Corberó

MANUAL DE INSTRUCCIONES
Modelos: CCIG321 / CCVG321 / CCVG21D

Manual de Instruções
Modelo: CCIG321 / CCVG321 / CCVG21D

INSTRUCTION MANUAL
Models: CCIG321 / CCVG321 / CCVG21D

ES

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

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

1.2.2 Riesgo de cortes

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

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este electrodoméstico.
- No deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Proporcione este manual a la persona responsable de la instalación del electrodoméstico, ya que ello podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este electrodoméstico debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico sólo debe ser instalado y conectado a tierra por un técnico debidamente cualificado.
- Este electrodoméstico debe ser conectado a un circuito que incorpore un interruptor que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica principal.
- El hecho de no instalar este electrodoméstico correctamente podría invalidar cualquier garantía o derecho de reclamación.

• Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados.
• Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
• Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.

Atención: Si se agrieta la superficie, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, ya que las superficies de vitrocerámica o materiales similares aíslan la electricidad. Nunca deje objetos de metal (como utensilios de cocina) u ollas o sartenes vacías encima de la vitrocerámica, ya que podrían calentarse muy rápidamente. No utilice un limpiador a vapor.
No utilice un limpiador de vapor para limpiar la vitrocerámica.
Este aparato no ha sido pensado para ser utilizado con temporizador externo ni ningún sistema de control remoto aparte.
ATENCIÓN: Peligro de incendio: no almacene nada en las superficies de cocción.
El proceso de cocción debe ser supervisado. Los procesos de cocción de corta duración deben supervisarse de forma continua.
ATENCIÓN: Cocinar con aceite o grasa sin vigilancia puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua: primero apague el electrodoméstico y a continuación cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

No cocine con la vitrocerámica si su superficie está rota o resquebrajada. En ese caso, desenchúfela inmediatamente de la corriente eléctrica (mediante el enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
Desenchufe la cocina del enchufe de pared antes de limpiarla o realizar cualquier tarea de mantenimiento.
Si no se siguen estas indicaciones, podría producirse electrocución o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

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

1.3.3 Riesgo por superficies calientes

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

1.3.4 Riesgo de cortes

Tenga cuidado cuando retire la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

•Nunca deje la cocina vitrocerámica desatendida mientras esté siendo utilizada. Los vertidos durante la ebullición pueden provocar humo y vertidos grasientos que podrían inflamarse.

•Nunca utilice la cocina vitrocerámica como superficie de trabajo o de almacenamiento.

•Nunca deje objetos o utensilios encima de la vitrocerámica.

•Nunca coloque o deje objetos magnetizables (como tarjetas de crédito o tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (como ordenadores o reproductores mp3) cerca de la vitrocerámica, ya que podrían verse afectados por su campo magnético.

•Nunca utilice la cocina vitrocerámica para calentar la habitación.

•Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la cocina vitrocerámica tal como se describe en este manual (es decir, con los mandos táctiles). No confíe únicamente en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas de ellas.

No permita que los niños jueguen con la cocina o se sienten o se suban encima de ella.

•No almacene elementos que sean de interés para los niños en los armarios situados encima de la cocina. Si los niños se subieran a la cocina podrían sufrir accidentes graves.

No deje a los niños solos o desatendidos en el área en que se encuentre la cocina en uso.

•Los niños o las personas con alguna discapacidad que limite su capacidad para utilizar la cocina deberían estar acompañados por una persona responsable y competente para

que les enseñe a utilizarla. Esta persona debería asegurarse de que pueden utilizar la cocina sin peligro para ellos mismos ni para el entorno.

•No repare ni sustituya ningún componente de la cocina a no ser que lo recomiende específicamente el manual. Cualquier otra tarea de mantenimiento debe ser realizada por un técnico cualificado.

•No coloque ni deje caer objetos pesados encima de la vitrocerámica.

•Nunca se ponga de pie encima de la vitrocerámica.

•No utilice ollas o sartenes con la base irregular ni arrastre ollas o sartenes por encima de la superficie de la vitrocerámica, ya que podría rallarla.

•No utilice estropajos ni ningún producto de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de la vitrocerámica, ya que podrían rallarla.

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado únicamente en hogares.

ATENCIÓN: El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.

Tenga cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.

Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.

Enhorabuena por la compra de su nueva cocina. Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este manual de instrucciones y de instalación para comprender completamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

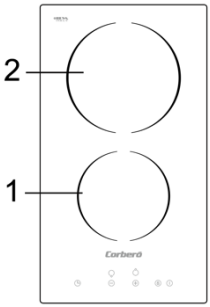
Para su instalación, lea la sección “Instalación”.

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

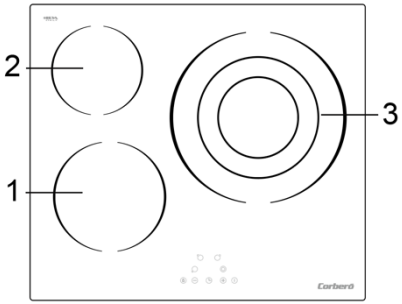
2. Información del producto

2.1 Vista superior

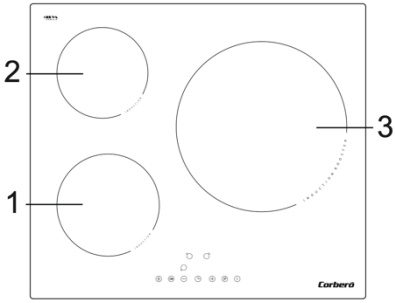
CCVG21D
1. Zona máx. 1.200 W
2. Zona máx. 1.700 W



CCVG321
1. Zona máx. 1.800 W
2. Zona máx. 1.200 W
3. Zona máx. 2.700 W

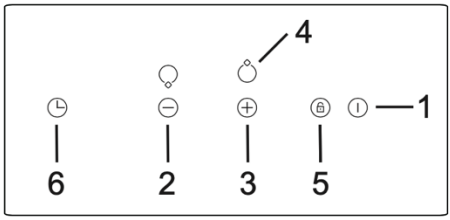


CCIG321
1. Zona máx. 1.800 W
2. Zona máx. 1.200 W
3. Zona máx. 3.000 W

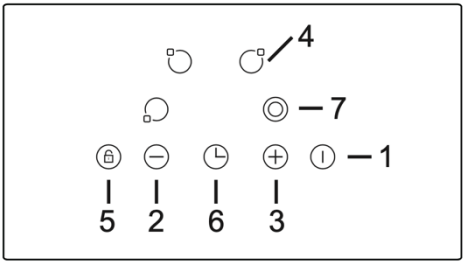


2.2 Panel de control

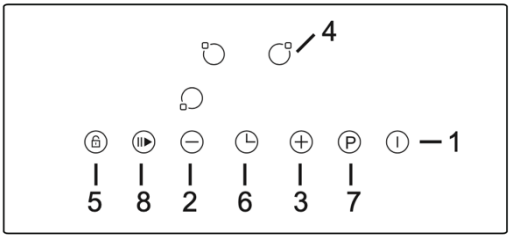
CCVG21D



CCVG321



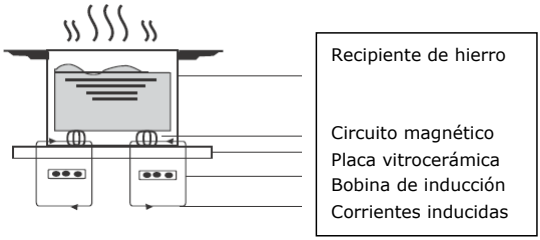
CCIG321



1. Encendido/Apagado
2. MENOS
3. MÁS
4. Selección de la zona
5. Bloqueo infantil
6. Temporizador
7. ZONA DUAL / POTENCIA MÁXIMA
8. Pausa

2.3 Introducción a la cocina por inducción

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



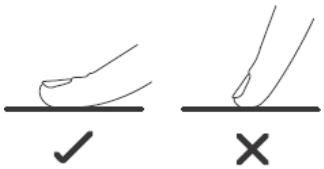
2.4 Antes de utilizar su nueva cocina

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

3. Funcionamiento de la cocina de inducción

3.1 Controles táctiles

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



3.2 Elección de los utensilios de cocina adecuados

⚠ • Utilice sólo ollas y sartenes con una base adecuada para la cocina por inducción.



