



Placa de Indução

MANUAL DE INSTRUÇÕES e

MANUAL DE INSTALAÇÃO

MODELO:

CCIBR7233

CCIBR7203

CCIBR6004

CCIBR3020D

As painéis de pedra, vidro e cerâmica não são adequadas para uso em fornos de cerâmica elétrica devido à sua má condutividade térmica.

AVISOS DE SEGURANÇA

Por favor leia este manual antes de usar a sua placa de cozinhar. A sua segurança é importante para nós.

INSTALAÇÃO

Para evitar um acidente eléctrico

- A ligação a um bom sistema de ligação á terra é essencial e obrigatório, para sua segurança e de qualquer utilizador deste mesmo aparelho.
- A ligação a um bom sistema de conexão á terra é essencial e obrigatório, tanto para sua segurança como a de qualquer utilizador deste mesmo aparelho.
- Os meios para desconectar o aparelho devem estar incorporados na ligação fixa dos fios eléctricos; de acordo com as normas em vigor relativas á secção acima referida.
- Alterações no sistema eléctrico de sua casa, só devem ser feitas por um técnico qualificado. O não cumprimento destes conselhos pode resultar num choque eléctrico ou mesmo morte.

Acidentes que podem causar cortes.

- Tenha cuidado- as bordas da placa podem provocar cortes.
- O não cumprimento destas recomendações pode resultar em lesões ou cortes.

Importantes instruções de segurança

- Leia este manual de instruções cuidadosamente antes de proceder á instalação ou utilização do aparelho.
- Nenhum produto ou material combustível deve ser posto neste aparelho.
- Por favor deixe esta informação disponível para a pessoa responsável pela instalação do aparelho. A informação aqui disponível pode reduzir o custo dessa instalação.
- Para evitar qualquer tipo de acidentes, este aparelho deve ser instalado seguindo as normas aqui descritas.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado á terra, somente por uma pessoa qualificada para o fazer.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito eléctricos com disjuntor separado, que permita que o mesmo seja desligado da corrente principal sem desligar toda a corrente eléctrica de sua casa, ou seja ter um disjuntor separado só para a placa.
- AVISO: Use sómente protectores de placa desenhados pelo fabricante da sua placa de indução ou os indicados pelo fabricante nas instruções dadas de como usar esses protectores.

O uso inapropriado dos protectores pode causar

acidentes.

O não cumprimento destas normas na instalação do aparelho, podem invalidar a garantia ou qualquer responsabilidade do fabricante em caso de acidente.

Veja com atenção os detalhes de instalação referidos na secção “INSTALAÇÃO”

OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Não cozinhe na sua placa de vitrocerâmica, se a parte de vitrocerâmica estiver partida ou estalada.

Se a placa se partir ou estalar, desligue o aparelho da corrente eléctrica e contacte um técnico qualificado.

- Desligue a placa da corrente antes de fazer qualquer limpeza ou manutenção.

- O não cumprimento destas normas pode resultar num choque eléctrico ou até mesmo morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas

Acidentes com a superfície da placa quente

Durante a utilização da placa, algumas partes

que ficam acessíveis, começam a ficar quentes, o suficiente para causar queimaduras.

Não deixe o seu corpo, roupa ou qualquer outro objecto, a não ser os adequados para usar no aparelho, em contacto com a superfície da placa até esta estar fria.

Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser deixados na superfície da sua placa enquanto ela estiver quente, pois podem eles mesmo aquecer também.

Mantenha as crianças afastadas. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas por um adulto responsável continuamente.

As pegas das painéis ou tachos podem também ficar quentes. Verifique se as asas das painéis não estão a receber calor de outra parte da placa também ligada.

Mantenha as asas fora do alcance das crianças e do calor emitido pelas áreas de aquecimento da placa.

O não cumprimento destes conselhos pode resultar em queimaduras ou escaldões.

Provocados pelo excesso de calor que atinja

certa zona do seu corpo, mãos e braços concretamente se estiver a receber o calor emitido por determinada zona em que está a usar uma panela de tamanho inferior a respectiva zona de calor.

Acidentes que podem envolver cortes

O material da sua placa pode provocar cortes como se de uma lâmina se tratasse.

Tenha bastante cuidado com essas partes da superfície da placa. Tenha cuidado para não se cortar e cuidado com as crianças também. Use a cobertura de segurança.

O não cumprimento pode resultar em lesão ou corte.

Instruções de segurança Importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em uso, a fervura causa vapores e estes junto com a gordura dos cozinhados ou alimentos podem começar a queimar e provocar a ignição da gordura que por sua vez se espalhará podendo por isso causar um incêndio.
- Nunca use a sua placa como superfície de trabalho ou para deixar objectos que não estão a ser usados. A sua placa é um eletrodoméstico concebido com determinado propósito e não uma bancada ou tábua de trabalho, para além

de que os seus componentes são sensíveis a pancadas, determinados pesos, etc.

- Nunca deixe qualquer tipo de objectos ou utensílios na placa. Não ponha ou deixe qualquer tipo de objectos electromagnéticos como cartões de crédito, cartões de memória, computadores, leitores de música, telemóveis, etc., perto da placa, pois podem ser afectados pelo campo electromagnético da placa.
- Nunca use o seu aparelho como aquecimento para a sua cozinha.
- Depois de usar a sua placa desligue sempre os botões correspondentes às zonas aquecidas tal como é descrito neste manual, usando os botões de controlo.
- Não deixe que as crianças brinquem com o aparelho, que se sentem ou saltem para cima do mesmo.
- Nunca guarde alimentos ou outros objectos que sejam do interesse das crianças nos armários por cima da placa, as crianças podem saltar para a placa e serem seriamente feridos.
- Nunca guarde alimentos ou outros objectos que sejam do interesse das crianças nos armários por cima da placa, as crianças podem saltar para a placa e serem seriamente feridos.
- Crianças e pessoas com alguma deficiência que as impeça de utilizar o aparelho com

segurança, devem estar sob a supervisão de alguém responsável que as instrua da forma correcta e segura de utilizar o mesmo; instruindo as pessoas para a utilização do aparelho com segurança para eles e para quem os rodeia.

