Corberó

Placa de Inducción

Manual de instrucciones / Manual de instalación

MODELO:

CCI BR 6003

CCI BR 6004

CCI BR 6013

CCI BR 3020 D

Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica.

- Desconecte la placa de inducción del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

- Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
- Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
- No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.

- Por favor, poner esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Para la instalación de este aparato por favor diríjase a la sección “Manual de Instalación”.

Funcionamiento y mantenimiento
Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.

- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deben consultar con su médico o el fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no sigue este consejo podría provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción

que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro frente al corte
- Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Úselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría causar daños o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad
- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
  - No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (ordenadores, reproductores de MP3 por ejemplo) cerca del aparato, ya que pueden verse afectadas por su campo electromagnético.
- Nunca utilice el aparato para calentar la

habitación.

- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
- Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.
- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su

placa.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No ponerse de pie sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y

conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligros involucrados
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio. NUNCA tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- Advertencia: Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies calientes de productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes

activas.

- No use un limpiador de vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Felicidades por la compra de su nueva Placa de inducción.

Recomendamos que pase algún tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarlo.

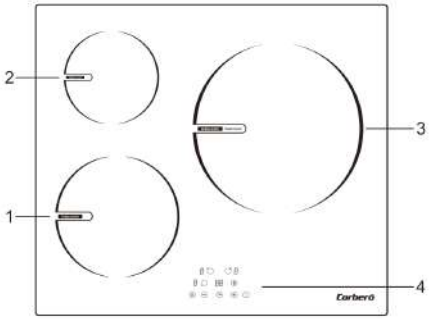
Para la instalación, véase la sección de instalación.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.
Installation Manual for future reference.

Visión general del Producto

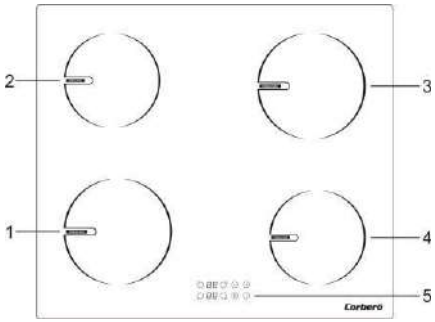
Vista de arriba

CCI BR 6003



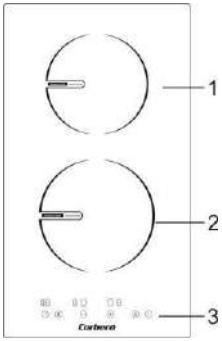
1. Zona max. 1800 W
2. Zona max. 1400 W
3. Zona max. 2300 / 3000 W
4. Panel de control

CCI BR 6004



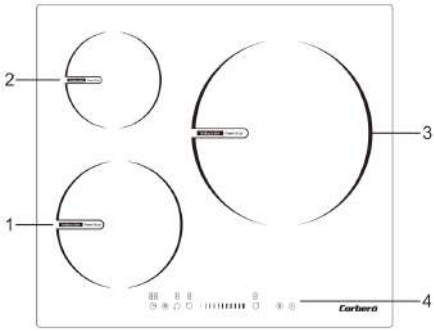
1. Zona max. 1800 W
2. Zona max. 1400 W
3. Zona max. 1800 W
4. Zona max. 1400 W
5. Panel de control

CCI BR 3020 D



1. Zona max. 1200 / 1500 W
2. Zona max. 1800 / 2100 W
3. Panel de control

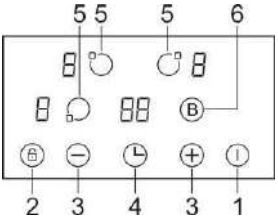
CCI BR 6013



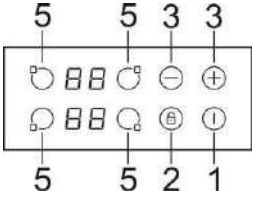
1. Zona max. 1800 / 2100 W
2. Zona max. 1200 / 1500 W
3. Zona max. 2300 / 3000 W
4. Panel de control

Panel de control

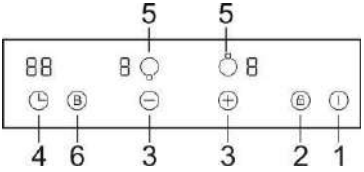
CCI BR 6003



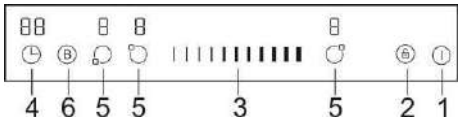
CCI BR 6004



CCI BR 3020 D



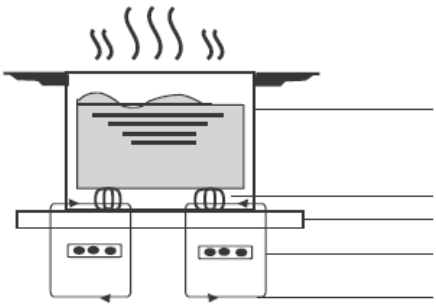
CCI BR 6013



1. ON/OFF	4. Temporizador
2. Bloqueo	5. Control de selección de zona
3. Botón Menos / Más	6. Booster

La cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente, y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través de calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porqué la sartén se calienta con el tiempo.



