Corberó

Instruction Manual
Model: CCIM3000FZ

PLACA INDUCCIÓN FLEX ZONE
Manual de Instrucciones
Modelo: CCIM3000FZ

Índice

1. Introducción 4
1.1 Advertencias de seguridad 4
1.2 Instalación 4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica 4
1.2.2 Riesgo de cortes 4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 4
1.3 Uso y mantenimiento 6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica 6
1.3.2 Riesgo para la salud 7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente 7
1.3.4 Riesgo de cortes 7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad 7
2. Inducción del producto 9
2.1 Vista superior 9
2.2 Panel de control 10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento 10
2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción 10
2.5 Especificaciones técnicas 10
3. Uso del producto 11
3.1 Controles táctiles 11
3.2 Elección de los utensilios correctos 11
3.3 Cómo utilizar 12
3.3.1 Comienzo de la cocción 12
3.3.2 Finalización de la cocción 13
3.3.3 Uso de la función Boost 13
3.3.4 Zona flexible 14
3.3.5 Bloqueo de controles 15
3.3.6 Control por temporizador 16
3.3.7 Períodos predeterminados de operación 19
4. Lineamientos sobre la cocción 19
4.1 Consejos para la cocción 19
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz 19
4.1.2 Cocción rápida de bistec 19
4.1.3 Salteado 20
4.2 Detección de pequeños artículos 20
5. Ajustes de temperatura 20
6. Cuidado y limpieza 21
7. Trucos y consejos 22
8. Notificación e inspección de fallos 23
9. Instalación 25
9.1 Selección del equipamiento de instalación 25
9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que: 27
9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que: 28
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción 28

9.5 Ajuste de la posición del soporte 28
9.6 Avisos 29
9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico 29

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su hornilla.

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El incumplimiento de la instrucción puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de cortes

- ¡Tenga cuidado! Los bordes del panel están afilados.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Ponga esta información a disposición a la persona responsable de instalar el dispositivo. Ya que podría reducir los costes de instalación.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y conectado a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente cualificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.
  No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la inducción, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su inducción.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.
  ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
  Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una inducción que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.
  PRECAUCIÓN: el proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe supervisarse de forma continua.
  Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción, indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede provocar accidentes.

1.3 Uso y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una inducción que se haya rota o agrietada. Si la superficie de la inducción se rompe o tiene agrieta, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico cualificado.
- Apague la inducción desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una

descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

1.3.3 Riesgo por superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de cortes

- La cuchilla afilada de un raspador de inducción queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para

ningún fin de almacenamiento.

- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su placa de inducción.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de

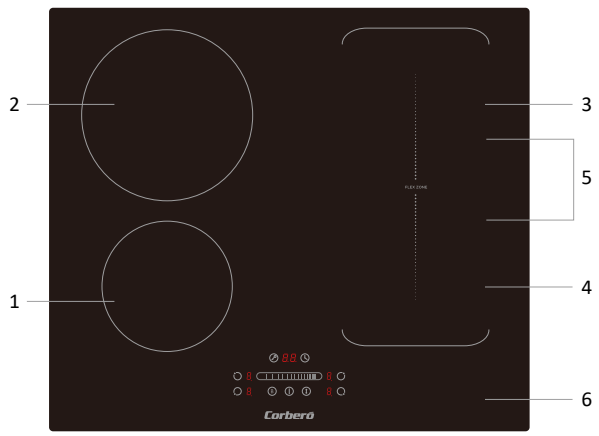
limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.

- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como: -áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas-; -para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- ADVERTENCIA: el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

Enhorabuena por la adquisición de su nueva placa de inducción.
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.
Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

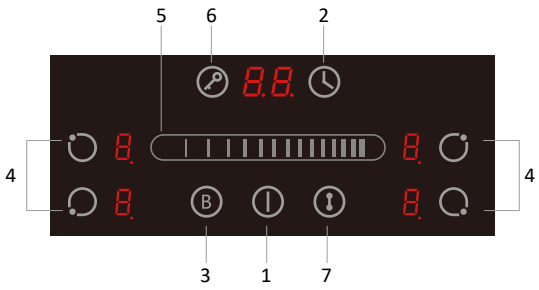
2. Inducción del producto

2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1400/1500 W 160mm
2. Zona máx. 2400/2600 W 210mm
3. Zona máx. 1800/2000 W 180mm
4. Zona máx. 1800/2000 W 180mm
5. Zona máx. 3000/3600 W 180x386mm
6. Placa de vidrio
7. Panel de control

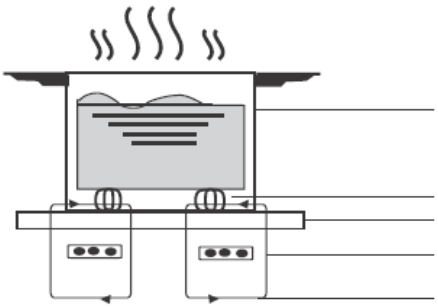
2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control de temporizador
3. Booster
4. Controles de selección de zona de calor
5. Control táctil deslizante de encendido/temporizador
6. Control de bloqueo de teclas
7. Control de área flexible

2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



Olla de hierro

Circuito magnético
Placa de vitrocerámica
Bobina de inducción
Corriente inducida

2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su hornilla de inducción.

2.5 Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CCIM3000FZ
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7400W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

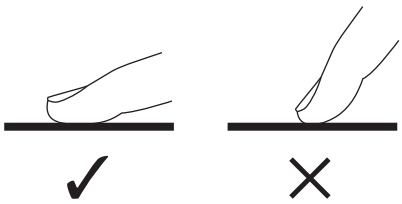
El peso y las dimensiones detallados son aproximados. Dado que nos estamos esforzando de manera continua por mejorar nuestros productos, puede que cambiemos especificaciones y diseños sin previo

aviso.