- Nunca repare ou substitua peças da sua placa de indução, a não ser que isso seja especificamente recomendado no manual. Deve chamar um técnico qualificado para esse tipo de serviço.

- Não use um aparelho a vapor para limpar a sua placa de vidrocerâmica.

Não coloque ou deixe cair objectos pesados na sua placa, os mesmos podem danificá-la seriamente.

- Não se sente na sua placa de vidrocerâmica.

- Não use tachos ou panelas com formas irregulares, mas sim o mais possível á medida da área de calor, optimizando assim o consumo de energia.

Não arraste as panelas ou outro tipo de objecto pesado e de material metálico na superfície da sua placa de vidrocerâmica, para evitar riscá-la.

- Não use esfregões ou produtos de limpeza abrasivos, tachos ou panelas com formas irregulares, mas sim o mais possível á medida da área de calor, optimizando assim o consumo de energia. Não arraste as panelas ou outro tipo

de objecto pesado e de material metálico na superfície da sua placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.

- Se o fio eléctrico estiver danificado, o mesmo deve ser substituído rapidamente por um técnico qualificado de forma a evitar qualquer tipo de acidente.

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e similares aplicações tais como: cozinhas para empregados de lojas, escritórios ou qualquer ambiente de trabalho, também em hotéis e outro tipo de instalações residenciais

- CUIDADO: A placa de vitrocerâmica e as outras áreas acessíveis da mesma ficam quentes durante a utilização.

- Deve ser usado um cuidado especial e uma atenção redobrada para evitar tocar essas partes.

- Crianças com menos de 8 anos de idade, devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que supervisionadas continuamente por alguém responsável pela segurança das mesmas.

- Este aparelho pode ser usado por crianças, adulto com diminuídas capacidades físicas, mentais ou sensoriais, ou pessoas com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas e instruídas do funcionamento

do aparelho de uma maneira segura e desde que compreendam os perigos e os acidentes que podem acontecer.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de um adulto.

CUIDADO: Cozinhar numa placa de vitrocerâmica com gorduras ou óleos, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. **Nunca** tente extinguir um incêndio deste tipo com água, desligue o aparelho e cubra o incêndio com uma tampa ou uma manta própria para incêndios.

CUIDADO: Perigo de incêndio: não coloque objectos nas partes que emitem calor.

CUIDADO: Se a superfície da placa de vitrocerâmica estiver partida, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.

Um aparelho a vapor não deve ser usado para limpeza da placa.

O aparelho não foi concebido para ser usado com

um programador de tempo ou um controlo remoto.

CUIDADO: O processo de cozinhar deve e tem que ser supervisionado, como qualquer outro

cozinhado

feito noutro tipo de fonte de calor; com mais ênfase no caso de uma placa de indução onde se atingem temperaturas bastante elevadas num curto espaço de tempo.

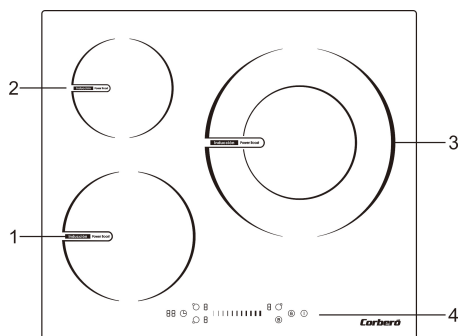
O fio de ligação da placa á corrente eléctrica não deve ficar visível depois da instalação da placa.

Parabéns pela compra da sua nova placa de vitrocerâmica. Recomendamos que gaste algum do seu tempo a ler este manual, de forma a compreender melhor como fazer a instalação, e de todo o funcionamento do aparelho de uma forma correcta. Leia toda a secção de instruções de segurança cuidadosamente antes de usar a sua placa e guarde este manual para futuras consultas.

VISÃO GERAL DO PRODUTO

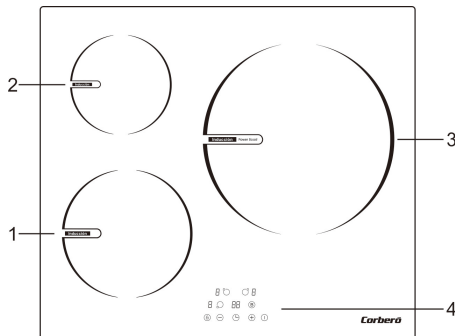
DESCRIÇÃO

CCIBR7233



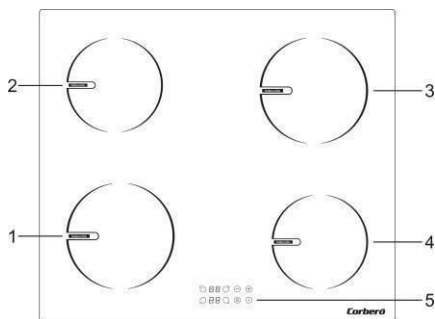
1. 210mm zona max. 1800/2100 W
2. 160mm zona max. 1200/1500 W
3. 300mm zona max. 3000/3600 W
4. Panel de control

CCIBR7203



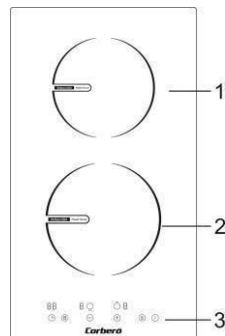
1. 210mm zona max. 1800 W
2. 160mm zona max. 1400 W
3. 300mm zona max. 2300/3000 W
4. Panel de control

CCIBR6004



1. 180mm zona max. 1800 W
2. 160mm zona max. 1400 W
3. 180mm zona max. 1800 W
4. 160mm zona max. 1400 W
5. Panel de control