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

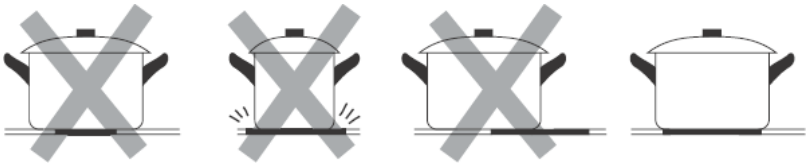
1. Ponga un poco de agua en el utensilio que desea comprobar.
2. Si el símbolo ⊔ no parpadea en el indicador y el agua se calienta, significa que el utensilio es adecuado.

- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.

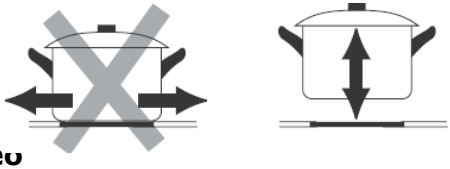
No utilice ollas ni sartenes con bordes irregulares o base curvada.



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

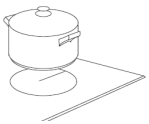


Para retirar la olla o sartén, levántela en vez de deslizarla, ya que podría rallar la vitrocerámica.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar la cocción

Pulse el mando ENCENDIDO/APAGADO (1) durante un segundo. Al encenderse, se oirá un pitido y todos los indicadores mostrarán " – " o " – – ", indicando que la cocina se ha encendido en modo de espera.	
Coloque una olla o sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que la base de la olla o sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Pulse el mando de selección de una zona de cocción; el indicador de al lado empezará a parpadear.	

Seleccione el nivel de potencia pulsando MENOS (2) o MÁS (3). • Si no escoge ninguna temperatura en un minuto, la cocina se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. • Puede modificar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.	

Si la pantalla parpadea alternándose con nivel de temperatura

significa que:

- Ha colocado la olla o sartén en la zona equivocada, o
- La olla o sartén no es adecuada para la cocción por inducción, o
- La olla o sartén es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.
  No se generará calor si no hay una olla o sartén adecuada en la zona de cocción.
  Si no se ha colocado una olla o sartén adecuada en la zona de cocción, el indicador se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.

3.3.2 Finalizar la cocción

Pulse el mando de selección de la zona que desee apagar.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta llegar a "0". Asegúrese de que el indicador muestre "0".	
Apague completamente la cocina pulsando el mando de encendido/apagado (ON/OFF).	
Tenga cuidado con las superficies calientes La letra "H" en el indicador significa que esa zona de cocción todavía está caliente; desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Para ahorrar energía, puede utilizar la zona que todavía esté caliente para calentar otras ollas o sartenes.	

3.3.3 Uso de la función "potencia máxima"

Activar la función "potencia máxima"	
Seleccione la zona en la que desea utilizar esta función, y luego pulse el mando BOOST (7); el indicador de zona mostrará "P" y se encenderá a máxima potencia.	
Cancelar la función "potencia máxima"	

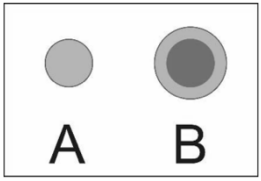
Seleccione la zona que está funcionando en modo BOOST, y luego pulse el mando MENOS (2) para cancelar esta función; a continuación seleccione el nivel de temperatura deseado.	

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

3.3.4 Control de zona de cocción ampliada

Si su cocina está equipada con una zona ampliable, se puede utilizar del siguiente modo:

- A: Zona central: solo se enciende la primera unidad de calentamiento
- B: Zona ampliada (centro + exterior): tanto el primer como el segundo circuito de calentamiento están encendidos



Al seleccionar una zona de cocción, solo se encenderá la zona central; para activar la zona exterior:

1. Seleccione una zona de cocción con la función de zona ampliable.
2. Pulse el mando de zona ampliable (7); la pantalla mostrará "="

Para cancelar la zona exterior, pulse el mando de zona ampliable (7) para apagar el segundo circuito de calentamiento, y luego seleccione el nivel de potencia deseado con los mandos de ajuste de potencia.

3.3.5 Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los mandos	
Pulse durante unos segundos el mando de bloqueo (5).	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Pulse el mando de bloqueo (5) durante 3 segundos.	

⚠ Cuando la cocina esté en modo bloqueo, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia, pero para realizar cualquier otra acción deberá desbloquearla primero.

3.3.6 Modo pausa (funcionalidad opcional)

- Puede poner la cocina en modo pausa en vez de apagarla.
- Cuando se activa el modo pausa, todos los mandos excepto el mando ENCINDIDO/APAGADO quedan desactivados.

Activar el modo pausa	
Pulse el mando de Pausa (8).	Todos los indicadores mostrarán «11».
Desactivar el modo pausa	
Vuelva a pulsar el mando de Pausa.	

⚠ Cuando la placa esté en modo pausa, todos los mandos estarán desactivados excepto el mando de encendido/apagado (ON/OFF) (1); siempre podrá apagar la cocina con el mando ON/OFF (1) en caso de emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

3.3.7 Temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

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

a) Uso del temporizador como alarma recordatoria

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

Asegúrese de que la cocina esté encendida. Nota: Puede utilizar el temporizador como alarma recordatoria incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.	
Pulse el mando del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3)	
Pulse el mando del temporizador nuevamente; empezará a parpadear el dígito de las decenas.	
Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. Cuando finalice el tiempo configurado, sonará un avisador acústico durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará «- -».	

b) Configuración del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Configurar una zona	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) que desee configurar.	
Pulse el mando del temporizador (6); se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y el «0» parpadeará.	
Configure la hora pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Pulse de nuevo el mando del temporizador; empezará a parpadear el dígito de las decenas. Configure las decenas de los minutos deseados pulsando los mandos MENOS (2) o MÁS (3).	
Una vez fijada la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: Se iluminará un punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia para mostrar que se ha seleccionado esa zona.	
Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. ⚠ Las zonas de cocción que se hayan encendido previamente continuarán funcionando.	

Configurar más de una zona:	
Los pasos para configurar más de una zona son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configure el temporizador para varias zonas de cocinado de forma simultánea, se encenderán los puntos decimales de esas zonas de cocción. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. El punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Una vez finalice la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, se mostrarán los nuevos minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente empezará a parpadear.	
Pulse el mando de selección de la zona de cocción; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.	

c) Cancelación del temporizador

Pulse el mando de selección de la zona de cocción (4) para la que desee cancelar el temporizador.	

Pulse el mando del temporizador (6); el indicador parpadeará.	
Pulse el mando MENOS (2) hasta situar el temporizador a «00»; entonces se cancela el temporizador.	