3. Uso del producto

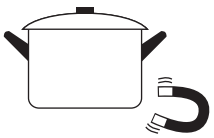
3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oirá un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



3.2 Elección de los utensilios correctos

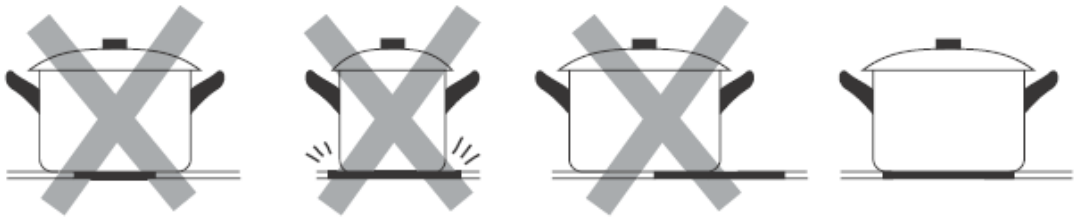
⚠ • Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción.
Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.



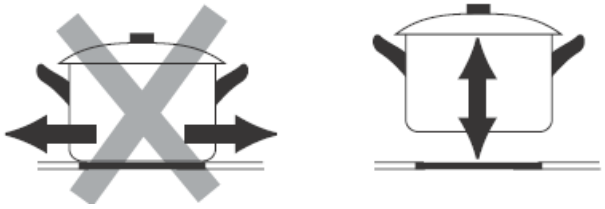
• Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes.
Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
• Si no tiene un imán:
1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
2. Si ⊔ la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sarté n es apropiada.
• Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.

Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la hornilla no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.

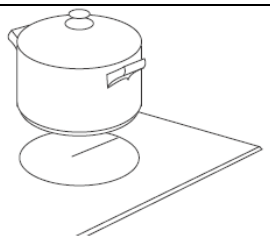
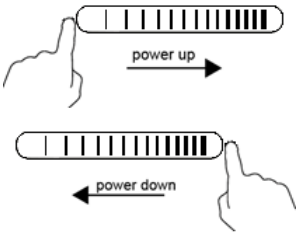


Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



3.3 Cómo utilizar

3.3.1 Comienzo de la cocción

Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la hornilla de inducción ha entrado en el modo de espera.	
Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.	
Cuando toque el control de selección de zona de cocción, el indicador al costado de la tecla parpadeará.	
Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante • Si no escoge un ajuste de cocción durante el primer minuto, la hornilla de inducción automáticamente se apagará. En tal caso, deberá comenzar nuevamente desde el paso 1. • Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.	

Si en la pantalla parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción

Ello significa que:
• usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
• la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
• la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.

A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción.

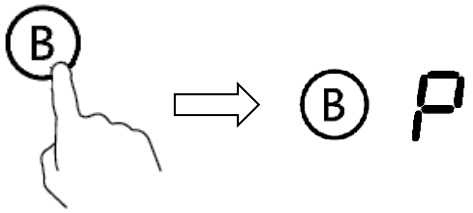
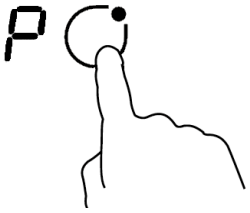
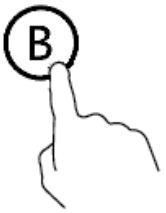
La pantalla " U" desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

3.3.2 Finalización de la cocción

Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar.	
Apague la zona de cocción tocando el control deslizante hacia "|". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague completamente la hornilla tocando el control ON/OFF.	
Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto, desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.	

3.3.3 Uso de la función Boost

Activación de la función boost	
Tocando el control de selección de la zona de calefacción.	

Al tocar el control de Boost Ⓑ, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza máxima	
Cancelación de la función Boost	
Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, indica que desea cancelar la función de refuerzo	
Al tocar el control "Boost" Ⓑ para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.	

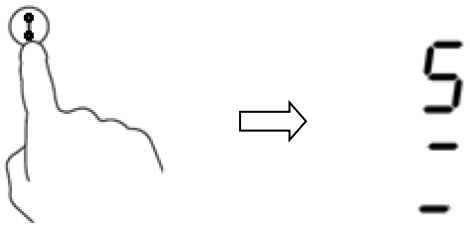
• La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
• La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
• Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 ZONA FLEXIBLE

• Esta área se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
• El área libre está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

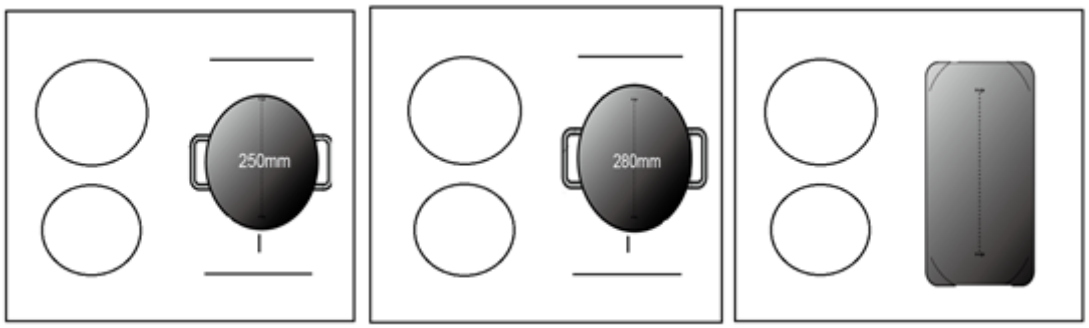
Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control Área flexible.



