

Corberó

Placa Inducción

Manual del usuario / Manual de instalación

MODELO: CCIY3560FZ



Instrucciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la toma de red antes de efectuar cualquier trabajo o mantenimiento.
- Es indispensable y obligatoria la conexión a un buen sistema de cableado con toma de tierra.
- Las modificaciones del sistema de cableado doméstico solo pueden ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede tener como consecuencia descargas eléctricas o la muerte.

Reducir los riesgos

- Preste atención, los bordes del panel son cortantes.
- Las imprudencias pueden causar lesiones o cortes.

Directrices de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

- No se debe colocar en ningún momento sobre este aparato ningún material o producto combustible.
- Comunique estas informaciones a la persona encargada de la instalación del aparato ya que pueden reducir sus costes de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe ser instalado siguiendo las instrucciones de instalación aquí descritas.
- Este aparato debe ser correctamente instalado y conectado a tierra únicamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe ser conectado a un circuito que contenga un seccionador que proporcione una ruptura completa de la alimentación eléctrica.
- Una mala instalación del aparato puede invalidar cualquier reclamación en garantía o bajo responsabilidad.

Utilización y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de cocción se llegara a romper o a agrietar deberá desenchufar inmediatamente el aparato de la toma de red (interruptor de corriente) y contacte a un técnico cualificado.

- Desenchufe la placa de cocción de la toma de red antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede causar descargas eléctricas o la muerte.

Riesgo para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- No obstante, las personas con un estimulador cardiaco u otros implantes eléctricos (como pueden ser bombas de insulina) deberán consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo magnético.
- La vulneración de este consejo podría tener como resultado la muerte.

Peligro: Superficie caliente

- Durante la utilización, las partes accesibles de este aparato se volverán suficientemente calientes para causar quemaduras.
- No deje su cuerpo, sus ropas o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina en contacto con el vidrio de inducción en tanto y en cuanto la superficie no se haya enfriado.
- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores y tapas no deben ser colocados sobre el plano de cocción ya que se pueden poner calientes.

- Mantenga apartados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Vigile que las asas de las cacerolas no sobresalgan a los otros focos que estén encendidos. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede causar quemaduras y escaldaduras.

Reducir los riesgos

- La cuchilla de un raspador de superficie de cocción está descubierta cuando la tapa de seguridad está retraída. Utilícela con precaución y guárdela siempre fuera del alcance de los niños y en un lugar totalmente seguro.
- Las imprudencias pueden causar heridas o cortes.

Directrices de seguridad importantes

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando lo utilice. Un desbordamiento provoca que los humos y residuos de grasa se pueden inflamar.
- No utilice su aparato como plano de trabajo o de almacenaje.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o aparatos electrónicos (por

ejemplo, ordenadores, lectores de MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.

- No use nunca su aparato para calentar o recalentar la pieza.
- Después de usarlo, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, usando los botones de control). No confíe plenamente en la funcionalidad de detección de cacerola para apagar las zonas de cocinado cuando retire las cacerolas.
- No deje que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se suban o salten encima.
- No guarde los artículos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que salten sobre la placa de cocción pueden ser heridos gravemente.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona en la cual el aparato esté usándose.
- Los niños o las personas que tengan un hándicap que limite su capacidad para usar el aparato, deben estar acompañados de una persona responsable y competente para instruirles en el uso. El instructor debe estar convencido de que pueden usar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.
- No repare ni reemplace ningún componente

del aparato a menos que esté recomendado específicamente en el manual. Cualquier otra reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.

- No use una aspiradora para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni desplace objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba sobre su placa de cocción.
- No utilice cacerolas con bordes irregulares ni las arrastre sobre la superficie de vidrio de inducción porque eso podría rayarla.
- No utilice detergentes abrasivos u otros productos o estropajos para limpiar su placa de cocción, porque pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de mantenimiento o personas de cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas, tales como: las cocinas del personal en los almacenes, oficinas y otros lugares de trabajo; granjas; clientes en los hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos del tipo habitación de huéspedes.
- **ATENCIÓN:** el aparato y sus componentes accesibles se ponen calientes durante el uso.

Se debe evitar el contacto con los elementos calientes.

Los niños de menos de 8 años deben ser apartados salvo que estén en continua supervisión.

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años y más y por personas que tengan las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertos y carentes de conocimientos, si están bajo supervisión o han recibido formación en el uso del aparato con total seguridad y comprenden los riesgos que conllevan.
- Los niños no deben jugar con el aparato. El mantenimiento y la limpieza no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- **ATENCIÓN:** una cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con la grasa o el aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. No intente NUNCA apagar un fuego con agua, sino que deberá apagar el aparato y después cubrir la llama con una tapa o cubierta.
- **ATENCIÓN:** peligro de incendio: no guarde elementos sobre las superficies de cocción.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, por las superficies de cocción vitrocerámicas o materiales

similares que protegen los componentes en tensión.

- No utilice una aspiradora.
- Se supone que el aparato no se activa por un cronómetro externo o por un sistema de control a distancia.