Cazuela de hierrro

Circuito magnético
Cristal cerámico
Bovina de inducción
Corriente de inducción

Antes de usar su nueva placa de inducción

• Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".

• Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de inducción.

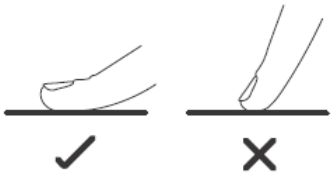
Uso de los controles táctiles

• Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.

• Utilice la yema del dedo, no la punta.

• Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios y secos, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles..



Correcta elección del menaje para cocinar

• Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para la inducción Busque el símbolo de la inducción en envase o en la parte inferior de la sartén.

• Puede comprobar si el recipiente es adecuado por llevar a cabo una prueba de imán. Mover un imán hacia el fondo de la olla, si este es atraído, la olla es adecuada para la inducción.

• Si usted no tiene un imán:

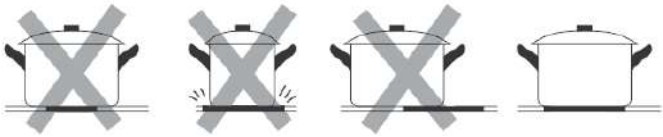
1. Ponga un poco de agua en la bandeja que desea comprobar
2. Siga los pasos descritos en "Para empezar a cocinar"
3. Si U no se ilumina en la pantalla y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

• Los recipientes hechos de los siguientes materiales no son adecuados: puro acero inoxidable, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica, y loza.

Tamaño de la sartén (mm)	Dimensión minima zona cocción (diámetro /mm)
160	120
180	140
210	160
280	240

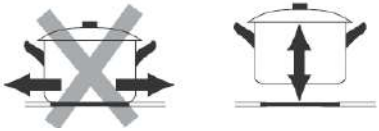
No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.

Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plano sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona de seleccionada. Si usa una olla más ancha que la zona, ésta será utilizada en su máxima eficiencia. Si utiliza olla menor podría funcionar con menos eficiencia de la esperada Una olla de menos de 140 mm podría ser no detectada por la placa de cocción. Siempre centre su cacerola en la zona de cocción.



Colocación correcta de los utensilios de cocción

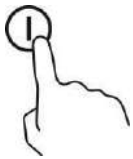
Deposite siempre las cazuelas o sartenes encima de la placa de inducción, no las deslice ya que puede rayarse el cristal.



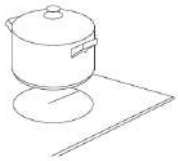
Uso de su placa de Inducción

Para empezar a cocinar

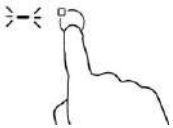
1. Botón de ENCENDIDO/APAGADO
Una vez está ENCENDIDO, el zumbador pita una vez, todos los indicadores muestran "-" o " – – ", lo que indica que la placa de inducción está en estado de espera



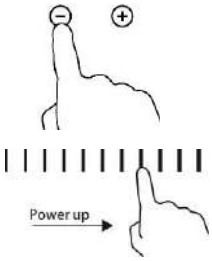
2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar.
Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione una zona presionando el botón "-" o "+"



• Si usted no elige una zona en 1minuto, la Placa de inducción automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.

• Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.

Si la pantalla muestra U parpadeando intermitente con el ajuste de calor

Esto significa que:

•usted no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,

• la bandeja que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,

• la sartén es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

No se produce calor a menos que haya un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.

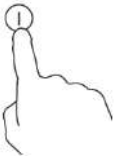
La pantalla se apagará pasado un minute si no se coloca ningún recipiente adecuado.

Cuando acabe de cocinar

1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar

2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocar "-" y "+" a la vez. Asegúrese que la pantalla muestra "0"

3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.



