

Corberó

VITROCERÁMICA 2 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCVM301D

Manual de instruções

Modelo: CCVM301D

Instruction Manual

Model: CCVM301D

-Stone, glass and ceramic pans are not suitable to use on a ceramic hob because they do not conduct heat well.

-Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.

ÍNDICE

Carta a los clientes	3
Advertencias	4
Información del producto	7
Precauciones de Uso	8
Instrucciones de Uso	9
Consejos de Cocina	12
Cuidados y Limpieza	13
Consejos	14
Fallos mostrados y diagnóstico	15
Especificaciones Técnicas	17
Instalación	17

I. CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir nuestros productos.

Este artefacto es fácil de usar. Por favor lea cuidadosamente este manual, antes de instalar y utilizar su nueva encimera. Las instrucciones contenidas en este manual le ayudarán para una óptima instalación, uso y cuidado de su encimera.

Podrá ver que sus líneas simples y look moderno armoniza perfectamente con la decoración de su cocina.

También contamos con una gama de productos que embellecerán su cocina, como campanas, placas vitrocerámicas y hornos empotrados.

Nos esforzamos cada día más para asegurar que nuestros productos puedan satisfacer todos sus requerimientos. Nuestro departamento de atención al cliente se encuentra a su entera disposición para responder a todas sus preguntas y escuchar sus sugerencias.

Por favor complete la sección de garantía de este manual y conserve su boleta como comprobante de compra. Guarde todos los documentos/papeles relacionados con la compra del producto.

Estamos comprometidos con entregarle productos cada vez más eficientes y fáciles de usar, amigables y respetuosos con el medio ambiente, atractivos y seguros.

II. ADVERTENCIAS

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El no seguir estos consejos puede provocar descargas eléctricas o muerte.
- Tenga cuidado, los bordes del panel son filosos.
- La falta de cuidado puede resultar en lesiones y cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea estas instrucciones cuidadosamente antes de instalar o usar este aparato.
- Ningún producto o material combustible debe ser colocado sobre el aparato en cualquier minuto.
- Por favor pase esta información al encargado de la instalación, pues podría disminuir sus costos de instalación.
- Con el fin de evitar situaciones de peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo a estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra solamente por una persona debidamente calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de corte que proporcione total desconexión de la red eléctrica.
- Fallas al instalar el aparato de manera correcta podrían invalidar cualquier garantía o demandas de responsabilidad civil.

Operación y Mantenimiento

• No cocine en una encimera rota o quebrada. Si la superficie de la encimera se quebre o trizase, apague inmediatamente el aparato y contacte un técnico calificado.

- Desconecte la encimera antes de limpiar o darle mantenimiento.
- El no seguir estos consejos puede provocar descargas eléctricas o muerte.

Peligro para la Salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas.

Peligro de superficie caliente.

- Durante el uso, las partes accesibles del aparato alcanzaran temperaturas suficientes para producir quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina apropiado entre en contacto con el vidrio de inducción antes de que la superficie enfríe.
- Objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas de ollas no deben ser ubicados sobre los quemadores pues podrían calentarse.
- Mantener niños alejados.
- Mangos de sartenes pueden calentarse. Revise que los mangos no estén sobre otros quemadores que también estén encendidos. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- El no seguir estos consejos puede resultar en quemaduras y yagas.

II. ADVERTENCIAS

Peligro de Cortes

- La hoja afiladísima del raspador está expuesta cuando la cubierta ha sido retractada.
- Use con extremo cuidado y siempre almacene fuera del alcance de los niños.
- El no seguir estos consejos puede provocar heridas o cortes.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Los derrames por ebullición producen humo y derrames grasos que podrían encenderse.
- Nunca use su encimera como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca use el aparato para calefaccionar la habitación.
- Después del uso, siempre apague los quemadores y encimera como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles).

- *No permita que niños jueguen, escalen, se paren, se sienten en el aparato.*
- *Niños escalando el aparato pueden verse gravemente heridos.*
- *No deje niños solos o desatendidos en el área donde el aparato está en uso.*
- *"Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (Incluyendo Niños), con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dadas instrucciones o supervisión al respecto, del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad"*

El instructor debe asegurarse de que quien usa el aparato lo haga sin riesgo de daños a sí mismo o los alrededores.

- No reemplace ni repare ninguna parte del aparato a menos que sea específicamente recomendado en el manual. Cualquier otro mantenimiento debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use un limpiador a vapor para limpiar su encimera.
- No suelte o apoye objetos pesados sobre su encimera.
- No se pare sobre su encimera.
- No utilice utensilios con bordes irregulares o arrastre sartenes sobre la superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el vidrio.
- No use virutilla o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o por personal calificado.
- Este aparato está diseñado para ser usado en ambientes domésticos o similares, tales como: -áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros ambientes laborales; -granjas; -por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales.
- **PRECAUCIÓN:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elemento calefactores.

Precauciones al cocinar

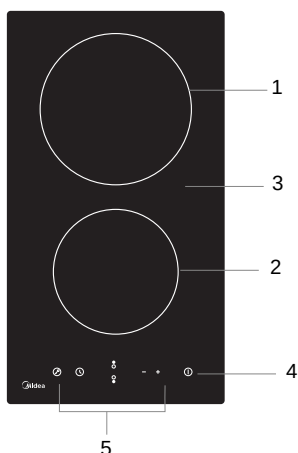
- Cocinar con aceite o grasa en un quemador puede ser peligroso y originar fuego.

NUNCA intente extinguir el fuego con agua.

Apague el aparato y cubra las llamas (Con una tapa de olla o manta antitérmica).

- Peligro de fuego: No almacene elementos en la encimera.
- : Si la superficie está trizada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- No se debe usar limpiador a vapor.

III. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO



1. max. 1800 W zone
2. max. 1200 W zone
3. Cristal
4. ON / OFF
5. Panel de Control

Esta Cocinilla Cerámica satisface los desafíos que los distintos tipos de gastronomía exigen debido a sus cables de resistencias calentadoras, realmente la mejor opción para las familias modernas.

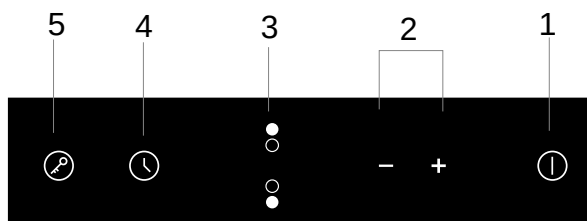
Principio de Funcionamiento

Esta Cocinilla Cerámica usa resistencias calentadoras. Se ajusta la potencia de salida con los controles mecánicos.

Antes de utilizar

- Lea esta guía, tomando en cuenta especialmente la sección “Advertencias”.
- Retire cualquier lámina protectora que podría seguir en su Cocinilla Cerámica.

Panel de Control

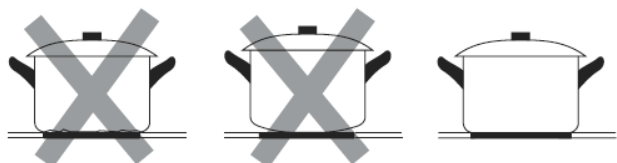


1. ON/OFF control
2. Encendido/ Regualador de tiempo
3. Piloto indicador placa encendida
4. Timer
5. Bloqueo de seguridad

IV. PRECAUCIONES DE USO

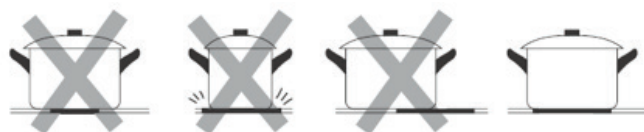
Uso correcto de ollas y otros

No utilizar utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



Asegúrese que la base de su olla sea lisa, plana y del mismo tamaño que el área de cocción.

Siempre centre la olla en el área de cocción.



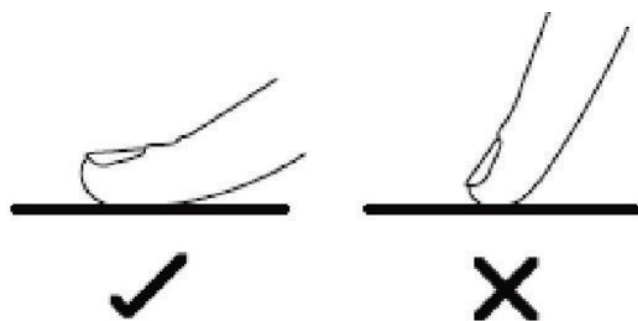
Levante siempre la olla de la placa vitrocerámica. No deslice, o pueden rayar el vidrio.



Teclas touch de panel de control

- Los controles responden al toque del dedo, no es necesario presionar.
- Use la parte baja de su dedo, no la punta.
- Luego escuchará un beep cada vez que un toque sea registrado.

Asegúrese que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya objetos que los cubran (utensilios, paños ,etc)

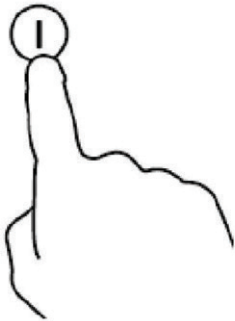


V. INSTRUCCIONES DE USO

1. Para empezar a cocinar toque el ON / OFF

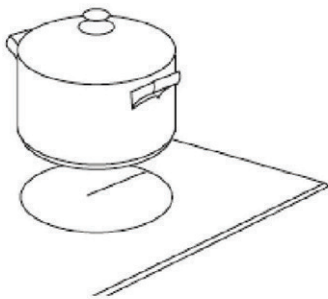
- Todos los indicadores mostrarán "-".
- Después de encender un beep sonará.