3.3.8 Tiempos de funcionamiento predeterminados

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

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

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

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

4. Indicaciones sobre la cocción

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

4.1 Consejos de cocción

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

4.2 Detención de pequeños recipientes (placa de inducción)

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

5. Niveles de temperatura

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

Nivel de temperatura	**Indicado para**

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

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo ?	¡Importante!
Suciedad diaria en la vitrocerámica (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o salpicaduras que no sean de productos dulces fundidos).	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Aplique un limpiador para vitrocerámicas mientras todavía esté ligeramente caliente (¡no quemando!). 3. Aclarar y a continuación secar con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	• Cuando la cocina esté apagada, el indicador no mostrará el símbolo de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción todavía podría estarlo! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de metal, algunos de nylon y los productos de limpieza fuertes o abrasivos pueden rallar el vidrio. Lea siempre sus etiquetas para ver si son adecuados. Nunca deje restos de limpiador en la vitrocerámica, ya que podría dejar manchas en el vidrio.
Vertidos durante ebullición, alimentos y productos dulces fundidos en la vitrocerámica	Retírelos inmediatamente con una espátula o un rascador adecuados para vitrocerámica, pero teniendo cuidado con la superficie caliente: 1. Apague y desenchufe la cocina. 2. Coloque la espátula o rascador en un ángulo de 30° y retire el vertido hacia una zona fría de la superficie de la vitrocerámica. 3. Recójalo con un trapo limpio o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 del caso anterior ("Suciedad diaria en la vitrocerámica").	• Limpie las manchas de alimentos y azúcares fundidos tan pronto como pueda. Si se dejan enfriar en la vitrocerámica, después pueden ser muy difíciles de limpiar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de la vitrocerámica. • Riesgo de cortes: tenga cuidado cuando se retira la protección de un rascador, ya que su cuchilla es altamente cortante. Utilícelo con extrema prudencia y posteriormente guárdelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Manchas y salpicaduras en los mandos táctiles	1. Apague la cocina con el mando de apagado (OFF). 2. Recoja el vertido con un paño o papel de cocina. 3. Limpie el área de los mandos táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la cocina con el mando de encendido (ON).	Puede que la cocina emita un pitido, se apague sola y que los mandos táctiles no funcionen mientras estén mojados con líquido. Asegúrese de secar bien el área de los mandos táctiles antes de volver a encender la cocina.

7. Consejos y sugerencias

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

Las ollas o sartenes no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.	La cocina de inducción no puede detectarlas porque no son adecuadas para inducción. La cocina de inducción no puede detectarlas porque son demasiado pequeñas para la zona de cocción o no están correctamente centradas.	Utilice ollas o sartenes adecuadas para inducción. Consulte el apartado "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la olla o sartén y asegúrese de que su base encaje con el área de cocción.
La cocina de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido intermitente y aparece un código de error (normalmente alternándose con uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).	Fallo técnico.	Anote el código de error (números y letras), desenchufe la cocina y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Indicaciones de error y comprobaciones

Si se produce cualquier anomalía, la placa entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	**Posibles causas**	**Qué hacer**
E0 y aviso sonoro repetido.	Protección contra sobrecalentamiento: la placa de cocción está sobrecalentada.	Deje de cocinar hasta que la temperatura interna vuelva a ser normal. Por favor, póngase en contacto con el servicio postventa para revisar la cocina por si hay algún fallo en la placa de circuito impreso.
E1	Fallo de circuito abierto del termopar	Póngase en contacto con el servicio postventa.

Código de error de la placa vitrocerámica

Problema	**Posibles causas**	**Qué hacer**
E1	Se ha perdido la señal (fallo en la placa de circuito impreso).	Póngase en contacto con el servicio postventa.
E2/E3	Voltaje de entrada anormalmente alto o bajo	Deje de cocinar y espere hasta que el voltaje de entrada vuelva a la normalidad. Si no se resuelve, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
E4/E5/E6	Fallo del termistor.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E7	Temperatura anormalmente alta (quemado en seco)	Corte la corriente, espere 30 minutos y vuelva a encenderla. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el servicio técnico.
E8/E9	Fallo del sensor de IGBT	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico para repararlo.
E0	Sobrecalentamiento del IGBT	Compruebe si el ventilador sigue funcionando. Si no es así, póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
EE	Fallo en el circuito impreso de la pantalla.	Póngase en contacto con el centro de servicio técnico.

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

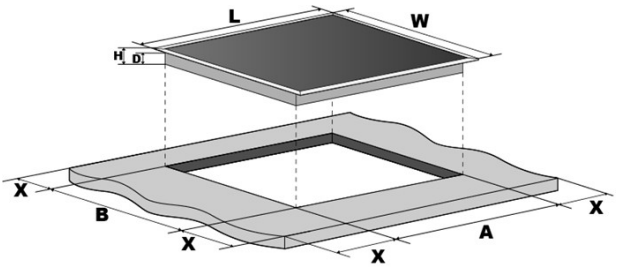
¡ATENCIÓN! Para evitar peligros, no desmonte el aparato usted mismo.

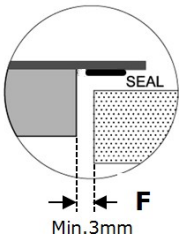
9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

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

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

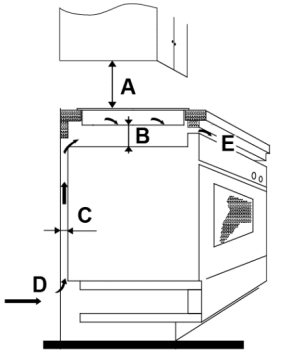


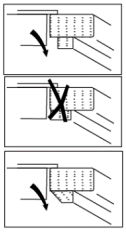


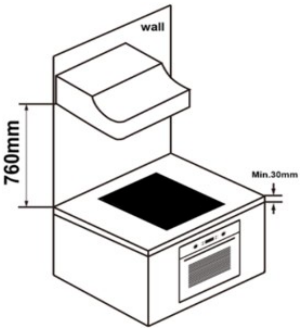
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCVG21D	290	520	50	46	270	490	Mín. 50
CCVG321	590	520	50	46	560	490	Mín. 50
CCIG321	590	520	62	58	560	490	Mín. 50

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

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



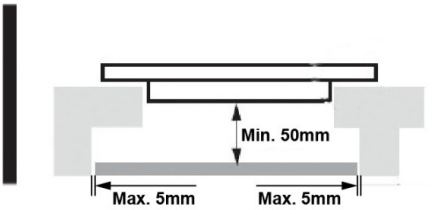




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ATENCIÓN: Garantizar una buena ventilación

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



- Existen unos orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE ASEGURARSE de que dichos orificios no queden bloqueados por la superficie de trabajo una vez instalada la cocina en su lugar.
- Tenga en cuenta que el adhesivo que une el material de plástico o de madera de los muebles deberá poder resistir unas temperaturas no inferiores a 150°C para evitar que se despegue.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deberán poder soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

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

9.3 Después de la instalación de la cocina, asegúrese de que:

- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de armarios o de cajones.
- Exista un flujo de aire fresco suficiente hacia la base de la vitrocerámica para su ventilación.

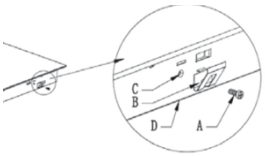
- Si la cocina está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la cocina.
- El interruptor de desconexión sea de fácil acceso para el usuario.