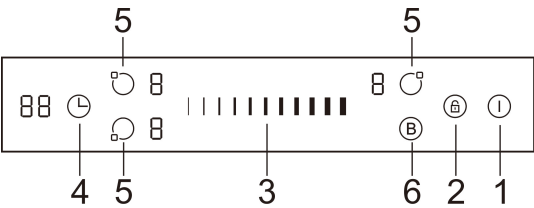
CCIBR3020D



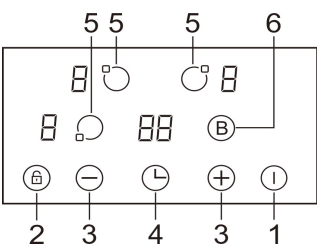
1. 160mm zona max. 1200/1500 W
2. 180mm zona max. 1800/2100 W
3. Panel de control

Painel de Controlo

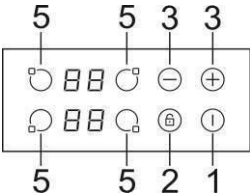
CCIBR7233



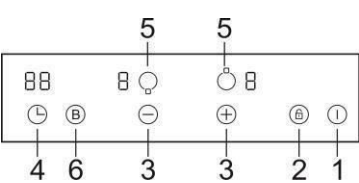
CCIBR7203



CCIBR6004



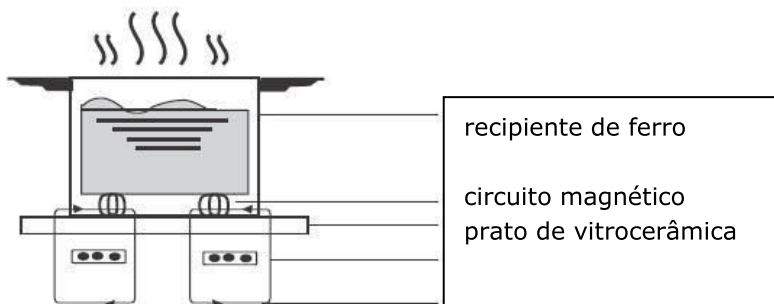
CCIBR3020D



1. Botão de ligar / desligar
2. Bloqueio para crianças
3. Botão de programação da temperature- Menos
4. Botão de programação do tempo
5. Botão para selecionar a zona de calor a ser ligada
6. Boost função

Informação sobre o produto

As placas de indução em vitrocerâmica, são uma maneira segura, eficiente e económica de cozinhar. Funcionam por vibrações eletromagnéticas, gerando calor directamente e uniformemente para as panelas, através do aquecimento da superfície de vitrocerâmica. São uma moderna alternativa para as famílias modernas. A placa de vitrocerâmica centra-se num design moderno e ergonómico, tem um desempenho seguro e eficaz tornando a vida da família confortável e permitindo-lhe desfrutar dos prazeres da vida diária.

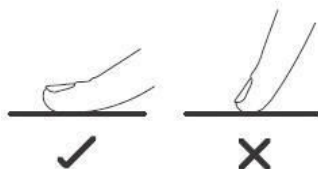


Antes de usar a placa

- Leia este guia, tenha em especial atenção a secção de “Instruções de segurança”
- Remova qualquer película protectora que esteja na sua placa de vitrocerâmica.

Usar os botões de controlo por toque

- O botão responde ao toque, não necessita fazer qualquer pressão.
- Use a ponta do seu dedo, como na figura abaixo.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que tocar num botão.
- Assegure-se que os botões de controlo estão sempre limpos e secos e se quiser pode protegê-los durante a utilização da placa. A gordura acumulada, criada pelos vapores normais da confecção dos alimentos ou mesmo uma pequena gota de água, podem dificultar o funcionamento eficaz dos mesmos.



Escolher os utensílios corretos



- Use somente panelas com o fundo próprio para placas de

vitrocerâmica. Procure pelo símbolo de indução na embalagem ou na panela antes de comprar os utensílios. Não use panelas com a base irregular ou curva.

- Você pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado, realizando um teste magnético. Mova um ímã para a base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.

- Se não tiver um ímã magnético:

1. Poha alguma água na panela que quer testar.

2. Siga os passos da secção "Começar a cozinhar".

3. Se o Lecrã não piscar e a água estiver a aquecer, então a panela é apropriada.

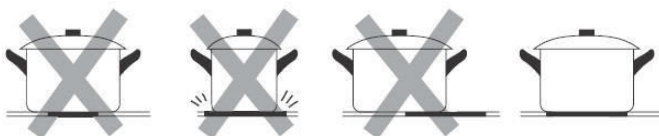
- Loíça para cozinhar feita dos seguintes materiais não é apropriada para usar na placa: Aço puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou barro.

Tamanho de queimador (mm)	Diâmetro mínimo da loiça para cozinhar (mm)
160	120
210	140
300	240

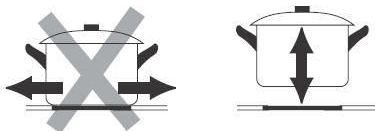
Não use panelas com asas de plástico ou a base curva.



Assegure-se que a base da sua panela é lisa, que assenta na totalidade no vidro da placa(ou seja que não têm rebordo curvo) e são precisamente do mesmo diâmetro da de cozinhar. Centre sempre os utensílios em que vai cozinhar com a zona de cozinhar.

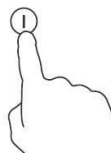


Deixe sempre as panelas ou os utensílios em que cozinhou fora do vidro da placa(não se esqueça que a placa se mantém quente durante algum tempo depois de desligada,e que os fundos das panelas também retêm o calor mais tempo), pegue pelas asa e levante, não arraste pois pode riscar a placa.



Utilização da sua placa de indução

Começar a cozinhar

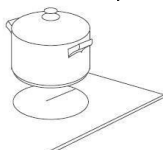


1. Toque no botão Ligar/Desligar.

Depois de ligada a placa e de ouvir o sonoro, todos os ecrãs mostram o símbolo “_” ou “_ _”, indicam que a placa entrou no modo de espera.

2. Ponha uma panela do tamanho adequado á zona onde pretende cozinhar.

- Assegure-se que o fundo da panela e a superfície da placa estão limpas e secas.