ATENCIÓN: la cocción debe ser supervisada. El proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado permanentemente.

ATENCIÓN: se debe instalar este medio de estabilización para evitar la basculación del aparato. Consulte las instrucciones de instalación.

ATENCIÓN: utilice únicamente los protectores diseñados por el fabricante del aparato de cocción o los indicados por el fabricante del aparato en el manual del usuario como apropiados o los protectores de las placas de cocción integrados en el aparato. El uso de protectores puede causar accidentes.

Ester aparato incluye una toma de tierra solamente con fines funcionales.

Nuestra enhorabuena por la compra de su nueva placa de cocina inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo necesario para leer el Manual del usuario / manual de instalación para comprender como se instala correctamente y como se pone en funcionamiento.

Para la instalación, lea la sección instalación.

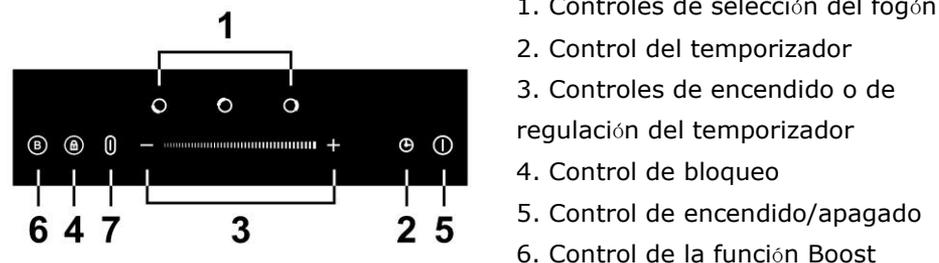
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de la utilización y guarde este manual del usuario / manual de instalación para consultas futuras.

Descripción del producto

Vista superior

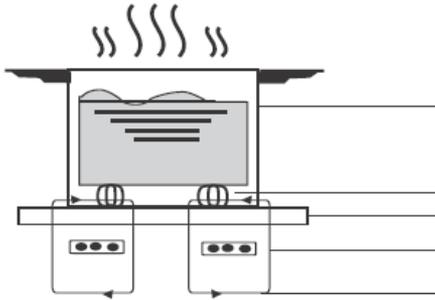


Panel de control



Breve introducción sobre la cocción por inducción

El cocinado mediante inducción es una tecnología segura, avanzada, eficaz y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que producen el calor directamente en la cacerola en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta solamente porque la cacerola



Olla de hierro

Circuito magnético

Placa vitrocerámica

Bobina de inducción

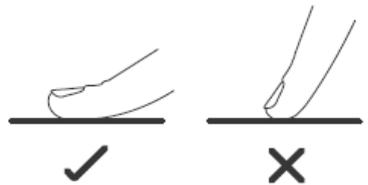
Corrientes inducidas

Antes de utilizar su nueva placa de cocina de inducción

- Lea el manual de instrucciones, prestando una atención especial a la sección 'advertencias'.
- Retire cualquier película de protección que pudiera encontrarse aún sobre la placa de cocina de inducción.

Utilización de los controles táctiles

- El aparato posee controles táctiles, y no es necesario hacer presión para utilizarlos.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que utilice un control táctil.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios y secos, y que no hay nada que los cubra (como un utensilio o un paño, por ejemplo). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección del utensilio de cocina adecuado



- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para inducción.

Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

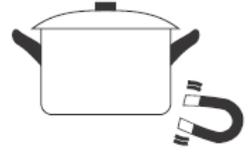
- Podrá verificar si su recipiente es adecuado haciendo la prueba del imán. Desplace un imán sobre el fondo de la cacerola. Si es atraído, la cacerola será apropiada para inducción.

- Si no dispone de un imán:

1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee verificar.

2. Si Uno parpadea nada en la pantalla y el agua se calienta, la cacerola será adecuada.

- Las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales no serán adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

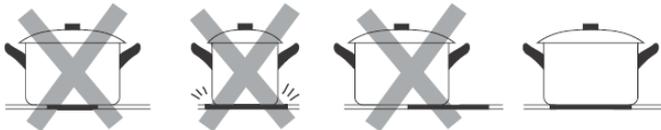


Elegir las ollas y sartenes adecuadas

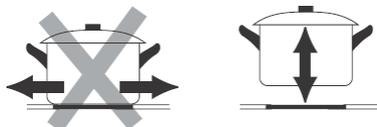
No utilice ollas o sartenes con bordes irregulares o que tengan una base convexa.



Asegúrese de que la base de la olla es uniforme, queda plana sobre la placa, y es del mismo tamaño que la zona de cocción. centre siempre la olla en la zona de cocción. Emplee cacerolas cuyo diámetro sea más grande que el gráfico de la zona seleccionada. El uso de una olla con una energía ligeramente más ancha tendrá una eficacia máxima. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia podría ser menor a la prevista. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocina. Centre siempre la cacerola sobre la zona de cocinado.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción: no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensiones de la cacerola

Las zonas de cocinado se adaptan, hasta un límite, automáticamente al diámetro de la cacerola. No obstante, el fondo de la cacerola deberá tener un diámetro mínimo en función de la zona de cocinado correspondiente. Para obtener un rendimiento óptimo de la placa de cocina, coloque la olla en el centro de la zona de cocinado.