Todos los indicadores se encenderán un segundo y desaparecerán indicando que la placa ha sido encendida.



2. Coloque una olla adecuada en la zona que desee utilizar.

- Asegúrese que el fondo de la olla y la superficie del cristal esté limpio y seco.



3. Seleccione la zona de calentamiento con

- o + en el panel de control.

- Si no selecciona una zona de calentamiento en un minuto la vitrocerámica se apagará.
- Puede modificar la zona de calentamiento cuando quiera.
- Al presionar estos mandos selecciona el nivel de potencia.

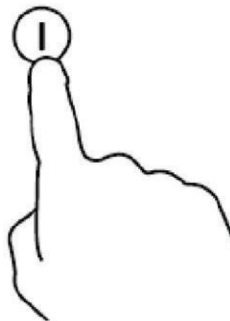


Cuando termine de cocinar

1. Desconecte la vitrocerámica al presionar repetidamente el "-" o en simultáneo el - y +.



2. Desconecte la vitrocerámica al presionar el mando ON / OFF. **I**



3. Cuidado con la superficie caliente, **H** muestra que la superficie se encuentra en funcionamiento.

- Cuando pasa a temperatura normal, desaparecerá.
- También puede ser usado como función de ahorro de energía, para colocar ollas a calentar en la zona caliente.

Bloqueo de panel de control

Puede bloquear las teclas del panel de control para evitar su uso indebido (por ejemplo que niños conecten la encimera)

Cuando las teclas de control estén bloqueadas, sólo funcionará el control ON/ OFF.

Para bloquear las teclas

Toque la tecla  y el indicador mostrará ●

Desbloqueo de teclas de control

1. Asegúrese que la encimera esté conectada.
2. Toque y presione la tecla  por unos segundos.
3. Ahora puede comenzar a utilizar su encimera.

Protección sobre- temperatura

El sensor de temperatura puede monitorear la temperatura dentro de la encimera. Cuando una temperatura excesiva se registra, la encimera se detiene de inmediato.

Aviso de calentamiento residual

Cuando la encimera esté operando por algún tiempo, quedará algún calentamiento residual. La letra **H** aparecerá para avisarle que se mantenga lejos.

Desconexión Automática

Esto ocurre cuando se olvida de desconectar la zona de calentamiento.

La encimera se desconecta automáticamente según la tabla:

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

Uso de Timer

Puedes utilizar el timer de dos maneras:

- Puedes utilizarlo como timer, en este caso cuando el timer este encendido ,este no apagará ninguna placa de calentamiento hasta que el tiempo se agote.
- Puedes configurarlo para apagar una placa cuando el tiempo se a cumplido.
- Puedes configurarlo el timer hasta 99 minutos.

1. Asegúrese que la placa esté encendida

*Nota: Puedes utilizar el contador de minutos incluso si no tienes ninguna zona seleccionada.

2. Toque el timer, este se encenderá.

3. Ajusta el timer seleccionando los controles: "-" o "+".

La luz del timer comenzara a palpar .

!



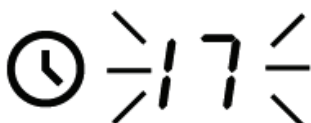
4. Toque los controles: "-" or "+" del timer para aumentar o disminuir por minutos. Para aumentar o disminuir cada 10 minutos toque y mantenga presionado los controles: "-" o "+"

Si los minutos seleccionados exceden los 99, el timer volverá a 0 minutos.

5. Al tocar el control "-" y "+" juntos, el timer se cancelará y aparecerá "--" en la pantalla.



6. Cuando el timer esté configurado, comenzará el conteo en cuenta regresiva. En la pantalla aparecerá el tiempo restante por 5 segundos.

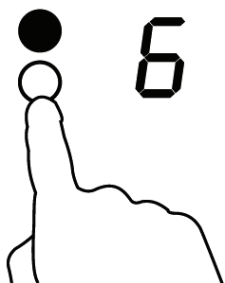


7. Cuando el tiempo se acabe, sonará un beep por 30 segundos y mostrará: "--".

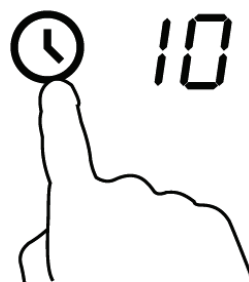


Configuración de Timer para apagado de zona

1. Selecciona la zona que desees utilizar.



2. Toque el control timerT, este indicará "10".



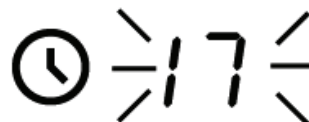
3. Configure el tiempo tocando los controles: "-" y "+".

4. Al tocar el control "-" y "+" juntos, el timer se cancelará y aparecerá "--" en la pantalla.



4. Cuando el timer esté configurado, comenzará el conteo en cuenta regresiva.

En la pantalla aparecerá el tiempo restante por 5 segundos.



*Nota: La luz roja al lado del boton indicador de placa encendida indicará que zona está seleccionada.



5. Al terminar el timer, la placa se apagará automáticamente. Si desea cambiar el timer después que esté configurado tendrá que comenzar por el paso 1.



VII. CONSEJOS DE COCINA

Tenga cuidado al freír, pues el aceite y la grasa se calientan rápidamente, especialmente si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa harán ignición espontánea generando un riesgo de incendio.

- Una vez que la comida ha hervido, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reduce el tiempo de cocina y la energía utilizada manteniendo el calor.
- Minimice la cantidad de líquidos o grasas para disminuir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste de temperatura alto y disminuya una vez que la comida se ha calentado.

Cocinado a fuego lento

- El cocinado a fuego lento ocurre bajo el punto de ebullición, alrededor de los 85°C, cuando aparecen ocasionalmente burbujas en la superficie. Es la clave para sopas deliciosas y guisos tiernos por que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar la comida. También tener en cuenta para salsas en base a huevos o engrosadas con harina.
- Algunas tareas, incluyendo cocer arroz con el método de absorción, podrían requerir un ajuste de temperatura mayor para asegurar que la comida se haya cocinado de forma apropiada y en el tiempo recomendado.

Dorar carne

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne por cerca de 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente un sartén de base gruesa.
3. Cepille ambos lados con aceite. Escurra una pequeña cantidad de aceite en el sartén para luego situar la carne.
4. Dele sólo una vuelta al bistec mientras se cocina. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne y su gusto personal. Tiende a variar entre 2 a 8 minutos por lados. Presione la carne para sentir cuánto se ha cocinado – mientras más firme, más cocido.
5. Deje el bistec reposar en un plato tibio por unos minutos para suavizar antes de servir.

Para saltear

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámicos o sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y elementos a mano. El salteado debiera ser rápido. Si cocina grandes cantidades, hágalo en varias dosis pequeñas.
3. Precaliente el sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne primero, póngala a un lado y conserve caliente.
5. Saltee los vegetales. Cuando estén calientes aunque crujientes, disminuya el ajuste de calor, reintegre la carne al sartén y agregue su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

VIII. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿QUE?	¿COMO?	IMPORTANTE
Suciedad cotidiana del vidrio (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por comida o chorreos no-azucarados sobre el vidrio)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un agente de limpieza mientras esté tibia (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio y seco. 4. Vuelva a conectar la corriente.	• Cuando desconecte la encimera, no habrá alerta de “superficie caliente”, aún cuando pueda estarlo! Tenga extremo cuidado. • Estropajos de servicio pesado, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos podrían rallar el vidrio. Siempre revise si su agente o estropajo es apropiado. • Nunca deje residuos de limpieza en el vidrio: la encimera se podría manchar.
Manchas de derrames, derretimientos y vertidos azucarados sobre el vidrio	Remueva éstas inmediatamente con una espátula, cuchillo de paleta o raspador adecuado para superficies vitrocerámicas, aunque cuidado con zonas de cocción calientes: 1. Apague la encimera. 2. Sostenga la herramienta a un ángulo de 30° y raspe la mancha hacia un área fría de la encimera. 3. Limpie con un paño limpio y seco. 4. Siga los pasos 2 a 4 de ‘Suciedad cotidiana del vidrio’ más arriba.	• Quite las manchas dejadas por derretimientos y comidas azucaradas tan pronto como sea posible. Si las deja enfriar sobre el vidrio, podrían ser difíciles de remover e incluso dañar permanentemente la superficie. • La hojaafiladísima del raspador está expuesta cuando la cubierta ha sido retractada. Use con extremo cuidado y siempre almacene fuera del alcance de los niños.

IX. CONSEJOS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
No se puede prender la encimera.	No hay corriente.	Revise que la encimera esté conectada a una fuente de poder y encendida. Revise si hay un corte eléctrico en su hogar o área. Si ha revisado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
El vidrio se está rallando.	Utensilios de cocina de base rugosa. Se utilizan paños o productos de limpieza inadecuados.	Use utensilios de cocina con bases suaves y planas. Vea 'Elegir los utensilios de cocina correctos'. Vea 'Cuidado y limpieza'.