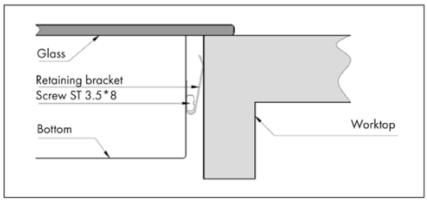
9.4 Antes de instalar los soportes de fijación:

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

9.5 Ajuste de la posición de los soportes de fijación:

Después de su instalación, fije la cocina en la superficie de instalación atornillando los 2 soportes de fijación a la base de la cocina (véase el esquema). Ajuste la posición de los soportes para que se adecuen al grosor de la superficie en la que se ha instalado.





9.6 Precaución

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

9.7 Conexión de la cocina a la alimentación eléctrica:

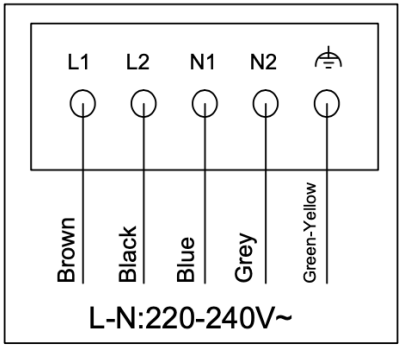
Esta cocina debe ser conectada a la alimentación eléctrica únicamente por un instalador cualificado. Antes de conectar la cocina a la alimentación eléctrica, compruebe que:

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

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

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

Consulte con un electricista para determinar si su sistema de cableado doméstico es adecuado o si es necesario realizar ninguna modificación. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



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

Especificaciones técnicas

Cocina de inducción	CCVG21D
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	2.900 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Izquierda: 19.0 Derecha: 15.5
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	Izquierda: 185,84 Wh/kg Derecha: 194,91 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	190,37 Wh/kg

Cocina de inducción	CCVG321
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 15,5 Inferior izquierda: 19,0 Superior derecha: 30,0

Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	Superior izquierda: 195,29 Wh/kg Inferior izquierda: 183,85 Wh/kg Superior derecha: 180,86 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	186,66 Wh/kg

Cocina de inducción	CCIG321
Zonas de cocción	3 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V ~ 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	6.000 W
Para zonas de cocción circulares: diámetros de las superficies útiles por zona de cocción, redondeado a los 5 mm más próximos	Superior izquierda: 16,0 Inferior izquierda: 18,0 Superior derecha: 30,0
Consumo de energía por zona o superficie de cocción calculado por kg (cocina eléctrica CE)	Superior izquierda: 190,2 Wh/kg Inferior izquierda: 185,2 Wh/kg Superior derecha: 191,6 Wh/kg
Consumo energético de la placa de cocción, calculado por kg (placa eléctrica CE)	190,9 Wh/kg

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



ELIMINACIÓN: No deposite este producto en un contenedor de residuos genéricos. Este producto debe recogerse de forma separada para un tratamiento especial.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la directiva europea 2012/19/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. Asegúrese de desechar correctamente este aparato; ayudará a prevenir cualquier posible daño en el medio ambiente y en la salud humana, que sí podrían producirse si se eliminase de forma incorrecta.

Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación por parte de un servicio especializado. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.

1. Introdução

PT

1.1 Avisos de segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor, leia atentamente este manual antes de começar a utilizar a placa de cozedura.

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque elétrico

Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de cozedura. É essencial e obrigatória que haja uma ligação a um bom sistema de ligação à terra.. As modificações à cablagem doméstica só devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

- A estrutura inferior da placa é afiada.
- Se não for tratada com cuidado, poderá causar ferimentos ou cortes.

1.2.3 Instruções de segurança importantes

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deve ser colocado nenhum material ou produto inflamável sobre este aparelho em qualquer altura.
- Disponibilize esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode facilitar a instalação.
- Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.
- A instalação do aparelho só deve ser efetuada por pessoas qualificadas.
- Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede elétrica.
- A não instalação correta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos

8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

AVISO: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que protegem as peças em tensão.
Não deve haver objetos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando o aparelho está ligado, pois podem aquecer.
Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar a placa de cozedura.

O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
AVISO: Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objetos sobre as superfícies de cozedura.
O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura curto deve ser controlado sem interrupção.

ATENÇÃO: Cozinhar sem supervisão numa placa de cozinha oleada ou untada pode ser perigoso e pode resultar num incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água: desligue o aparelho e depois cubra a chama com a tampa ou com um cobertor contra incêndio.

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque elétrico

Nunca cozinhe em cima de uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligue o aparelho da fonte de alimentação principal e contacte o técnico de serviço.
Desligue a placa antes de limpar ou efetuar qualquer manutenção.
O não seguimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética. No entanto, as pessoas com estimuladores cardíacos ou implantes elétricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.
Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.
objetoManter as crianças afastadas.
Verificar se as pegas das panelas não tocam noutras zonas de cozedura que estejam ligadas à tomada. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Perigo de corte

A aresta afiada das lâminas e utensílios de limpeza de bancada expostos quando a tampa de segurança é retirada pode causar ferimentos; guarde-os sempre em segurança e mantenha-os fora do alcance das crianças.
A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.

1.3.5 Instruções de segurança importantes

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização. A ebulição provoca fumo e salpicos gordurosos que podem incendiar.
- Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar quaisquer objetos ou utensílios na unidade. Não deixar objetos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento eletrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.
- Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual (isto é, utilizando os controlos tácteis). Ao retirar as panelas depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de deteção da panela da placa.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé, ou subam em cima dele.
- Não colocar objetos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir para a placa e isto poderia causar lesões graves.
- Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.
- As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização.

Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.

- Não reparar ou substituir qualquer peça do aparelho por si próprio, exceto se especificamente recomendado no manual. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.
- Não colocar ou deixar cair objetos pesados sobre a placa. Não trepar para cima da placa.
- Não utilizar recipientes com arestas vivas ou arrastá-los

sobre a superfície do vidro, pois isto pode quebrar o vidro.
- Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa. Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos

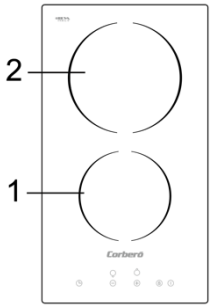
AVISO: O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.
Evitar tocar nos elementos quentes.
As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas de forma contínua.

PARABÉNS pela compra da sua nova placa.
Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções/ manual de instalação para compreender como instalá-lo corretamente bem como colocá-lo em funcionamento. Para diretrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão e guarde estas instruções/ manual de instalação para referência futura.

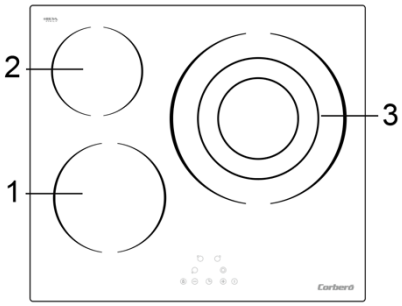
2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior

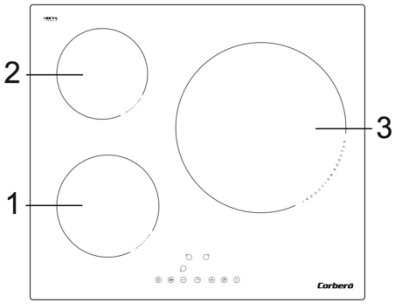
CCVG21D
1. max. 1200W zone
2. max. 1700W zone



