

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM3F300

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3F300

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

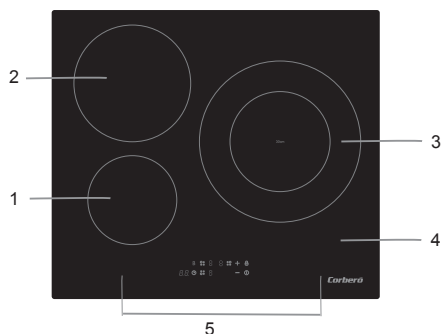
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory 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.

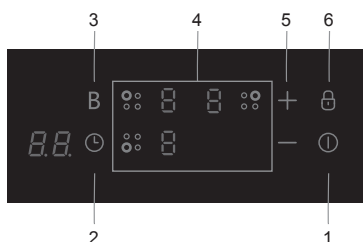
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1300 W zone
2. Max. 2300 W zone
3. Max. 2600/3000W zone
4. Glass plate
5. Control panel
6. ON/OFF control

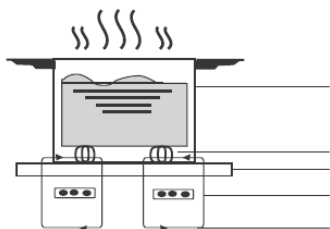
2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer regulating key
6. Keylock 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

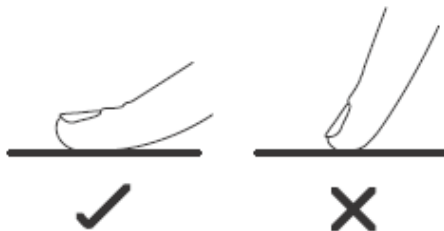
Cooking Hob	CCIM3F300
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6600W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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



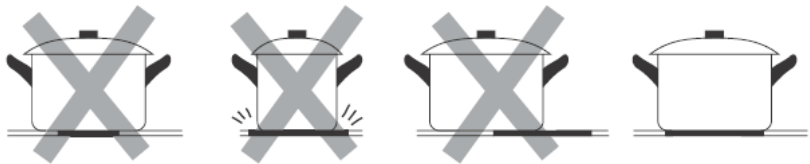
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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.



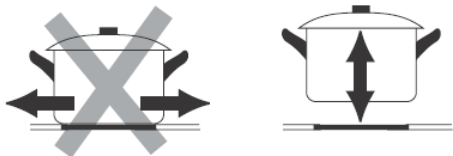
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



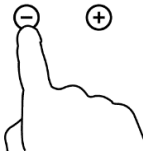
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

Touch the ON/OFF control for three seconds. 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 “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking.	
--	---

If the display flashes alternately with the heat setting

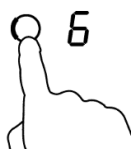
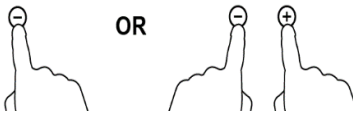
This means that:

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

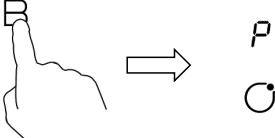
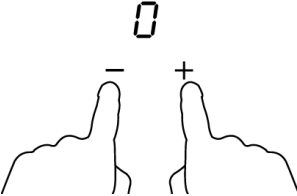
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 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 scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together. Make sure the display shows “0”.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

3.3.3 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control B , the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	
Touching the "Boost" control or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	
Touching "-" and "+" control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically	

- 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 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/ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

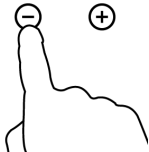
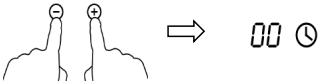
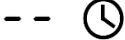
3.3.5 Timer control

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.

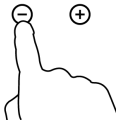
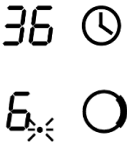
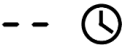
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
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. (e.g. zone 3#)	

Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the or control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds. 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.

3.3.6 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 flavoursome steaks:

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

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 goes 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 dismantling 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.	

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 normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
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. Pot diameter is too small.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	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

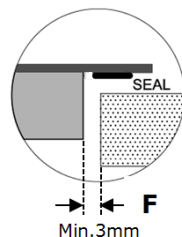
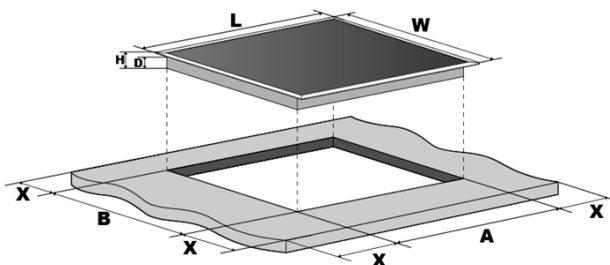
9.1 Selection of installation equipment

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.