X. Fallos mostrados y diagnóstico

La placa de inducción está equipada con una función de auto-diagnóstico. Con esta prueba, el técnico podrá comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Código de error que aparece durante el uso y posible solución.

Código error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de la fuente de alimentación es superior a la tensión nominal.	Compruebe si la fuente de alimentación es normal. Vuelva a conectar.
E2	La tensión de la fuente de alimentación es inferior a la tensión nominal.	
E3	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (1#)	Espere que la temperatura de la placa vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF", para restablecer la unidad.
E4	Temperatura demasiado alta del sensor de la placa cerámica. (2#)	
E5	Temperatura alta del transistor IGBT. (1#)	Espere que la temperatura del IGBT vuelva a su estado normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad. Compruebe si el ventilador funciona, si no, se debe sustituir.
E6	Temperatura alta del transistor IGBT. (2#)	
Sin recuperación automática		
F3/F6	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - corto circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura del plato cerámico.
F4/F7	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico - circuito abierto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Error en la sonda de temperatura del plato cerámico — inválido. (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Error en el sensor de temperatura de IGBT. (corto circuito/circuito abierto para 1#)	Sustituya la tarjeta de alimentación.
FC /FD	Error en el sensor de temperatura de (corto circuito/circuito abierto for 2#)	

2) Fallos específicos y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando la unidad está enchufada.	No hay corriente	Compruebe que el enchufe está bien conectado y que está funcionando.	
	Fallo de conexión de la tarjeta de alimentación y la placa display.	Compruebe la conexión.	
	Placa de alimentación de accesorios dañada.	Sustituya la placa de alimentación de accesorios.	
	El panel de la pantalla está dañado.	Reemplace el panel de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan, o la pantalla de LED no funciona	El panel de la pantalla está dañado.	Sustituya el panel de la pantalla.	
El indicador del modo de cocción aparece, pero no comienza a calentar.	Alta temperatura de la placa.	Temperatura ambiente demasiado alta. La entrada de aire o la ventilación pueden estar bloqueadas.	
	Hay algún fallo del ventilador.	Compruebe si el ventilador funciona, si no, debe sustituirlo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calor se para de repente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u"	Sartén no adecuada	Use la olla adecuada, según las instrucciones del manual.	El circuito de detección de sartén está dañado, sustituya la tarjeta de alimentación.
	Diámetro de olla demasiado pequeño.		
	El aparato se ha sobrecalentado	La unidad se ha sobrecalentado. Espere que vuelva a su temperatura normal. Pulse "ON/OFF" para restablecer la unidad.	
En las zonas de cocción del mismo lado (por ejemplo, la primera y la segunda zona), aparece "u" en la pantalla.	La placa de alimentación y el display tienen un error de conexión.	Compruebe la conexión.	
	La sección de comunicación de la placa display está dañada	Sustituya la placa display.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la tarjeta de alimentación.	
El motor del ventilador hace un ruido extraño.	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

XI. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

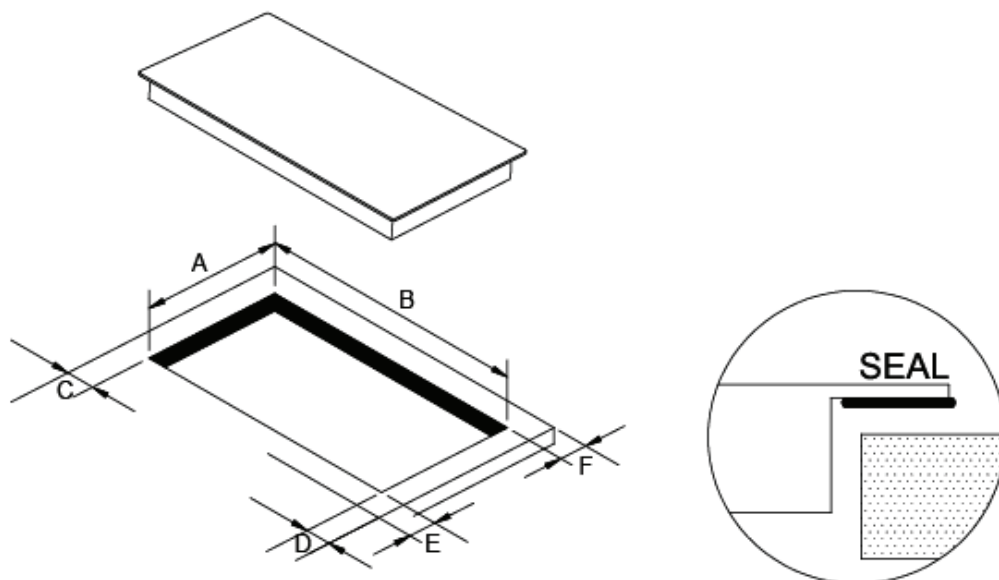
Encimera vitrocerámica	CCVM301D
Zonas de Cocción	2 ZONAS
Tensión de alimentación	220 - 240 V ~ 50Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	3000W
Tamaño del producto Largo x ancho x alto (mm)	288X520X55
Medidas de empotramiento A × B (mm)	268X490

XII. INSTALACIÓN

Corte en la superficie de trabajo de según las dimensiones mostradas en el dibujo.

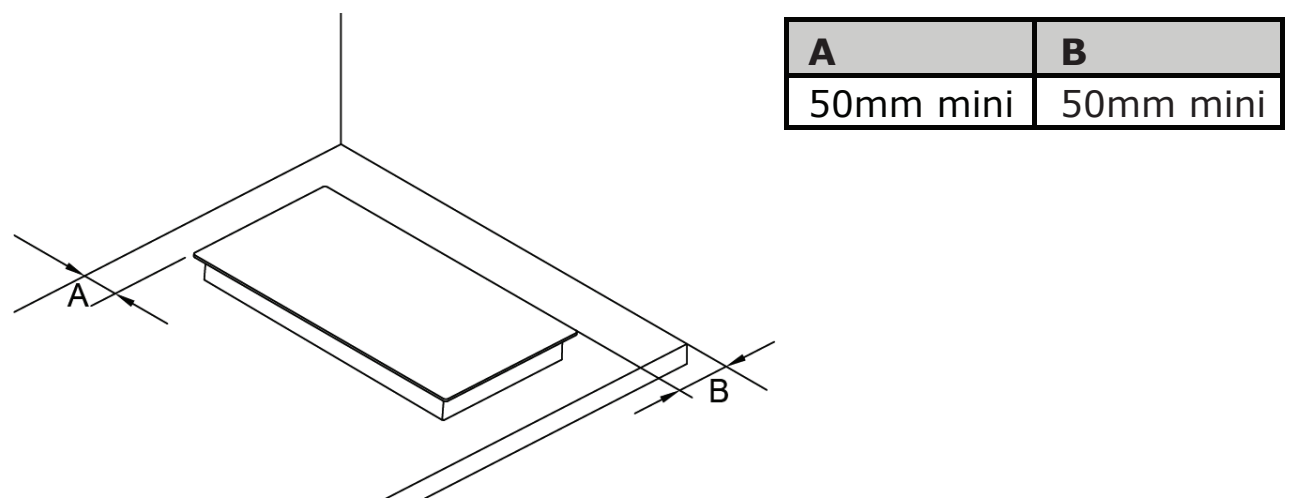
Para la instalación y uso se requiere un mínimo de 5 cm. alrededor del agujero.

Asegúrese que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30mm. Por favor elija una superficie de trabajo de un material termorresistente para evitar deformaciones causadas por la irradiación de calor. Como se muestra abajo:



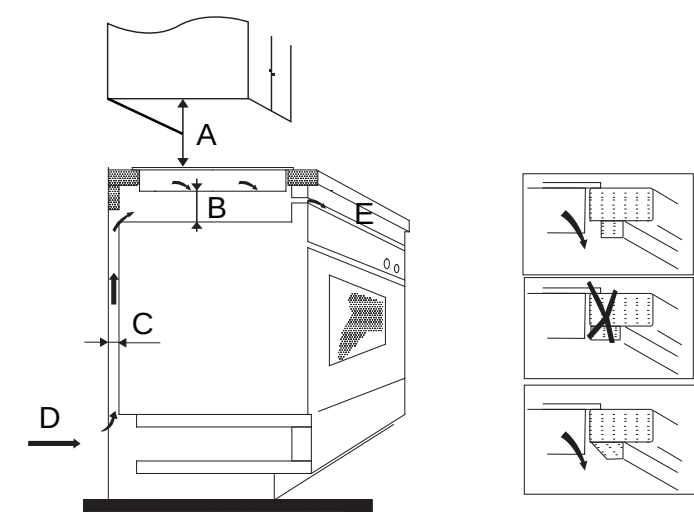
A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ ₋₀ mm	490 ⁺⁴ ₋₀ mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

La encimera puede sostenerse en la mesa arriba del mueble. Esta debe ser instalada horizontalmente, como se muestra a continuación:



En cualquier circunstancia asegúrese de que la Cocinilla Cerámica está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no estén bloqueadas. Asegúrese que la Cocinilla Cerámica está en buen estado. Como se muestra abajo:

Nota: La distancia prudente entre la encimera y la repisa encima debe ser de al menos 760mm.