3. Escolha a temperatura desejada, tocando no botão de seleção da temperatura.

4. Escolha a temperatura desejada, tocando no botão “-” ou “+”



- Se não escolher uma temperatura no espaço de tempo de 1 minuto, a placa desligar-se-á

automaticamente. Necessitará começar de novo desde o Ponto 1.

- Pode modificar a temperatura escolhida a qualquer momento, durante o tempo em que estiver a cozinhar. Pressionando um destes botões o valor da temperatura ajusta-se para cima ou para baixo consoante o seu desejo.



Se o símbolo  se acende intermitentemente com o ajuste de calor

Isso significa que:

- você não colocou uma panela na zona de cozimento correta ou,
- a bandeja que você está usando não é adequada para cozinhar por indução ou,

- a panela é muito pequena ou não está centrada corretamente na zona de cozimento.

Nenhum calor é produzido a menos que haja um recipiente apropriado na zona de cozimento.

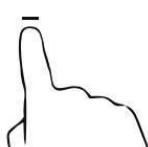
A tela desligará após um minuto se nenhum recipiente apropriado for colocado

Quando tiver terminado de cozinhar

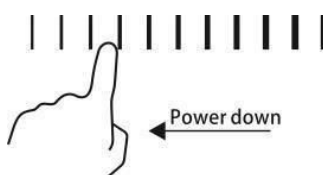
1. Desligue toda a placa tocando no botão Ligar/Desligar correspondente á zona pretendida



2. Desligue a zona de cozinhar pondo a temperatura a zero "-". Assegure-se que o ecrã mostra "0"



OR



3. Desligue toda a placa tocando no botão Ligar/Desligar



4. Cuidado com as superfícies quentes

"H" mostrará qual a zona de cozinhar que está quente ao toque, quente o suficiente para provocar uma queimadura. O símbolo desaparecerá quando a temperatura tiver baixado para um valor seguro. Também pode ser usado como uma função de poupança de energia, se quiser manter quente as panelas, use a placa de aquecimento se esta ainda estiver quente.



Usar a função Turbo

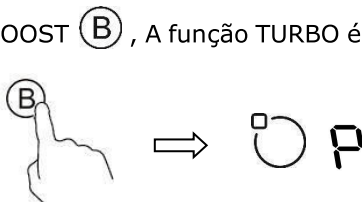
(CCIBR7233 / CCIBR7203 / CCIBR3020D)

Activar a Função Turbo

1. Selecionar a zona que vai funcionar com essa função activa.



2. Pressione a tecla BOOST (B), A função TURBO é ativada e o ecrã mostra "P".

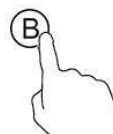


Cancelar a Função Turbo

1. Selecione a zona com a função activada.



2. Pressione a tecla BOOST (B) para cancelar a Função Turbo.



- A função turbo ou de aquecimento rápido só funcionará durante terceira zona apenas.
- A função turbo ou de aquecimento rápido só funcionará durante 5 minutos, depois desses 5 minutos volta automaticamente para o nível 9.

Bloquear os controlos

- Pode bloquear os botões de controlo da placa de indução para evitar que ela seja ligada de forma não intencional (por exemplo, por crianças que acidentalmente poderão ligar as zonas de calor).
- Quando os botões de controlo estão bloqueados, somente o botão ligar/Desligar está operacional.

Para bloquear os botões de controlo

Toque no botão de bloquear. O temporizador mostrará o símbolo "LO"

Para desbloquear os botões de controlo

1. Certifique-se que a placa de indução está ligada.
2. Toque e pressione o botão de bloqueio por algum tempo
3. Pode agora começar a usar a placa de indução



Quando a placa estiver no modo de bloqueio, nenhum dos outros comandos funcionará á excepção do Ligar/Desligar, mas para uma emergência, deve sempre desbloquear a placa e então fazer a operação desejada; ligar ou desligar por exemplo

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a trabalhar durante algum tempo ficará algum calor residual. Aparecerá a letra "H" para avisá-lo que se deve manter afastado da fonte de calor até a temperatura residual baixar para valores que não provoquem danos.

Desligar automático

O desligar automático é uma função de protecção da sua placa de indução. Desliga-se automaticamente se esquecer algo a cozinhar. O tempo até activar o desligar automático em relação aos diferentes níveis de calor escolhidos por si, estão indicados na tabela abaixo.

Nível de calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Falha no funcionamento do cronómetro(horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uma pessoa com um pacemaker para o coração não deve usar este dispositivo sem conselho médico

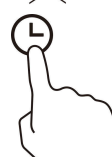
Utilizar o programador de tempo

Pode usar o programador de tempo de duas maneiras diferentes:

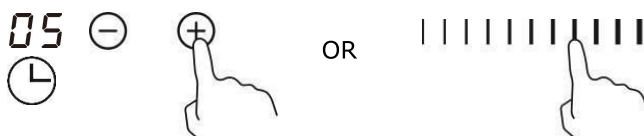
- Pode usá-lo como um cronómetro. Nesse caso o programador não desligará nenhuma zona de cozinhar enquanto o tempo programado estiver a funcionar.
- Pode usá-lo como um temporizador de corte para ligar uma ou mais zonas de cozinhar que estavam desligadas por o tempo ter atingido o limite.

Usar o temporizador como um contador de minutos

1. Assegure-se que a placa está desligada e que não está programada e
2. activada em nenhuma zona e que o indicador "-" não está a piscar.
Note: Pode programar o contador de minutos antes ou depois de o tempo programado estar no fim.
2. Toque no botão "00" do temporizador. O indicador
Começará a piscar e aparecerá no ecrã "0" do Temporizador.



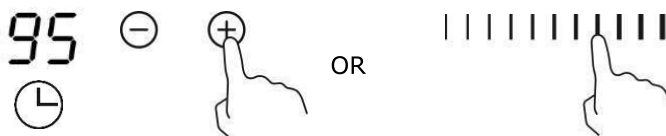
3. Programe o tempo com um toque no botão da chave de componentes "+" (e.g. 5)



4. Quando o tempo for programado, ele começará em contagem decrescente imediatamente. O ecrã mostrará o tempo que falta e a luz piscará por 0 segundos.