Diámetro básico de los utensilios de cocina de inducción:

Zona de cocinado	Mínimo (mm)
1, 2, 3, 4	120
Zona flexible	200

Utilización de la placa de inducción

Empezar a cocinar

· Cuando la placa está encendida, el timbre sonará una vez, todos los indicadores se encenderán un segundo y se apagarán, indicando que la placa vitrocerámica está en modo de espera.

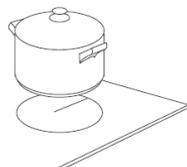
1. Toque el control de encendido/apagado  Todos los indicadores muestran «-» o «--», lo que indicará que la placa de inducción se encuentra en modo en espera.

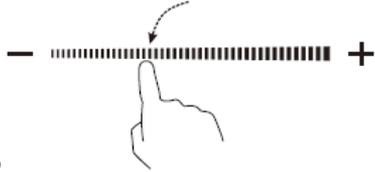
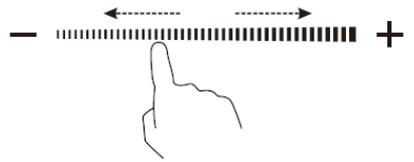
2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.

• Asegúrese de que la parte inferior de la olla y la superficie de la zona de cocción están limpias y secas.

3. Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el indicador situado cerca de la zona correspondiente parpadeará.

4. Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control «-» o «+», o deslice el dedo a lo largo del mando «-» o simplemente pulse en cualquier punto de «-».





- Si en un minuto no selecciona un ajuste de calor, la placa de inducción se apagará automáticamente. en ese caso, necesitará volver a empezar desde el paso 1.
 - Podrá modificar el ajuste de calor en cualquier momento de la cocción.
 - Si desliza el dedo a lo largo de «->», la potencia variará de la etapa 2 a la etapa 8.
- Pulse sobre «->»: la potencia se reducirá una etapa cada vez hasta la etapa 0.
- Pulse sobre «+>»: la potencia se incrementará una etapa cada vez hasta la etapa 9.

Si en la pantalla parpadea el símbolo ernándose con el ajuste de calor

Esto significa que:

- No ha colocado la olla en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que esta utilizando no es adecuada para la placa de inducción o,
- La olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

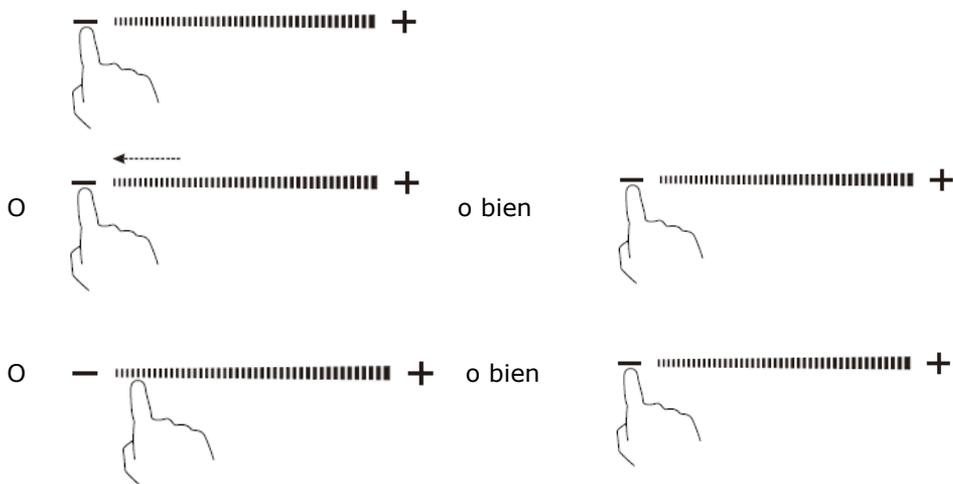
La placa no calienta a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción. Si no se coloca ningún recipiente adecuado sobre la placa, la pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto.

Cuando haya terminado de cocinar

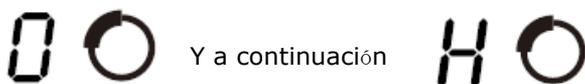


1. Toque el control de selección del fogón que desea apagar.

2. Apague la zona de cocinado haciendo pasar los ajustes hasta el «0».
- O deslice el dedo a lo largo del punto «-» hacia la izquierda y luego pulse «-».
- O pulse la punta izquierda de «-» y luego pulse «-».



Asegúrese de que la pantalla indica " 0" y después " H" .



3. Apague la placa tocando el control de encendido/apagado.



4. Cuidado con las superficies caliente.

Las zonas de cocción que todavía están calientes al tacto están indicadas con una «H». La «H» se apagará cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Para ahorrar energía para calentar otras cacerolas, utilice la zona que todavía esté caliente.



