

Corberó

Instruction Manual

Model: CCVM300

VITROCERÁMICA 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCVM300

Manual de instruções

Modelo: CCVM300

- 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.
- Os recipientes em pedra, vidro e cerâmica não são adequados à utilização numa placa vitrocerâmica, pois não são bons condutores de calor.

Safety Reminding and Maintenance

- A dedicated power protection air switch must be used.
- Never use the ceramic cooker hob in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.
- Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the ceramic cooker hob.
- Metallic objects such as knives , forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- For sealed food such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.
- 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.
- Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never directly wash the induction hotplate with water so as to avoid dangers.
- Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
- Keep electrical appliance out of reach from children or infirm person. Do not let them use the appliances without supervision.
- **DISPOSAL:** Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.
- Indoor use only.
- Clean the induction hotplate on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A steam cleaner is not to be used.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The adult should supervise children to make sure children cannot play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced

physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction, concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- This appliance is designed for domestic or household use only. The warranty does not apply for outdoor and commercial purposes. Some examples of outdoor and commercial uses include restaurants, cafes, schools, clubs, alfresco areas with open walls or hoods used above barbeques.
- **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.

Dear customer,
Thank you for purchasing the our ceramic hob.
Our product can serve you many years to your satisfaction.
Please read this instructions manual carefully before using and installation.
Keep it in a good place after reading for future reference.
Thank you again for your purchase of our ceramic hob, and wish
you to enjoy the pleasure brought about by it.

Product Introduction

The CCVM300 microcomputer ceramic 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 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.

Working Principle

The CCVM300 microcomputer ceramic hob directly employs resistance wire heating, and realizes power regulation with the microcomputer controlling different heating time and closing time of the resistance wire.

Safety

1 High temperature protection

The temperature sensor mounted on the radiant electric the temperature inside the cooker from time to time. When an excessive temperature is detected, the cooking plate will be directly disconnected and stop power output.

Safety

2 Residual heat indicators

After using the hob, waste heat remains in the heating area. The power nixie tube shows the code “H”, warning to be away from the heating area.

3 Auto shut down protection

During the hob working, it is shut off automatically when the default timing reach by the program if without operating. If several heating zones work simultaneously, the hob will be automatically shut off when anyone heating area reaches it's default timer. The default working timer for various power levels are shown in the table below:

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

Technical Specification

Cooking Hob	CCVM300
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	5700W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Installation

1 Selection of installation equipment

Drill holes on the table surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown in Figure (1)

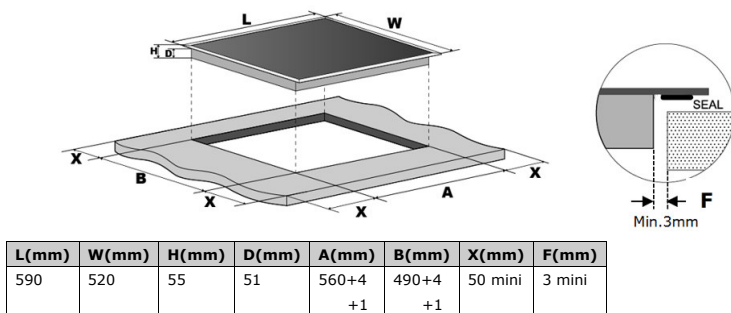


Figure (1)

- 2 Under any circumstances, make sure the ceramic hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic hob is in good work state. As shown in Figure (2)

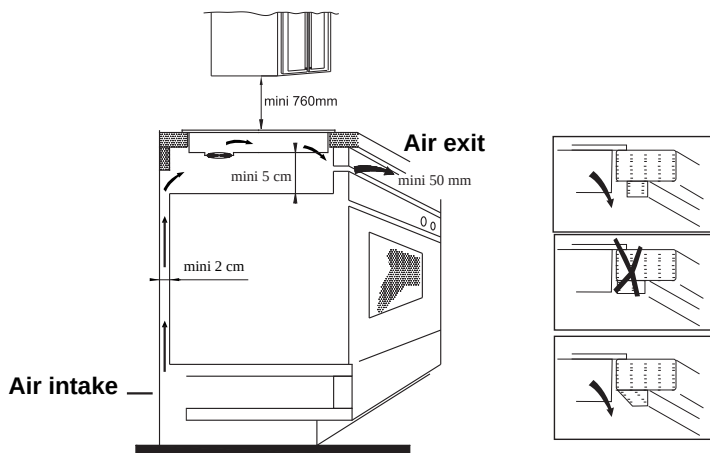
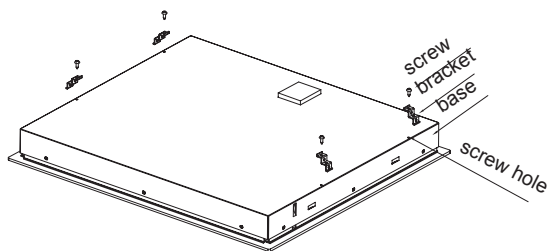


