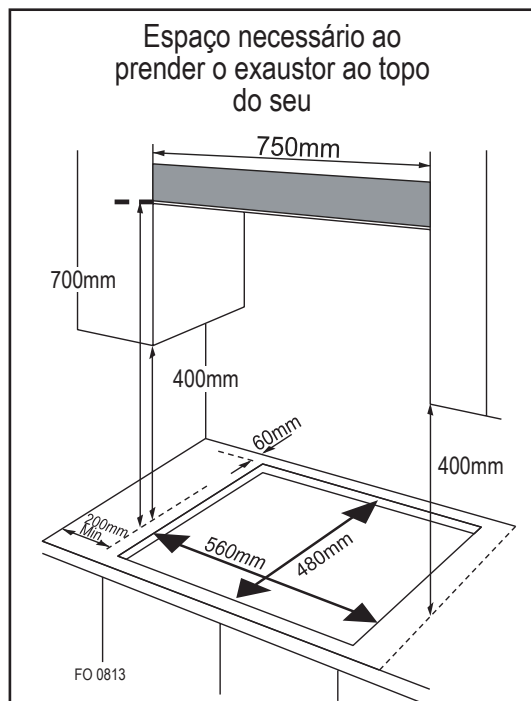
Instruções de utilização



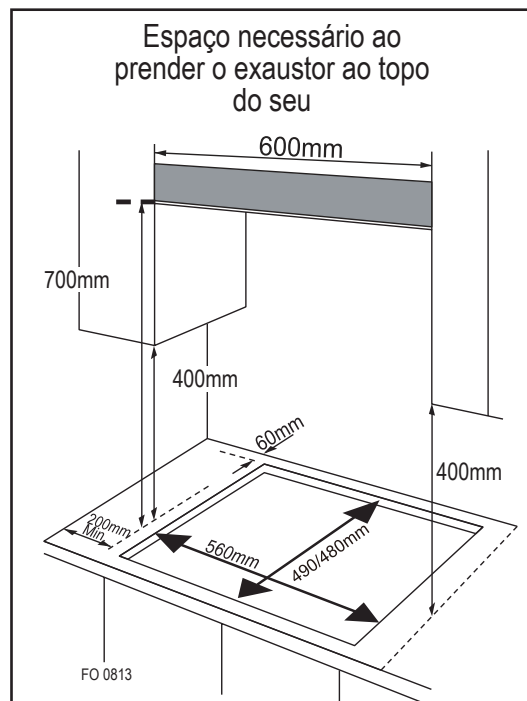
Advertências

- Não altere este aparelho.
- Este aparelho deve ser instalado por pessoal autorizado ou por um instalador.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (gás natural e pressão do gás) e a regulação do aparelho são compatíveis.
- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na etiqueta do produto.
- Este aparelho não deve ser ligado a um sistema de escape para produtos de combustão. Deve ser ligado de acordo com os regulamentos da instalação de energia.
- Antes da instalação, desligue o gás e a energia elétrica do aparelho.
- Todos os aparelhos que contenham quaisquer componentes elétricos devem ser ligados à terra.
- Certifique-se de que os cabos de gás e eletricidade estão instalados de forma a não tocar em nenhuma parte do aparelho que possa ficar quente.
- O tubo de gás não deve ser dobrado ou bloqueado por nenhum objeto.
- Verifique as dimensões do aparelho, bem como as dimensões da abertura a cortar no móvel da cozinha.
- Os painéis na superfície de trabalho diretamente junto ao aparelho devem ser feitos de material não inflamável. Tanto a superfície estratificada como a cola devem ser resistentes, para evitar a deterioração.
- Ligue o aparelho e a chama.
 - Procure uma chama azul limpa e sem pontas amarelas
 - A tampa do bico do fogão está corretamente posicionada.
 - O espalhador de chamas está corretamente posicionado.
 - A chama vertical está alinhada verticalmente com a manga de união.
- Deve ser realizado um teste de funcionamento completo para uma instalação mais adequada.
- A mangueira flexível deve ser instalada de modo a não entrar em contacto com partes móveis da unidade de alojamento e a não passar para qualquer espaço onde possa ser afetada.