4. Cuidado con las superficies calientes H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una

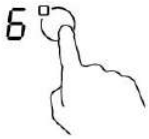
temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

Uso del Booster

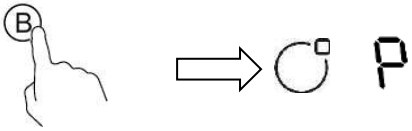
(CCI BR 6003/CCI BR 3020 D/CCI BR 6013)

Active la función del booster

1. Touching the heating zone selection control.



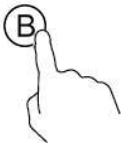
2. Tocando el botón del panel (B) la pantalla indica "P" y se alcanza la máxima potencia.



Cancelar la función del booster

1. Toque el botón de selección de zona de cocción donde desea cancelar la función booster

2. Tocando el botón "booster" (B) se apaga la función Booster, y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia establecido



• La zona de cocción vuelve a la potencia 9 pasados 5 minutos

Bloqueo de los controles

• Puede bloquear los controles para evitar el uso accidental (por ejemplo, niños encienda accidentalmente sobre las zonas de cocción).
• Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la Placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga el control de bloqueo de teclas durante un tiempo
3. Ahora puede comenzar a utilizar su placa de inducción.

Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF , siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

Protección de sobre calentamiento

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

Detección de artículos pequeños

Cuando un tamaño inadecuado o sartén no magnética (por ej, aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ej cuchillo, tenedor, llave) se ha dejado sobre la placa, automáticamente pasa al modo de espera en 1 minuto.

Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de inducción. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

Una persona con marcapasos para el corazón no debe usar este aparato sin consejo médico

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

• Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.

• Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.

• Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como avisador por minutos

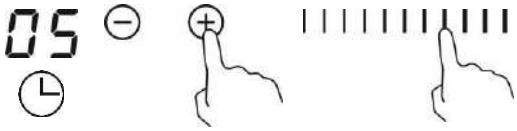
Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

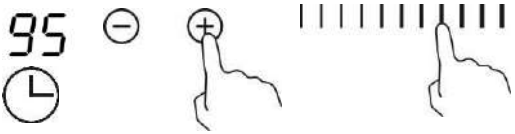
2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea.

3. Establecer el tiempo tocando el control "-"o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el temporizador de nuevo y el parpadeará

5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o control "+" (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.

7. El zumbador emite un pitido durante 30 segundos y el temporizador muestra "- -" cuando el tiempo establecido se ha terminado.

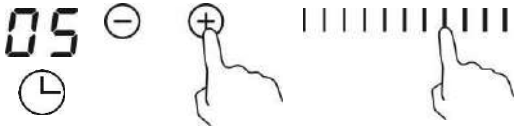
Ajuste del temporizador para desactivar una o más zonas de cocción

Si el temporizador se establece en una zona:

1. Toque el control de selección de la zona de calenta-Miento que desea ajustar el temporizador.

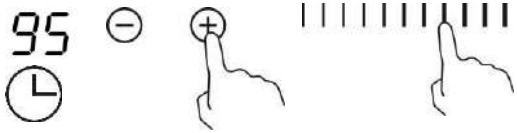
2. Toque el temporizador, el “00” aparecerá en la Pantalla y luego el “0” parpadeará.

3. Ajuste el tiempo tocando el control “-“ o "+" del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el temporizador de nuevo, el “0” parpadeará.

5. Establezca el tiempo tocando la tecla "-" o "+" (por ej.9), ahora el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Cuando el tiempo se ajusta, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de Poten ciase iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.

7. Cuando el tiempo de cocción expira, la correspondiente zona de cocción se apaga automáticamente.

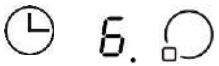
Otras zonas de cocción seguirán operando si están activadas

anteriormente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

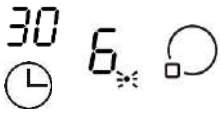
1. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea

(fijado en 15 minutos)



(fijado en 45 minutos)

2. Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará de Nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

Cancele el temporizador

1. Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador

2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadeará

3. Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador cancela el temporizador.

Directrices para cocinar

Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza el booster. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave incendio.

Consejos de cocina

• Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
• El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.
• Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
• Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz

• La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85ºC, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
• Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar un filete

Cómo cocinar un sabroso filete:
1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

Para freír

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír las verduras. Cuando están calientes, pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Los ajustes de abajo son sólo directrices. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le conviene.

Ajuste de calor	**Idoneidad**
1 - 2	• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente • Cocer a fuego lento suavemente • El calentamiento lento
3 - 4	• recalentamiento • cocción rápida • cocinar arroz
5 - 6	• tortitas, crepes
7 - 8	• cocción con sartén • cocinar pasta
9	• Freír • Cocer parrilla • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azucar sobre el cristal)	1. Desenchufe la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Cambie la corriente de la placa de nuevo.	• Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Derrames, alimentos derretidos, y azúcar caliente derramado sobre el cristal	Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes: 1.Desenchufar la placa. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba.	• Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en el panel de control	1. Desenchufe la placa 2. Recoger el derrame o salpicadura 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Enchufe la placa.	• La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.