Figure (2)

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

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



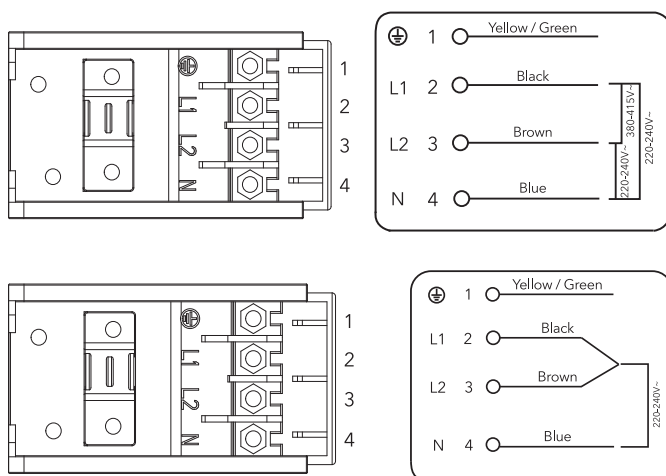
Cautions

1. The ceramic 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 hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic 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 table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. A board is must to be installed underneath the hob.

4 Power line connection

The socket shall be connected according to the relevant standard or connected to a single-pole cut-out. 30 minimum supply.

The method of connection is shown in Figure (3):



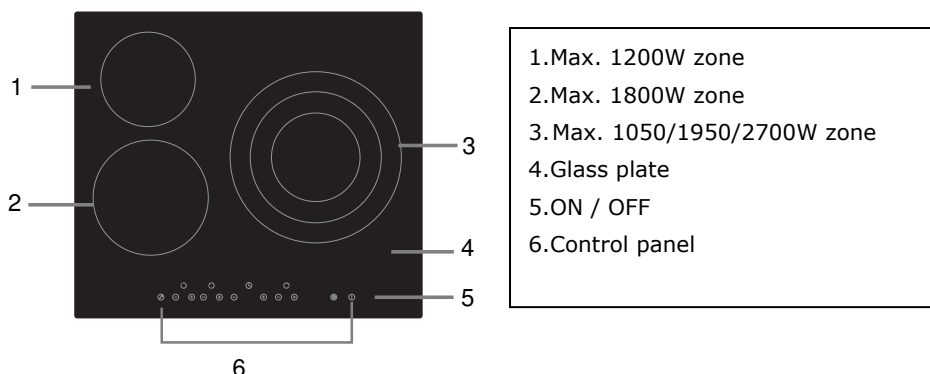
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring rules.

If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents. If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with wiring rules.

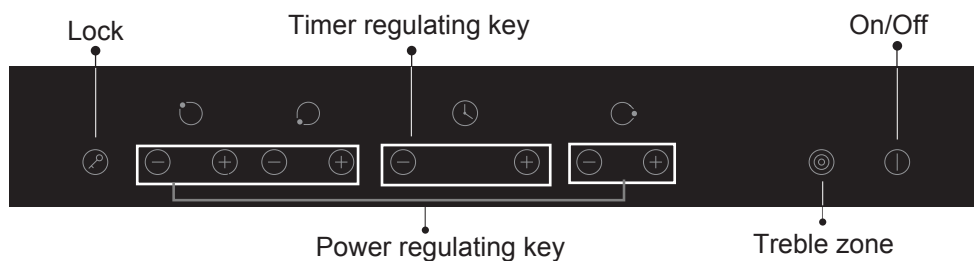
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The ceramic hob appearance



Schematic diagram of the control panel



Instructions for Use

Put the pot in the center of the heating zone.

Preparation before using

After power on, the buzzer keeps on once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating the ceramic hob enters into standby mode.

Operation Instructions:

Switch on the ceramic hob

Press the "On/Off" key, the hob go to stanby mode,all the indicator shows "-".If the ceramic plate is hot,the indicator shows "-" and "H" alternately.

Press the "-" or "+" to decrease or increase the power level. If the power level returns to 0, the zone switch off.



ON/OFF

Note: 1. In standby working mode, press the "ON/OFF" key the hob switch off.

2. In the standby mode,if no any other action within 1 minute,the hob switch off.

3. Every heating zone is independent each other.



Treble loop function

The hob is fitted with double zone

Active the double zone

If you want to use bigger heating zone, press the "⊙" when the hob is in working mode .

Press the "⊙" for the first time, it works in double loop working mode.

Press the "⊙" for the second time, it works in treble loop working mode.

Press the "⊙" for the third time, it returns to the single loop working mode.

Note : 1.The function is available in the 3# heating zone.

2.You can change the power level from 1 to 9.