Posicionamento

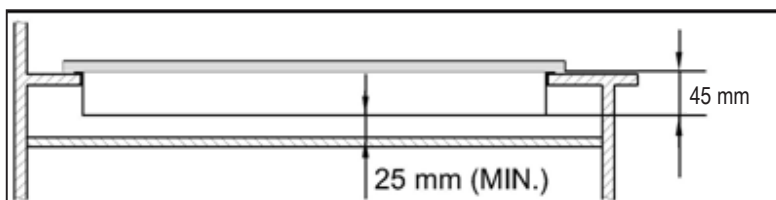


CPCGM5F5021N: 560*480mm



CPCGM3F3122W: 560*480mm
CPCGM3F3121N: 560*480mm
CPCGM4F4122W: 560*490mm
CPCGM4F4121N: 560*490mm

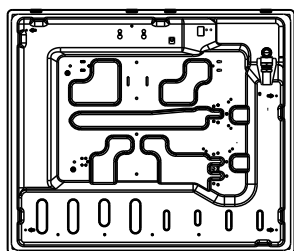
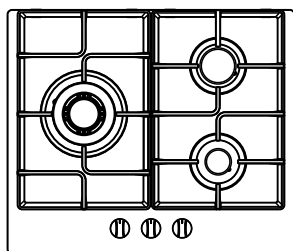
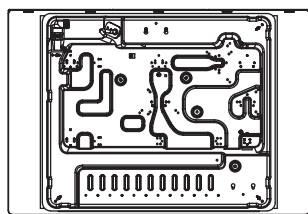
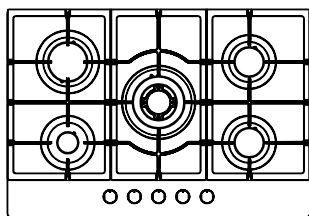
- Este aparelho deve ser instalado dentro de uma cozinha, garantindo a distância mínima permitida:
 - As bordas da placa devem ter uma distância mínima de 60mm de um dos lados ou da parte traseira.
 - 700mm entre o ponto alto da superfície da placa (incluindo os bicos) e o fundo de qualquer superfície horizontal sobre a qual ela repousa.
 - 400mm entre a superfície da placa, desde que a parte inferior da superfície horizontal esteja alinhada com a outra borda da placa. Se o fundo for inferior a 400mm, então deve haver pelo menos 50mm na horizontal até à borda da placa.



- O forno deve ter ventilação forçada para a instalação de uma placa em cima dele.
- Verifique as dimensões do forno no manual de instalação.

Instruções de utilização

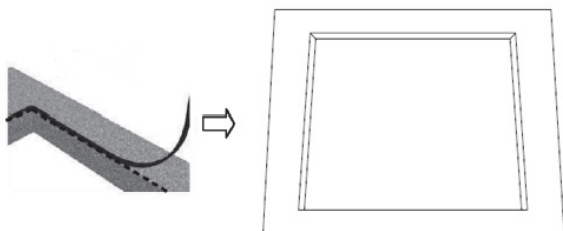
Por exemplo: (CPCGM5F5021N/CPCGM3F3122W/CPCGM3F3121N)



1. Retire o suporte para frigideiras, a tampa do bico do fogão e o espalhador de chamas e vire o aparelho de cabeça para baixo e coloque-o sobre o tapete almofadado. Tenha cuidado para que o equipamento de arranque e o equipamento de supervisão de chama não sejam afetados nesta operação.
2. Cole a esponja na borda sobre o perímetro inferior do aparelho.
3. Não deixe espaços sem esponja de vedação ao longo de todo o perímetro.