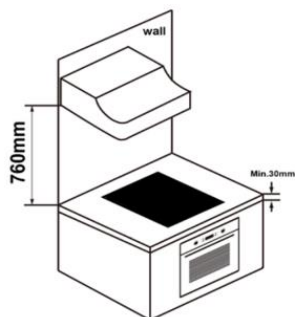
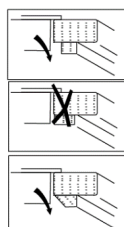
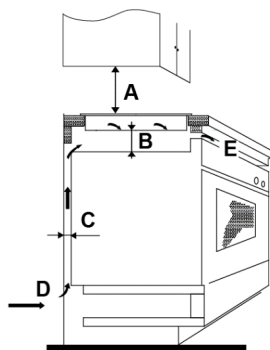


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



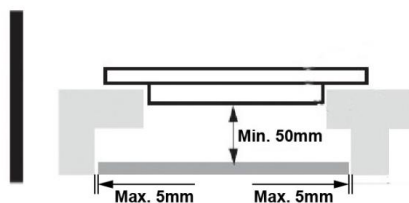
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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 unexpected 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°C, to avoid the unstuck of the paneling.
 - The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.
-

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.

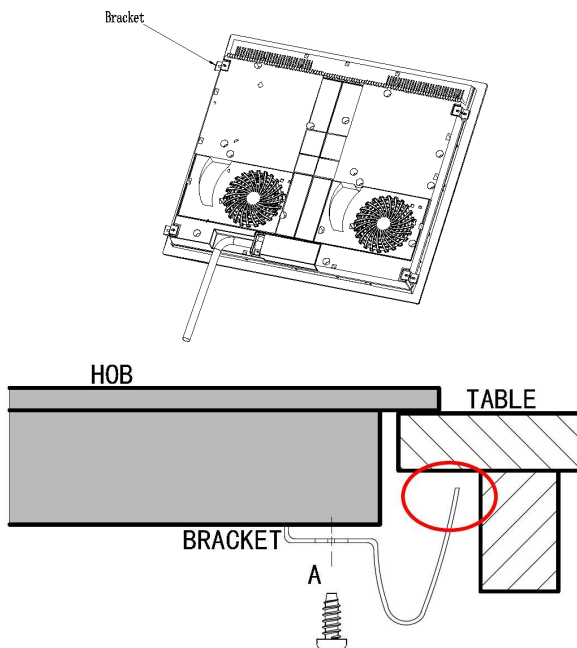
9.4 Before locating the fixing brackets

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

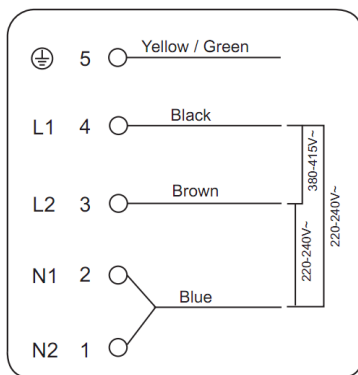


This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

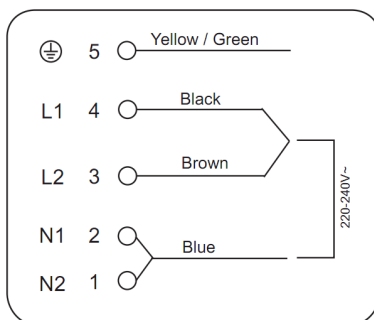
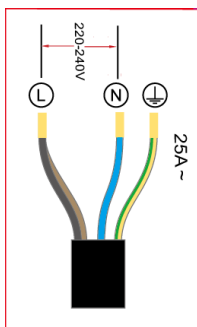
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



If the 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 by the 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 waste. 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.

1. Introducción

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor lea esta información antes de comenzar a usar la vitrocerámica.

1.2 Instalación

1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la principal toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en la vitrocerámica.
- La conexión a una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las modificaciones en la toma de tierra doméstica se deberían llevar a cabo por personal cualificado.
- No cumplir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.2.2 Riesgo de corte

- Cuidado, el marco de la vitrocerámica está afilado.
- No tomar precauciones podría provocar heridas o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar o utilizar este aparato.
- Ningún material o producto inflamable debería estar colocado en este aparato en ningún momento.
- Por favor, facilite esta información a las personas responsables de la instalación del producto, ya que podría reducir el coste de la misma.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarlo de acuerdo a estas instrucciones.
- Este aparato estará adecuadamente instalado solamente por personas cualificadas.
- Este aparato deberá tener su propia toma de corriente, para poder desconectar de la potencia de alimentación.
- No instalar este aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o demanda de responsabilidad.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en una vitrocerámica rota o rajada. Si la superficie de la vitrocerámica está rota o agrietada, apague el aparato de la principal fuente de alimentación y contacte con personal cualificado.
- Apague la vitrocerámica de la pared antes de limpiarla o realizar cualquier mantenimiento.
- No seguir estos consejos podría provocar una descarga eléctrica o incluso la muerte.

1.3.2 Peligro para la salud

- Este aparato cumple los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, personas con problemas cardíacos, o implantes eléctricos deberían consultar con su médico antes de usar este aparato para asegurar que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No cumplir estos consejos, podría acabar en problemas graves en la salud, incluso muerte.

1.3.3 Riesgo de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles de este aparato podrán calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras.
- No deje el cuerpo, ropa o cualquier otro utensilio de cocina en contacto con el cristal de la encimera hasta que la superficie esté fría.
- Objetos metálicos tal como, cuchillos, tenedores, cucharas no deberían estar en la superficie de la encimera, cuando esté encendida.
- Mantenga alejados a los niños.
- Compruebe que el mango de la sartén no roza otras zonas de cocción que están enchufadas. Mantenga alejados a los niños de los mangos.
- No seguir estas instrucciones podría provocar quemaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- El borde afilado del cristal de la encimera se expone cuando se retira la cubierta de seguridad puede provocar heridas, mantenga siempre alejado de los niños.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad.