Trucos y consejos

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enchufa	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos del panel de control no responden	Los mandos de control están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mire ka sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de poder operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver 'La elección de los utensilios de cocina correcta ". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se utiliza en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer por completo cuando se reduce el nivel de calor.
El ruido del ventilador que viene de la placa de inducción.	En la placa de inducción está integrado un ventilador para evitar que la electrónica se caliente en exceso. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desenchufar la placa mientras que el ventilador está funcionando.
Las cazuelas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en ella	Utilice recipientes aptos para inducción. Vea la sección 'La elección de los utensilios de cocina correcta ". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

Códigos de error la pantalla e Inspección

Si algo anormal ocurriera, la encimera de inducción se quedará en estado de protección y mostrará los respectivos códigos:

Errores	Posibles causas	Solución
E4/E5	Fallo en el sensor de temperatura	Por favor contacte con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura IGTB.	Por favor contacte con el proveedor.
E2/E3	Voltaje anormal	Verifique si el voltaje es correcto. Conecte de Nuevo si el suministro es normal.
E6/E9	Mala radiación de la encimera	Reanude cuando la encimera no esté caliente.

Los errores anteriores son las fallas comunes.

Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones Técnicas

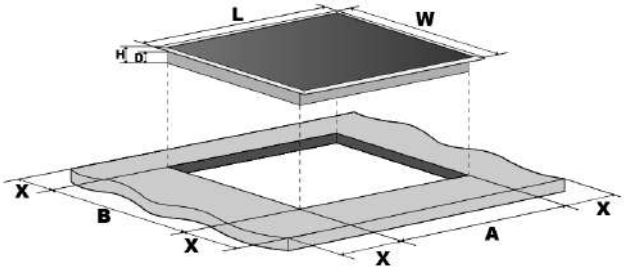
Placa de Inducción	CCI BR 6003	CCI BR 6004	CCI BR 3020 D	CCI BR 6013
Zonas de cocción	3 Zonas	4 Zonas	2 Zonas	3 Zonas
Voltaje	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Potencia eléctrica	6200W	6000W	3600W	6600W
Dimensiones del Producto D×W×H(mm)	590×520×58	590×520×58	290×520×58	590×520×58
Dimensiones del encastre A×B (mm)	560×490	560×490	270×490	560×490

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

Instalación

Selección del equipamiento para su instalación.

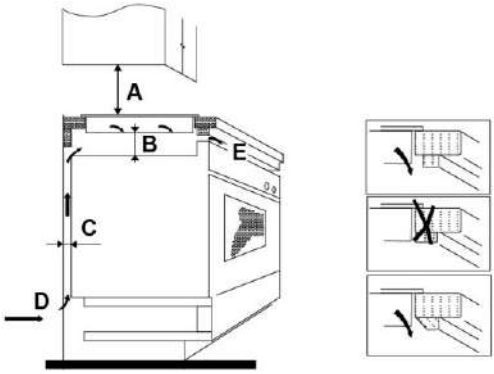
Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor.



Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCI BR 6003	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCI BR 6004	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCI BR 3020 D	290	520	58	54	270	490	50 mini
CCI BR 6013	590	520	58	54	560	490	50 mini

Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción por inducción está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10cm

Antes de instalar la placa, asegúrese que

• la superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y no hay elementos estructurales que interfieren con los requisitos de espacio.
• la superficie de trabajo está hecho de un material resistente al calor.
• Si la encimera se instala sobre un horno, el horno tiene incorporado un ventilador de refrigeración
• la instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y estándares aplicables y regulaciones
• un interruptor de aislamiento adecuado proporciona la desconexión completa de la red de alimentación está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado cumpliendo con las reglas y regulaciones de conexiones locales.
El interruptor diferencial debe estar aprobado y proporcionar un espacio de aire de separación de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todo la fase activa de conductores si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)
• el interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
• consulte a las autoridades locales de construcción y de los estatutos en caso de duda con respecto a la instalación
• utiliza productos de fácil de limpieza y resistentes al calor (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

Cuando ha instalado su placa, asegúrese que

• El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas de los armarios o cajones
• hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario a la base de la encimera
• Si la encimera se instala por encima de un espacio en los cajones o un armario, una barrera de protección térmica se instala debajo de la base de la encimera
• El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible por el cliente

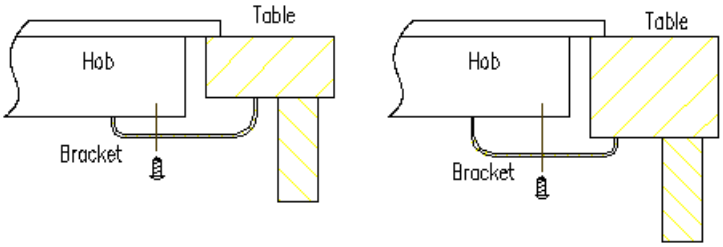
Antes de colocar los soportes de fijación

La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa (utilice el embalaje). No haga fuerza sobre los controles que sobresalen de la

superficie de cocción.