Uso de la función Boost

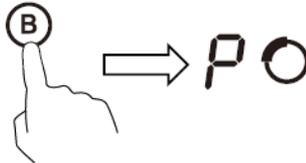
La función Boost permite que una zona de cocción alcance en 1 segundo una potencia mayor que se mantendrá durante 5 minutos para una cocción más potente y rápida.

Uso de la función Boost para activar un nivel de potencia superior

1. Pulse el botón de la zona de cocción en la que desea activar la función Boost y el indicador junto al botón comenzará a parpadear.



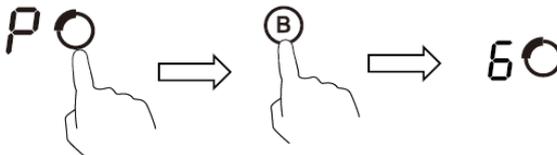
2. Pulse el botón de la función Boost y la zona de cocción empezará a funcionar en este modo. El control de potencia mostrará una «P» que indica que la zona está funcionando en modo Boost.



3. La función Boost se mantendrá durante 5 minutos y a continuación la zona de cocción volverá al nivel de potencia seleccionado antes de activar la función Boost.

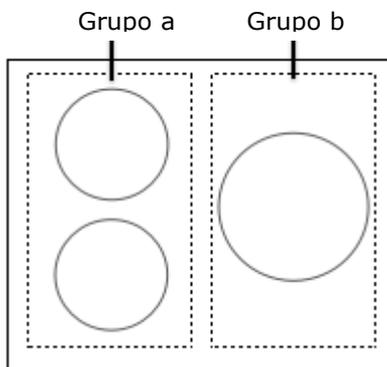


4. Si desea desactivar la función Boost, pulse primero el botón de la zona de cocción correspondiente hasta que el indicador junto al botón empiece a parpadear. A continuación, pulse el botón Boost y la zona de cocción volverá al nivel de potencia seleccionado antes de activar la función Boost.



Restricciones de uso

Las tres zonas se dividieron en dos grupos. En un grupo, si el uso aumenta en una zona, primero asegúrese de que la otra zona esté funcionando / por debajo del nivel de potencia 5. Cuando seleccione una zona y presione el botón "aumentar", si la otra zona está funcionando por encima del nivel de potencia 5, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla y el nivel de potencia se ajustará automáticamente a 9.

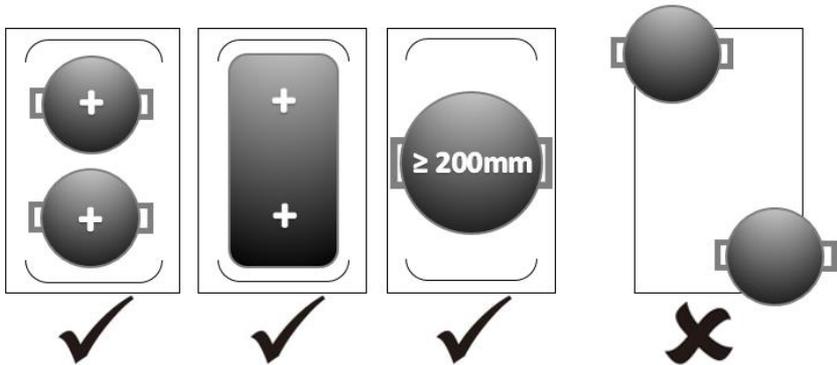


Observación: cuando no se usa la función boost, puede usar las tres zonas al mismo tiempo.

Zona flexible

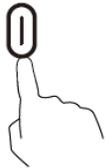
- Esta zona puede utilizarse como una zona única o como dos zonas diferentes, en función de las necesidades de cocinado en cualquier momento.
- La zona flexible está constituida por dos inductancias independientes que pueden controlarse por separado. Cuando se trate de una sola zona, un utensilio de cocina podrá desplazarse de una zona a la otra dentro de la zona flexible, conservando el mismo nivel de potencia que la zona donde estaba colocado originalmente y la parte que no está cubierta por el cocinado por calor.
- Importante: Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados sobre la zona de cocinado única. En el caso de una cacerola grande, oval, rectangular y elástica y de sartenes, asegúrese de colocar las cacerolas centradas sobre la zona de cocinado que cubre las dos cruces.

Ejemplos de ubicaciones adecuadas e inapropiadas:



Como zona grande

1. Para activar la zona flexible como una única zona grande, basta con pulsar el botón dedicado.
2. El ajuste de la potencia funcionará como cualquier otra zona normal.



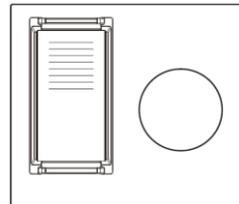
Como dos zonas independientes

Para utilizar la zona flexible como dos zonas diferentes con ajustes de potencia distintos, pulse de nuevo el botón dedicado y las zonas volverán a sus antiguos ajustes.

Usando la función Barbecue

Usando la plancha

La plancha está diseñada para la barbacoa. Solo es adecuado para el área de flexizone.