CCVG321
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 2700W zone

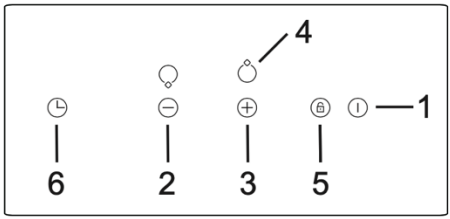


CCIG321
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 3000W zone

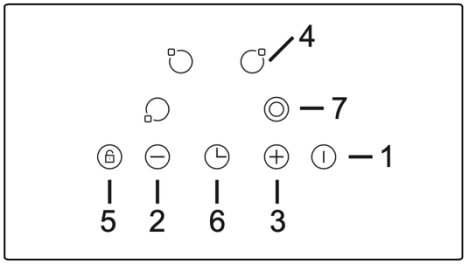


2.2 Painel de controlo

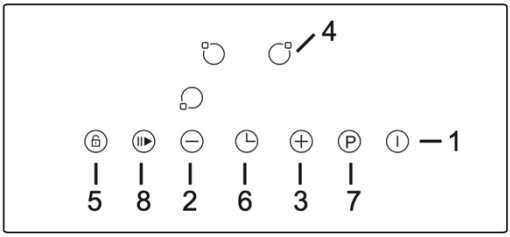
CCVG21D



CCVG321



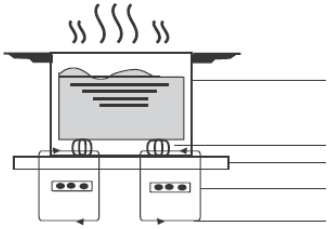
CCIG321



1. ON/OFF
2. MENOS
3. MAIS
4. Seleção de zona
5. Bloqueio para crianças
6. Temporizador
7. ZONA DUPLA / AMPLIFICADOR
8. Pausa

2.3 Teoria de funcionamento

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, eficiente e económica. Funciona através de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de o fazer indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro é aquecido apenas porque a panela eventualmente o aquece.



panela de ferro

circuito magnético placa de vidro cerâmico bobina de indução correntes de indução

2.4 Antes de utilizar a sua nova placa

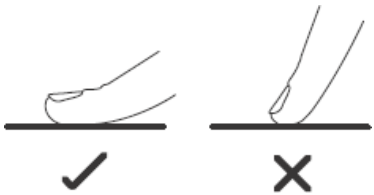
- Leia este manual, prestando muita atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remover qualquer película protetora na sua placa.

3. Funcionamento do produto

3.1 Controlos tácteis

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão. Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado. Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos, e que nenhum objeto (como um utensílio ou um pano) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

⚠ Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um íman. Mova um íman em direção ao fundo da panela - se atrair o íman, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
- Coloque água a aquecer no utensílio que deseja verificar.
- 2.Se U̲ não aparecer no ecrã e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

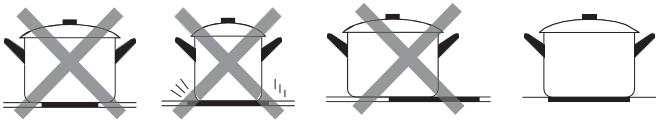


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

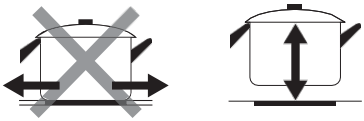
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que a base da panela está nivelada, deitada sobre o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilizar panelas de diâmetro tão grande como a zona de cozedura selecionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a panela funcionará com a máxima eficiência; por outro lado, com uma panela mais pequena, a eficiência pode ser menor. A placa não deteta panelas com uma base inferior a 140mm. Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.

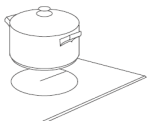


Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa

3.3.1 Comece a cozinhar

Toque no controlo ON/OFF (1) durante um segundo. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- -", indicando que a placa entrou em modo de espera.	
Coloque um panela adequada na zona de cozedura que deseja utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
Quando tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.	

Selecione o nível de potência tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3). Se não escolher uma configuração de cozedura no prazo de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo. Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.	

Se o visor piscar ≥ U ≤ alternando com a configuração de calor (para placa de indução)

Significa que:

- a panela não foi colocada na zona de cozedura correta ou,
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução, ou,
- a panela é demasiado pequena ou não está devidamente centrada na zona de cozedura. Não haverá aquecimento, a menos que haja uma panela adequada na zona de cozedura. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocada uma panela adequada.

3.3.2 Fim da cozedura

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.	
Desligar a zona de cozedura tocando no MENOS (2) para "0". Certifique-se de que o visor mostra "0".	
Desligar a placa tocando no controlo ON/OFF.	
Cuidado com as superfícies quentes. H mostrará qual a zona de cozedura que está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como função de poupança de energia. Se quiser aquecer mais recipientes, utilize a placa de aquecimento que ainda está quente.	

3.3.3 Utilização da função Boost (para placa de indução)

Ativar a função Boost	
Selecione a zona com Booster, depois tocando na tecla BOOST (7), o indicador de zona mostra "P" e a potência atinge o máximo.	

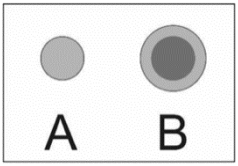
Cancelamento da função Boost	
Selecione a zona em modo Booster, tocando na tecla MENOS (2) para cancelar a função Boost, e selecione o nível que deseja definir.	

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

3.3.4 Controlo de zona alargada

Se a sua placa estiver equipada com uma zona extensível, pode ser utilizada nos seguintes modos:

- A: Zona central - apenas a primeira unidade de aquecimento é ligada
- B: Zona alargada (Centro + Exterior) - Tanto o primeiro como o segundo circuitos de aquecimento estão ligados.



Ao selecionar a zona de cozedura, apenas a zona central será ligada, para ativar a zona exterior:

1. Selecione uma zona de cozedura com a função de zona extensível.
2. Toque na tecla da zona extensível (7), o indicador mostrará " = "

Para cancelar a zona exterior, pressione a tecla de zona extensível (7) para desligar o segundo circuito de aquecimento, depois selecione o nível de potência desejado, tocando nas teclas de ajuste de potência.

3.3.5 Bloqueio dos controlos

Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).

Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos excepto o controlo ON/ OFF são desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio(5) durante uns momentos	O indicador do temporizador exibirá " Lo".
Para desbloquear os controlos	
Toque e mantenha premido o controlo de bloqueio (5) durante 3 segundos.	

⚠ Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desativados exceto o controlo ON/OFF. ⏻ Pode sempre desligar a placa com o controlo ON/OFF ⏻ em caso de emergência. A placa será desligada após 10min se não sair do modo de pausa.

3.3.6 Modo de pausa

- Pode interromper o aquecimento em vez de desligar a placa.
- Ao entrar no modo Pausa, todos os controlos, exceto o controlo ON/OFF, são desativados.

Para entrar no modo de pausa	
Toque na tecla Pausa (8).	Todos os indicadores mostrarão " 11"
Para sair do modo de pausa	
Toque novamente na recla Pausa.	

⚠ Quando a placa está em modo de pausa, todos os comandos são desativados exceto o ON/OFF (1), pode sempre desligar a placa de indução com o ON/OFF (1) em caso de emergência. A placa será desligada após 10min se não sair do modo de pausa..

3.3.7 Temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

a) Pode utilizá-lo como alarme. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.

b) Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido. O tempo máximo é de 99 minutos.

a) Utilização do temporizador como alarme

Se não selecionar uma zona de cozedura

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não selecione uma zona de cozedura.	
Toque no controlo do temporizador (6), o indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no mostrador do temporizador.	
Defina o tempo tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3)	
Toque novamente na tecla temporizador, depois o número para representar dezenas de dígitos irá piscar.	
defina as dezenas de minutos desejadas tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).	

Quando o tempo for estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante. A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "- -" quando o tempo definido tiver terminado.