5. Programe o tempo tocando no botão "+" dos componentes chave (e.g.9), agora o tempo programado é de 95 minutos.



6. Quando o tempo programado terminar, a zona correspondente desligar-se-á automaticamente.

Quando o tempo está programado começa imediatamente a contagem decrescente. O ecrã mostrará o tempo em falta para terminar.

7. O temporizador fará um ruído por 30 segundos e o ecrã mostrará "--" quando o tempo programado termin.



Usar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozinhar

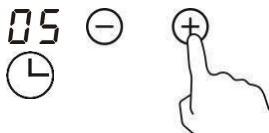
1. Toque no botão de controlo da zona que seleccionou para aquecer para programar o tempo que desejar.



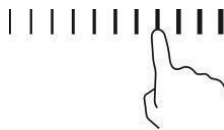
2. Toque no botão de controlo do temporizador, aparecerá "00" no ecrã e o "0" piscará.



3. Programe o tempo tocando nos botões "+" ou "-" (e.g. 5)



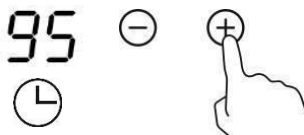
OR



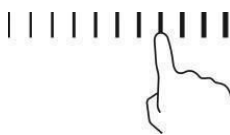
4. Toque novamente o botão de programação do tempo, o "0" irá piscar.



5. Programe o tempo desejado tocando "+" ou "-" (e.g.9), agora o tempo programado é de 95 minutos.



OR



6. Quando o tempo está programado, a contagem decrescente do mesmo começa imediatamente. O ecrã mostra o tempo em falta para terminar a operação.



NOTE: O ponto vermelho junto do canto do indicador de potência de cozedura iluminar-se-á, indicando que essa zona está selecionada.

7. Quando o tempo de programado para cozinhar acaba, a zona correspondente desliga-se automaticamente.



Quando outras zonas de cozinhar foram ligadas antes da programação de outra zona irão manter-se a funcionar mesmo que termine o tempo programado na outra.

Se programar o tempo em mais do que uma zona:

1. Quando você programar o tempo de cozinhar para várias zonas ao mesmo tempo, os pontos vermelhos junto aos botões das zonas correspondentes ficarão acessos indicando as zonas programadas e a funcionar. O ecrã do tempo programado mostra o tempo mínimo de programação, o ponto vermelho dessa zona (que será a primeira a terminar) piscará.

15 3.  (Definido em 15 minutos)

 6.  (Definido em 45 minutos)

2. Quando a contagem do tempo programado termina, a zona correspondente desliga-se. O ecrã mostrará então o tempo mínimo que é o correspondente á próxima zona a terminar, o ponto vermelho dessa zona piscará e assim sucessivamente até ao fim das zonas programadas.

30  6. 

- Toque no botão de controlo da zona aquecida e o tempo programado em falta aparecerá no ecrã.

Cancelar a programação do tempo

1. Toque no botão da zona de aquecimento selecionada que você deseja cancelar a programação



2. Ao tocar o botão da programação do tempo, o botão indicador do mesmo irá piscar



3. Se tocar o botão “-” para fazer a programação do tempo para “00”, a programação fica cancelada

Orientações para cozinhar



Tenha cuidado quando estiver a fritar alimentos pois o azeite ou outras gorduras aquecem rapidamente. As temperaturas extremamente elevadas o azeite, óleo ou outras gorduras ardem com muita facilidade espontaneamente o que as transforma num perigo pelo risco de incêndio que pode causar se não estiver atento enquanto cozinha ou aquece estes produtos.

Dicas para cozinhar

- Quando os alimentos começarem a ferver baixe a temperatura.
- A utilização de uma tampa na panela reduzirá o tempo de cozedura.
- Reduza a quantidade de líquidos ou gordura, para assim reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma temperatura elevada e reduza a mesma quando os alimentos estiverem quentes e/ou a ferver.

Cozer lentamente, cozinhar arroz.

- O ponto de cozedura em lume brando ocorre antes do início da fervura, por volta dos 85°C, quando as bolhas começam a aparecer na superfície do líquido de cozedura. É o segredo para sopas mais saborosas e guisados mais tenros. O sabor dos alimentos não é tão bom se forem cozinhadas a altas temperaturas. É a temperatura ideal para fazer molhos à base de ovos.
- Alguns alimentos como o arroz, requerem uma temperatura mais elevada, para se assegurar que a cozedura desses alimentos é a adequada e no tempo recomendado.

Grelhar carne

Para cozinhar um bife e deixá-lo suculento por dentro:

1. Ponha o bife à temperatura ambiente cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça bem uma frigideira ou placa própria para grelhados.
3. Pincele os dois lados do bife com azeite ou outra gordura. Ponha uma pequena quantidade de gordura também na frigideira quente e depois ponha o bife na mesma.
4. Vire o bife uma só vez. O tempo exacto para o cozinhar depende da grossura do mesmo e da forma como o deseja, mais passado ou menos passado, o tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o bife com um garfo para saber se está pronto. Quanto mais firme sentir a carne, mais passado estará o bife.
5. Ponha o bife em repouso num prato aquecido por alguns minutos, para que a carne fique mais tenra e saborosa.

Para saltear ou fritar rapidamente

1. Escolha um tacho ou wok ou uma frigideira larga compatível com a placa de indução.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios prontos. Saltear será rápido; se cozinhar grandes quantidades faça-o dividido por várias vezes, em porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça o tacho por uns momentos e ponha-lhe 2 colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhe qualquer carne primeiro, retire-a e mantenha-a quente.
5. Cozinhe a carne primeiro, retire-a e mantenha-a quente.
6. Salteie os vegetais lentamente, quando estiverem quentes mas ainda rijos regule a temperatura para uma posição menos quente, para se assegurar que ficam bem cozinhados, misture e de seguida junte a carne e o molho. Volte a misturar.
7. Sirva imediatamente.