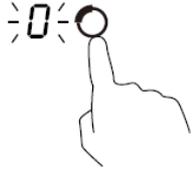


Si usa la plancha, asegúrese de que la base quede plana contra el cristal.

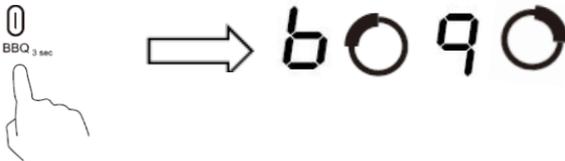


Uso de la función BBQ

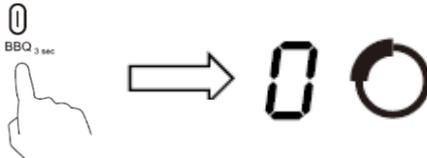
1. Tocar el control de selección de la zona de calentamiento para encender la zona 1 o la zona 2.



2. Toque el botón de la zona flexible y mantenga presionado 3 segundos, la placa pasará al modo BBQ y mostrará 'b', 'q'.



Si desea cancelar la función BBQ, simplemente toque el control de flexizone, luego la zona volverá al nivel de potencia '0', puede restablecer la energía ahora.



Atención:

La bandeja de la parrilla permanecerá caliente, incluso después de apagar la cubierta.

Utilice un guante de resistencia al calor cuando cocine con la plancha.

Por favor, no limpie la plancha hasta que no esté enfriada completamente.

Por favor, no pongas tu vaso sobre una superficie caliente.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles salvo el de encendido/apagado estarán deshabilitados.

Para bloquear los controles

Pulse el control de bloqueo  . El indicador del temporizador mostrará «Lo».

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Pulse y mantenga pulsado el mando  de bloqueo de los mandos durante algunos segundos.
3. Ahora ya puede comenzar a utilizar la placa de inducción.

 Cuando la placa está en el modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados salvo el de encendido/apagado  . Siempre podrá apagar la placa vitrocerámica utilizando este control  en una emergencia, aunque bloqueará los controles y necesitará desbloquearlos la próxima vez que vaya a utilizar la placa.

Protección contra el sobrecalentamiento

Dentro de la placa de inducción hay un sensor de temperatura. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Detección de pequeños utensilios

Cuando se deja un recipiente inadecuado o no magnético (por ejemplo: aluminio), o cualquier otro utensilio pequeño (por ejemplo: cuchillo, tenedor, llave) sobre la placa, esta pasará automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante otro minuto.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si olvida apagar el aparato. Los tiempos de trabajo predeterminados para los distintos niveles de potencia indicados en la

siguiente tabla:

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

Cuando se retira el recipiente, la zona de cocción dejará de calentarse de inmediato y la placa se apagará automáticamente tras 2 minutos.



Las personas con marcapasos cardíaco deben consultar con su médico antes de utilizar esta unidad.

Utilización del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas:

- Como minutero. En este caso, el temporizador no apagará la zona de cocción cuando haya acabado la cuenta atrás.
- O puede definirlo para apagar una o más zonas de cocción cuando acabe la cuenta atrás.
- Puede configurar el temporizador en hasta 99 minutos.

Utilización del temporizador como minutero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

1. Verifique que la placa esté encendida.

Nota: puede utilizar el minutero incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador. El indicador del temporizador mostrará «30».



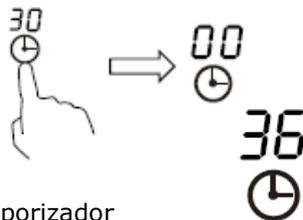
3. Defina el temporizador tocando el control «-» o «+». El indicador del minutero empezará a parpadear y aparecerá en la pantalla del temporizador.

Consejo: Toque los controles «-» o «+» una vez para quitar o añadir un minuto. Toque los controles «-» o «+» durante más tiempo para quitar o añadir diez minutos.

Si el tiempo definido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



4. Para cancelar el temporizador, pulse el «Temporizador». La pantalla de minutos mostrará «--».



5. Cuando se haya definido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.

6. Cuando se haya alcanzado el tiempo definido, el timbre sonará durante 30 segundos y el indicador mostrará «--».



Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Para ajustar esta función en las zonas de cocción:

1. Presione el control de selección de la zona de calentamiento para la que desea ajustar el temporizador. (Por ejemplo: zona 2).



2. Presione el control del temporizador. El indicador de minutos comenzará a parpadear y «30» aparecerá en la pantalla del temporizador.



3. Defina el tiempo tocando el control del temporizador.

Consejo: toque el control del temporizador «->» o «+» para quitar o añadir un minuto.

Toque el control del temporizador «->» o «+» durante más tiempo para quitar o añadir diez minutos.

Si el tiempo definido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.



4. Para cancelar el temporizador, toque el control de selección de la zona de cocción y luego pulse el «Temporizador». La pantalla del temporizador indicará «--».

5. Cuando se haya definido el tiempo, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante cinco segundos.



NOTA: el punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia se encenderá indicando que la zona ha sido seleccionada.