2. Como zona grande, sugerimos que se use de la siguiente manera:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios de cocina cuadrados u ovalados)

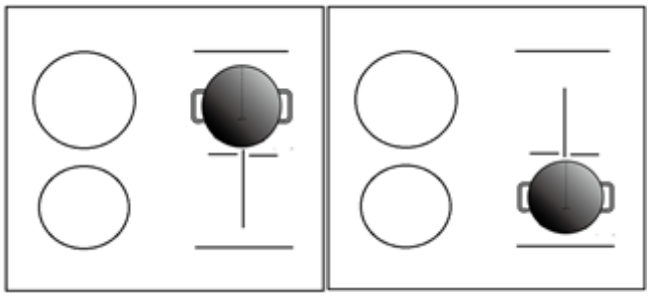


No recomendamos otras operaciones, excepto las tres operaciones mencionadas anteriormente, ya que podría afectar el calentamiento del electrodoméstico

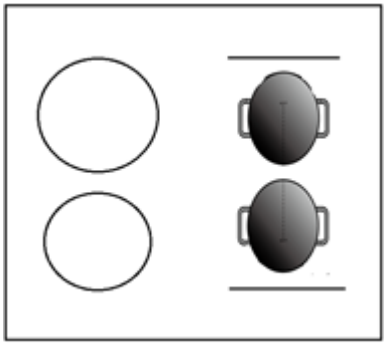
Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.

(a) Coloque un recipiente en el lado derecho hacia arriba o el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos cacerolas a ambos lados de la zona flexible.



Aviso: asegúrese de que la bandeja sea mayor de 120 mm.

3.3.5 Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.

Para bloquear los controles	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	

Cuando la hornilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF ⏻ , para que usted pueda apagar la hornilla de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF ⏻ ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la hornilla para realizar cualquier otra operación.

3.3.6 Control por temporizador

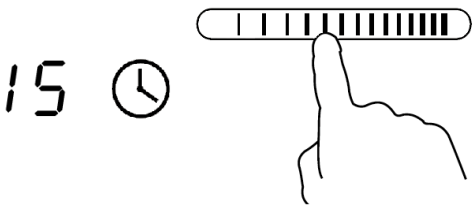
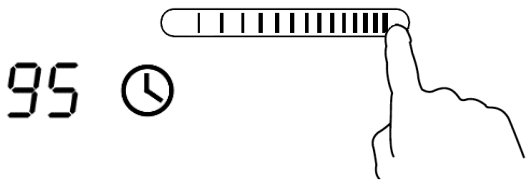
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

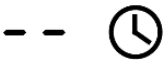
- Puede emplearlo como un minutero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.

  El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.

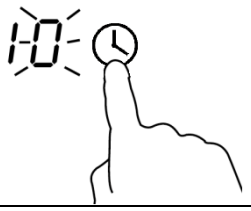
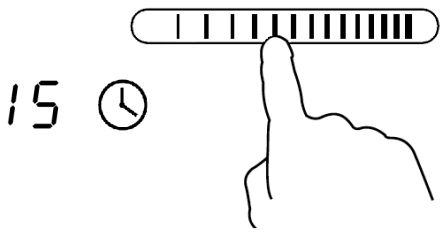
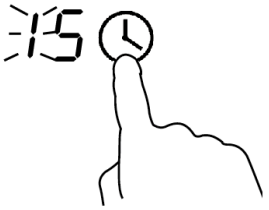
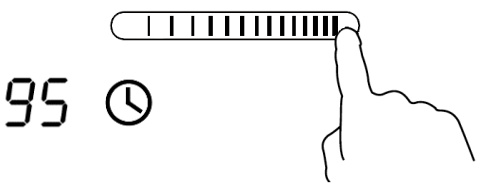
a) Uso del temporizador como un minutero

Sin seleccionar ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la hornilla esté encendida. Nota: puede utilizar el minutero, al menos una zona debe estar activa.	
Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).	
Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.	

Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.	
El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.	

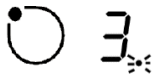
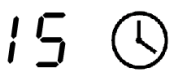
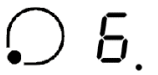
b) Configuración del temporizador para que apague una zona de cocción

Configure una zona	
Toque el control de selección de la zona de cocción para la cual desee configurar el temporizador.	
En poco tiempo, toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).	
Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.	
Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: el punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	

Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

Toda otra zona de cocción seguirá funcionando normalmente, si se le hubiera encendido previamente.

Las imágenes que se muestran arriba son solo para referencia y prevalecerá el producto final.

Configurar más zonas:	
Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea. A continuación, se muestra:  (establecido en 15 minutos)   (establecido en 45 minutos)	
Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadearán. El mostrado a la derecha:	 (establecido en 30 minutos)
Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.	

C) Cancelación del temporizador

Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador.	
Toque el control del temporizador, el indicador parpadea.	
Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancela.	

3.3.7 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su hornilla de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador predeterminado para operación (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Una vez usted retire la olla, la hornilla de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.

Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

4. Lineamientos sobre la cocción

Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

4.1 Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en una ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de una ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado

aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.
5. Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

4.1.3 Salteado

1. Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
2. Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
7. Sirva de inmediato.

4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.:, de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la hornilla, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la hornilla de inducción durante 1 minuto más.

5. Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	**Aplicación**
1 - 2	• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida • derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad • cocción leve a fuego lento • calentado lento
3 - 4	• recalentado • cocción rápida a fuego lento • cocción de arroz
5 - 6	• tortitas
7 - 8	• salteado • cocción de pasta
9	• salteado frito • dorado o cocción rápida • hervido de sopas • hervido de agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente. 4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención. • Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado. • Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitrocerámica; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes: 1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.	• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente. • Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
Derrames en los controles táctiles	1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo. 4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área. 5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.	• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.

7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos. Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción. La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.	Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos". Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

8. Notificación e inspección de fallos

La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.

Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de fallo	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
E3	Sensor de placa cerámica de alta temperatura.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo del IGBT	Reemplace la placa de potencia.