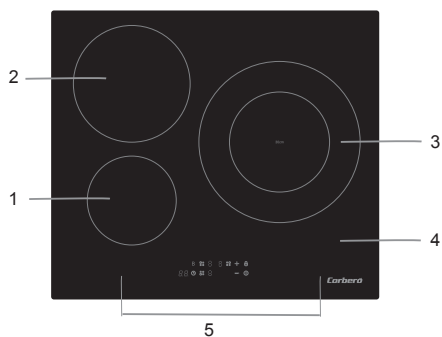
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Nunca use este aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje cualquier objeto o utensilio en el aparato.
- No deje ningún objeto metálico (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o equipos electrónicos (ordenadores, mp3) cerca del aparato, porque se podrían ver afectados por el campo electromagnético.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción tal como se describe en este manual. No confíe en la función de detección de sartén, para apagar las zonas de cocción, cuando se quiten las mismas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque cosas de interés para los niños en los armarios sobre el aparato. Los niños saltan sobre la placa de cocción y ello puede provocar heridas graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se encuentre la placa de cocción.
- Los niños y personas con discapacidades, las cuales limitan su habilidad con el aparato deberían tener un responsable o una persona cualificada para guiarlos en su uso. El instructor debería conseguir que ellos puedan utilizar el aparato sin peligro para ellos o para su alrededor.
- No repare o remplace cualquier parte del aparato. Todos estas operaciones las debería de realizar personal cualificado.
- No use limpiadores de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes afilados o arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio porque esta podría romper el cristal.
- No use trapos o cualquier otro limpiador abrasivo, por que esto puede romper la superficie de cristal de la placa de cocción.
- Si el cable de corriente está deteriorado, éste debería ser remplazado por personal cualificado para evitar riesgos.

- Este aparato está destinado a ser utilizado en usos domésticos y similares, tales como : áreas de cocina, tiendas , oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles , moteles y otros entornos de tipo residencial.
- ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles comienzan a calentarse durante su uso.
- Evite tocar los mandos de control si estos están calientes.
- Los niños menores de 8 años deberían de mantenerse alejados a menos que estén vigilados.
- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más, o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, si ellos están bajo supervisión y tienen conocimientos para usarlo de manera adecuada y entender los peligros que éste conlleva.
- Los niños no deberían jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizada por los niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Una cocción no supervisada en una vitrocerámica con aceite puede ser peligrosa y puede acabar en fuego. NUNCA intente extinguir el fuego con agua.
- ADVERTENCIA: Peligro de fuego: no guarde cosas en la superficie de la placa de cocción.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está rota, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Un limpiador de vapor no debe ser usado.
- Nunca use este aparato para calentar la habitación.

ENHORABUENA en la compra de tu nueva Vitrocerámica. Nosotros recomendamos que inviertas tu tiempo en leer estas instrucciones/ Manual de Instalación para entender completamente como instalarla correctamente. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guardar estas instrucciones/Manual de instrucción para futuras referencias.

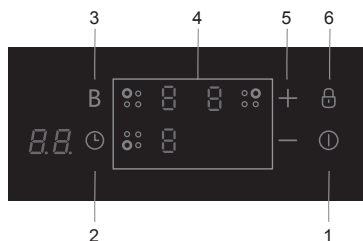
2. Información del producto

2.1 Vista superior



- 1. Max. 1300 W zona
- 2. Max. 2300 W zona
- 3. Max. 2600/3000 W zona
- 4. Plato de cristal
- 5. Mando de control
- 6. ON/OFF

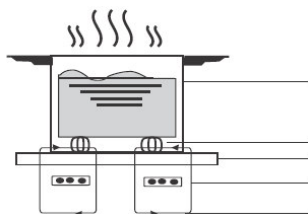
2.2 Mando de control



- 1. ON/OFF control
- 2. Controles de tiempo
- 3. Boost control
- 4. Controles de selección de la zona de calentamiento
- 5. Controles de regulación de potencia/temporizador
- 6. Control de bloqueo

2.3 Información del producto

La cocción por inducción es un tipo de cocción egura, eficiente. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través de calentamiento de la superficie del vidrio. El cristal comienza a calentarse solo por la parte inferior de la sartén.



Cacerola de hierro
Circuito magnético
Plato de cristal
cerámico Corriente
inducción

2.4 Antes de usar su nueva vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando demasiada atención en la sección "Advertencia de seguridad".
- Elimine cualquier película protectora que se encuentre en su placa vitrocerámica.

2.5 Especificaciones técnicas

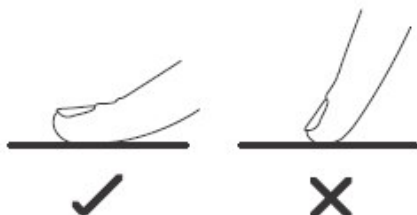
Vitrocerámica	CCIM3F300
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	6600W
Tamaño de producto L×W×H(mm)	590X520X60
Medidad de empotramiento A×B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente en cambiar y mejorar nuestro producto, puede que se hagan cambios en las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Cuadro de mandos

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pequeño pitido cada vez que se haya registrado un toque.
- Asegúrese de que los mandos de control están limpios, y que no hay objetos(utensilios o ropa) en la superficie. Cualquier gota de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos de control.