6. Cuando el temporizador de cocinado expire, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente e indicará «H».

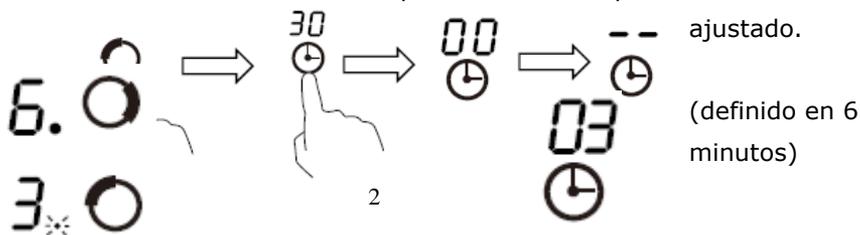


Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el menor tiempo restante.

(Por ejemplo, si el tiempo definido para la zona 2# es de 3 minutos, y el de la zona 3# de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará «3».)

NOTA: el punto rojo situado junto al indicado de nivel de potencia parpadeará. Si desea verificar el tiempo ajustado del temporizador de otra zona de cocinado, pulse el botón de control de la zona correspondiente. El temporizador indicará el tiempo ajustado.



(definido en 3 minutos)

2. Cuando acabe la cuenta atrás del temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará «H».



NOTA: si desea cambiar el tiempo después de haber configurado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Pautas para cocinar

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca el fuego.
- Utilizar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar a fuego alto y reduzca el fuego cuando ya se hayan calentado los alimentos.

Cocer a fuego lento y cocinar arroz

- Cocinar a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, en torno a 85°C, cuando las burbujas empiezan a subir ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y carnes tiernas, ya que los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine en exceso. Cocine también salsas con huevo o espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluido el cocinar arroz utilizando el método de absorción, pueden necesitar un fuego más alto que la potencia mínima para garantizar que los alimentos se cocinan adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar filetes

Para cocinar filetes sabrosos y jugosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén para freír con un fondo grueso.

3. Repase ambos lados del filete con aceite. Vierta un poco de aceite en una sartén caliente y luego incorpore la carne en la sartén caliente.
4. Solamente gire el filete una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto en el que quiera cocinarlo. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por cada lado. Apriete el filete para evaluar su nivel de cocción: cuanto más firme parezca, más bien hecho estará.
5. Deje que el filete repose en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se vuelva más tierno antes de servirlo.

Saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con vitrocerámicas o una sartén grande para freír.
2. Prepare todos los ingredientes y el equipo. El salteado será rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharas soperas de aceite.
4. Cocine primero la carne, y luego reserve y mantenga caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ajuste la zona de cocción a un fuego más bajo, vuelva a añadir la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Saltee los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan bien.
7. Sírvese inmediatamente.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> · calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida · fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente · cocinar a fuego muy lento · calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> · recalentar · cocinar a fuego lento · cocinar arroz

5 - 6	· tortitas
7 - 8	· sofreír · cocinar pasta
9	· saltear · soasar · llevar una sopa a ebullición · hervir agua

Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria del Cristal (huellas de dedos, marcas, manchas de alimentos o líquidos no azucarados Derramados sobre el cristal)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador para Vitrocerámicas mientras el cristal todavía está caliente (¡pero que no quemee!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una servilleta de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apague la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», ¡aunque la zona de cocción puede seguir estando caliente! Tenga sumo cuidado. • Los estropajos para suciedad resistente, algunos estropajos de nylon y agentes limpiadores abrasivos puede arañar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es apropiado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa: el cristal puede mancharse.

<p>Derrames de líquidos Azucarados calientes, Fundidos o al hervir sobre el cristal</p>	<p>Límpielos inmediatamente con una espátula, un cuchillo de paleta o un rascador de cuchilla apto para placas vitrocerámicas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa en la pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio a un ángulo de 30° y raspe la suciedad o líquido derramado a un área fría de la placa. 3. Limpie la suciedad o el líquido derramado con un paño o una servilleta de papel. 4. Siga los pasos de 2 a 4 anteriores para la «Suciedad diaria del cristal». 	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas creadas por líquidos derramados o alimentos fundidos o azucarados lo antes posible. Si deja que se enfríen en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar e incluso dañar de forma permanente la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando se retira la tapa de seguridad, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícela con extremo cuidado y siempre guárdela de forma segura y lejos del alcance de los niños.
<p>Líquidos derramados sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Seque el líquido. 3. Limpie el área del control táctil con un paño o una esponja húmeda y limpia. 4. Seque completamente la zona con una servilleta de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa puede pitar y apagarse sola, y los controles táctiles pueden no funcionar cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

Mantenimiento

Resolución de problemas

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<p>No se puede encender la placa de inducción.</p>	<p>No hay corriente eléctrica.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>
<p>Los controles táctiles no responden.</p>	<p>Los controles están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los controles. Consulte la sección «Uso de la placa de inducción» para obtener instrucciones.</p>