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Ajustar uma zona	
Toque na tecla da zona de aquecimento (4) para a qual se pretende definir o temporizador.	
Tocar no controlo do temporizador (6), oindicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no visor do temporizador.	
Definir o tempo tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).	
Toque novamente na tecla temporizador, depois o número para representar dezenas de dígitos irá piscar. Definir as dezenas de minutos desejadas tocando na tecla MENOS (2) ou MAIS (3).	
Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está selecionada.	
Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente. As outras zonas continuarão a funcionar se tiverem sido previamente ativadas.	

definir mais zonas:	
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Quando se define o tempo para várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão ligados. A visualização dos minutos mostra o temporizador min. O ponto da zona correspondente pisca.	
Quando a contagem decrescente expirar, a zona correspondente será desligada. Depois, mostrará o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.	

Tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente será mostrado no indicador do temporizador.

a) Cancelar o temporizador

Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento (4) que pretende cancelar o temporizador.	
Ao tocar no controlo do temporizador (6), o indicador pisca.	
Toque na tecla MENOS (2) para definir o temporizador para "00", o temporizador é cancelado.	

3.3.8 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança para a sua placa. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o fogão. Os tempos de funcionamento predefinidos para os diferentes níveis de potência são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operação por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando a panela é retirada, a placa pode parar imediatamente o aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.

⚠ As pessoas com estimuladores cardíacos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4. Guia de cozinha

⚠ Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a utilizar o nível máximo de potência: Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto pode apresentar um sério risco de incêndio.

4.1 Conselhos para cozinhar

Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.

A utilização de uma tampa reduzirá o tempo de cozedura e poupará energia, retendo o calor.

Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.

Começar a cozinhar a uma temperatura elevada e reduzir a configuração quando os alimentos são aquecidos.

4.2 Deteção de pequenos artigos (para placas de indução)

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objeto (como facas, garfos ou chaves) tiver sido deixado

na placa, a placa entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto, reduzindo o aquecimento da placa de indução.

5. Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas diretrizes. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente a placa para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

Configuração	Adequado para
1 - 2	• Pequenas quantidades de comida. • Derreter chocolate, manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente. • Cozinhar em fogo brando muito macio. • Aquecimento lento.
3 - 4	• Reaquecimento • Cozinhar em fogo baixo • Cozinhar arroz
5 - 6	• Panquecas
7 - 8	• Saltear • Cozinhar massa
9/P	• Refogar • Selar a carne • Ferver sopas • Ferver água

6. Cuidado e limpeza

O quê?	Como?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados no copo)	1. Desligar a corrente para a placa de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimento quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a energia	Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.

Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de cozedura em vidro, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente. 1. Desligar o aparelho da parede 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa.	Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.
Derrames no painel de controlo	1. Desligar a placa de cozedura 2. Absorver o derramamento 3. Limpar a área de controlo táctil com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar à alimentação	A placa de cozedura pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de cozedura.

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placanão se liga.	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".

Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reação normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.
A placa de indução faz um zumbido baixo quando é utilizada uma temperatura alta.	Causado pela tecnologia da placa de aquecimento.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O barulho do ventilador pode ser ouvido vindo da placa.	Foi ativado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a eletrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a energia à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
A panela não aquece e aparece U no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para a placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada correctamente no centro.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Colocar a panela no centro e certificar-se que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.
A placa de cozedura ou uma zona de cozedura desliga- se inesperadamente, um aviso sonoro e um código de erro é mostrado no visor. (Normalmente alterna-se com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

8. Falhas e diagnósticos exibidos

Se surgir uma anomalia, a placa entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Código de erro para placa de cerâmica

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E0 e aviso sonoro de aviso sonoro repetido.	Proteção contra sobreaquecimento: a placa está sobreaquecida.	Parar a cozedura até a temperatura interna voltar ao normal. Por favor, contacte o serviço pós-venda para verificar a placa em caso de falha do PCB.
E1	Falha de circuito aberto do termopar	Por favor contacte o serviço pós-venda.

Código de erro da placa de indução

Problemas	Possíveis causas	O que fazer
E1	Perda de sinal (falha do PCB)	Por favor, contacte o serviço pós-venda.
E2/E3	Tensão de entrada anormal alta/baixa	Parar a cozedura e esperar até a tensão de entrada voltar ao normal. Caso contrário, contactar o centro de assistência técnica.
E4/E5/E6	Falha do termistor.	Por favor contactar o centro de assistência técnica para reparação.

E7	Temperatura anormal elevada (queima a seco)	Cortar a energia, esperar 30min e ligar. Se ainda não funcionar, por favor contacte o serviço.
E8/E9	Falha do sensor IGBT	Por favor contacte o centro de assistência técnica para reparação.
E0	Sobreaquecimento do IGBT	Verificar se o ventilador ainda está a funcionar. Caso contrário, contactar o centro de assistência técnica para reparar.
EE	Mostrar falha do PCB.	Contacte, por favor, o centro de assistência técnica.

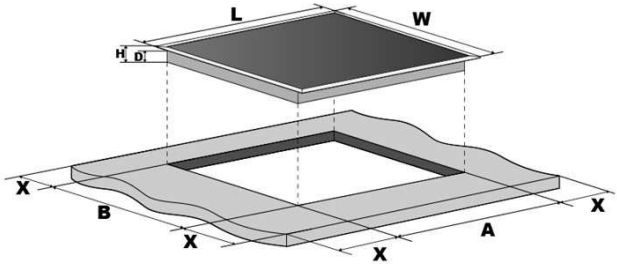
O acima exposto são o julgamento e inspeção de falhas comuns.
ATENÇÃO! Para evitar perigo, por favor, não desmonte a unidade por si mesmo!

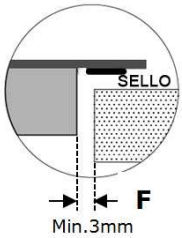
9. Instalação

9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, exceto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques elétricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:

Nota: A distância de segurança entre os lados da bancada e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

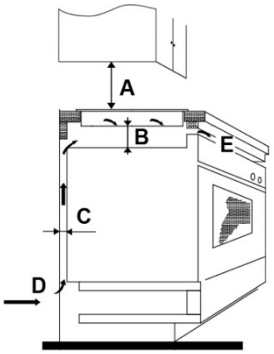


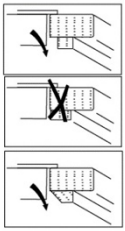


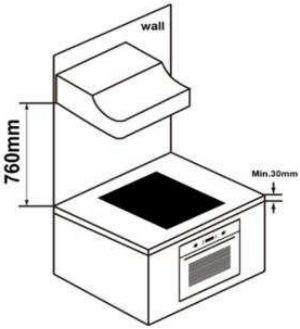
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CCVG21D	290	520	50	46	270	490	50 min.
CCVG321	590	520	50	46	560	490	50 min.
CCIG321	590	520	62	58	560	490	50 min.

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento, como mostra a imagem:

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



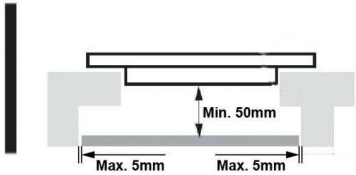




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque elétrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:



- Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.
- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descasquem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90ºC.

9.2 Verificações pré-instalação:

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não existem partes estruturais que interfiram com as dimensões requeridas.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.
- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações eléctricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os fios de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao cliente com o tapete já instalado.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre

a instalação.

- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam o tapete.