3.2 Elección de correctos utensilios de cocina



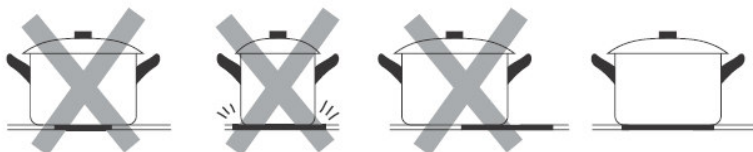
- Solo utilice utensilios de cocina con la base adecuada para placas de inducción. Mire el símbolo de inducción en la etiqueta de la sartén.
- Puede comprobar que el utensilio es adecuado para inducción mediante un imán. Mueva un imán en el interior de la cacerola, si éste es atraído, la sartén es apta para inducción.
- Si no tiene imán:
 1. Ponga agua en la sartén que quiere comprobar.
 2. Si  no aparece en la pantalla y el agua está caliente, la sartén es adecuada
- Los utensilios de cocina fabricado con estos materiales no son compatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



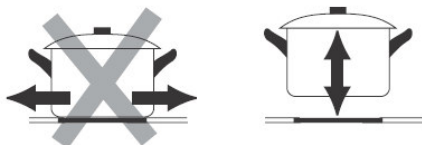
No use utensilios de cocina con bordes afilados o con bases curvadas.



Asegúrese que la base de la sartén es suave, se asienta plano sobre el cristal, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Use sartenes cuyo diámetro sea tan grande como la gráfica de la zona de cocción seleccionada. Si usa una cacerola un poco más ancha usará la máxima eficiencia, por el contrario una más pequeña podría ser menos eficiente de lo esperado. Una cacerola más pequeña de 140mm no será detectada por la vitrocerámica. Ponga la cacerola siempre en el centro de la zona de cocción.

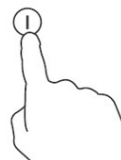
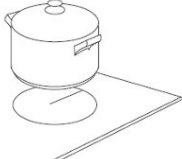


Levante siempre el utensilio de cocina de la placa de cocción, no deslice ya que se puede rayar el cristal



3.3 Como usarla

3.3.1 Empezar a cocinar

Toque ON/OFF durante 3 segundos. Después enchufe la placa, el zumbador sonará una vez, en todas las pantallas aparece “-” or “- -”, indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo de standby.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea usar. Asegúrese que la base de la sartén y la superficie de cocción están limpias y secas.	
Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador al lado de la tecla parpadeará	
Seleccione el ajuste de cocción tocando "+" o "-" - Si no elige un ajuste de cocción dentro de un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver al primer paso. - Puede modificar el ajuste de cocción en cualquier momento mientras esté cocinando.	

Si la pantalla hace destellos $\geq \leq$ alternativamente con el ajuste de calor

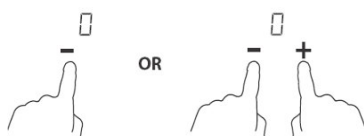
Esto significa que:

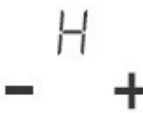
- no tiene la sartén en la zona de cocción correcta o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la zona de cocción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción.

No caliente la zona a menos que esté la sartén colocada en la zona de cocción.

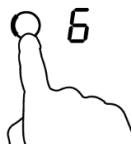
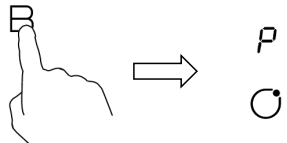
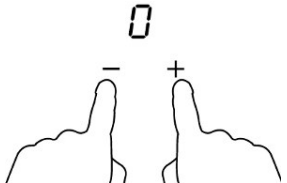
La pantalla se apagará automáticamente en dos minutos, si no hay ninguna sartén adecuada en la zona de cocción.

3.3.2 Terminar la cocción

Tocando el control de selección de zona de calentamiento que desea apagar	
Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" ala vez. Asegúrese que en la pantalla aparece "0".	

Apague la encimera tocando el control ON/OFF.	
Cuidado con las superficies calientes H aparecerá cuando la zona de cocción esté caliente para tocar. Desaparecerá cuando la superficie baje a una temperatura segura. Esto también suele usarse como una función de ahorro de energía, si quieres calentar más sartenes, use el hornillo que aún está caliente	

3.3.3 Función Boost

Active la función Boost	
Tocando el control de selección de zona de calentamiento.	
Pulse el control "Boost", en la zona aparecerá "P" y la potencia alcanzará el máximo.	
Cancele la función Boost	
Pulse el control "Boost" o el botón "-" para cancelar la función Boost, después la zona de cocción volverá a su ajuste original.	
Pulse "-" y "+" juntos. La zona de cocción se apagará y la función "Boost" se cancelará automáticamente.	

- La zona de cocción volverá a su estado original, pasados 5 minutos.
- Si el ajuste original era el "0", volverá a 9 una vez pasados 5 minutos.

3.3.4 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los mandos de control para prevenir un mal uso (por ejemplo que los niños accidentalmente encienden alguna zona)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles expeto ON/OFF estarán desconectados.