<p>Los controles táctiles son difíciles de operar.</p>	<p>Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que esté usando la punta de su dedo al tocar los controles.</p>	<p>Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.</p>
<p>Aparecen rajaduras en el cristal.</p>	<p>Uso de utensilios con base irregular. Uso de estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte la sección «Elección de los utensilios correctos». Consulte sección «Limpieza y cuidado».</p>
<p>Algunos recipientes emiten crujidos o chasquidos.</p>	<p>Esto puede ser debido a la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).</p>	<p>Es normal en el caso de los utensilios de cocina y no significa que algo vaya mal.</p>
<p>La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia. La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a alta potencia.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Es algo normal, pero el ruido debe reducirse o desaparecer completamente cuando disminuye la temperatura de cocción.</p>
<p>La placa de inducción emite un ruido a ventilador.</p>	<p>Su placa de inducción posee un ventilador de enfriamiento integrado para evitar que el sistema electrónico se sobrecaliente. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la placa de inducción de la pared mientras el ventilador esté funcionando.</p>
<p>Las cacerolas no se calientan y aparece una indicación en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es apto para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está centrado correctamente en ella.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinar por inducción. Consulte la sección «Selección de los utensilios de cocina adecuados». Centre el sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>

<p>La placa de inducción o una zona de cocción se han apagado inesperadamente, se oye un pitido y aparece un código de error (típicamente alternándose con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Tome nota de las letras y los números de error, desconecte la alimentación de la placa de inducción de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>
---	-----------------------	--

Control y presentación de fallos

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en modo de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problem	Posibles causas	Qué hacer
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGTB.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anómala	Compruebe que el suministro eléctrico sea normal. Encienda la placa de inducción cuando el suministro eléctrico sea normal.
E3	Alta temperatura detectada por el sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
E5	Alta temperatura detectada por el sensor de temperatura IGBT.	Reinicie después de que la placa se enfríe.

Lo indicado en la tabla de arriba son las evaluaciones, inspecciones y medidas que pueden adoptarse con respecto a los fallos más habituales.

No desmonte la unidad usted mismo con el fin de evitar situaciones de peligro y daños en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de Inducción	CCiy3560FZ
Zonas de cocción	3 zonas
Alimentación	De 220 a 240 V
Potencia eléctrica instalada	5500-6900W
Tamaño del producto LxAxH (mm)	590X520X55
Medidas de la instalación AxB (mm)	560X490

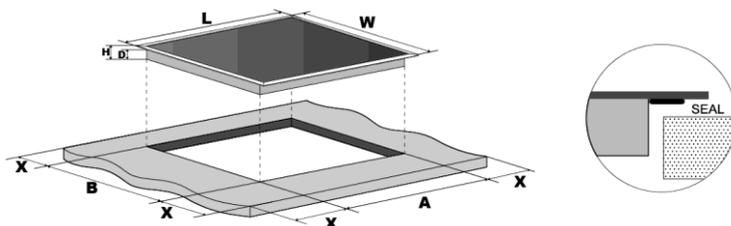
El peso y las medidas son aproximados. Como buscamos permanentemente mejorar nuestros productos, es posible que los diseños y especificaciones cambien sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

Corte la encimera conforme a los tamaños mostrados en la imagen. Para fines de instalación y uso, debe mantenerse un espacio mínimo de 50 mm alrededor de la cavidad.

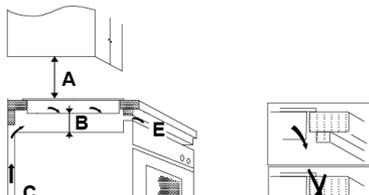
Asegúrese de que la encimera tiene un grosor mínimo de 30 mm. Seleccione un material resistente al calor para la encimera para evitar que se deforme por el calor radiado por la placa, tal como se muestra a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	495	50 mini

Verifique que la placa de inducción siempre esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción funciona correctamente, tal como se muestra a continuación.

Nota: la distancia de seguridad entre la placa y la unidad sobre la placa debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mín.	30mín.	Entrada de aire	Salida de aire de 10 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de instalación está en posición recta y nivelada, y que ninguna pieza estructural interfiera con los requerimientos de espacio;
- La superficie de instalación esté fabricada con un material resistente al calor;
- Si la placa de cocción se instala encima de un horno, que éste cuente con un ventilador de enfriamiento incorporado;
- La instalación cumpla con todos los requisitos legales, normas y leyes aplicables;
- En la instalación eléctrica final debe incluirse un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica, instalado y colocado de forma que cumpla con la legislación en materia de instalaciones eléctricas;
- Este interruptor deberá estar homologado y proporcionar una distancia aislante de 3 mm entre todos los polos (o en todos los conductores, si la legislación de instalaciones eléctricas permite esta variación de requisitos);
- El interruptor de desconexión debe ser de fácil acceso para el usuario después de instalar la placa;
- Consulte a las autoridades locales y las ordenanzas en materia de vivienda si tiene alguna duda en cuanto a la instalación;
- Utilice un material resistente al calor y fácil de limpiar (como por ejemplo: azulejos de cerámica) para los acabados de las paredes alrededor de la placa.