	--circuito abierto	
E5	Sensor de temperatura del fallo del IGBT --cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona sin problemas. En caso contrario, reemplace el ventilador. Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

2) Fallos específicos y sus soluciones

Fallo	**Problema**	**Solución A**	**Solución B**
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	

pantalla LED no funciona normalmente.			
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra "u".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran "u" en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes.
No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

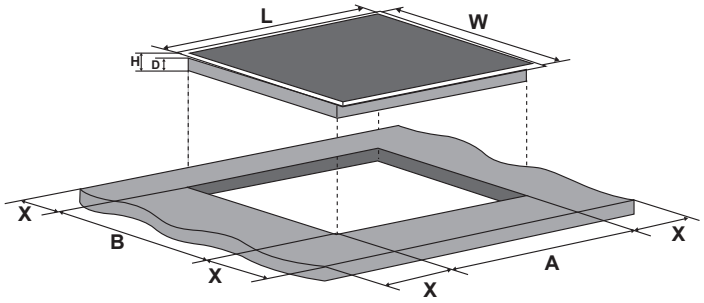
9. Instalación

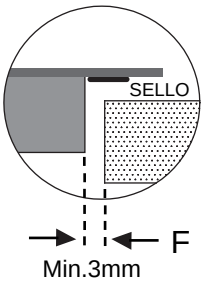
9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:

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

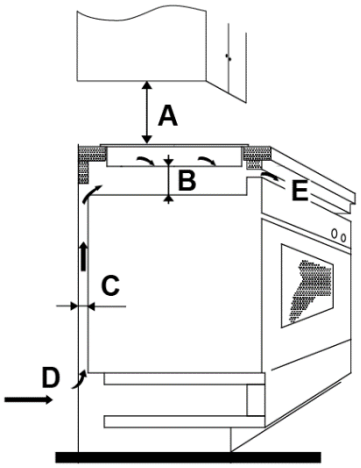


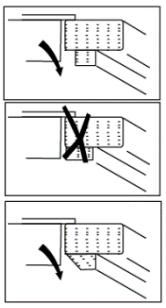


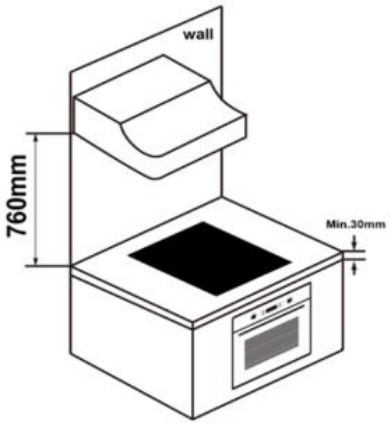
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la hornilla de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



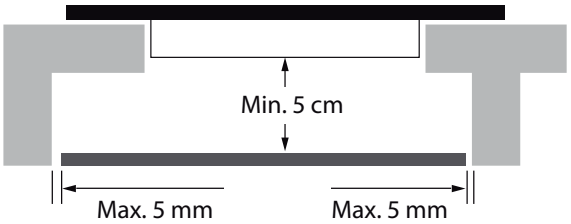




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada

Asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuente con una buena ventilación y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. A fin de evitar cualquier contacto accidental con el fondo de la hornilla cuando el mismo esté muy caliente, así como cualquier descarga eléctrica inesperada durante su operación, es necesario colocar una base de madera, sujetada por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la hornilla. Cumpla con los requisitos indicados a continuación.



Todo alrededor del exterior de la hornilla, hallará orificios para la ventilación. DEBE asegurarse de que tales orificios nunca vayan a quedar obstruidos por la superficie de trabajo una vez usted coloque la hornilla en su sitio.

- Tenga en cuenta que el pegamento empleado para unir el material plástico o de madera al mueble deberá resistir una temperatura no menor a los 150 °C, a fin de que no se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared posterior, las superficies adyacentes y las de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:

• La superficie de trabajo esté encuadrada y nivelada, y de que asimismo ningún componente estructural interfiera con los requisitos en materia de espacio.
• La superficie de trabajo esté hecha de un material aislante y resistente al calor.
• Si instala la hornilla sobre un horno, de que el horno tenga incorporado un ventilador de refrigeración.
• La instalación cumpla con todos los requisitos en términos de espacio, así como con todos los estándares y reglamentaciones vigentes.
• Se incorpore en el cableado permanente un interruptor adecuado de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la red de suministro eléctrico, el cual deberá quedar montado y posicionado de modo que cumpla con las normas y reglamentaciones locales en materia de cableado.
El interruptor de aislamiento sea de un tipo aprobado y ofrezca una separación entre contactos de unos 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las reglas locales en materia de cableado permiten tal variación en los requisitos).
• El cliente pueda acceder con facilidad a dicho interruptor de aislamiento una vez la hornilla ya esté

instalada.
- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la hornilla.
- Si la hornilla se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la hornilla.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

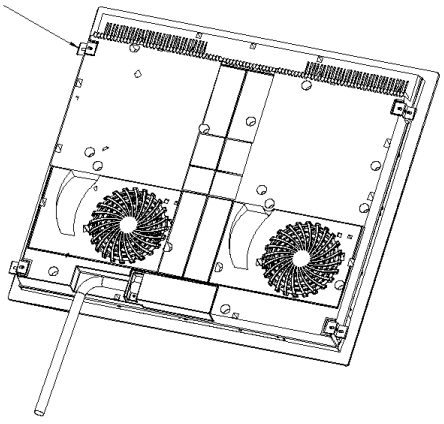
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

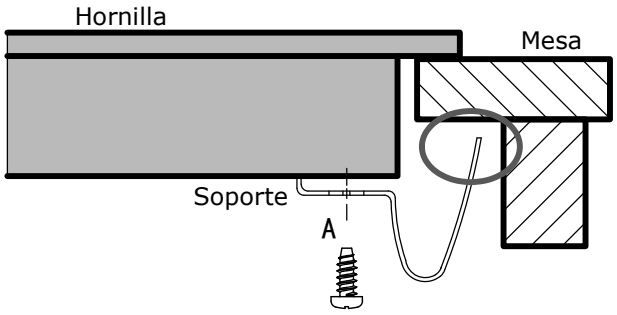
El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la hornilla.