3. When the Double loop function is available, the corresponding indicator shows "≡"



Timing function

Cooking timer

Select first one cooking zone by press the "-" or "+" of the corresponding heating zone,then the cooking zone display flashing. Then adjust timer by +/- of timer, after the timer indicator flashing 5 seconds, the timer is confirmed. You will find a red dot display at the cooking zone indicator you selected. It reminds you this cooking zone is with a timer setting. When cooking timer expire,relative cooking zone will be swithch off automatically. Cooking timer only works for one cooking zone at the same time.

Minute reminder

Timer can be used as a Minute reminder. Active timer by press "+" or "-" key, display will flash , adjust timer by press +/- key, single touch +/- key will increase or decrease 1 Minute, by press and hold +/- key you can adjust time by 10 Minutes. After 5 seconds, display will stop flashing, Minutes reminder start count down. Buzzer will bips for 30 seconds when setting time reached and the display shows "- -", cooking process and power setted will not be affected by Minute reminder.



Timing cancellation:

If press the "+" and "-" simultaneously, the timing can be cancelled automatically, with the timing indicator showing "--".

Lock function : To ensure the safety of children, the hob is provided with the function of lock function.



Lock key

Activating the lock function : When the lock is deactivated, touch the "Lock" key to activate the Lock function, and the timer indicator shows "Lo", and the indicator lamp will light up.

The rest keys disabled except the "ON/OFF" key.

Deactivating the lock function : When the hob in the locking mode, you can deactivate the lock function by holding the "lock" key for a while.

The power of each heating zone are shown as follow:

Heating zone	1	2	3		
			Inner	double-loop	three-loop
Power(w)	1200	1800	1050W	1950W	2700W

Cleanness and Maintenance

You can easily clean the surface of the ceramic hob if following the methods given in the table.

Type of contamination	Method of cleaning	Articles used for cleaning
Light	clean with damp cloth and dry it with another cloth	Cleaning sponge
Accumulation of dirt	clean with damp cloth and dry it with another cloth	Special cleaning sponge for ceramic glass
Rings and lime crumbles	Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local markets	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melt aluminum or plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon product is preferred) to remove residuals	Special adhesive for ceramic glass

Hint: please disconnect power before the cleaning.

Maintenance Service Warranty

For any failure of the product, please contact the special maintenance department or the customer service center.

1. There is a year's guarantee with this brand ceramic cooker hob.
2. The period of warranty shall start from the date on which the invoice is issued.
3. Any one of the following cases is without the warranty:
 - Damages caused by improper use, storage and maintenance of the consumer.
 - Damages caused by unauthorized disassembly and repair in the maintenance department not designated by the company. Model of invoice and model of product maintained are not in conformity or are altered.
 - Valid invoice can not be presented.
 - Damages caused by force majeure.
 - Using the ceramic hob for commercial purposes.

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

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	—	CCVM300	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	—	3 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: 20,0 Zone 2: 16,5 Zone 3: 30,0	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	EC electric cooking	Zone 1: 180,7 Zone 2: 192,9 Zone 3: 193,3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	189,0	Wh/kg

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

RECORDATORIOS DE SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

- Alimentación de seguridad Utilizar un interruptor de adecuada.
- Nunca utilice la placa vitrocerámica en un entorno de alta temperatura, como cerca de una estufa de gas o de keroseno.
- No ponga detergentes o productos inflamables en el equipo instalado bajo la placa vitrocerámica.
- Objetos metálicos, tales como cubiertos o tapaderas cacerolas, no se deben colocar sobre la placa, podrán calentarse.
- En el caso de alimentos envasados, como conservas, no los caliente antes de abrir la tapa para evitar el riesgo de explosión debido a la expansión por el calor.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas cualificadas a fin de evitar riesgos.

- No ponga cacharros ásperos o irregulares sobre la placa, ya que podrían dañar la superficie vitrocerámica.
- Si la superficie está resquebrajada, apague la placa para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Nunca lave la placa directamente con agua para evitar riesgos.
- No ponga la placa vitrocerámica en marcha sin alimentos, de otro modo su rendimiento operativo puede verse afectado y producirse algún riesgo.
- Cuando se utiliza durante largo tiempo, la zona de cocción correspondiente sigue estando caliente. Nunca toque la superficie de la placa para evitar quemaduras.
- Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de los niños o personas delicadas. No permita que los utilicen sin supervisión.
- **ELIMINACIÓN:** No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Los desechos requieren tratamiento especial.
- No usar a la intemperie.

- Limpie la placa vitrocerámica de manera regular para evitar que cuerpos extraños entren en el ventilador y afecten a su funcionamiento normal.
- **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante su uso. Para evitar quemaduras, los niños deben mantenerse alejados.
- Un adulto debe asegurar que los niños no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidades mentales o con poca experiencia en el manejo de estos aparatos al menos que tengan la instrucción adecuada de cómo hacerlo. Todo esto para evitar accidentes.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. La garantía no aplica si se usa con objeto comercial o en un ambiente externo. Por ejemplo: Restaurantes, Café, Escuelas, Jardín entre otros.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus accesorios pueden calentarse durante el uso.
Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores.
Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán lejos a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
Durante la limpieza y el mantenimiento del usuario no pueden ser realizados por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si se desatiende la cocción en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría provocar un incendio.
NUNCA trate de apagar un fuego con agua, sino que debe desconectar el aparato y luego

cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no deposite objetos en la superficie de la placa.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
No use un limpiador de vapor.