Después de instalar la placa, asegúrese de que:

- No pueda accederse al cable de alimentación eléctrica a través de puertas de

armarios o de cajones;

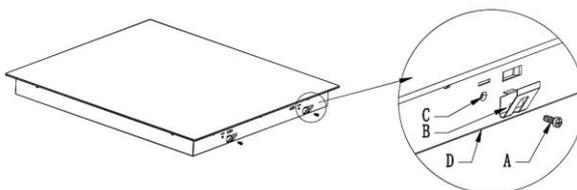
- Exista un flujo de aire fresco suficiente desde el exterior de los armarios hacia la base de la placa;
- Si la placa está instalada encima de un cajón o armario, exista una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa;
- El interruptor de aislamiento sea de fácil acceso para el usuario.

Antes de fijar los soportes

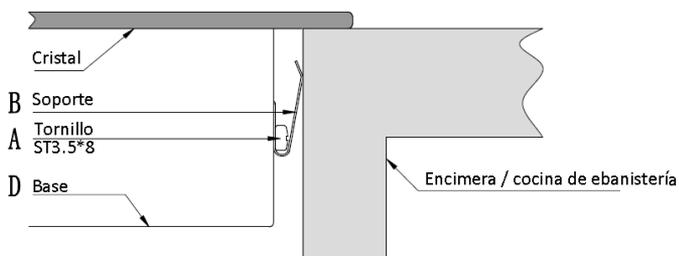
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza en los controles que sobresalgan de la placa.

Ajuste de la posición de los soportes

Antes de la instalación, fije la placa de cocción en la superficie de instalación atornillando los 4 soportes a la parte inferior de la placa (véase el esquema).



A	B	C	D
Tornillo	Soporte	Orificio del tornillo	Base



Advertencias

1. La placa de inducción solo deben instalarla técnicos o personal cualificado. Nuestra empresa dispone de profesionales a su servicio. Nunca realice la instalación usted mismo.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas,

nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.

3. La placa de inducción debe instalarse de tal manera que garantice una radiación de calor óptima para aumentar su fiabilidad.

4. La pared y la superficie por encima de la zona de calentamiento deben ser resistentes al calor.

5. Para evitar daños, la capa adhesiva debe ser resistente al calor.

Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica



La conexión de esta placa de inducción a la red eléctrica solo debe ser efectuada por una persona debidamente cualificada.

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

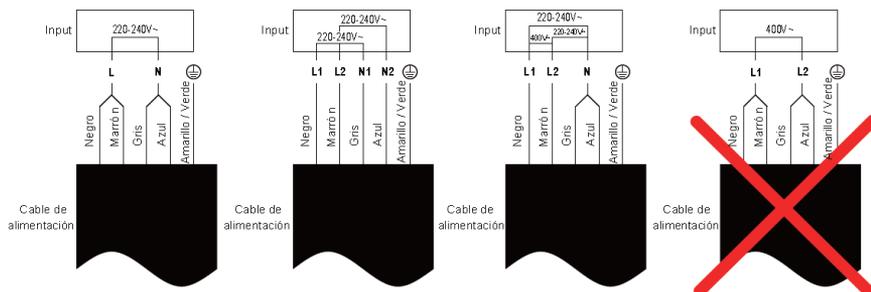
1. El sistema de cableado doméstico sea apropiado para la potencia utilizada por la placa.
2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de datos de la placa de inducción.
3. Las secciones del cable de alimentación eléctrica puedan resistir la carga especificada en la placa de datos.

Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que ello conllevaría el riesgo de sobrecalentamiento e incendio. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con piezas o partes calientes y debe posicionarse de tal manera que no supere una temperatura de 75 °C en ningún punto.



Compruebe con electricista si el sistema de cableado doméstico resulta adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser efectuadas por un electricista debidamente cualificado.

La alimentación eléctrica debe conectarse de manera conforme a la normativa relevante. También puede utilizarse un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, esta tarea debe ser realizada por un técnico del servicio al cliente utilizando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la corriente, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se realiza la conexión eléctrica correcta y cumple con normativas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe verificarse con regularidad y solamente ser sustituido por una persona correctamente cualificada.



ELIMINACIÓN: No se deshaga de este producto como residuos municipales sin clasificar. Es necesaria la recogida de este tipo de residuos por separado para someterlos a un tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurándose de que este aparato se elimine de la manera correcta, usted contribuye a evitar los posibles daños en el medio ambiente y en la salud humana que podrían provocarse si se eliminara de manera incorrecta.

El símbolo colocado en el producto indica que no puede tratarse como basura doméstica normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este aparato debe ser sometido a un proceso de eliminación de residuos especializado. Para más información en lo relativo al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto al final de su vida de servicio, póngase en contacto con su ayuntamiento, el centro de recogida de residuos más cercano o el establecimiento en el que adquirió el producto.

Para más información en lo relativo al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto al final de su vida de servicio, póngase en contacto con su ayuntamiento, el centro de recogida de residuos más cercano o el establecimiento en el que adquirió el producto.

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 CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

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

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

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

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”

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

Official Technical Service: 911 08 08 08