Para bloquear los controles	
Pulse la llave control	El indicador del tiempo aparecerá "Lo "
Para desbloquear los controles	
Asegúrese que la vitrocerámica está encendida	
Pulse y mantenga la llave de control durante un tiempo	

Cuando la encimera esté en modo bloqueado, todos los controles estarán desconectados excepto ON/OFF ①, puede siempre apagar en cualquier emergencia pulsando ON/OFF pero en la siguiente operación lo primero que se debe hacer es desbloquearla

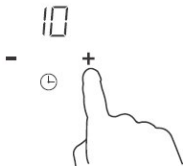
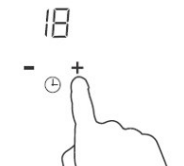
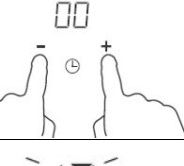
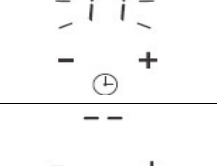
3.3.5 Tiempo de control

Puede usar el tiempo de control en dos diferentes caminos:

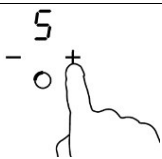
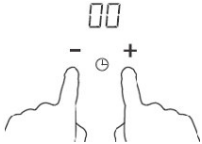
- Puede usarlo como una alarma de tiempo. En este caso, la alarma no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo se haya superado, por que simplemente es un recordatorio.
- Puede programar el tiempo de cocción para apagar una o mas zonas.
- El tiempo máximo son 99 minutos

a) Use el temporizador como una alarma

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

Asegúrese que la zona de cocción está encendida. Nota: puede usar el temporizador aunque no tenga ninguna zona de cocción seleccionada.	
Pulse "+" en los controles del tiempo. La alarma comenzará a dar destellos y "10" aparecerá en la pantalla del tiempo.	
Programa el tiempo pulsando "-" o "+" en los controles de tiempo. Pista: Pulse el control del tiempo "-" or "+" una vez e incrementa o disminuye un minuto. Pulse y sostenga el control del tiempo "-" or "+" para disminuir o incrementar 10 minutos.	
Pulse "-" y "+" a la vez, la alarma será cancelada, y "00" aparecerá en la pantalla del minuterio.	
Cuando el tiempo esté programado, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo el indicador del tiempo tendrá destellos durante 5 segundos.	
El zumbido sonará durante 30 segundos y el indicador del tiempo mostrará "--" cuando la programación de el tiempo haya finalizado.	

b) Programación del tiempo de cocción para apagar una o más zonas

Programa una zona	
Pulse "+" o "-" de la zona correspondiente que quiere programar el tiempo de cocción.	
Programa el tiempo usando el mando de control del tiempo Pista: Pulse "-" o "+" del tiempo de control una vez, y incrementa o disminuye el tiempo un min. Pulse y sostenga "-" o "+" del tiempo de control para disminuir o incrementar 10 min	
Pulse "-" y "+" juntos, el tiempo se cancela, y "00" aparecerá en la pantalla de los minutos.	
Cuando el tiempo se haya programado, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá el recordatorio del tiempo y el indicador del tiempo dará destellos durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo al lado del nivel de potencia, se iluminará indicando la zona de cocción seleccionada.	
Cuando se haya alcanzado el tiempo, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	

3.3.6 Tiempos de funcionamiento por defecto

Apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. El valor por defecto del tiempo en distintos niveles de potencia de trabajo se muestra en la siguiente tabla :

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

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



Personas con problemas en el corazón deberán consultar con su doctor antes de usar este producto.

4. Guías de cocción



Tenga cuidado al freír, por ejemplo el aceite, ya que se calienta muy rápidamente, especialmente si está utilizando PowerBoost. En temperaturas altas el aceite puede inflamarse rápidamente y provocar serios riesgos de incendio.

4.1 Tipos de cocción

- Cuando la comida está en un bol, reduce el tiempo de temperatura.
- Usando una tapa se reducirá el tiempo de cocción y ahorro de energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Empezar a cocinar en ajustes de temperatura alta y reducirlo cuando la comida se caliente por completo.

4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz

- Hervir a fuego lento ocurre por debajo de un punto de ebullición, sobre 85°C, cuando el líquido de la comida empieza a tener burbujas. Esta es la clave para deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida.
- Algunas cuestiones, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, puede precisar un ajuste más alto que bajo, para cocinar la comida adecuadamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Filete abrasado

- Mantenga la carne 20 minutos antes de cocinar en una temperatura ambiente.
- Caliente una sartén de fondo grueso.
- Cubra las dos partes de la carne con aceite. Rocía una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén.
- Dele la vuelta a la carne una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y lo cocinada que la quiera. El tiempo puede variar entre 2-8 minutos por lado.
- Deje la carne reposar durante unos minutos antes de comenzar a servir.

4.1.3 Fritura

1. Elija una sartén compatible con la placa de cocción.
2. Tenga todos los ingredientes preparados. La fritura debe ser rápida. Si va a cocinar en grandes cantidades, cocine la comida en varias veces.
3. Pre caliente la sartén, y añada dos cucharadas de aceite.
4. Fría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, ajuste la zona de cocción a un valor inferior, y añada las salsas correspondientes.
5. Remueva los ingredientes cuidadosamente.
6. Sirva inmediatamente.

4.2 Detección de pequeños artículos

Cuando una sartén no magnetica o con un tamaño inapropiado (por ejemplo, aluminio), o algún otro objeto se encuentra sobre la placa de cocción, ésta entrará en modo de standby en 1 minuto. El ventilador se mantendrá encendido durante más de un minuto.