Configurações da temperatura

Temperatura	Indicado para:
1 - 2	• Aquecimento lento de pequenas porções • Derreter chocolate, manteiga ou alimentos que se queimem ou cozinham rapidamente cozinhar em lume brando aquecer lentamente
3 - 4	• Aquecer de novo os alimentos • Cozedura em lume brando mais rápida • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Refogar • Cozinhar massas
9	• Saltear/fritar • Grelhar • Ferver sopa • Ferver água

Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante
Todos os dias o vidro se suja (dedadas, restos de comida, ou espirros não açucarados no vidro da placa)	1. Desligue a placa da corrente eléctrica. 2. Aplique um produto de limpeza para placas enquanto esta estiver morna 3. Esfregue e seque com papel, ou pano. 4. Volte a ligar a placa á corrente.	• Quando a placa está desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona onde cozinhou pode ainda estar quente. Tenha muito cuidado. • Utenslios de cozinhar demasiado pesados, alguns esfregões de nylon e asperos/e agente de limpezaabrasivos podem fazer riscos no vidro. Leia sempre o rótulo para ter a certeza que a sua limpeza ou o esfregaço que faz são adequados. • Nunca deixe residuos da limpeza na superfície da placa: o vidro pode manchado.
Os alimentos a cozinhar sujam a placa quando fervem, derretem ou espirram como o açúcar quente por exemplo	Remova isso imediatamente com uma fatia de peixe, faca de paleta ou raspador de lâmina de barbear adequados para a o vidro de cerâmica, mas tenha cuidado com assuperfícies quentes: 1. Desligue a placa da corrente eletrica na ficha da parede. 2. Segure a lâmina ou utensilio num angulo de 30º e raspe os restos de comida de uma. 3. Zona fria da placa. 4. Limpe os restos de comida ou espirros com. Um pano de loiça ou uma toalha de papel. Siga os passos 2 até ao 4para “restos de de Comida diários” acima.	• Remova as manchas deixadas por Comida derretida ou açucarada ou Espirros o mais rápido possível. Se As deixar arrefecer no vidro, podem Ser difíceis de removerou causar Danos permanentes na superfície de vidro da placa. • Reduzir riscos: Quando a tampa de segurança está levantada, a lâmina em um raspador é afiada. Tenha muito cuidado e guarde-a sempre num local. Seguro e fora do alcance das crianças.

Espirros nos controlos de toque	1. Desligue a corrente eléctrica d placa. 2. Absorva o derrame 3. Seque a área dos controlos de toque com uma esponja limpa e seca ou um pano. 4. Limpe e seque a área completamente com uma toalha de papel with a paper towel. 5. Ligue novamente a placa á corrente eléctrica.	• A placa pode fazer um beep e desligar-se a ela própria e os controlos de toque podem não funcionar enquanto houver líquidos nele. Assegure-se que a placa limpa e seca toda a área dos controlos de toque antes de voltar a ligar a placa..
---------------------------------	---	---

DICAS E TRUQUES

Problema	Causa provável	O que fazer
A placa não se consegue ligar.	Não há corrente eléctrica.	Assegure-se que a placa está ligada á corrente eléctrica, e a tomada de corrente está a funcionar. Verifique também que a sua casa tem energia eléctrica. Se estiver tudo a funcionar e o problema persistir chame um técnico qualificado.
Os botões de controlo não respondem	Os botões de controlo estão bloqueados	Desbloqueie os botões. Vá ver como á secção “usar a placa de vitrocerâmica”
Os botões de controlo estão difíceis de funcionar	Pode haver restos de água da limpeza que podem ter ficado, ou está a usar incorrectamente a ponta do seu dedo para ligar o botão, este pode estar molhado ou húmido espere que seque e tente de novo.	Assegure-se que a área dos botões de controlo está seca e que usa a ponta do seu dedo para os ligar como exemplifica a figura atrás.
O vidro da superfície da placa está riscado	Arrastou as panelas na placa. Produtos de limpeza inadequados, abrasivos ou corrosivos foram usados.	Use panelas com um fundo liso e adequado para estas placas. Veja a secção “cuidados e limpeza”.
Algumas panelas fazem ruídos e estalam	Pode ser causado pelo fabrico da sua placa, diferentes metais reagem de forma distinta.	Isto é normal numa placa de indução e não significa defeito ou avaria.
A placa faz uma espécie de assobio quando está a funcionar numa temperatura elevada.	A causa será a parte tecnológica da sua placa.	É uma situação normal, e o ruído poderá desaparecer quando reduzir a temperatura seleccionada

Um ruído de ventilação vem da placa de indução.	Uma ventoinha a fazer frio faz parte da sua placa, para prevenir o sobreaquecimento das partes electrónicas, estas poderá continuar a trabalhar mesmo depois de a placa estar desligada, terminará quando o arrefecimento estiver feito.	Esta é uma operação normal e não necessita de nenhuma acção de controlo da mesma. Não desligue a placa da corrente eléctrica enquanto a ventoinha estiver a trabalhar.
As panelas não ficam quentes	A placa não detecta a panela porque esta não é adequada para placas de indução. A placa não detecta a panela porque a mesma é muito pequena ou não está centrada na zona de calor.	Use uma panela adequada á placa. Veja a secção respectiva, que explica quais as panelas ou tachos correctos para a placa. Centre a panela na zona de calor e certifique-se que o tamanho coincide com a zona de calor.
A placa de indução ou uma zona de cozinhar desligou-se por si só inexplicavelmente, um som ouvir-se-á e um código de erro aparece no ecrã (alternando com um ou dois dígitos no ecrã de programação do tempo)	Falha técnica.	Por favor tome nota dos números e letras do código de erro, desligue a placa da corrente eléctrica e contacte um técnico qualificado.

Falha no ecrã e inspeção

Se alguma coisa fora do normal acontecer, a placa de indução entre em modo de proteção, automaticamente e no ecrã aparecerão os respectivos códigos de erro:

Problema	Causa possível	O que fazer
E4/E5	Falha no sensor da temperatura	Por favor contacte o fornecedor
E7/E8	Falha no sensor da temperatura do IGBT	Por favor contacte o fornecedor
E2/E3	Fornecimento de corrente com voltagem anormal	Por favor inspecione se a ficha de fornecimento de energia está normal. Volte a ligar a energia depois do fornecimento normalizar.
E6/E9	Mau funcionamento das bocas de indução aquecimento deficiente. Radiações	Desligue e volte a ligar quando a placa arrefecer.