9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la hornilla sobre la superficie de trabajo valiéndose de 4 soportes en la parte inferior de la hornilla (vea la ilustración) tras la instalación.
Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.

Soporte





Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

9.6 Avisos

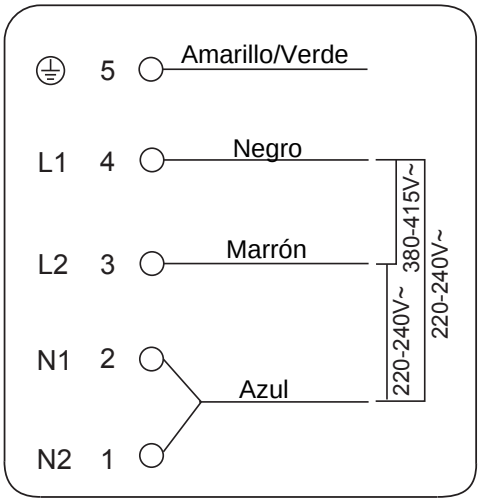
1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico

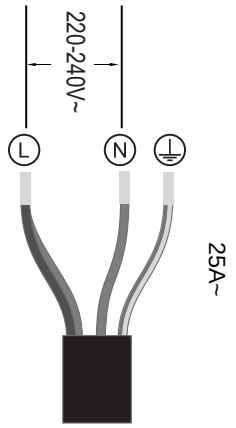
Esta hornilla deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.
Antes de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:
1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la hornilla.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.
A fin de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.

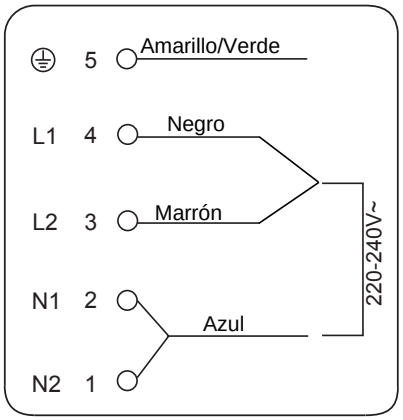
Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.
En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe ser conectada en cumplimiento del estándar pertinente, o bien con un disyuntor unipolar. El método de conexión es según se ilustra a continuación.



Si la cantidad total de unidades de cocción del equipo que usted escoja no es inferior a 4, entonces el equipo puede ir conectado directamente a la red de suministro eléctrico por medio de una conexión eléctrica monofásica, tal como se muestra a continuación.





- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- Se deberá inspeccionar el cable de manera regular y se le deberá reemplazar únicamente por medio de técnicos autorizados.

La parte inferior y el cable de alimentación de la hornilla no quedarán accesibles tras la instalación.

Eliminación correcta de este producto	Este símbolo en el producto, o en su empaque, indica que este producto no puede ser tratado como desperdicio doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida de residuos apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto se deseche correctamente y ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.

Content

1. Foreword 4
1.1 Safety Warnings 4
1.2 Installation 4
1.2.1 Electrical Shock Hazard 4
1.2.2 Cut Hazard 4
1.2.3 Important safety instructions 4
1.3 Operation and maintenance 6
1.3.1 Electrical Shock Hazard 6
1.3.2 Health Hazard 6
1.3.3 Hot Surface Hazard 7
1.3.4 Cut Hazard 7
1.3.5 Important safety instructions 7
2. Product Introduction 9
2.1 Top View 9
2.2 Control Panel 9
2.3 Working Theory 9
2.4 Before using your New Induction Hob 10
2.5 Technical Specification 10
3. Operation of Product 10
3.1 Touch Controls 10
3.2 Choosing the right Cookware 10
3.3 How to use 11
3.3.1 Start cooking 11
3.3.2 Finish cooking 12
3.3.3 Using the Boost function 13
3.3.4 FLEXIBLE AREA 13
3.3.5 Locking the Controls 14
3.3.6 Timer control 15
3.3.7 Default working times 17
4. Cooking Guidelines 17
4.1 Cooking Tips 18
4.1.1 Simmering, cooking rice 18
4.1.2 Searing steak 18
4.1.3 For stir-frying 18
4.2 Detection of Small Articles 18
5. Heat Settings 19
6. Care and Cleaning 19
7. Hints and Tips 20
8. Failure Display and Inspection 21
9. Installation 23
9.1 Selection of installation equipment 23
9.2 Before installing the hob, make sure that 25
9.3 After installing the hob, make sure that 25
9.4 Before locating the fixing brackets 25

9.5 Adjusting the bracket position 25
9.6 Cautions 26
9.7 Connecting the hob to the mains power supply 26

1. Foreword

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 is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
  CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
  NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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 intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

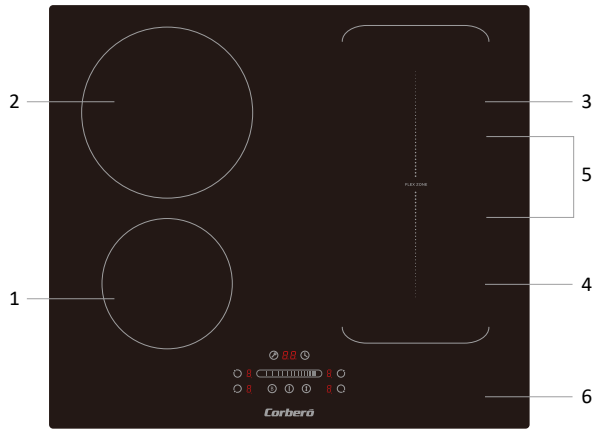
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