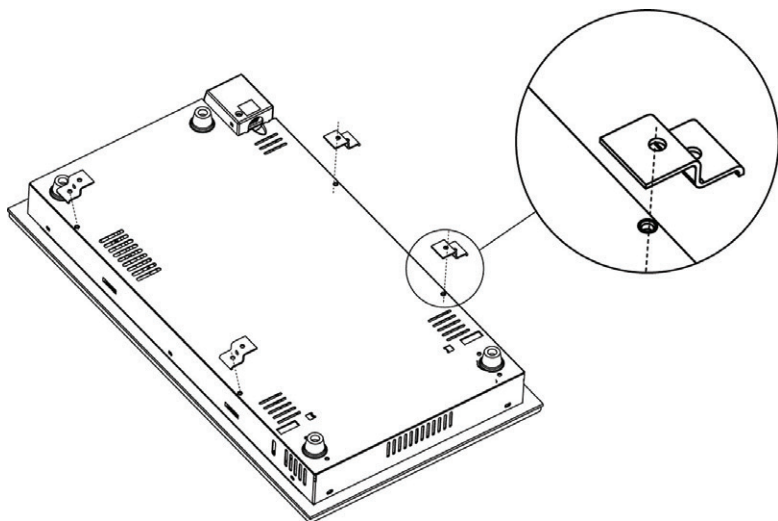
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E(mm)
760	50	30	Toma de Aire	Salida de aire 50min.

Antes de fijar los soportes de fijación

La unidad debe ser ubicada sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje).

No aplique fuerza sobre el panel de control sobresalientes.

Fije la coccinilla en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la base (ver imagen).



Precaución

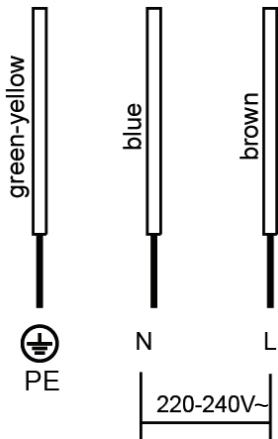
1. La instalación debe ser hecha por un técnico calificado. Nosotros tenemos profesionales a su disposición. Por favor nunca haga la operación por su cuenta.
2. La Coccinilla Cerámica no deberá ser montada en equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores rotatorios.
3. La Coccinilla Cerámica debe ser instalada de tal manera que se pueda asegurar la radiación del calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y el área sobre la encimera deberán poder resistir las temperaturas.
5. Para evitar cualquier daño, la madera y adhesivos deberán ser termorresistentes.
6. No se debe usar una máquina limpiadora a vapor.

Precaución

1. La instalación debe ser hecha por un técnico calificado. Nosotros tenemos profesionales a su disposición. Por favor nunca haga la operación por su cuenta.
2. La Coccinilla Cerámica no deberá ser montada en equipos de refrigeración, lavavajillas o secadores rotatorios.
3. La Coccinilla Cerámica debe ser instalada de tal manera que se pueda asegurar la radiación del calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared y el área sobre la encimera deberán poder resistir las temperaturas.
5. Para evitar cualquier daño, la madera y adhesivos deberán ser termorresistentes.
6. No se debe usar una máquina limpiadora a vapor.

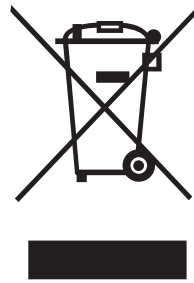
Conexión de encimera a fuente de poder

La fuente de poder deberá estar conectada de acuerdo al estándar relevante, o a un disyuntor unipolar, como se muestra más abajo.



Advertencias

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, deberá ser realizado por un técnico post-ventas con las herramientas apropiadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato está siendo conectado directamente a la fuente principal de poder, se deberá incorporar un disyuntor omnipolar con una brecha mínima de 3 mm. entre los contactos.
3. El instalador se debe asegurar que la conexión eléctrica funcione y que siga las regulaciones de seguridad pertinentes.
4. El cable no se debe doblar ni comprimir.
5. El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado sólo por personal calificado.



DESECHO: No deseche este producto como residuos no clasificados. Recolección para tratamiento de residuos especializada es necesaria.

Este artículo ha sido etiquetado de acuerdo a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos 2002/96/CE (WEEE). Al asegurarse de que este artículo sea desechado de forma apropiada, Usted está ayudando a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, lo que podría ocurrir si fuera desechado de manera errónea.

El símbolo en el producto indica que no debe ser tratado como desecho común residencial, sino llevados a un punto de recolección para el reciclaje de bienes eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere eliminación de residuos especializada. Para más información al respecto del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto por favor contacte a su concejo municipal, los encargados del desecho de su hogar o la tienda donde adquirió el producto.

Informacion de la placa

	Símbolo	Description	Unidad
Identificación del modelo	—	CCVM301D	
tipo de encimera	—	Placa vitrocerámica	
número de zonas o áreas de cocción	—	2 zonas	
Técnica de calefacción (zonas de inducción y áreas de cocina, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zonas de cocción radiante	
Para zonas o áreas de cocción circulares: el diámetro de superficie útil por zona eléctrica de cocción, ronda los 5mm	Ø	Zona 1: 16.5 Zona 2: 20.0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura útil por zona de cocción ronda los 5mm	L/W	—	cm
Consumo de energía por zona de cocción o el área calculada por kg	EC cocina eléctrica	Zona 1: 176.4 Zona 2: 181.6	Wh/kg
El consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC quemador eléctrico	189,0	Wh/kg

Los métodos de medición y cálculo se han utilizado para determinar el cumplimiento del Reglamento de la Comisión (EN) No 66/2014.

Indice

1. Introduction.....	3
1.1 Avertissements de sécurité	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Risque de choc électrique	3
1.2.2 Risque de coupure	3
1.2.3 Instructions de sécurité importantes	3
1.3 Opération et maintenance	5
1.3.1 Risque de choc électrique	5
1.3.2 Danger pour la santé	5
1.3.3 Risque de surface chaude	5
1.3.4 Risque de coupure	5
1.3.5 Instructions de sécurité importantes	6
2. Information du produit	8
2.1 Résumé	8
2.2 Panneau de commande	8
2.3 Information du produit	8
2.4 Avant d'utiliser votre nouvelle plaque induction	9
2.5 Spécifications techniques	9
3. Performance du produit	9
3.1 Panneau de commande	9
3.2 Choisir des bons ustensiles de cuisine	9
3.3 Utilisation de la plaque à induction.....	10
3.3.1 Commencer à cuisiner.....	10
3.3.2 Terminer la cuisson	11
3.3.3 Verrouillage des commandes	11
3.3.4 Contrôle de la minuterie	12
3.3.5 Temps d'exécution par défaut	13
4. Guides de cuisine	14
4.1 Types de cuisine	14
4.1.1 Laisser mijoter, cuire le riz	14
4.1.2 Marquer la viande	14
4.1.3 Sauté	14
4.2 Détection de petits objets	14
5. Paramètres de chaleur.....	15
6. Entretien et nettoyage.....	15
7.Solution de problèmes	16
8. Défauts affichés et diagnostics	17
9.Installation	19
9.1 Sélection du matériel d'installation.....	19
9.2 Contrôles préalables à l'installation	21
9.3 Contrôles après installation	21
9.4 Avant de fixer les supports de fixation	21
9.5 Réglage de la position de support	21
9.6 Précautions	22
9.7 Connecter la plaque à l'alimentation	22
10. Conditions de garantie	25

1. Introdução

1.1 Avisos de segurança

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

1.2 Instalação

1.2.1 Risco de choque eléctrico

Desligar o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução. A ligação a uma boa ligação à terra é essencial e obrigatória. As modificações à cablagem doméstica só devem ser efectuadas por um profissional qualificado. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou mesmo na morte.

1.2.2 Risco de corte

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

1.2.3 Instruções de segurança importantes

Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

Nenhum material ou produto inflamável deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.

Dar esta informação às pessoas responsáveis pela instalação do produto, uma vez que pode facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado em conformidade com estas instruções.

A instalação do aparelho só deve ser efectuada por pessoas qualificadas.

Este aparelho deve ter a sua própria tomada de corrente com o seu próprio interruptor de isolamento para que possa ser desligado da rede eléctrica.

A não instalação correcta deste aparelho pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Se o cabo de alimentação for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos.

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

AVISO: Se a superfície estiver partida, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando o aparelho está ligado.

Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Após a utilização, desligar a placa utilizando os comandos e verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de detecção de panelas da placa.

O aparelho não está concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.

Perigo de incêndio: não colocar quaisquer objectos sobre as superfícies de cozedura.

ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser controlado. Um processo de cozedura a curto prazo deve ser controlado sem interrupção.

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

1.3 Funcionamento e manutenção

1.3.1 Perigo de choque eléctrico

Nunca cozinhe em cima de um fogão partido ou rachado. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligar o aparelho da fonte de alimentação principal e contactar o técnico de serviço.

Desligar a placa antes de limpar ou efectuar qualquer manutenção. O não seguimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a saúde

Este dispositivo está em conformidade com as normas de segurança electromagnética. No entanto, as pessoas com marcapassos ou implantes eléctricos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este dispositivo para garantir que os seus implantes não serão afectados pelo campo electromagnético.