O quadro acima é o julgamento resultante da inspeção a falhas comuns. Por favor não desmonte a placa você mesmo para prevenir qualquer perigo e danos na placa.

Especificações técnicas

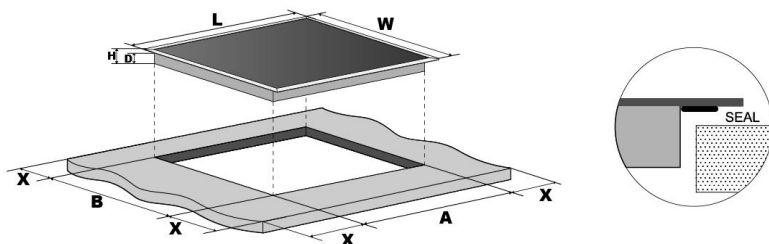
Placa de indução	CCIBR7233	CCIBR7203	CCIBR6004	CCIBR3020D
Zonas para cozinhar	3 Zonas	3 Zonas	4 Zonas	2 Zonas
Fornecimento de voltagem	220-240V~	220-240V~	220-240V~	220-240V~
Potência Eléctrica instalada	7200W	6200W	6000W	3600W
Tamanho do aparelho D×W×H(mm)	590×520×58	590×520×58	590×520×58	290×520×58
Dimensões se encaixe A×B (mm)	560×490	560×490	560×490	270×490

O peso e as dimensões do aparelho são aproximados. Como nos esforçamos por melhorar os nossos produtos, poderemos alterar as especificações e desenho das mesmas sem prévia notificação.

Instalação

Seleção do equipamento para a instalação

Faça o corte na superfície onde vai instalar a placa de acordo com as medidas fornecidas. Deve deixar em volta do espaço que preparou 5 cm de espaço livre. Assegure-se que a espessura da superfície tem pelo menos 30mm. Por favor escolha uma superfície para instalar a placa que seja resistente ao calor, para evitar deformações causadas pelo excesso de calor emitido pelas radiações; como exemplificamos nas imagens abaixo:

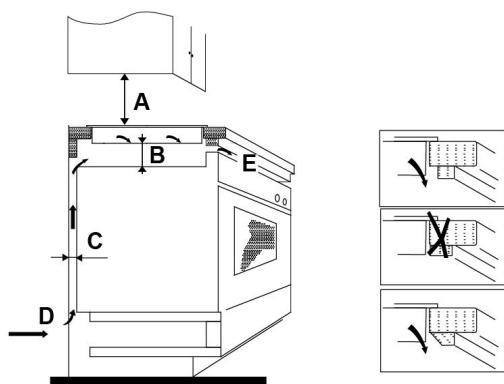


Moelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCIBR7233	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCIBR7203	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCIBR6004	590	520	58	54	560	490	50 mini
CCIBR3020D	290	520	58	54	270	490	50 mini

Assegure-se que em qualquer circunstância a placa de indução está bem ventilada tanto exterior como interiormente, que a circulação do ar não está obstruída. Certifique-se que a placa está em boas condições de funcionamento, como se mostra na figura abaixo.



Nota: A distância de segurança entre a placa e a parte de baixo, ou seja, o sítio onde vai ser encastrada deve ser de 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saida de ar 5mm

Antes de instalar a placa e os respectivos suportes certifique-se de que

- Ajuste os suportes consoante a área de trabalho em que vai instalar a placa
- A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico e qualificado. Nunca faça a instalação você mesmo
- A placa não deve ser instalada directamente acima de uma máquina de lavar, congelador, frigorífico, secador de roupa, pois a humidade produzida pelos mesmos pode danificar os componentes electrónicos da placa
- A placa deve ser instalada num local onde as radiações emitidas não danifiquem outros aparelhos e a sua rentabilidade seja a melhor
- A parede e a zona abaixo da placa devem ser de materiais resistentes ao calor. Para evitar qualquer dano os materiais usados na finalização da instalação devem ser resistentes ao calor
- Um mecanismo de limpeza a vapor não deve ser utilizado
- Deve instalar um interruptor isolado do resto da corrente eléctrica para poder ligar ou desligar a corrente da placa, instalado de forma permanente e de acordo com os regulamentos das instalações eléctricas do seu local de residência. O interruptor deve ser de um tipo permitido por lei e ter um intervalo de 3 mm para circulação do ar, entre os polos eléctricos (ou se as regras locais o permitirem, uma variação nos requisitos uma fase eléctrica condutora separada).

Quando tiver a placa instalada, assegure-se de que

- O cabo eléctrico não passa por nenhuma porta, gavetas, armários
- Que o ar flui normalmente para fora do encaixe da placa para a sua base.
Se a placa estiver instalada por cima de uma gaveta ou armário uma protecção térmica será instalada abaixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento estará de fácil acesso para o utilizador

Antes de instalar a placa e os respectivos suportes certifique-se de que

A superfície de trabalho está nivelada e nenhum elemento da estrutura interfere com os requisitos do espaço. Veja a figura.

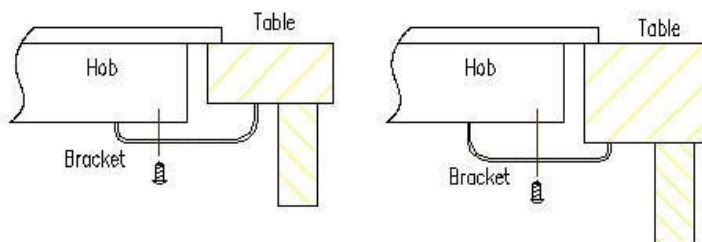
Localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada numa superfície estável (use a embalagem da placa). Não use força nos controlos salientes da placa

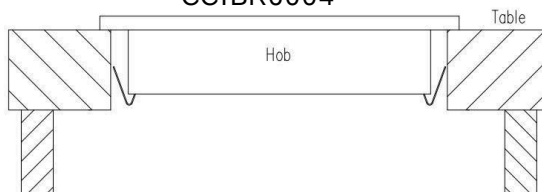
Fixe a placa na superfície de trabalho com os quatro parafusos nos lugares próprios na placa.