Estimado cliente:

Gracias por adquirir esta placa vitrocerámica.

Nuestro producto puede darle un servicio satisfactorio durante muchos años.

Antes de utilizar e instalar este electrodoméstico, lea detenidamente este manual de instrucciones.

Después de leerlo guárdelo para futuras consultas.

Gracias de nuevo por adquirir la placa cerámica. Deseamos que disfrute de su adquisición.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

La placa vitrocerámica puede satisfacer distintos tipos de necesidades culinarias debido a su calentamiento por resistencia, control por microordenador y selección multipotencia: la mejor elección para las familias modernas.

La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa funciona de manera segura y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar de los placeres de la vida.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por resistencia y regula la potencia con el microordenador, que controla el tiempo de calentamiento y el momento de apagado de la resistencia.

SEGURIDAD

1. Protección contra altas temperaturas

El sensor de temperatura comprueba de vez en cuando la temperatura en el interior de la cocina. Cuando detecta una temperatura excesiva, la placa se desconecta automáticamente.

2. Indicadores de calor residual

Después de usar la vitrocerámica, la zona de cocción permanece caliente. El piloto muestra el código "H", indicando que la zona de cocción está caliente aún.

3. Protección de apagado automático

La placa se apaga automáticamente cuando el programa alcanza el tiempo configurado por defecto. Si varias zonas de cocción están encendidas al mismo tiempo, la placa se apagará automáticamente cuando alguna de estas zonas alcance el tiempo configurado por defecto. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia.

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

Especificaciones técnicas

Vitrocerámica	CCVM300
Zonas de cocción	3 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	5700W
Tamaño de producto D×W×H(mm)	590X520X55
Medidas de encastre	560X490

INSTALACIÓN

1. Selección del equipo de instalación

Taladre la encimera de acuerdo con las medidas que se indican en el dibujo. Deje un espacio de 50 mm como mínimo alrededor del hueco para poder instalar y utilizar la placa.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm. Utilice una encimera de material resistente al calor para evitar las deformaciones provocadas por la radiación de calor de la placa.

Véase la Figura (1)

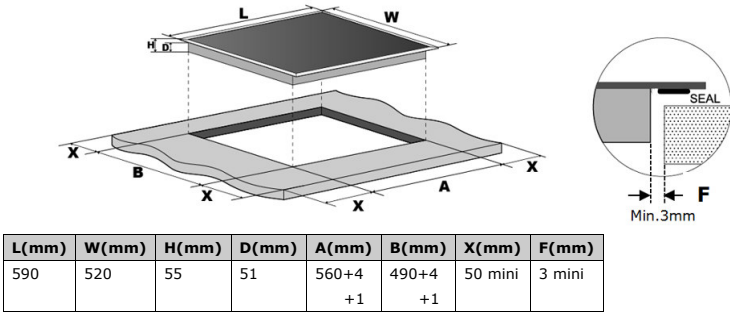


Figura (1)

2. En cualquier circunstancia asegúrese de que la placa vitrocerámica está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica está en buen estado.

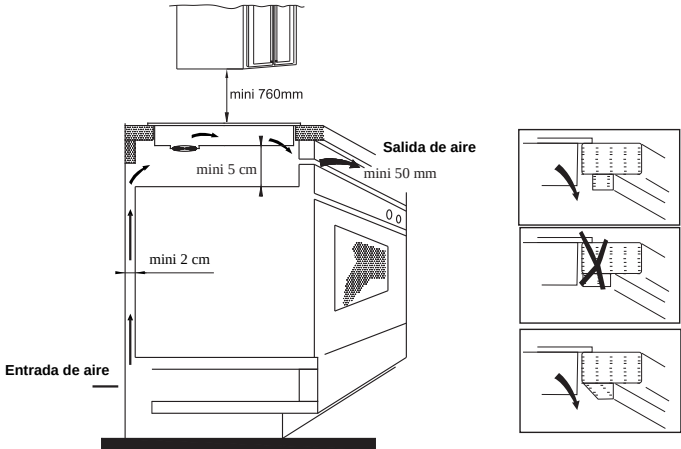
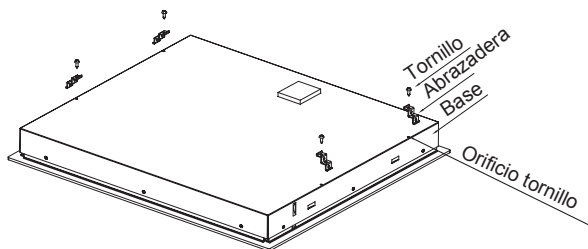


Figura (2)

Nota: La distancia de seguridad entre la placa vitrocerámica y el armario situado encima de ella debe ser de 760 mm mínimo.