O não cumprimento deste conselho pode resultar em graves problemas de saúde ou mesmo na morte.

1.3.3 Perigo devido a superfícies quentes

Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras. Nenhuma parte do seu corpo, vestuário ou outros utensílios de cozinha deve entrar em contacto com a placa de vidro até que a superfície esteja fria.

Não deve haver objectos metálicos tais como facas, garfos ou colheres na superfície do fogão quando este estiver ligado.

Manter as crianças afastadas.

Verificar se as pegas das painéis não tocam noutras zonas de cozedura que estão ligadas à tomada. Manter as pegas fora do alcance das crianças.

O não cumprimento destas instruções poderia resultar em queimaduras.

1.3.4 Perigo de corte

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

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.

Nunca utilizar este aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.

Nunca deixar quaisquer objectos ou utensílios na unidade. Não deixar objectos magnetizáveis (tais como cartões de crédito ou cartões de memória) ou equipamento electrónico (computadores, leitores de mp3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afectados pelo seu campo electromagnético.

Nunca utilize o aparelho para aquecer a sala.

Após a utilização, desligar sempre a zona de cozedura e a placa de cozedura como descrito neste manual. Ao retirar as painéis depois de cozinhar, verificar se a zona está desligada, não confiar apenas na função de detecção da placa da placa.

Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho.

Não colocar objectos que possam ser do interesse das crianças nos armários por cima do aparelho. As crianças poderiam subir para a placa e isto poderia causar lesões graves.

Não deixar as crianças desacompanhadas ou sem supervisão na área onde a placa está localizada.

As crianças e as pessoas com deficiências que possam limitar a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável ou qualificada para as orientar na sua utilização. Devem ser ensinados a utilizar o aparelho sem perigo para si próprios ou para o seu ambiente.

Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho por si próprio. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não colocar ou deixar cair objectos pesados sobre o prato.

Não trepar ao aparelho.

Não utilizar recipientes com arestas vivas ou arrastá-los sobre a superfície do vidro, pois isto pode quebrar o vidro.

Não utilizar esfregões ou qualquer produto de limpeza abrasivo, pois pode danificar a superfície do vidro da placa.

Este aparelho destina-se à utilização em ambientes domésticos e similares, tais como: áreas de cozinha, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização.

Evitar tocar nos botões de controlo se eles estiverem quentes.

As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

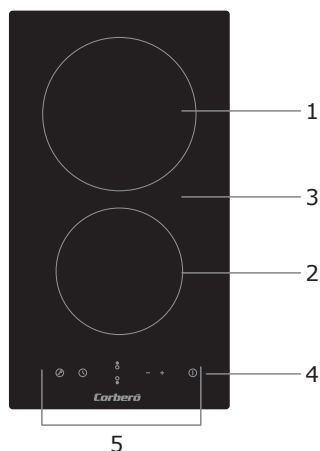
 ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser coletados separadamente para tratamento especial.	Com base na diretiva europeia 2012/19 / UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE), os eletrodomésticos não podem ser jogados nos recipientes municipais habituais; Eles devem ser coletados seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho.
--	--

CONGRATULAÇÕES sobre a compra do seu novo fogão de indução.

Recomendamos que dedique algum tempo à leitura destas instruções para compreender como instalá-lo correctamente. Para directrizes de instalação, leia por favor a secção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o fogão, e guarde estas instruções para referência futura.

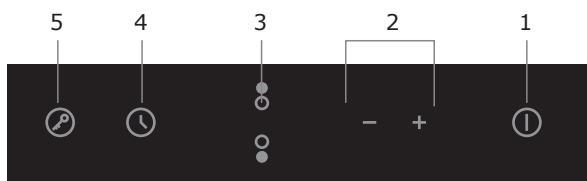
2. Informações sobre o produto

2.1 Vista superior



1. Zona Max. 1800 W
2. Zona Max. 1200 W
3. Placa de vidro
4. Controlo ON/OFF
5. Painel de controlo

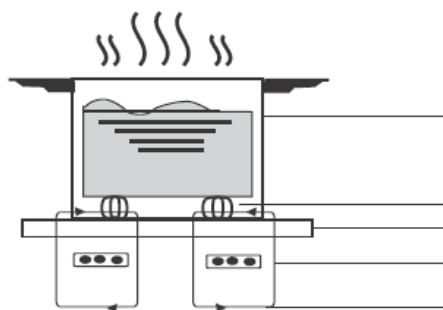
2.2 Painel de controlo



1. Controlo ON/OFF
2. Controlo de regulação de potência / temporizador
3. Controlos de selecção da zona de aquecimento
4. Controlo do temporizador
5. Bloqueio

2.3 Teoría da operação

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



panela de ferro

circuito magnético

placa de vidro cerâmica

bobina de indução

correntes de indução

2.4 Antes de utilizar o seu novo fogão de indução

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

2.5 Especificações técnicas

Modelo	CCVM301D
Zonas de cozedura	2 Zonas
Voltagem	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energia eléctrica instalada	3000W
Dimensões do produto Fon×W×H(mm)	288X520X55
Dimensões do encaixe A×B (mm)	268X490

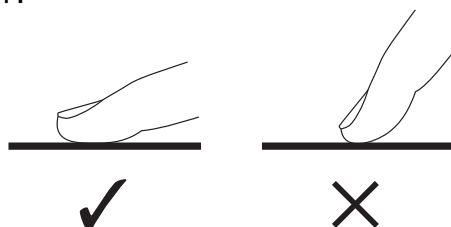
3. Funcionamento do produto

3.1 Controlos tácteis

Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.

Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

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



3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados



Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução.

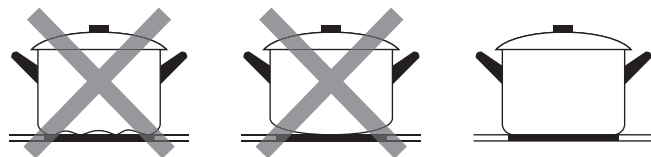
Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Você pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um ímã. Mova um ímã em direção ao fundo da panela - se você atrair o ímã, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 - o 1. Coloque água para esquentar no utensílio que deseja verificar.
 - o 2. Se  não aparecer na tela e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

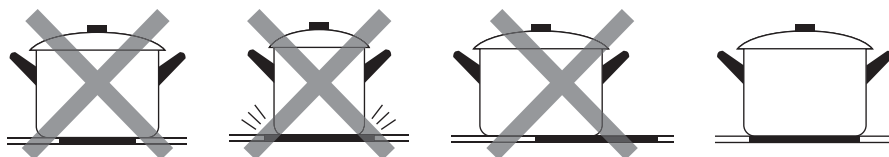


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

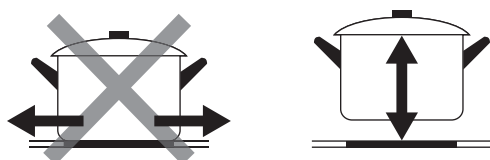
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



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

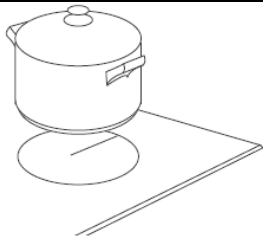


Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.



3.3 Utilização da placa de indução

3.3.1 Comece a cozinhar

Tocar no controlo ON/OFF durante três segundos. Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "- " ou "- -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.	
Colocar uma frigideira adequada na zona de cozedura que deseja utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.	
Quando tocar no controlo de selecção da zona de aquecimento, o indicador junto a ele piscará.	

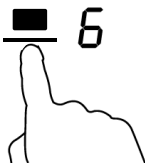
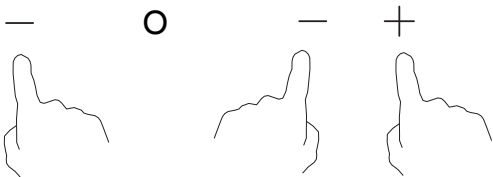
Seleccionar uma regulação de calor tocando no controlo "-" ou "+". Se não escolher uma configuração de cozedura no prazo de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Deve então voltar ao primeiro passo. Pode alterar a configuração de cozedura em qualquer altura durante a cozedura.	
---	---

Se a tela piscar alternando com a configuração da cozinha

Significa que:

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

3.3.2 Fim da cozedura

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

3.3.4 Bloqueio dos controlos

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

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

Para bloquear os controlos	
Pressionar e segurar o controlo de bloqueio	O indicador do temporizador exibirá " Lo".
Para desbloquear os controlos	
Tocar e segurar o controlo de bloqueio.	



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF. ① Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF ① em caso de emergência. Quando voltar a ligar o aparelho, deve desbloquear os controlos.