5. Ajuste de calor

Los ajustes abajo descritos son solamente guías. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo la cantidad de comida que se va a cocer. Experimente con la vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

Ajuste de calor	Apropiado para
1 - 2	• Pequeñas cantidades de comida. • Mantequilla, y comidas que se puedan quemar rápidamente. • Mezcla a fuego lento. • Calentamiento lento.
3 - 4	• Recalentar. • Arroz cocido.
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Sofrito • Pasta cocida
9	• Fritura • Hervir la sopa • Bol de agua

6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Todos los días suciedad sobre el vidrio (huellas dactilares , manchas , marcas dejadas por los alimentos o los efectos secundarios no azucarados en el cristal)	1. Apague la potencia de la placa de cocción. 2. Limpie la placa de cocción, cuando el cristal esté seco pero no caliente. 3. Enjuague y seque con un paño seco o una toalla de papel.	• Cuando se apaga la potencia de la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de superficie caliente, pero la zona puede estar aún caliente. Tenga cuidado. • Estropajos, paños de nylon y agentes limpiadores abrasivos pueden rallar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si los paños son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa de cocción.
Derrames, y azucar caliente derramada en el cristal.	Mueva esto inmediatamente con una paleta para pescado, cuchillo o espátula afilada adecuado para la placa de inducción, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes. 1. Desconecte el dispositivo de la pared 2. Mantenga la cuchilla o herramienta en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad. 3. Limpie la suciedad derramada con una toalla de papel suave. 4. Siga los pasos de 2 al 4 para la limpieza de todos los días sobre la placa.	• Elimine las machas dejadas por los restos de comida y derrames tan pronto como sea posible. Si la placa se enfría será más difícil limpiar y incluso dañar la superficie del cristal. • Riesgo de corte: Cuando se retira la cubierta de seguridad, las hojas serán afiladas. Use con extremo cuidado y siempre mantenga alejados a los niños.
Derrames en el cuadro de control	1. Desconecte la placa de inducción. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie el área de los mandos de control con una esponja húmeda o paño. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Conecte la placa de nuevo.	• La placa de inducción puede sonar y apagarse ella sola, y las funciones de los mandos de control no funcionar mientras haya líquido derramado en la superficie. Asegúrese que limpia el área del cuadro de control y la seca antes de volver a conectar la placa de inducción.

7. Consejos

Problema	Possibles causas	Soluciones
La placa de inducción no se enciende	No hay potencia	Asegúrese que la vitrocerámica esta conectada a la corriente y que está esta encendida. Compruebe si hay un corte de potencia en tu casa o alrededores. Si ha comprado todo, y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.

Los mandos de control no responden	Los controles estén bloqueados	Desbloquee los controles. Lea la sección, "Usar tu vitrocerámica" de las instrucciones.
Difícil funcionamiento de los mandos de control	Puede haber un poco de agua sobre los mandos de control, o bien puede que sus dedos estén un poquito húmedos.	Asegúrese de que los mandos de control estén secos y use la yema del dedo pulgar cuando los toque.
El cristal está empezando a rayarse	Utensilios de cocina con borde rugoso. Estar utilizando para la limpieza productos no adecuados, productos de limpieza abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Mire "Elección de utensilios de cocina" Mire "Limpieza y cuidado"
Algunas cacerolas hacen crujidos	Esto puede ser causado por la construcción de su cacerola.	Esto es normal para su placa de cocción y no indica ningún defecto.
La placa de cocción hace un zumbido cuando se usa con un ajuste alto de calor.	Esto es causado por la tecnología de la placa de cocción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer cuando se disminuye el ajuste de calor.
El ruido del ventilador procede de la placa de cocción.	Un ventilador dentro de la placa de inducción ha llegado a impedir que la electrónica se sobrecaliente. Este puede seguir funcionando, aunque haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no necesitas hacer nada. No desconecte la potencia de la placa de inducción de la pared, mientras el ventilador está funcionando.
La sartén no se calienta y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no detecta la sartén porque no es adecuada para la vitrocerámica. La placa de inducción no detecta la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien colocada en el centro.	Use utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción. Mire la sección: "Elegir el adecuado utensilio de cocina" Coloque la sartén en el centro y asegúrese que la base es del mismo tamaño que la zona de cocción.
La placa de inducción o una sola zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un sonido y se visualiza un código de error en la pantalla (Típicamente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Error técnico.	Por favor, anote las letras y números que han aparecido, desconecte la placa de inducción de la corriente y contacte con un técnico cualificado.

8. Visualización e inspección de fallas

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede verificar la función de varios componentes sin desmontar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

- 1) A continuación, podrá consultar el código de falla que ocurre durante el uso del cliente y la solución;

Código de falla	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa de cerámica.
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito.	
E3	Alta temperatura del sensor de placa de cerámica.	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 de la falla IGBT - circuito abierto.	Reemplace la placa de alimentación.
E5	Sensor de temperatura de la falla 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; si no, reemplace el ventilador.
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
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. Vuelva a colocar la placa de alimentación o la placa de la pantalla.