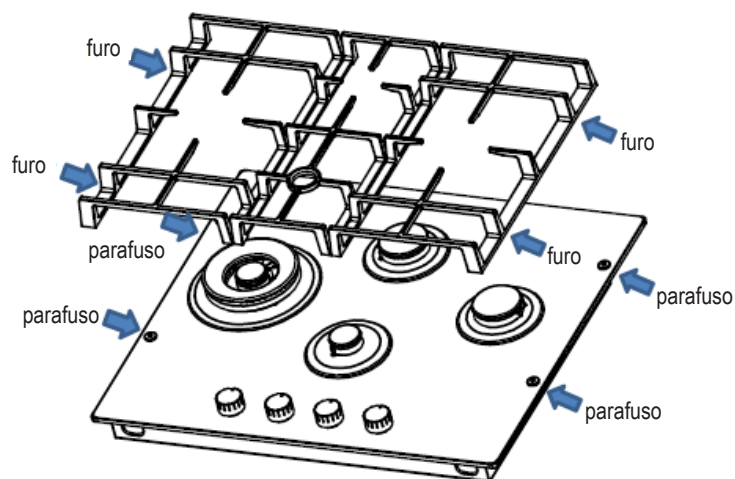
Vista traseira

Por exemplo: (CPCGM4F4122W/CPCGM4F4121N)

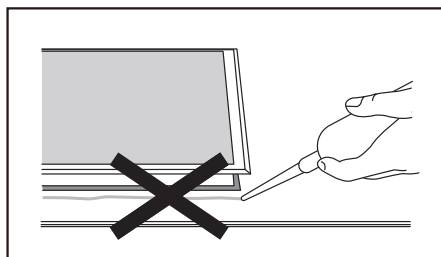


1. Fixe a grelha esquerda/direita nos orifícios do vidro destinados para este fim.
2. Retirar o papel
3. cola a esponja à volta da borda do buraco recortado.

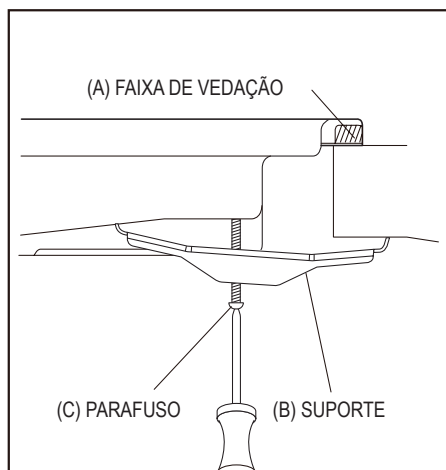
siga a sequência para colocar o suporte de pão



1. Fixe a grelha esquerda/direita nos orifícios do vidro destinados para este fim.
2. Colocar a grelha no meio



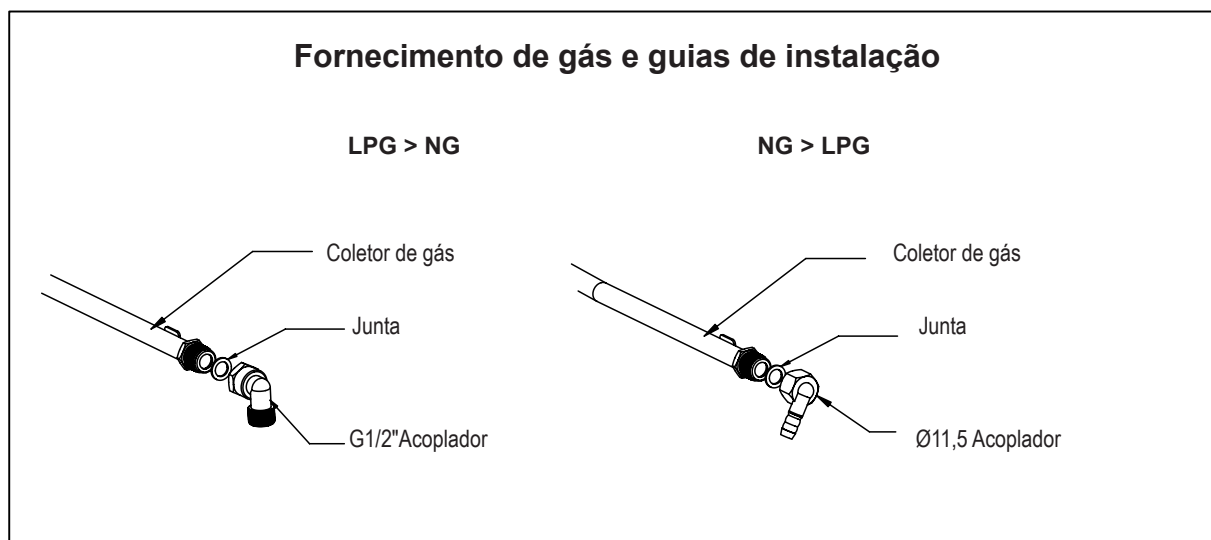
Não utilize silicone para aderir o aparelho à cavidade. Isso dificultará a movimentação do aparelho no futuro, especialmente se ele precisar de ser reparado.