3.3.5 Temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

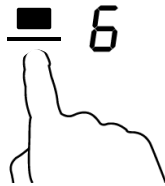
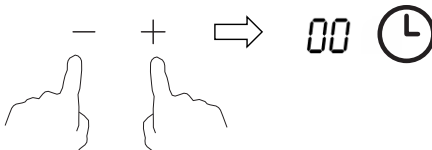
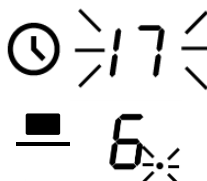
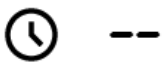
- Pode utilizá-lo como alarme de tempo. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido. O tempo máximo é de 99 minutos.

a) Utilização do temporizador como alarme

Se não seleccionar uma zona de cozedura

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode utilizar o temporizador mesmo que não seleccione uma zona de cozedura.	
Toque em "+" nos controlos do temporizador. O indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no mostrador do temporizador.	
Definir o tempo tocando no controlo "-" ou "+" no temporizador. Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Manter pressionados os controlos "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.	
Ao tocar no "-" e "+" ao mesmo tempo cancela o temporizador e exibe "00" no visor do temporizador.	
Quando a hora é definida, a contagem decrescente começa imediatamente. A exposição mostrará o tempo restante.	
A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "--" quando o tempo definido tiver terminado.	

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Ajustar uma zona	
Toque no botão selector da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador (por exemplo, zona 3 #).	
Tocar no controlo do temporizador, o indicador de aviso começará a piscar e "10" será mostrado no visor do temporizador.	
Definir o tempo tocando no controlo "-" ou "+" no temporizador. Dica: Toque uma vez no controlo "-" ou "+" para diminuir ou aumentar em 1 minuto. Manter pressionados os controlos "-" ou "+" no temporizador para diminuir ou aumentar as fracções de 10 minutos.	
Ao tocar no "-" e "+" ao mesmo tempo cancela o temporizador e exibe "00" no visor do temporizador.	
Quando o temporizador é definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O mostrador mostra o tempo restante e o indicador do temporizador pisca durante 5 segundos. NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está seleccionada.	
Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.	



As outras zonas continuarão a funcionar se tiverem sido previamente activadas.

3.3.6 Tempos de funcionamento pré-definidos

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

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

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



As pessoas com marcapassos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

4. Guia de cozinha



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

4.1 Conselhos para cozinhar

Quando os alimentos chegam a ferver, reduzir a temperatura.

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

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

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

4.1.1 Cozinhar em lume brando, cozinhar arroz

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos.

Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

4.1.2 Filete grelhado

1. Levar a carne à temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo pesado.
3. Escovar ambos os lados da carne com óleo. Regar uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e depois colocar a carne na frigideira.
4. Virar a carne apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura da carne e da forma como a quer cozinhada. O tempo pode variar entre 2-8 minutos por lado. Pressionar o bife para verificar como está cozinhado: quanto mais firme se sente, mais cozinhada é a carne.
5. Deixe a carne descansar durante alguns minutos num prato quente antes de começar a servir.

4.1.3 Para fritar

1. Escolher uma frigideira grande ou wok que seja compatível com a placa de indução.
2. Ter todos os ingredientes prontos, porque a fritura deve ser feita rapidamente. Se estiver a cozinhar em grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aquecer a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne e pô-la de lado, mantendo-a quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, ajustar a zona de cozedura para uma potência mais baixa, e adicionar os molhos correspondentes.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes de modo a que cozinhem através deles.
7. Servir imediatamente.

4.2 Detecção de pequenos artigos

Quando uma panela ou panela não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (como facas, garfos ou chaves) estiver na panela, a panela entrará em modo de espera em 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto.

5. Configurações de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. A configuração exacta dependerá de vários factores, incluindo os utensílios utilizados e o número de artigos que está a cozinhar. Experimente o fogão de indução para encontrar o cenário que melhor lhe convém.

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

6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	Importante
Sujidade diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou derramamentos de alimentos não adoçados no copo)	1. Desligar a corrente para a placa de cozedura. 2. Limpar a placa de aquecimento quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. 3. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a energia	Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado. Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados. Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozedura quente. 1. Desligar o aparelho da parede 2. Segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa.	Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro. Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.

Derrames no painel de controlo	1. Desligar a placa de induç 2. Absorver o derramamen 3. Limpar a área de control toque com uma esponja ou pano húmido. 4. Secar completamente a área uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar o quad	A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.
--------------------------------	---	--

7. Resolução de problemas

Problema	Causas possíveis	Soluções
A placa de indução não se liga.	Sem corrente	Verificar se a placa está ligada à fonte de alimentação e se está ligada. Verifique se há uma falha de energia dentro ou à volta da sua casa. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos tácteis não são reactivos.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa de indução" para instruções.
Os controlos demoram muito tempo a responder	Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.	Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.
O vidro está a começar a arranhar	Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou estaladiços.	Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).	Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.
A placa de indução faz um zumbido baixo quando é utilizada uma temperatura alta.	Causado pela tecnologia da placa de aquecimento.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O barulho do ventilador pode ser ouvido vindo da placa.	Foi activado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a electrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a energia à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

A frigideira não aquece e aparece  no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para a placa. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está posicionada correctamente no centro.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Colocar a frigideira no centro e certificar-se que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desliga-se inesperadamente, um aviso sonoro e um código de erro é mostrado no visor. (Normalmente alterna-se com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Erro técnico.	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

8. Falhas e diagnósticos exibidos

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com este teste, o técnico pode verificar o funcionamento de vários componentes sem retirar a placa de cozedura da superfície de trabalho.

Resolução de problemas

1) Código de avaria apresentado ao utilizador e a sua solução.

Código erro	Problema	Solução
Recuperação automática		
E1	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Reconecte.
E2	A tensão da fonte de alimentação é inferior à tensão nominal.	
E3	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (1#)	Aguarde até que a temperatura da placa volte ao normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.
E4	Temperatura do sensor da placa cerâmica muito alta. (2 #)	
E5	Temperatura alta do sensor IGBT. (1#)	Aguarde até que a temperatura do IGBT volte ao normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade. Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, deve ser substituído.
E6	Temperatura alta do sensor IGBT. (2 #)	
Sem recuperação automática		
F3/F6	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito. (F3 para 1 #, F6 para 2 #)	Verifique a conexão ou substitua o sensor de temperatura do prato de cerâmica.
F4/F7	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto. (F4 para 1 #, F7 para 2 #)	
F5/F8	Erro da sonda de temperatura da placa cerâmica - inválido. (F5 para 1 #, F8 para 2 #)	

F9/FA	Erro do sensor de temperatura IGBT. (curto-circuito / circuito aberto para 1 #)	Substitua o painel de alimentação.
FC /FD	Erro do sensor de temperatura IGBT (curto-circuito / circuito aberto para 2 #)	

2) Erros e soluções específicas

Erro	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando a unidade está ligada.	Sem corrente	Verifique se o plugue está conectado corretamente à tomada e se está funcionando.	
	Falha de conexão da placa de fonte de alimentação acessória e da placa de exibição.	Verifique a conexão.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
	A placa de exibição está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
Alguns botões não funcionam ou o display LED não está correto.	A placa de exibição está danificada.	Substitua a placa de exibição.	
O indicador do modo de cozimento aparece, mas não começa a aquecer.	Alta temperatura da zona de cozinhar.	A temperatura ambiente pode estar muito alta. A entrada e saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Existe uma falha na ventoinha.	Verifique se o ventilador funciona, caso contrário, é necessário substituí-lo.	
	O painel de alimentação está danificado.	Substitua o painel de alimentação.	
O aquecimento para repentinamente durante a operação e "u" pisca no visor.	Tipo de panela inadequada	Use a panela apropriada, conforme indicado no manual de instruções.	O circuito de detecção de panela está danificado, substitua o painel de alimentação.
	Diâmetro do vaso muito pequeno.		
	La cocina se ha sobrecalentado	A unidade superaqueceu. Aguarde até que volte à temperatura normal. Pressione "ON / OFF" para reiniciar a unidade.	
Para zonas de cozinhar do mesmo lado (p. Ex. 1ª e 2ª zonas), "u" aparece no visor.	A placa de alimentação e a placa de exibição apresentam um erro de conexão.	Verifique a conexão	
	A seção de comunicação da placa de exibição está danificada	Substitua a placa de exibição.	
	A placa principal está danificada.	Substitua o painel de alimentação.	
O motor do ventilador faz um barulho estranho.	O motor do ventilador está danificado.	Substitua o ventilador.	

O quadro acima descreve as causas e soluções das falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar riscos e danos na placa de indução.