9.3 Verificações pós-instalação

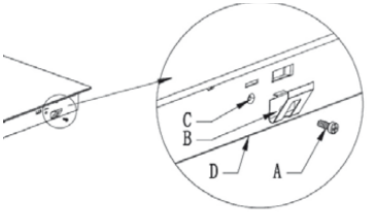
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da base do tapete.
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

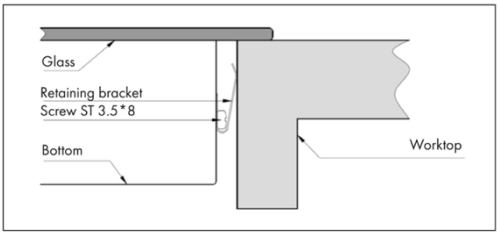
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície detrabalho.





9.6 Precauções

1. A placa deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa eletrónica.
3. A placa de cozedura deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja ótima para assegurar uma melhor fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

9.7 Ligar a placa à rede eléctrica

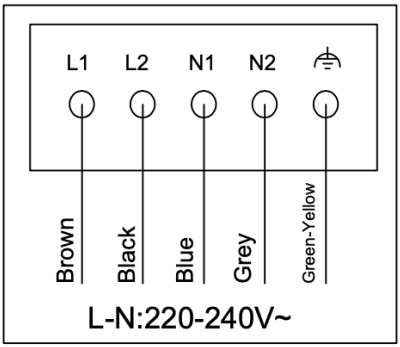
⚠ Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de cozedura à tomada principal. Antes de ligar à rede elétrica, verifique isso:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga

especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

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

Verificar com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um eletricista qualificado.



- Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efetuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi efetuada corretamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.
- O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.

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

Especificações técnicas

Modelo	CCVG21D
Zonas de cozedura	2 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50-60Hz
Energia elétrica instalada	2900W
Para zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada aos 5 mm mais recentes	Esquerda: 19.0 Direita: 15.5
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	Esquerda: 185,84 Wh/kg Direita: 194,91 Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica CE)	190,37 Wh/kg

Modelo	CCVG321
Zonas de cozedura	3 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50-60Hz
Energia elétrica instalada	5700W
Para zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada aos 5 mm mais recentes	Esquerda superior: 15.5 Esquerda inferior: 19.0 Direita superior: 30.0
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	Esquerda superior: 195,29 Wh/kg Esquerda inferior: 183,85 Wh/kg Direita superior: 180,86 Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica CE)	186,66 Wh/kg

Modelo	CCIG321
Zonas de cozedura	3 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50-60Hz
Energia elétrica instalada	6000W
Para zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura aquecida elétrica, arredondada aos 5 mm mais recentes	Esquerda superior: 16.0 Esquerda inferior: 18.0 Direita superior: 30.0
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculada por kg (cozedura elétrica CE)	Esquerda superior: 190,2 Wh/kg Esquerda inferior: 185,2 Wh/kg Direita superior: 191,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (placa elétrica CE)	190,9 Wh/kg

O peso e as dimensões são aproximados. Porque nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio



ELIMINAÇÃO:
Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser recolhidos separadamente para tratamento especial.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE para Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Certificando-se de que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a evitar quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que caso contrário poderiam ser causados se o aparelho fosse eliminado da forma errada.

O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de bens elétricos e eletrónicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializados. Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

1. Foreword

EN

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- This appliance 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.
- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

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

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

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

Congratulations on the purchase of your new Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

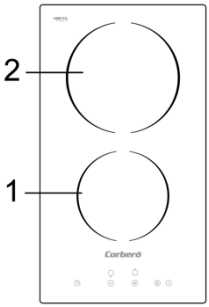
For installation, please read the installation section.

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

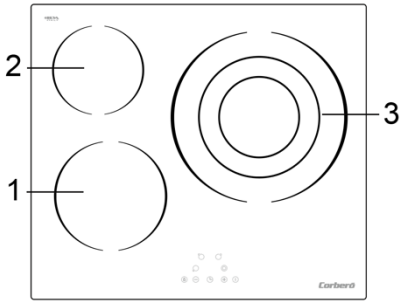
2. Product Introduction

2.1 Top View

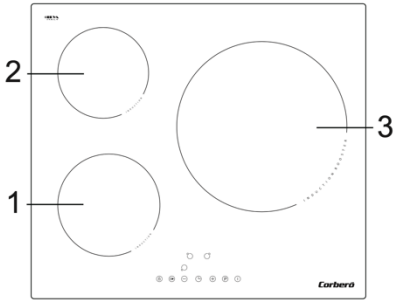
CCVG21D
1. max. 1200W zone
2. max. 1700W zone



CCVG321
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 2700W zone

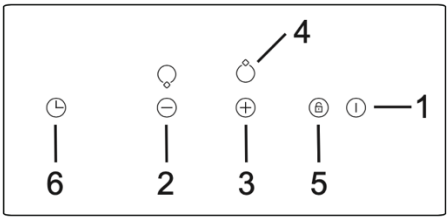


CCIG321
1. max. 1800W zone
2. max. 1200W zone
3. max. 3000W zone

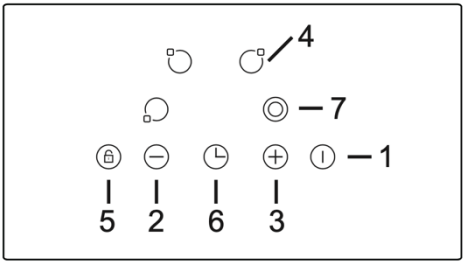


2.2 Control Panel

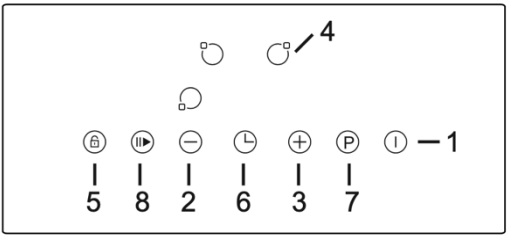
CCVG21D



CCVG321



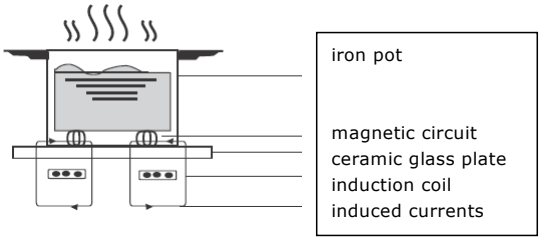
CCIG321



1. ON/OFF
2. MINUS
3. PLUS
4. Zone selection
5. Child Lock
6. Timer
7. Extended Zone / Booster
8. Pause

2.3 Working Theory

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



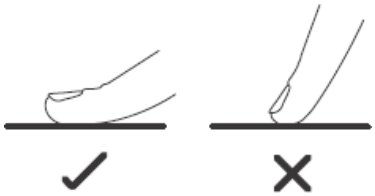
2.4 Before using your new Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.

3. Operation of Product

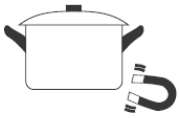
3.1 Touch Controls

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



3.2 Choosing the right Cookware

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



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

• If you do not have a magnet:

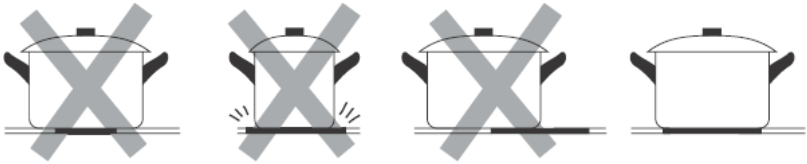
1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

- 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.