2) Errores y soluciones específicas

Error	Problema	Solucion A	Solucion B
El LED no se enciende cuando la unidad está encendida.	No hay fuente de alimentación.	Compruebe que el enchufe está asegurado correctamente en la toma de salida y que está trabajando .	
	La tarjeta de alimentación accesoria y el fallo en la placa de pantalla conectado.	Compruebe la conexión.	
	La tarjeta de alimentación accesoria está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
	El tablero de visualización está dañado.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
Algunos botones no trabajan, o la pantalla de LED no está correcta.	El tablero de visualización está dañado.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	

El indicador del modo de cocción funciona, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la zona de cocción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. La entrada y salida de aire puede estar bloqueada.	
	Hay algún error con el ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no debe reemplazarlo.	
	La tarjeta de alimentación está dañada	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El calor se para de repente durante su funcionamiento y la pantalla hace destellos "u"	Tipo de sartén no adecuada	Use la olla adecuada, que aparece en el manual de instrucciones.	El circuito de detección de las sartenes, está dañado, reemplaze la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	La cocina se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Presione "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
Las zonas calientes del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparecerá "u" en la pantalla.	La tarjeta de alimentación y la tarjeta de visualización tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión	
	La pantalla donde se comunican las partes dañadas está dañada.	Remplace la tarjeta de visualización.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Por favor no desmonte la unidad por si mismo para evitar cualquier peligro y errores en la placa de inducción.

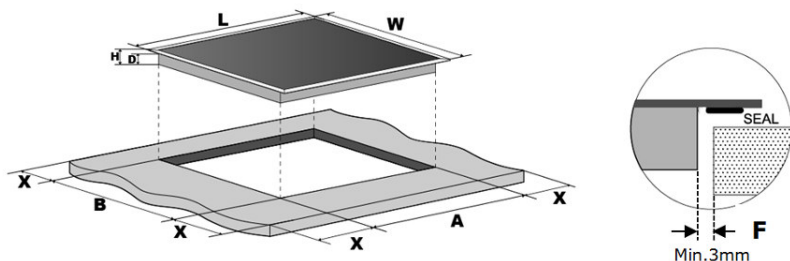
9. Instalación

9.1 Seleccione el equipo de instalación

Corte la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo. Para una mejora instalación y uso un mínimo de 5 cm es preferible conservar alrededor del agujero. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. Por favor seleccione material de la superficie de trabajo aislante resistente al calor (madera y fibra similar no deben ser usadas como material de trabajo) para evitar las descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor de la zona de cocción. Como se muestra abajo:



Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y la superficie interior de la vitrocerámica debería ser al menos 3mm.

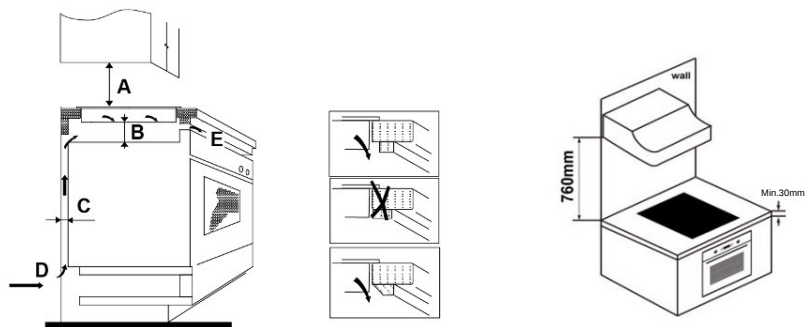


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no está bloqueada. Asegúrese de que la placa de cocción está en buen estado de trabajo. Como aparece mas abajo:



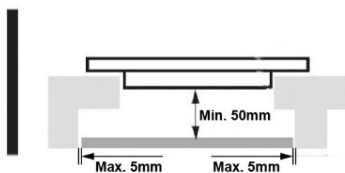
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debiera ser al menos 760mm.



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

ADVERTENCIA: Garantía de ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica está bien ventilada y que la salida y entrada de aire no está bloqueada. Para evitar el sobrecalentamiento de la placa de cocción o una descarga eléctrica, es necesario poner un inserto de madera , fijado con unos tornillos, con una distancia mínima de 50mm desde el fondo de la placa de cocción. Sigue las siguientes instrucciones:



Hay agujeros de ventilación en todo el exterior de la encimera. Debe asegurarse que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando se ponga la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o el material para la madera, puede resistir una temperatura por encima de 150°C, para evitar que se despegue del panel.
- La parte posterior, adyacente y las superficies de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese que:

- La superficie de trabajo está a la misma altura y al mismo nivel, y no hay miembros estructurales interfiriendo con los espacios de requerimientos.
- La superficie de trabajo está hecha de material resistente al calor y aislado.
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno tiene que tener un ventilador.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y estándares aplicables y regulaciones.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione la desconexión completa de la red de alimentación está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las reglas y regulaciones de conexiones locales
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar un espacio de aire de separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todas las fases activas de conductores si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos)
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales de construcción y los estatutos en caso de duda respecto a la instalación.
- Se utiliza acabados resistentes al calor y fácil de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean el horno.

9.3 Después de instalar la placa, asegúrese que

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de los armarios o cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes a la base de la encimera

- Si la placa se instala por encima de un espacio en los cajones o un armario , una barrera de protección térmica se instala debajo de la base de la encimera.
- El interruptor de aislamiento es de fácil acceso por parte del cliente .