Fije la placa a la encimera atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (ver dibujo) después de instalarla. Ajuste la posición de las abrazaderas al grosor de la encimera.



Advertencias

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por Técnicos Cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. Declinamos cualquier responsabilidad en la mala instalación de la placa. Nunca realice esta operación usted mismo.
2. No coloque la placa vitrocerámica junto a equipos de refrigeración, lavavajillas o secadoras.
3. Instale la placa vitrocerámica de tal manera que se asegure la mejor radiación de calor para optimizar su fiabilidad.
4. La pared y la zona situada por encima de la placa deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar cualquier deterioro, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No utilice ningún limpiador a vapor.
7. Debe instalarse un tablero bajo la placa.

4 Conexión del cable de alimentación

El enchufe debe estar conectado de acuerdo con las normas pertinentes o conectado a un interruptor automático unipolar. La Figura (3) muestra el método de conexión:

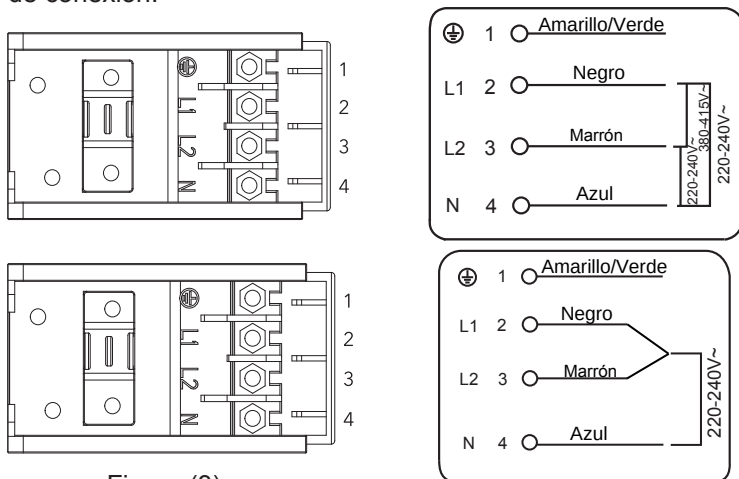


Figura (3)

Si el cable está deteriorado debe ser sustituido por un agente del servicio técnico con herramientas especiales para evitar accidentes. Si el aparato se va a conectar directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor general automático de corte omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre contactos. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y que cumple las normas de seguridad. El cable no debe estar doblado ni comprimido. Revise el cable con regularidad y solamente podrá ser sustituido por técnicos autorizados.

APARIENCIA DE LA PLACA VITROCERÁMICA

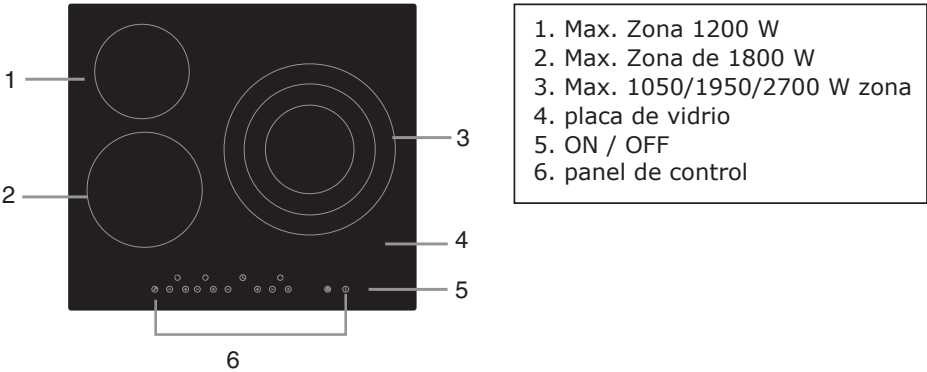
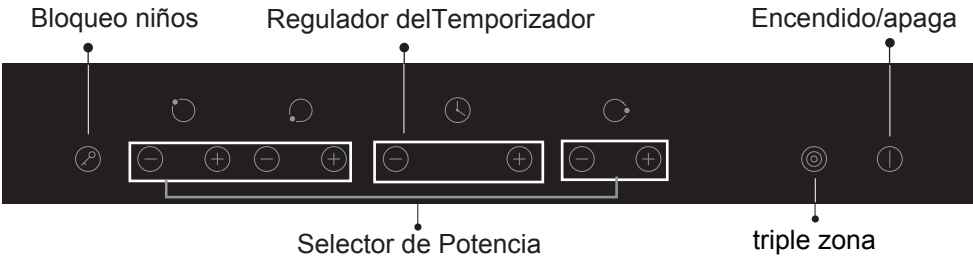


DIAGRAMA ESQUEMÁTICO DEL CUADRO DE MANDOS



INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Preparación antes de su utilización

Después de encender la placa, suena un indicador acústico y todos los indicadores se encienden durante 1 segundo, indicando que la placa entra en estado de espera. Coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

Instrucciones de uso:

Pulse en "On/Off", la placa queda en stand by y todos los indicadores muestran "-". Si el elemento inductor estuviera caliente señalaría "-" y "H" de forma alterna.