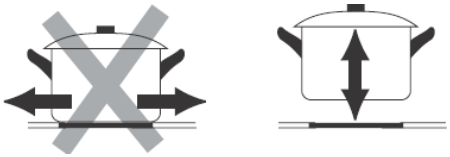
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 center your pan on the cooking zone.

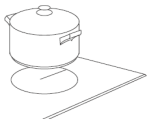


Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF key (1) for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.	

Select power level by touching the MINUS (2) or PLUS key (3). • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the 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 (for induction hob)

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 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.	
Turn the cooking zone off by touching the MINUS (2) to "0". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function (for induction hob)

Activate the boost function	
Select the zone with Booster, then touching the BOOST key (7), the zone indicator shows "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	

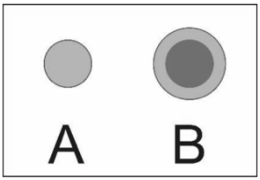
Select the zone under Booster mode, touching the MINUS key (2) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.	

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

3.3.4 Extended zone control (for ceramic hob)

If your hob is euipped with an extendable zone, it can be used in the following mode:

- A: Center zone – only first heating unit is turned on
- B: Extended zone (Center + Outer) – Both first and second heating circuits are turned on



Upon selecting the cooking zone, only the center zone will be turned on, to activate the outer zone:

1. Select a cooking zone with the extendable zone function.
2. Touch the extendable zone key (7), the indicator display will show "="

To cancel the outer zone, press the extendable zone key (7) to turn off the second heating circuit, then select the desired power level by touching the power adjusting keys.

3.3.5 Locking the Controls

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

To lock the controls	
Touch and hold the lock key (5) for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock (5) for 3 seconds.	

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF (1), you can always turn the hob off with the ON/OFF (1) control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.6 Pause Mode (Optional function)

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.

- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the Pause key (8).	All the indicator will show " 11"
To exit pause mode	
Touch the Pause key again.	

⚠ When the hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF (1), you can always turn the hob off with the ON/OFF (1) in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.

3.3.7 Timer control

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. The timer of maximum is 99min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the MINUS key (2) or PLUS key (3)	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.	
set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

Touching the heating zone key (4) that you want to set the timer for.	
Touch timer key (6), the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes by touching MINUS key (2) or PLUS key (3).	
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.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.	

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

c) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control (4) that you want to cancel the timer.	
Touching the timer control (6), the indicator flash.	
Touch the MINUS key (2) to set the timer to "00", the timer is cancelled.	

3.3.8 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off 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 hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

4. Cooking Guidelines

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

4.1 Cooking Tips

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

4.2 Detection of Small Articles (for induction hob)

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. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the 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/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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 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.

7. Hints and Tips

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

8. Failure Display and Inspection

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

Error Code for Ceramic hob

Problem	**Possible causes**	**What to do**
E0 & repeated beep sound warning.	Overheating protection: the hob is over heated.	Stop cooking till the internal temperature back to normal. Please contact after sales service to check the hob if there is PCB failure.

E1	Open circuit failure of thermocouple	Please contact after sales service.

Error Code for Induction hob

Problem	Possible causes	What to do
E1	Signal lost (PCB failure)	Please contact after sales service.
E2/E3	Abnormal high/Low input voltage	Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center.
E4/E5/E6	Thermistor failure.	Please contact service center to repair.
E7	Abnormal high temperature (dry burning)	Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service.
E8/E9	Failure of IGBT sensor	Please contact service center to repair.
E0	IGBT Overheat	Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair.
EE	Display PCB failaure.	Please contact service center.

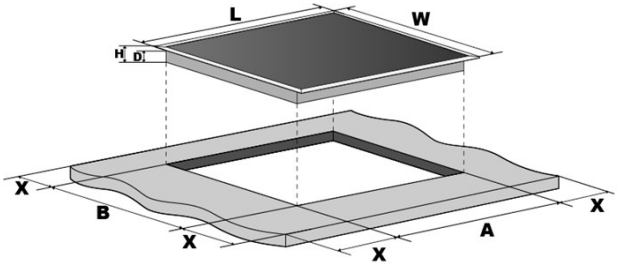
The above are the judgment and inspection of common failures.
ATTENTION! **To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!**

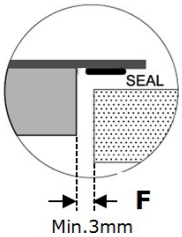
9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

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

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

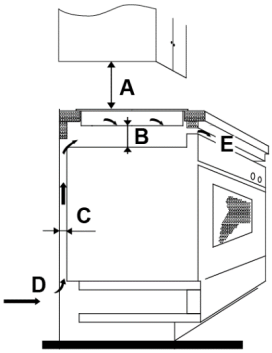


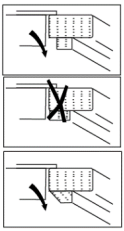


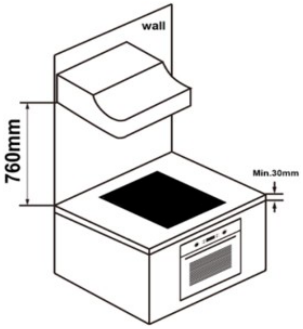
	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCVG21D	290	520	50	46	270	490	50 min.
CCVG321	590	520	50	46	560	490	50 min.
CCIG321	590	520	62	58	560	490	50 min.

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

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



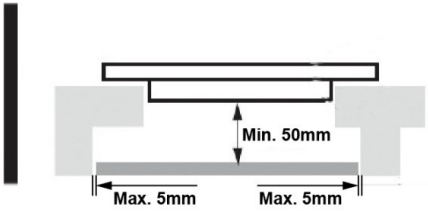




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90℃.

9.2 Before installing the hob, make sure that

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

9.3 After installing the hob, make sure that

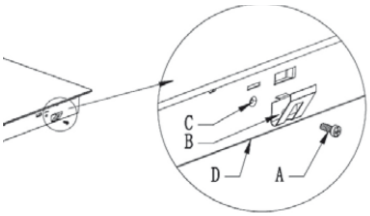
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

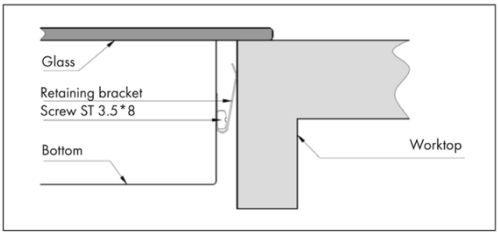
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

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





9.6 Cautions

1. The hob 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 hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

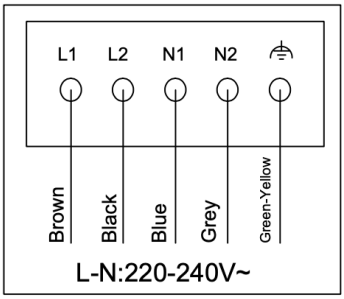
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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

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



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

Technical Specification

Cooking Hob	CCVG21D
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	2900W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the neastest 5mm	Left: 19.0 Right: 15.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left: 185,84 Wh/kg Right: 194,91 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190,37 Wh/kg

Cooking Hob	CCVG321
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	5700W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the neastest 5mm	Left up: 15.5 Left down: 19.0 Right up: 30.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 195,29 Wh/kg Left down: 183,85 Wh/kg Right up: 180,86 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	186,66 Wh/kg

Cooking Hob	CCIG321
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed Electric Power	6000W
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the neastest 5mm	Left up: 16.0 Left down: 18.0 Right up: 30.0
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	Left up: 190,2 Wh/kg Left down: 185,2 Wh/kg Right up: 191,6 Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob)	190,9 Wh/kg

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

 **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 2012/19/EU 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.