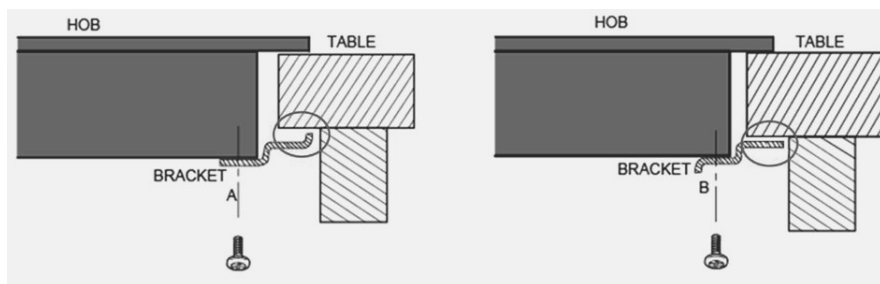
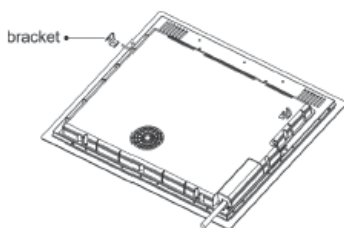
9.4 Antes de fijar los soportes de fijación.

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

9.5 Ajuste de la posición de los tornillos

Fije la placa en la superficie de trabajo por cuatro soportes de tornillo en la parte inferior de la encimera (ver foto), después de la instalación.

Ajuste la posición del bracket para el espesor de las diferentes superficies de trabajo.



Bajo ninguna circunstancia , los soportes deben tocar con las superficies interiores de la superficie de trabajo después de la instalación (ver foto)

9.6 Precauciones

1. La vitrocerámica debería ser instalada por técnicos o personal cualificado. Por favor nunca haga ninguna operación por si mismo.
2. La encimera vitrocerámica no será instalada sobre equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal manera que una mejor disipación de calor pueda garantizar una mejora de fiabilidad .

4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor .

5. El limpiador a vapor no se debe usar para limpiar la placa de cocción.

9.7 Conectar la vitrocerámica a las principales tomas de corriente



Esta placa debe ser conectada a las principales tomas de corriente solo por una persona cualificada. Antes de conectarla a la principal corriente, compruebe que:

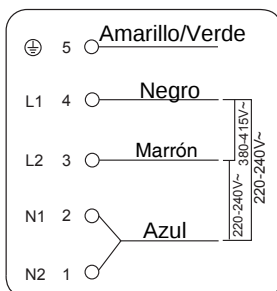
1. El sistema de cableado interno es idóneo para la potencia absorbida por la placa de cocción.
2. La tensión se corresponde con el valor indicado en las características de la placa
3. Las secciones de cable de suministro de energía pueden resistir la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la toma de corriente principal, no use adaptadores, agentes reductores, o dispositivos de ramificación, ya que ellos pueden causar sobrecalentamiento.

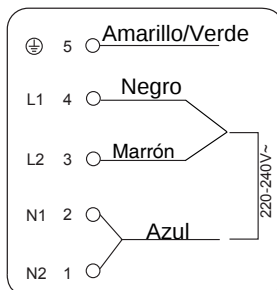
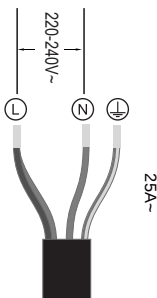
El cable de corriente no debería tocar ninguna parte caliente y debe estar posicionado, tal que la temperatura no exceda 75°C en cualquier punto.



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interno es idóneo y sin alteraciones. Cualquier alteración debe solo hacerla una electricista cualificado.



Si la cantidad de hornilla de la máquina que selecciona es menos de 4, la máquina se debe conectar directamente a la fuente alimentadora de corriente de sistema monofásico, como se muestra abajo.



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo , esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas , para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica , un interruptor de circuito unipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.

- 4. El cable no debe doblarse.
- 5. El cable debería ser revisado regularmente y solo remplazado por una persona adecuadamente cualificada.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.



ELIMINACIÓN : No deseche este producto como residuo normal.

Este aparato está regulado conforme a la directiva europea 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Si asegura que este aparato se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara en el sentido contrario.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos .

Para más información sobre el tratamiento ,recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento , el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde la compró.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Puede limpiar fácilmente la superficie de la placa vitrocerámica si sigue los métodos indicados en la tabla.

Tipo de suciedad	Método de limpieza	Artículos de limpieza
Ligera	Límpuela con agua caliente y una esponja húmeda	Esponja
Acumulación de suciedad	Límpuela con agua caliente y estropajo	Estropajo especial para vitrocerámica
Cercos y restos de cal	Aplique vinagre blanco en la zona sucia y séquela con un paño suave o un artículo especial disponible en el mercado	Adhesivo especial para vitrocerámica
Confitura, plástico o aluminio fundido	Utilice una rasqueta adecuada para vitrocerámica (para proteger la placa, es preferible que sea de silicona) para eliminar los residuos	Adhesivo especial para vitrocerámica



Servicio Asistencia Técnica

Atención al cliente: 902 107 122

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

RIESGOS CUBIERTOS

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

EXCEPCIONES DE LA GARANTIA

- A.- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- B.- **Averías producidas por golpe, por caída** o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- C.- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- D.- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, o por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- E.- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, carcasas y gomas.
- F.- Cualquier parte de cristal del producto que no presente rotura a la recepción del mismo, quedara exento de toda garantía.
- G.- Los motores INVERTER que tienen 10 años de garantía este solo cubre a la sustitución del motor, pasados los dos años que cobre la totalidad, el desplazamiento y la mano de obra ira a cargo del cliente.

“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTIA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”

PERIODO AMPARADO EN APARATOS SEGÚN LEY DE GARANTIAS EN LA VENTA DE BIENES DE CONSUMO

Ley 23/2/2003, de 10 de julio