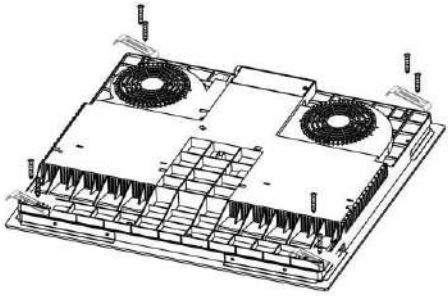
Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.
Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de superficie de la mesa.

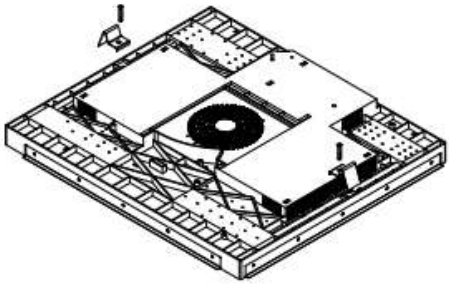


Cautions

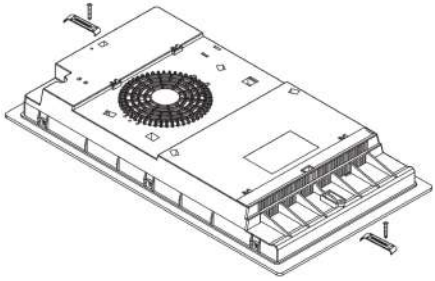
CCI BR 6003 / CCI BR 6013



CCI BR 6004



CCI BR 3020 D



Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La placa no se puede instalar directamente sobre un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la encimera
3. La placa de inducción debe ser instalada de manera que una mejor disipación de calor puede garantizarse para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

Conexión eléctrica

Esta placa de cocción debe estar conectada a la red eléctrica solamente por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que:

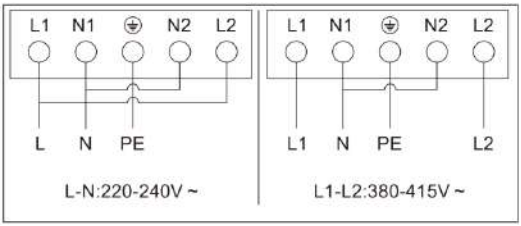
1. el sistema de cableado interno es idóneo para la potencia absorbida por la placa de cocción.
2. el voltaje corresponde al valor indicado en las características de la placa
3. las secciones de cable de suministro de energía pueden resistir la carga especificada en las características de la placa.

Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores, o ramificación de dispositivos, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

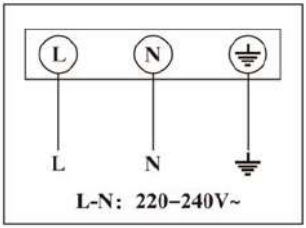
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe ser colocado de mmanera que la temperatura no exceda 75ºC en cualquier punto.

Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es idóneo y está sin alteraciones. Cualquier alteración sólo debe ser realizadas por un electricista cualificado.

El enchufe debe ser conectado de acuerdo con el estándar o conectado a un circuito con polo individual, tal y como se muestra en la siguiente figura:



CCI BR 6003 / CCI BR 6013



CCI BR 6004 / CCI BR 3020 D

• Si el cable está dañado o necesita una reparación, esta operación debe ser llevada a cabo por personal del servicio técnico con herramientas adecuadas para evitar accidentes.
• Si el aparato está conectado directamente a la fuente de alimentación con un circuito de un polo debe instalarse dejando una abertura de 3 mm entre contactos.
• El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que es compatible con las normas de seguridad.
• El enchufe no debe ser doblado o comprimido y debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

 ELIMINACIÓN: No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.	Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96 / CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta. El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

Corberó

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL:

CCI BR 6003

CCI BR 6004

CCI BR 6013

CCI BR 3020 D

Stone, glass and ceramic pans are not suitable to use on a ceramic hob because they do not conduct heat well.

Safety Warnings

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

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.

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.
• Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
• Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
• 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. Boil over 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.
• 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 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.
- 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 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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

• WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

• Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

• A steam cleaner is not to be used.