Ajuste a posição dos vários elementos para se adaptarem à espessura da superfície de trabalho diferente.

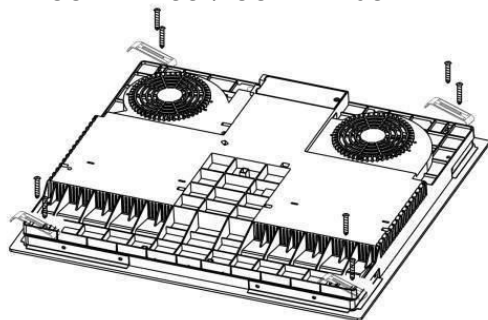
CCIBR7233 / CCIBR7203 / CCIBR3020D



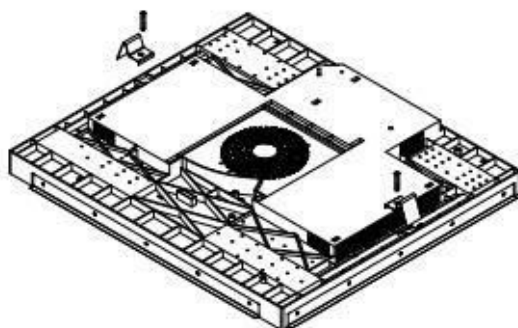
CCIBR6004



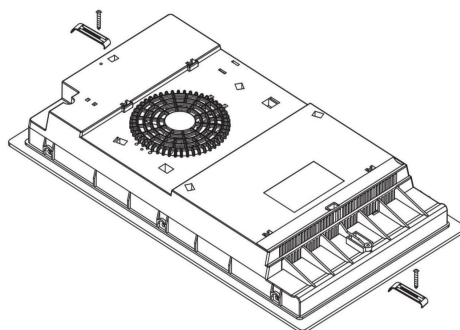
CCIBR7233 / CCIBR7203



CCIBR6004



CCIBR3020D



Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal técnico e qualificado. Nunca faça a instalação você mesmo.
2. A placa não deve ser instalada directamente acima de uma máquina de lavar, congelador, frigorífico, secador de roupa, pois a humidade produzida pelos mesmos pode danificar os componentes electrónicos da placa
3. A placa deve ser instalada num local onde as radiações emitidas não danifiquem outros aparelhos e a sua rentabilidade seja a melhor.
A parede e a zona abaixo da placa devem ser de materiais resistentes ao calor
4. Um mecanismo de limpeza a vapor não deve ser utilizado.

Deve instalar um interruptor isolado do resto da corrente eléctrica para poder ligar ou desligar a corrente da placa, instalado de forma permanente e de acordo com os regulamentos das instalações eléctricas do seu local de residência. O interruptor deve ser de um tipo permitido por lei e ter um intervalo de 3 mm para circulação do ar, entre os polos eléctricos (ou se as regras locais o permitirem, uma variação nos requisitos uma fase eléctrica condutora separada)

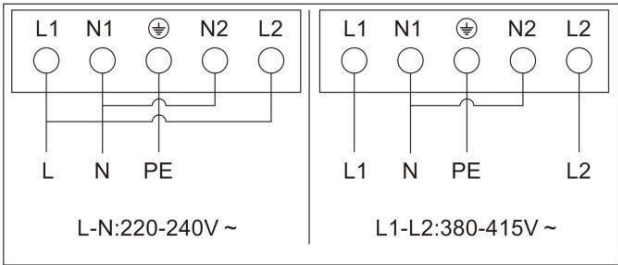
Ligar a placa á corrente eléctrica



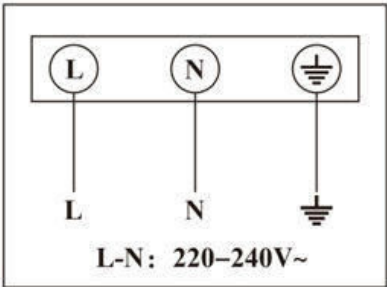
1. O cabo eléctrico não deve tocar em qualquer parte do aparelho que possa ficar quente e deve ficar posicionada para que a sua temperatura nunca exceda os 75°C em nenhum ponto.
2. Se o cabo estiver danificado e necessitar substituição, a mesma deve ser feita por um técnico, para evitar acidentes
3. Se o aparelho for ligado directamente a corrente principal através de um circuito unipolar, deve ter um espaçamento de 3 mm mínimo, entre os contactos.
4. O técnico instalador deve confirmar que a instalação ficou feita de acordo com as normas e regulamentos exigidos.
5. O cabo não deve ficar dobrado ou sob pressão.
6. O cabo eléctrico deve ser verificado regularmente e substituído sempre que necessário, mas sempre por um técnico qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante, ou um disjuntor monopolar. O método de conexão é mostrado abaixo.

CCIBR7233 / CCIBR7203



CCIBR6004 / CCIBR3020D





Não ponha este aparelho no lixo doméstico ou em qualquer aterro ou lixeira. Entregue-o a um serviço de recolha deste tipo de lixos

Este aparelho foi rotulado de acordo com as directivas comunitárias 2002/96/EC para lixo eléctrico e equipamentos electrónicos (WEEE).

Assegurando-se que este equipamento é correctamente descartado, estará a contribuir para a protecção ao ambiente e á contribuir também para uma melhor saúde pública.

O símbolo no produto indica que ele não pode ser tratado, como lixo doméstico. Deve ser encaminhado para um ponto de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Este equipamento requer uma recolha de lixo especial, para saber melhor como o fazer dirija-se á sua sede de concelho ou empresa d recolha do lixo da sua zona, ou na loja onde adquiriu o produto ou no fabricante ou representante da marca.

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