Pulse ahora "-" ó "+" para bajar o incrementar la potencia. Si el nivel de potencia vuelve al "0", la zona queda inactiva.



- Nota: 1. En stand by modo, pulse "ON/OFF" y la placa queda inactiva.
2. La placa queda inactiva de cualquier modo si después de un minuto no se presiona ningún pulsante.
3. Cada una de las zonas calefactoras es independiente.



Funcionamiento de la triple zona

Activación de la doble zona

Si Vd. Necesita usar la zona mayor, pulse en "⊙" cuando la zona está activada.

Pulse "⊙" una vez, para trabajar con la doble zona.

Pulse "⊙" de nuevo, para activar la tercera zona.

Presione the "⊙" por tercera vez y retornará al uso de la zona reducida.

- Nota: 1. Esta función está solo disponible en la zona "paella".
2. Vd. podrá elegir en todo momento potencias entre 1 y 9.
3. En doble zona, el correspondiente indicador muestra el símbolo "⊙"



Programador

Temporizador de tiempo de cocción

Seleccione primero una zona pulsando "-" ó "+" el símbolo correspondiente. Entonces el indicador correspondiente luce intermitentemente.

Ajuste ahora mediante +/- en el temporizador, y después de parpadear por 5 segundos, el tiempo quedará confirmado. Podrá entonces ver un punto rojo junto al indicador de zona activado y programado. Esto le recordará a Vd que esa zona está programada para que se apague automáticamente en el tiempo seleccionado. Cuando este tiempo expire, la relativa zona se apagará automáticamente. El temporizador solo actúa en una zona y no simultáneamente en dos o más.



Reloj avisador

El temporizador puede usarse como avisador. Active el temporizador pulsando "+" ó "-", el display muestra "--", ajuste el tiempo pulsando +/- . Un único toque en +/- sube o baja a espasmos de 1 Minuto, una presión continuada en +/- ajusta el tiempo en intervalos de 10 Minutos. Después de 5 segundos, el display deja de parpadear. Y entonces empieza la cuenta atrás. Un vibrador sonará por 30" cuando se haya alcanzado el tiempo, mientras el display mostrará "- -".

Cancelación del tiempo:

Si pulsa "+" y "-" simultáneamente el tiempo del contador se cancelará automáticamente y el indicador de tiempo mostrará "--".

Función bloqueo: Para evitar riesgos especialmente a los niños, la placa está provista de una función de bloqueo.



Activación del bloqueo: presione simplemente sobre

Indicador bloqueo

el pulsante del bloqueo y el indicador correspondiente mostrará "Lo",.

El resto de pulsantes, excepto "ON/OFF" quedan desactivados.

Solo pulsando nuevamente esta llave, el bloqueo desaparece .

Potencias de las respectivas zonas:

Zona	1	2	3		
			simple	doble-zona	Triple-zona
Potencia(w)	1200	1800	1050W	1950W	2700W

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Consejo: Desconecte el aparato antes de limpiarlo.

Nota: Cualquier mejora técnica se añadirá al manual revisado sin notificación previa.

Informacion de la placa

	Simbolo	Description	Unidad
Indenticacion del modelo	—	CCVM300	
tipo de encimera	—	Placa vitrocerámica	
número de zonas o areas de coccion	—	3 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: 20,0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 30,0	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 electrica	Zona 1: 180,7 Zona 2: 192,9 Zona 3: 193,3	Wh/kg
El consumo de energía de la placa de cocción calculado por kg	EC quemador electrico	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.

Lembrete de segurança e manutenção

- Deve ser utilizado um interruptor de pressão para proteção da alimentação dedicado.
- Nunca utilizar a placa vitrocerâmica em ambientes com a temperatura elevada, tais como junto a um fogão a gás ou a querosene.
- Não colocar detergentes ou materiais inflamáveis no equipamento instalado por baixo da placa vitrocerâmica.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa quente, pois podem ficar quentes.
- Não aquecer alimentos selados, tais como alimentos enlatados, antes de abrir as tampas para evitar perigos de explosão devido à expansão causada por calor.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de manutenção ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
- Não colocar recipientes ásperos ou irregulares em cima da placa, pois podem danificar a superfície cerâmica.
- Se a superfície estiver quebrada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Nunca lavar diretamente a placa de indução com água para evitar perigos.
- Nunca deixar a placa de indução a funcionar sem alimentos dentro do recipiente, caso contrário, o desempenho operacional poderá ser afetado e poderá ocorrer perigo.
- Depois de ser utilizada durante um período prolongado, a zona de aquecimento correspondente da placa de indução continua quente. Nunca tocar na superfície cerâmica para evitar queimaduras.