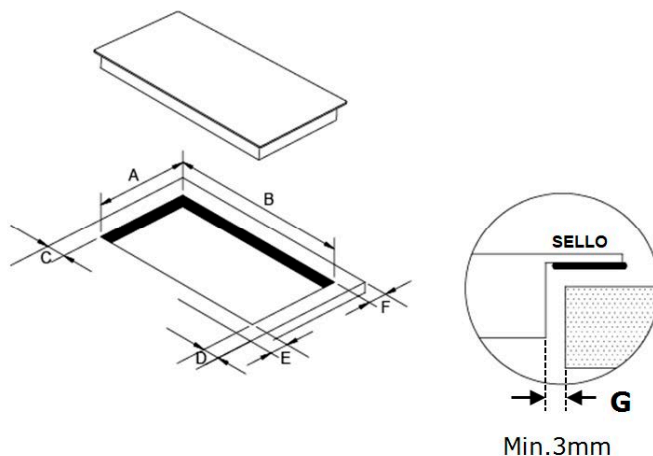
9. Instalação

9.1 Selecção do equipamento de instalação

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



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

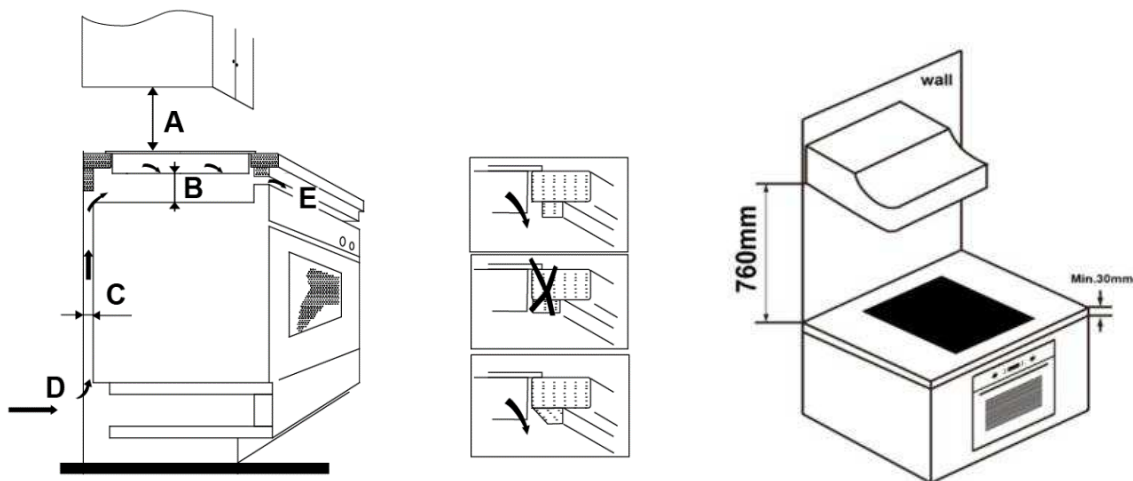


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



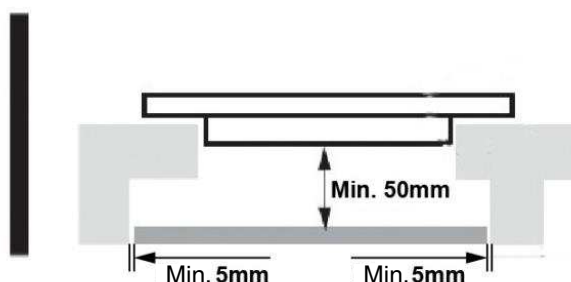
Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantir ventilação adequada

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



Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.



- É favor notar que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve suportar uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que os painéis se descasquem.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.

9.2 Verificações pré-instalação:

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

9.3 Verificações pós-instalação

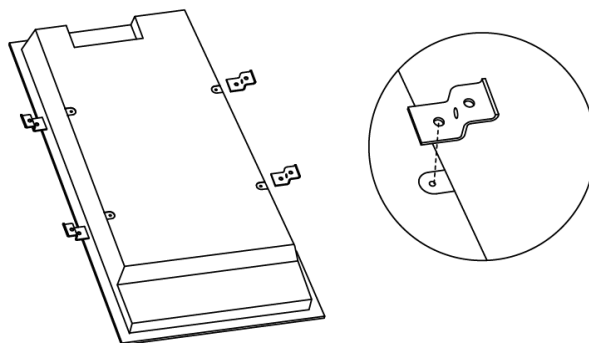
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou armário, deve ser instalada uma barreira de protecção térmica por baixo da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

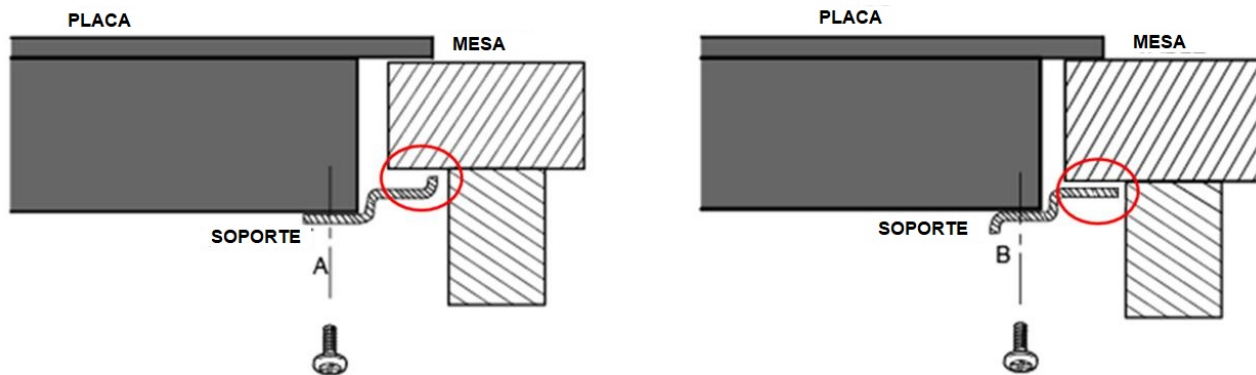
9.4 Antes de posicionar os suportes de fixação

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

9.5 Ajuste dos suportes de fixação

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





Sob nenhuma circunstância os suportes podem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

9.6 Precauções

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

9.7 Ligar a placa à rede eléctrica

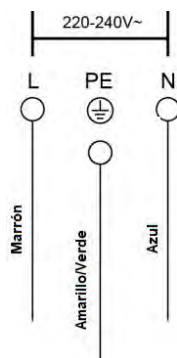


Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de ligar à rede eléctrica, verifique isso:

- 1.O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
2. A voltagem corresponde ao valor dado na placa de identificação
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação. Para ligar a placa à fonte de alimentação principal, não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de bypass, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.
4. O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.
5. Verificar com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem alterações. Quaisquer modificações só devem ser levadas a cabo por um electricista qualificado.



A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante, ou incorporar um disjuntor de um pólo. O método de ligação é mostrado abaixo.



Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.

Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.

O fio amarelo/verde do cabo de alimentação deve ser ligado à terra nos terminais da fonte de alimentação e do aparelho.

O fabricante não é responsável por acidentes resultantes da utilização de um aparelho que não esteja ligado à terra ou que tenha uma continuidade de ligação à terra defeituosa.

Se o aparelho estiver equipado com uma tomada, esta deve ser instalada de modo a que a tomada seja acessível.



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

Content

1. Foreword	3
1.1 Safety Warnings	3
1.2 Installation	3
1.2.1 Electrical Shock Hazard	3
1.2.2 Cut Hazard.....	3
1.2.3 Important safety instructions	3
1.3 Operation and maintenance.....	4
1.3.1 Electrical Shock Hazard	4
1.3.2 Health Hazard	4
1.3.3 Hot Surface Hazard	4
1.3.4 Cut Hazard.....	4
1.3.5 Important safety instructions	5
2. Product Introduction	7
2.1 Top View	7
2.2 Control Panel	7
2.3 Product Information	7
2.4 Working Principle	8
2.5 Before using your New Ceramic Hob	8
2.6 Technical Specification	8
3. Operation of Product	8
3.1 Touch Controls	8
3.2 Choosing the right Cookware.....	9
3.3 How to use	9
3.3.1 Start cooking.....	9
3.3.2 Finish cooking.....	10
3.3.3 Locking the Controls	11
3.3.4 Timer control.....	11
3.3.5 Over-Temperature Protection	13
3.3.6 Residual Heat Warning	13
3.3.7 Default working times.....	13
4. Cooking Guidelines.....	13
4.1 Cooking Tips	13
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	13
4.1.2 Searing steak	14
4.1.3 For stir-frying	14
5. Heat Settings	14
6. Care and Cleaning	15
7. Hints and Tips	15
8. Failure Display and Inspection.....	16
9. Installation	18
8.1 Selection of installation equipment	18
8.2 Before locating the fixing brackets.....	20
8.3 Cautions.....	20
8.4 Connecting the hob to the mains power supply	20

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.

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 Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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 Ceramic 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 Ceramic glass.

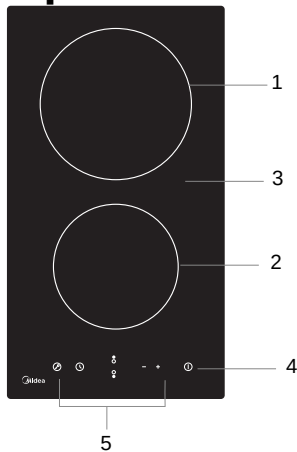
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -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.
- 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:** 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic 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.