1. Posicione o suporte (B) alinhando-o sobre os orifícios dos parafusos. Existe um conjunto de furos para parafusos em cada canto da placa (H) Aperte ligeiramente um parafuso (C) na direção do suporte (B), de modo que o suporte se prenda à placa, para que possa ajustar a posição.
2. Vire cuidadosamente o tampo de trabalho para trás e depois desça-o suavemente para o buraco de abertura que cortou.
3. Na parte inferior da placa, ajuste os suportes para a posição apropriada na mesa de trabalho.
Em seguida, aperte os parafusos (C) para garantir a fixação na sua posição.

Ligação de gás

- Este aparelho deve ser instalado e ligado de acordo com os regulamentos específicos do país onde vai ser instalado.



- o De acordo com a lei, todos os equipamentos de gás devem ser instalados por pessoas competentes, de acordo com a legislação e regulamentos de segurança de instalação em vigor para utilização.
- o Certifique-se de que está de acordo com a lei, pois é do seu interesse.

Especificações de gás

Modelo	Tipo de gás e pressão	Entrada de calor e tamanho do orifício			
		Wok	Queimado rápido	Semirrápido	Queimador auxiliar
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM5F5021N	G30 29 mbar	0.93	0.87	0.66	0.50
	G30 29 mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
CPCGM3F3121N CPCGM3F3122W	G30 29 mbar	0.93	/	0.66	0.50
	G30 29 mbar	1.28	/	1.00	0.78

Modelo	Tipo de gás e pressão	Entrada de calor e tamanho do orifício			
		Wok	Queimado rápido	Semirrápido	Queimador auxiliar
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM4F4121N CPCGM4F4122W	G30 29 mbar	1.00	/	0.66	0.50
	G30 29 mbar	1.50	/	1.00	0.78

Ligação elétrica

- Este aparelho deve ser ligado à terra.
- Este aparelho foi concebido para ser ligado a uma corrente elétrica de 220-240V,50Hz-60Hz
- O cabo principal é colorido de acordo com o seguinte código;
 - Verde/amarelo = Terra
 - Azul = Neutro
 - Castanho =Fase



- O fio verde e amarelo devem ser ligados com a letra E ou pelo símbolo da terra.

Conversão de gás



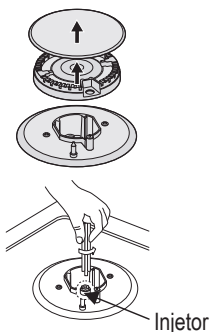
⚠ Tome precauções nas operações e ajustes ao realizar a conversão de um gás para outro.

⚠ Este trabalho deve ser realizado por um técnico qualificado.

⚠ Antes de iniciar, desligue o gás e a energia elétrica do aparelho.