- Manter o aparelho elétrico fora do alcance das crianças ou de pessoas enfermas. Não deixar que utilizem o aparelho sem supervisão.
- ELIMINAÇÃO: Não eliminar este produto juntamente com o lixo municipal não separado. É necessária a recolha separada desses resíduos para tratamento especial.
- Utilização apenas no interior.
- Limpar regularmente a placa de indução para evitar que entrem matérias estranhas na ventoinha e, assim, prejudiquem a operação normal.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento que não tenham supervisão ou instrução relativamente à utilização por parte de pessoa responsável pela segurança das mesmas. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de manutenção ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar perigos.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Depois da utilização, desligar o elemento do bico através do controlo respetivo e não dependa do detetor de recipiente.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- As crianças devem ser supervisionadas por um adulto para garantir que as mesmas não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento que não tenham supervisão ou instrução, relativamente à utilização por parte de pessoa responsável pela segurança delas.

- Este aparelho destina-se a uma utilização exclusivamente doméstica. A garantia não se aplica a fins comerciais e no exterior. Alguns exemplos de fins comerciais e no exterior incluem restaurantes, cafés, escolas, discotecas, esplanadas com paredes abertas ou proteções utilizadas por cima de churrasqueiras.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as partes acessíveis do mesmo ficam quentes durante a utilização. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com idades inferiores a 8 anos devem manter-se afastadas a não ser que estejam a ser supervisionadas.
- Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao equipamento, de forma segura e que compreendam os perigos envolvidos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção de utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligar aparelho e depois cobrir as chamas com uma toalha ou um cobertor de incêndio.
- ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não armazenar itens na superfície de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver quebrada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Caro(a) cliente,
Obrigado por comprar a nossa placa vitrocerâmica.
O nosso produto pode ser-lhe útil e satisfatório durante muitos anos.
Leia cuidadosamente este manual de instruções antes da instalação e utilização.
Mantenha-o num local seguro após a leitura, para referência futura.
Agradecemos novamente pela sua compra da nossa placa vitrocerâmica e esperamos que desfrute do prazer trazido pela mesma.

Introdução ao produto

A placa vitrocerâmica com microcomputador CCVM300 pode cumprir diferentes tipos de requisitos da cozinha, devido ao aquecimento por cabo de resistência, ao controlo microcomputadorizado e à seleção de várias potências, sendo realmente a escolha ideal para a família moderna.
A placa vitrocerâmica centra-se nos clientes e adota um design personalizado. A placa possui desempenhos seguros e de confiança, tornando a sua vida confortável e permitindo que desfrute realmente os prazeres da vida.

Princípio de funcionamento

A placa vitrocerâmica com microcomputador CCVM300 aplica diretamente aquecimento por cabo de resistência e efetua a regulação de potência através do controlo de diferentes tempos de aquecimento e tempos de fecho do cabo de resistência pelo microcomputador.

Segurança

1. Proteção de temperatura elevada

O sensor de temperatura instalado no radiante elétrico verifica periodicamente a temperatura dentro da placa. Quando for detetada uma temperatura excessiva, a placa de confeção será desligada diretamente e a saída de alimentação será cortada.

2. Indicadores de aquecimento residual

Depois de utilizar a placa, calor residual permanece na área de aquecimento. O tubo nixie de potência apresenta o código "H", a avisar para se manter afastado da área.

3. Proteção de encerramento automático

Durante o funcionamento da placa, será encerrada automaticamente quando o temporizador predefinido for alcançado pelo programa, se não estiver em funcionamento. Se várias áreas de aquecimento funcionarem em simultâneo, a placa será encerrada automaticamente quando qualquer área de aquecimento alcançar o temporizador predefinido. O temporizador de funcionamento predefinido para vários níveis de potência é apresentado no quadro abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Especificações técnicas

Placa de confeção	CCVM300
Zonas de confeção	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Alimentação elétrica instalada	5700 W
Dimensões do produto P x L x A (mm)	590 x 520 x 55
Dimensões do encaixe AxB (mm)	560 x 490

Instalação

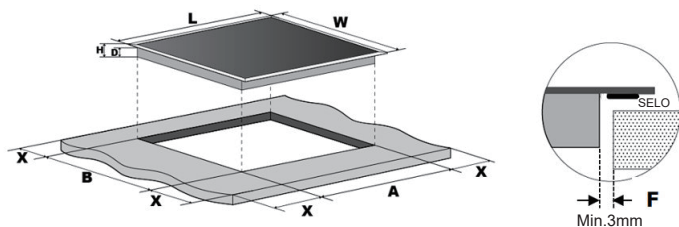
1. Seleção do equipamento de instalação

Perfure orifícios na superfície da bancada de acordo com os tamanhos mostrados no diagrama.

Para fins de instalação e utilização, deverá ser preservado um espaço de 50 mm ao redor do orifício.