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

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

• Power cord can’t accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

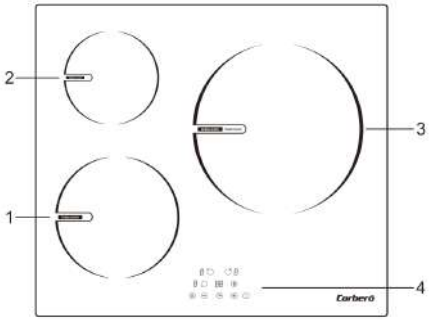
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation

Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Product Overview

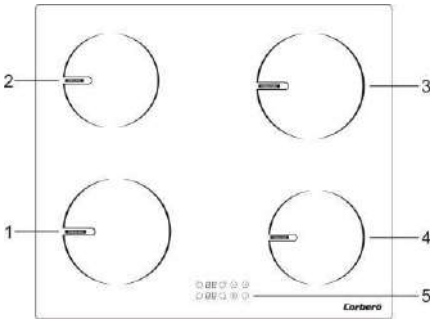
Top View

CCI BR 6003



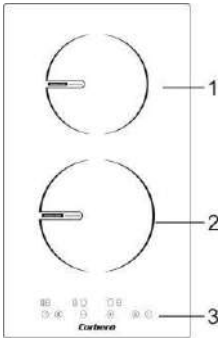
1. max. 1800 W zone
2. max. 1400 W zone
3. max. 2300 /3000 W zone
4. Control panel

CCI BR 6004



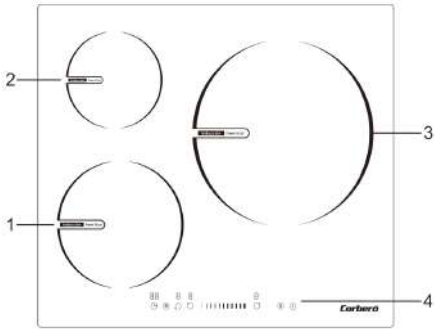
1. max. 1800 W zone
2. max. 1400 W zone
3. max. 1800 W zone
4. max. 1400 W zone
5. Control panel

CCI BR 3020 D



1. max. 1200 /1500 W zone
2. max. 1800 /2100 W zone
3. Control panel

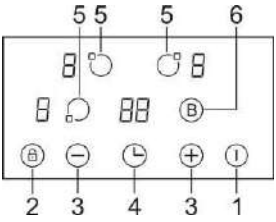
CCI BR 6013



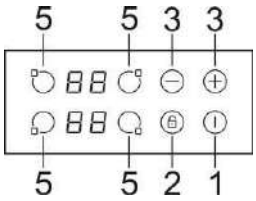
1. max. 1800 / 2100 W zone
2. max. 1200 / 1500 W zone
3. max. 2300 /3000 W zone
4. Control panel

Control Panel

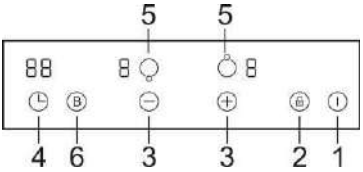
CCI BR 6003



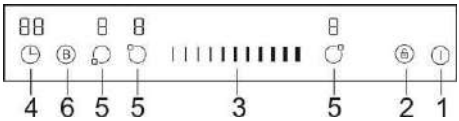
CCI BR 6004



CCI BR 3020 D



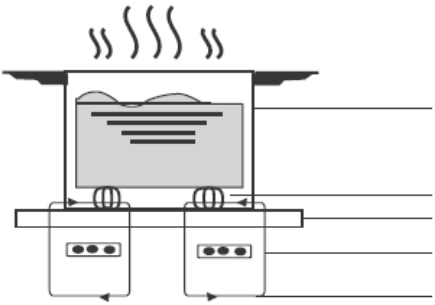
CCI BR 6013



1. ON/OFF control	4. Timer control
2. Keylock control	5. Heating zone selection controls
3. Minus / Plus button	6. Boost control

A Word on Induction Cooking

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.



iron pot

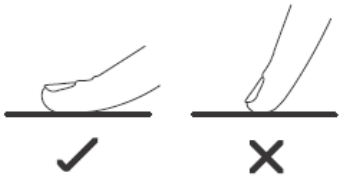
magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

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.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- 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

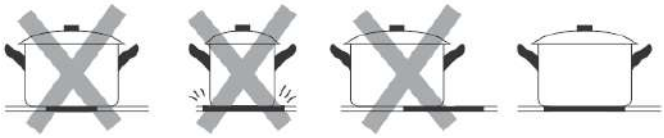
• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