1

Substituir o injetor dos bicos do fogão



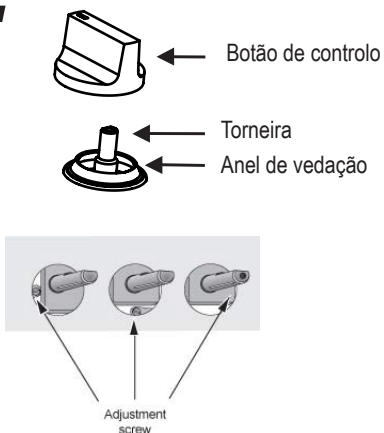
Retire o suporte para frigideiras, a tampa do bico e o espalhador de chamas.

Desaperte o injetor utilizando uma chave de 7mm e substitua-o pelo injetor estipulado para o novo fluxo de gás.

Após a substituição, é aconselhável apertar os injetores no lugar

2

Ajuste do nível mínimo de chama



Rode o botão para o mínimo.

Remova o botão da torneira e aperte o pequeno parafuso no centro do eixo da torneira.

O ajuste correto é obtido quando a chama tem aproximadamente 3-4mm de comprimento

* Para gás butano/propano, o ajuste do parafuso deve ser corretamente apertado.

* Volte a colocar a torneira no botão.

* Certifique-se de que a chama não se apaga rapidamente quando se passa do máximo para o mínimo.

Repita este processo para cada uma das torneiras de gás



* Não desmonte a torneira, em caso de avaria, substitua a torneira inteira.

* Antes de voltar a colocar os bicos do fogão na placa superior, certifique-se de que o injetor não está bloqueado.

* Após uma conversão de gás devem ser realizados um teste operacional completo e um teste para um possível derramamento.

* Após completar a conversão, um técnico ou instalador qualificado deve fazer uma marca "V" na categoria de gás para marcá-la com o ajuste das características da placa. Retire a nota "V" anterior.

Resolução de problemas

- As reparações devem ser efetuadas por técnicos licenciados. A reparação inadequada pode causar perigo para si e para os outros.
- No entanto, alguns problemas menores podem ser resolvidos da seguinte forma:

Problema	Causa possível	Solução
Não acende	Sem chama.	Verifique a fonte de alimentação.
	A tampa do bico está mal montada.	Monte corretamente a tampa.
	O fluxo de gás está fechado.	Abra a gaxeta completamente.
Má ignição	O fluxo de gás não está devidamente aberto.	Abra corretamente o fluxo de gás.
	A tampa do bico está mal montada.	Monte corretamente a tampa.
	A ficha de arranque está contaminada com uma substância estranha.	Limpe a substância estranha com um pano seco.
	Os bicos estão molhados.	Seque a tampa dos bicos corretamente.
	Os buracos no espalhador de chamas estão congestionados.	Limpe o espalhador de chamas.
Produz ruído quando queima e acende	A tampa do bico está mal montada.	Monte corretamente a tampa.
A chama apaga-se durante o uso	O equipamento de monitorização de chamas está sujo.	Limpe o equipamento de supervisão de chamas.
	O produto a ser cozinhado foi derramado.	Desligue o bico do fogão. Espere um minuto e reinicie a zona.
	Uma forte corrente de ar extinguiu a chama.	Desativar a zona e verificar se não existem janelas abertas na zona de cozedura. Espere um minuto e reinicie a zona.
Chama amarela	Os orifícios no espalhador de chamas estão obstruídos.	Limpe o espalhador de chamas.
	É usado gás diferente.	Verifique o gás que está a usar.
Chama instável	A tampa do bico está mal montada.	Monte corretamente a tampa do bico.
Cheira a gás	Fuga de gás.	Pare de usar o produto e feche a válvula. Abra a janela para ventilar. Contacte o nosso serviço técnico através de um telemóvel no exterior.



Se o problema não for resolvido, contacte o seu centro de assistência técnica mais próximo

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

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

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

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen 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, teniendo que 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.

“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.

"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

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Riscos cobertos.

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

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

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo thermos eléctricos e caldeiras que incluíam 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 CaCO_3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção 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.

"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: 351 961 789 806