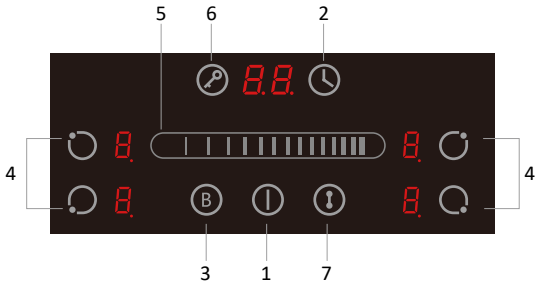
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone 160mm
2. Max. 2400/2600W zone 210mm
3. Max. 1800/2000W zone 180mm
4. Max. 1800/2000W zone 180mm
5. Max. 3000/3600W zone 180x386mm
6. Glass plate
7. Control panel

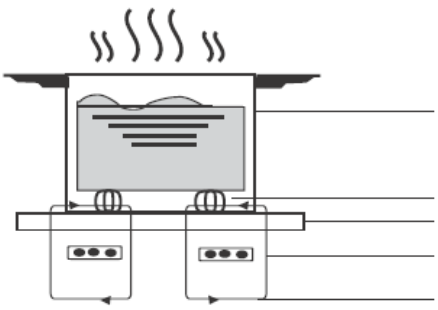
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control
7. Flexible Area control

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.



iron pot

magnetic circuit
ceramic glass plate
induction coil
induced currents

2.4 Before using your New Induction Hob

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

2.5 Technical Specification

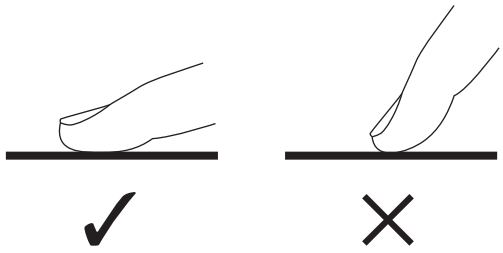
Cooking Hob	CCIM3000FZ
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

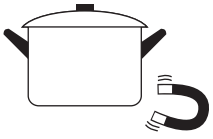
3.1 Touch Controls

- 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.



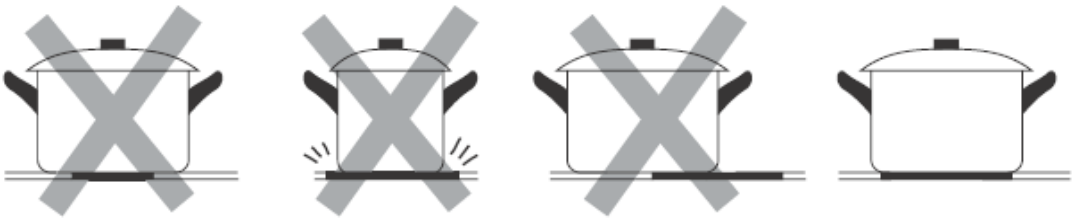
3.2 Choosing the right Cookware

- 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, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

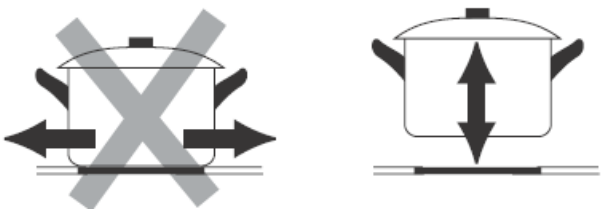


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

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 centre your pan on the cooking zone.

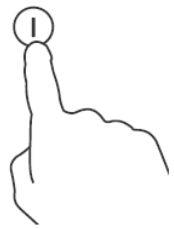
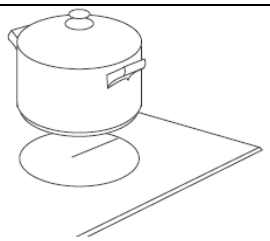


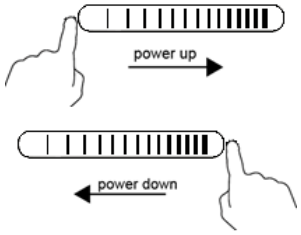
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
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 a heat setting by touching the slider control • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

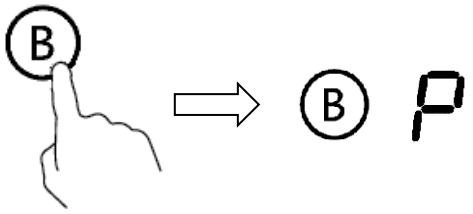
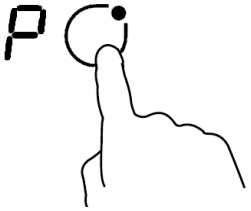
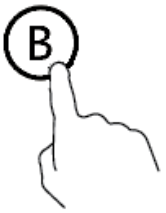
This means that:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display " " will automatically disappear after 1 minute 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 slider to "|". Make sure the displayshows"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

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control Ⓑ , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control Ⓑ to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- 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.

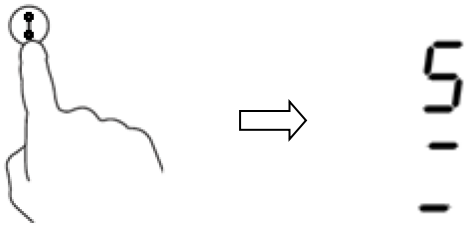
3.3.4 FLEXIBLE AREA

• This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.

• Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

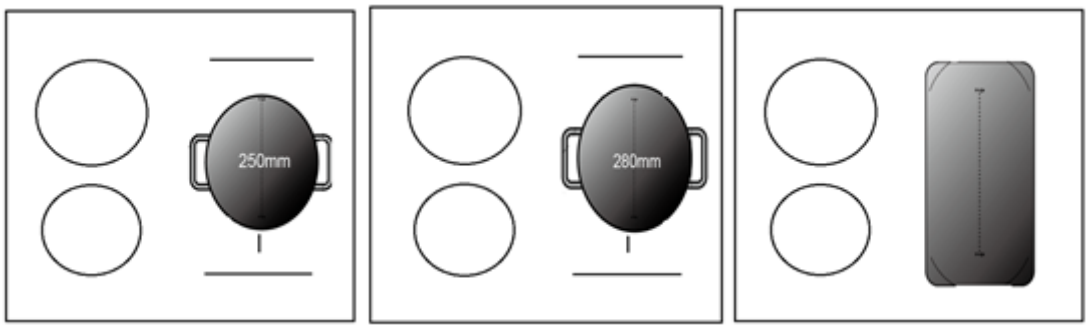
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

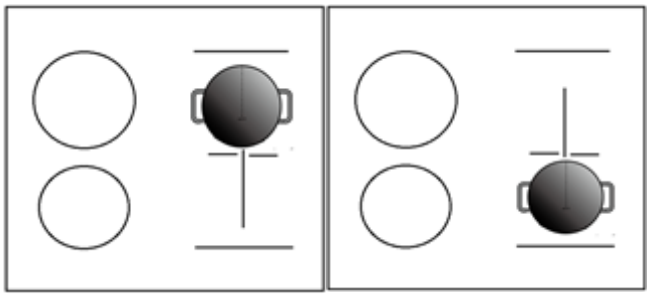


We don’t recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

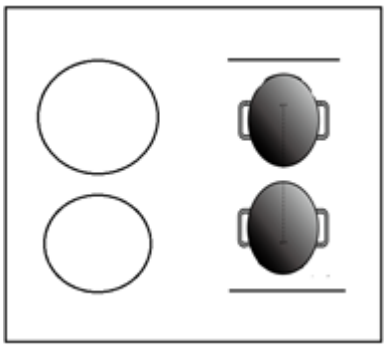
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b)Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.

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 the lock control	The timer indicator will show " Lo"

To unlock the controls
Touch and hold the lock control for a while.

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

3.3.6 Timer control

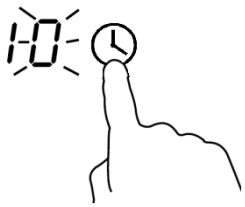
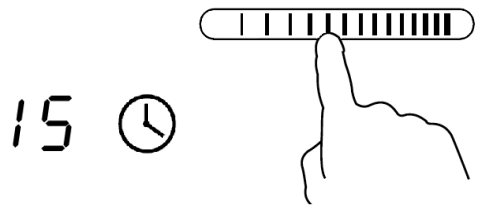
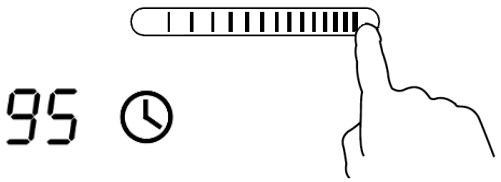
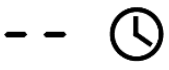
You can use the timer in two different ways:

a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

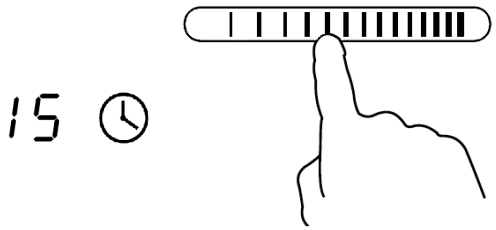
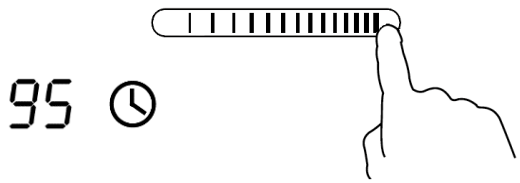
b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

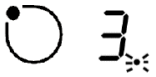
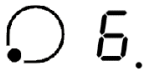
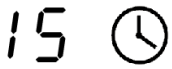
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
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 cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
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.

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

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. The shown as below:  (set to 15 minutes)  (set to 45 minutes) 	
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. The shown as right:	 (set to 30 minutes)
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 that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled	

3.3.7 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

4. Cooking Guidelines

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

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.

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically 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 induction hob to find the settings that best suit you.

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

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 Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

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

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.

		Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	

Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

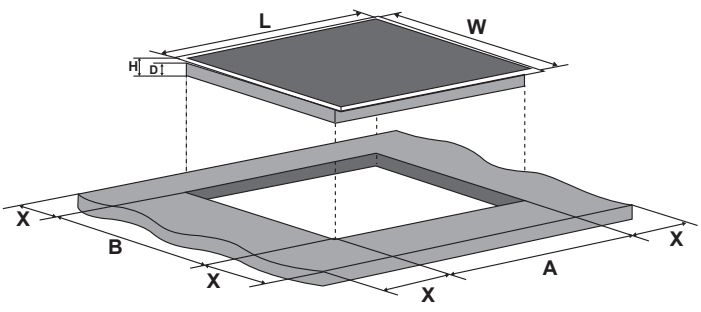
The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