• 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. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If ⊔ does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

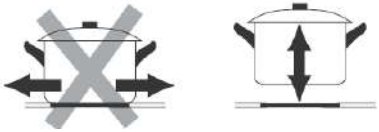
Size of cooktop(mm)	The minimum cooktop(diameter /mm)
160	120
180	140
210	160
280	240

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

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



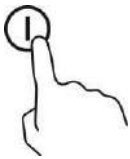
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



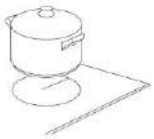
Using your Induction Hob

To start cooking

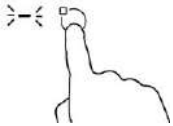
1. Touch the ON/OFF control.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



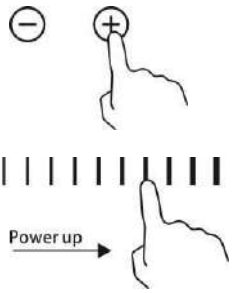
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.



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 or slider 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:

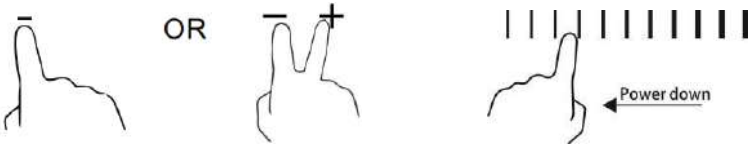
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- The pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

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

2. Turn the cooking zone off by scrolling down to"0" or touching"-" and"+" control together. Make sure the display shows"0".



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

4. Beware of hot surfaces

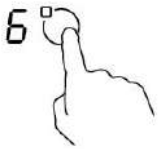
"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

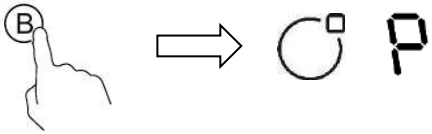
(CCI BR 6003/CCI BR 3020 D/CCI BR 6013)

Active the boost function

1. Touching the heating zone selection control.



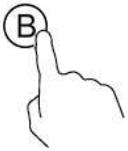
2. Touching the boost control [B], the zone indicator show "P" and the power reach Max.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function

2. Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



• The cooking zone returns to 9 automatically after 5 minutes.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Lo "

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabling 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

Over-Temperature Protection

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

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute.

Auto Shutdown Protection

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.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

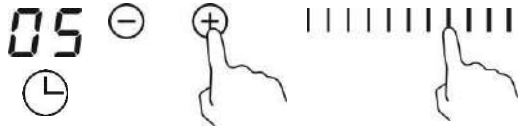
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

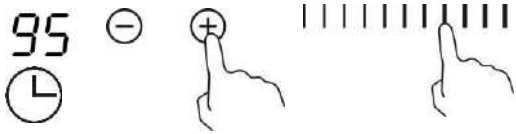
1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.
2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.

3. Set the time by touching the"-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.

5. Set the time by touching the"-" or "+" control or slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

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

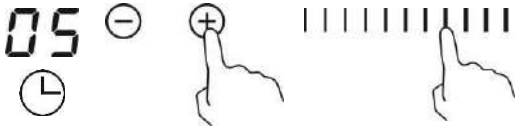
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

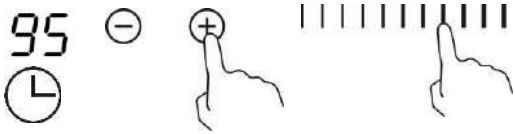
2. Touch timer control, the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.

3. Set the time by touching the "-" or "+" control or slider control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.

5. set the time by touching the ”-“ or ”+” control or slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

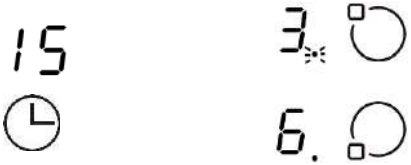
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

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

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

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

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

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

Cancelled the timer

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

2. Touching the timer control, the indicator flash

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

Cooking Guidelines

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

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.

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

Care and Cleaning

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 Induction 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.

Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

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.