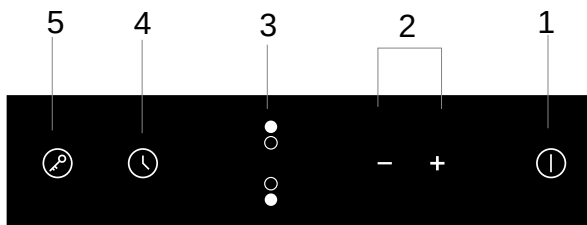
2. Product Introduction

2.1 Top View



- 1. max. 1800 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. Glass plate
- 4. ON / OFF
- 5. Control panel

2.2 Control Panel



- 1. ON/OFF control
- 2. Power / Timer regulating controls
- 3. Heating zone selection controls
- 4. Timer control
- 5. key lock control

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

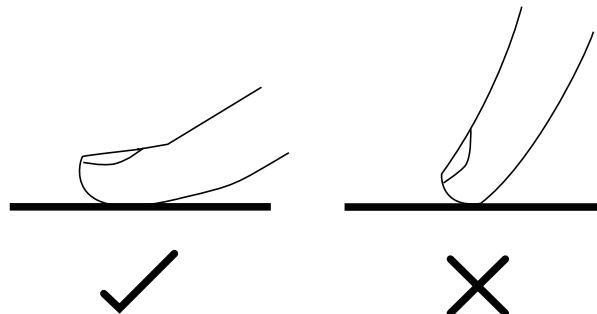
Cooking Hob	CCVM301D
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3000W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

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.

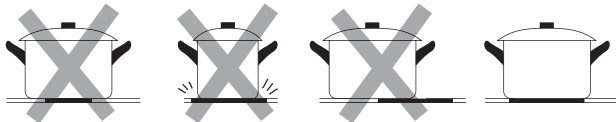


3.2 Choosing the right Cookware

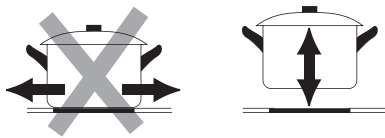
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



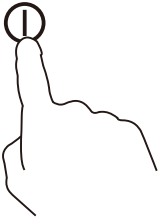
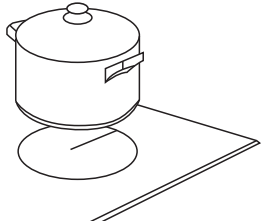
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.3 How to use

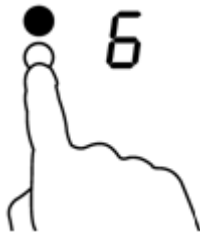
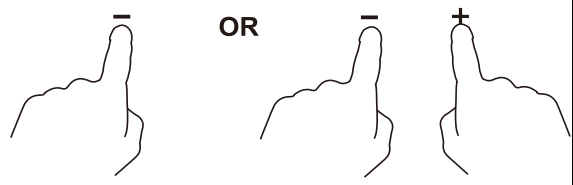
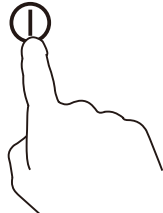
3.3.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the stat of standby mode.

Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the bottom of the cooking zone are clean and dry.	

Touching the heating zone selection control	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.	

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.	
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 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	
Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.	



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

3.3.4 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
 - You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

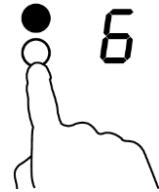
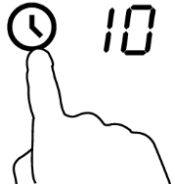
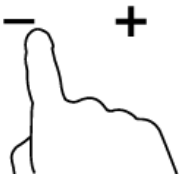
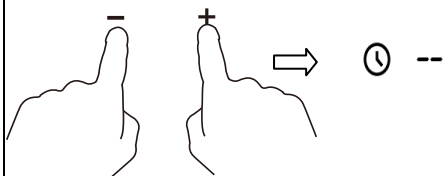
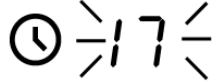
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Touch the timer control, the timer indicator will flash ; Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" 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 bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	
---	--

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.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

Set one zone	
Touch the zone you want to set	
Touch the timer control, the timer indicator shows "10"	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the display 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	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot;	

Note:

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

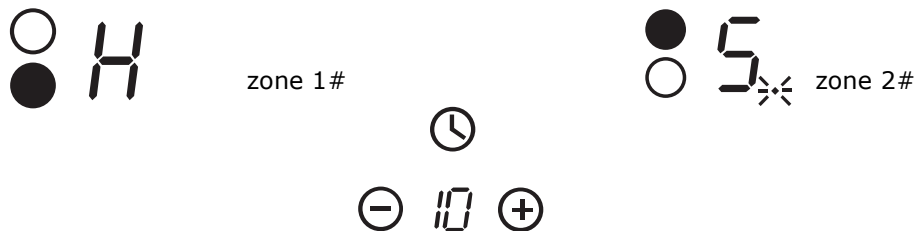
Setting the timer to turn more than one cooking zones off

- a). If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time.
(e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



- b). Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- c). When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Note:

- 1) The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- 2) If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

3.3.5 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

3.3.6 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

3.3.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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 flourthickened 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 ceramic 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.

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 Ceramic 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 Ceramic 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 cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic 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 ceramic 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.

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
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

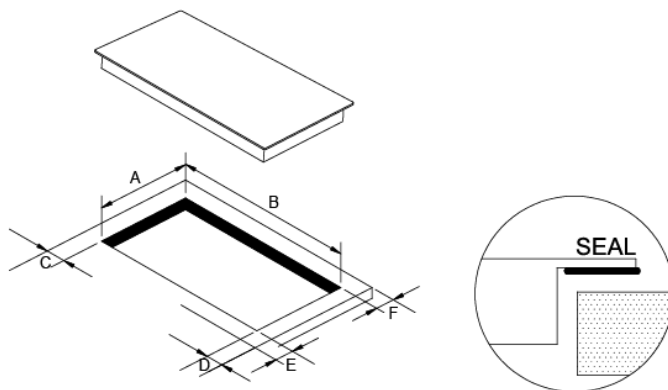
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

9 . Installation

9.1 Selection of installation equipment

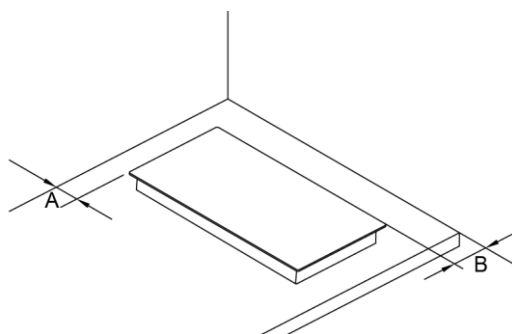
1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ -0 mm	490 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

2. The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:

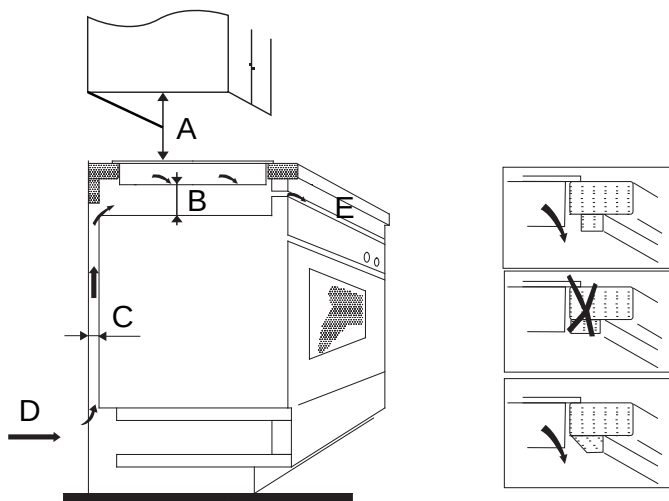


A	B
50mm mini	50mm mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic 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 760mm.

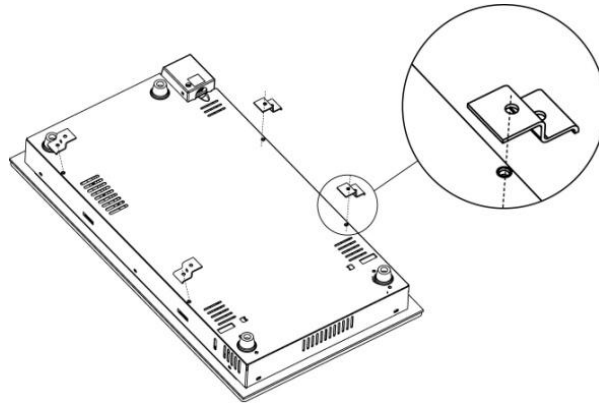


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E(mm)
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 50 min.

9.2 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.

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

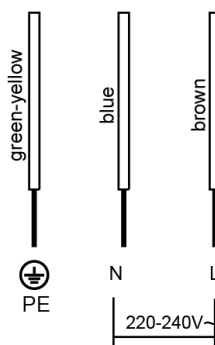


9.3 Cautions

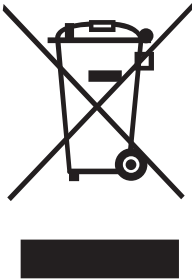
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

9.4 Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
--	---

Special Declaration

All the contents in this material have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents, the company keeps the right of interpretation.

Addition: any technical improvement will be placed in the revised manual without notice; for product appearance and color is according to the actual one

Table 5a
Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	CCVM301D	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	2 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	Ø	zone 1: 16.5 zone 2: 20.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	--	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E _{Electric cooking}	Zone 1: 176.4 Zone 2: 181.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	E _{Electric hob}	179	Wh/kg

The measurement and calculation methods used to establish compliance with commission regulation(EN) No 66/2014.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

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

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

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

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

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

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

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

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

Warranty Exceptions

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

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

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

Official Technical Service: 911 08 08 08

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.

Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituoso falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica eléctrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo thermos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO_3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

"ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE." Período

abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806