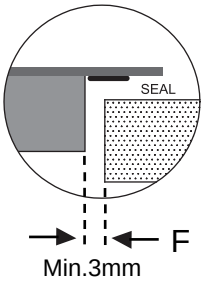
9. Installation

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

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

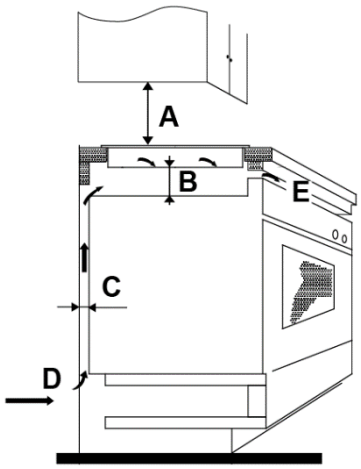


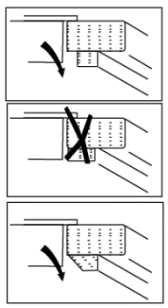


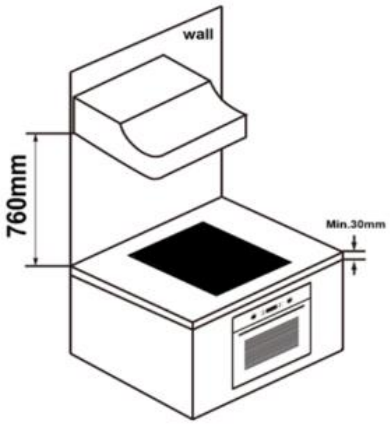
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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

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



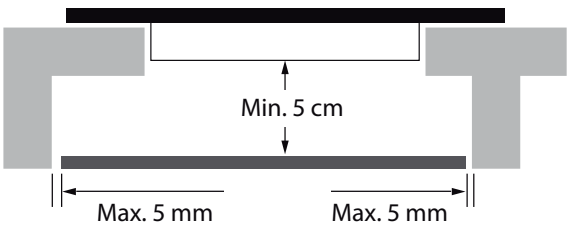




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting 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 an 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

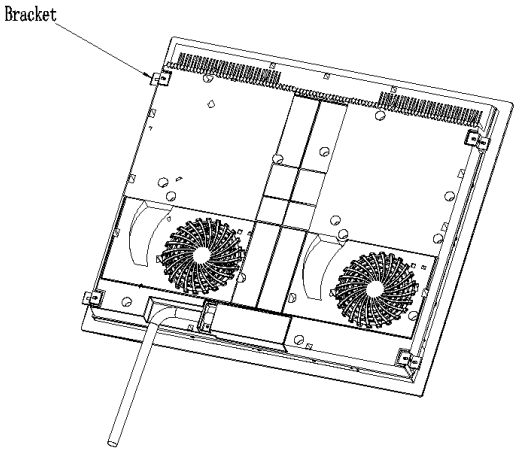
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

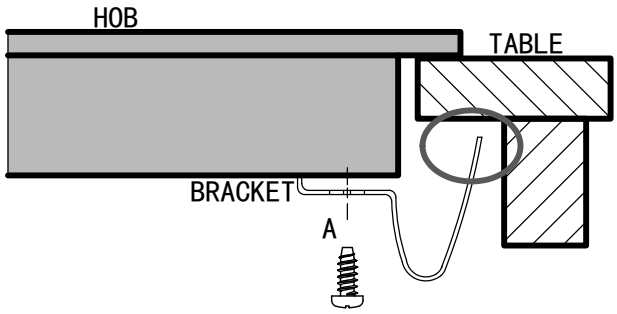
9.4 Before locating the fixing brackets

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.





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

9.6 Cautions

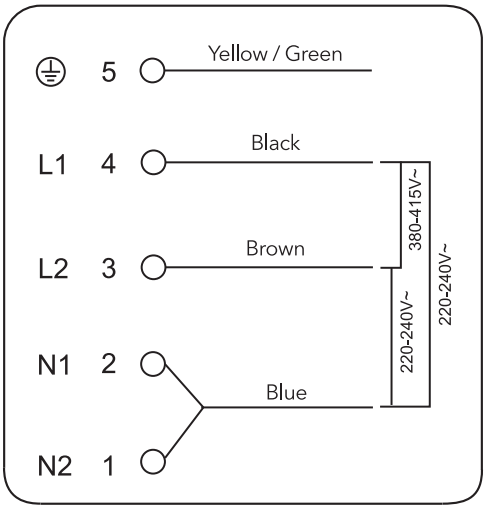
1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply

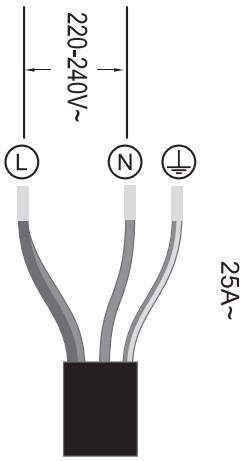
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified persol
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

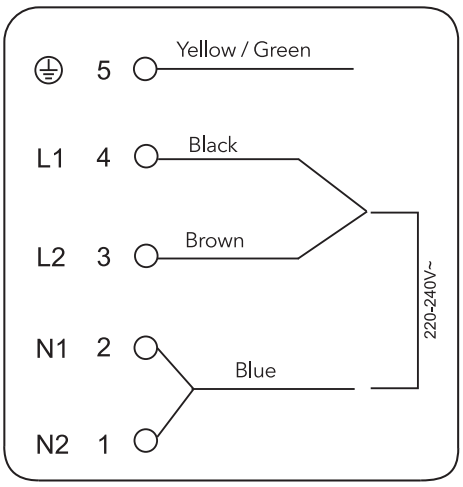
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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



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





- If the 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.

Correct disposal of this product	The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household wasted, Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.
Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

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

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

Periodo amparado en aparatos según ley de garantias en la venta de bienes de consumo Ley vigente es "RD 7/2021"

Sevicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

Horario de atención Lunes a Viernes de 9h00 a 19h00. Teléfono de contacto_ 911 08 08 08 Mail de contacto_ info@corbero.es web_ www.corbero.es

Dirección de Servicio técnico oficial_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.
This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.
Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

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

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

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

Official Technical Service: 911 08 08 08

Hours of operation Monday to Friday from9h00 a 19h00. Telephone contact_ 911 08 08 08 Contact email_ info@corbero.es web_ www.corbero.es

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