Technical Specification

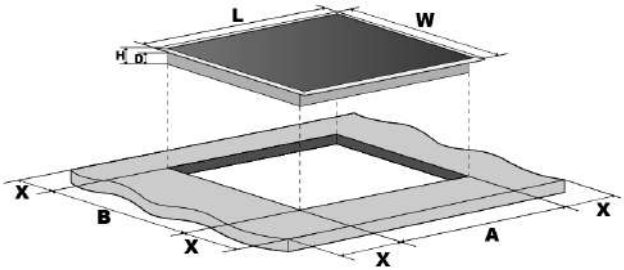
Cooking Hob	CCI BR 6003	CCI BR 6004	CCI BR 3020 D	CCI BR 6013
Cooking Zones	3 Zones	4 Zones	2 Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Installed Electric Power	6200W	6000W	3600W	6600W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58	590×520×58	290×520×58	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490	560×490	270×490	560×490

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

Installation

Selection of installation equipment

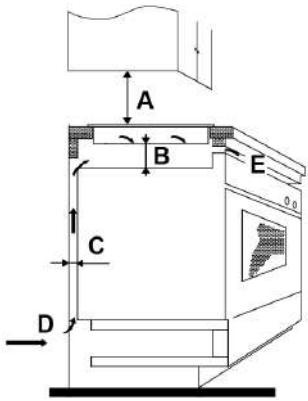
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

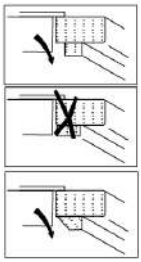


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCI BR 6003	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCI BR 6004	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCI BR 3020 D	290	520	58	54	270	490	50 mini
CCI BR 6013	590	520	58	54	560	490	50 mini

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 760mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 10cm

Before you install 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 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.

When you have installed the hob, make sure that

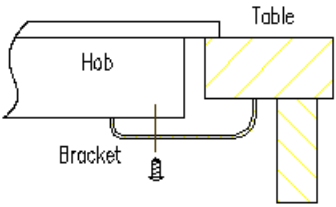
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- The isolating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

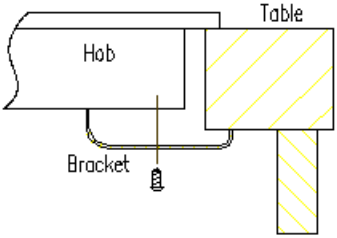
Before locating the fixing brackets

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 position

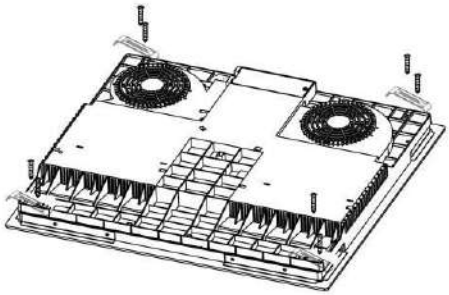
Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



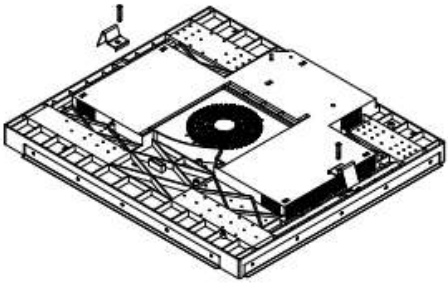


Cautions

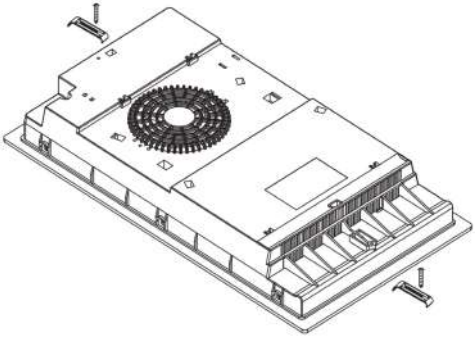
CCI BR 6003 / CCI BR 6013



CCI BR 6004



CCI BR 3020 D



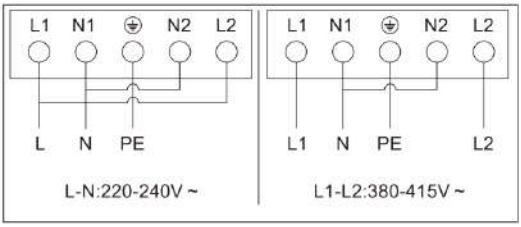
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may 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.

Connecting the hob to the mains power supply

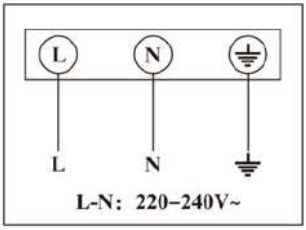
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The 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.

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



CCI BR 6003 / CCI BR 6013



CCI BR 6004 / CCI BR 3020 D

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains a unipolar

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 authorized technicians only.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

V3.0

Corberó

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.

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, o 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.

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

Periodo amparado en aparatos según ley de garantias en la venta de bienes de consumo ley 23/2/2003, de 10 de julio.

Sevicio Técnico Oficial: 911 08 08 08