Garanta que a espessura da superfície da bancada seja superior a 30 mm. Selecione material para a bancada que seja resistente ao calor, para evitar uma maior deformação causada pela radiação de calor da placa de confeção.

Como mostrado na Figura (1)



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Figura (1)

2. Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está sempre bem ventilada e a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa vitrocerâmica se encontra em boas condições de funcionamento. Como mostrado na Figura (2)

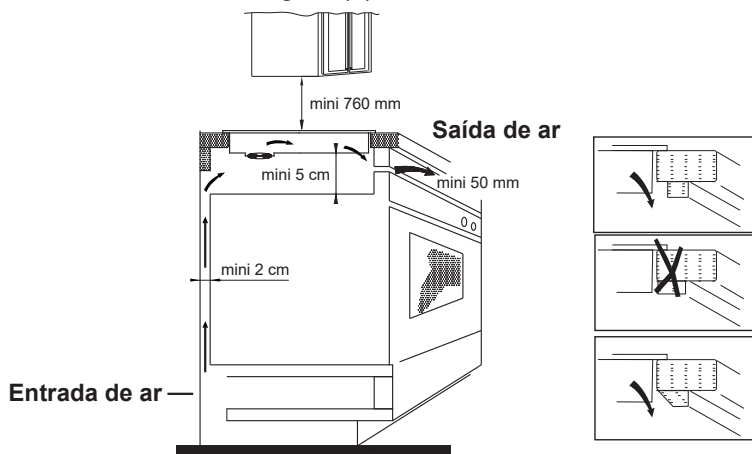
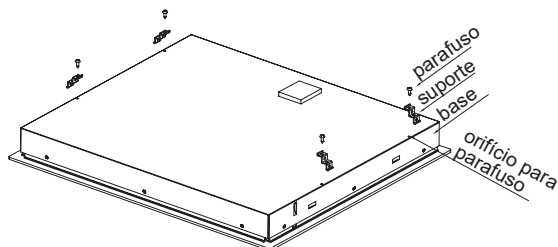


Figura (2)

Nota: A distância de segurança entre a placa vitrocerâmica e o armário acima da mesma deve ser superior a 760 mm.

3. Fixe a placa na bancada através do aparafusamento de quatro suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajuste a posição do suporte para se adequar à espessura de cada bancada.



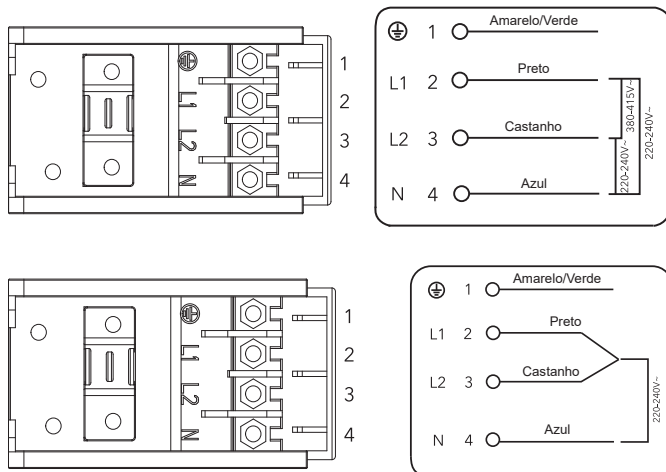
Advertências

1. A placa vitrocerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca conduza a operação sozinho.
2. A placa vitrocerâmica não deve ser instalada em cima de equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar e máquinas de secar rotativas.
3. A placa vitrocerâmica deverá ser instalada de forma a que uma melhor radiação de calor possa ser garantida a melhorar a fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzida por cima da superfície da bancada deverão suportar calor.
5. Para evitar danos, a camada de sanduíche e a adesiva devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
7. Deve ser instalada uma prancha por baixo da placa.

4. Ligação elétrica

A tomada deverá ser ligada de acordo com as normas relevantes ou ligada a uma alimentação mínima de corte de polo único de 30.

O método de ligação é mostrado na Figura (3):



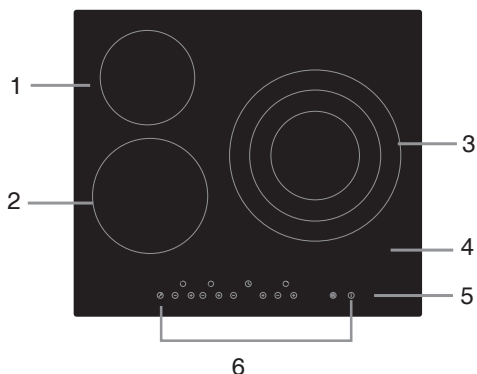
O instalador deve garantir que realizou a ligação elétrica correta e que cumpre as regras para ligações elétricas.

Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente pós-venda, com ferramentas adequadas para evitar acidentes. Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à corrente elétrica, deve ser utilizado um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos. O instalador deve garantir que realizou a ligação elétrica correta e que cumpre as regras para ligações elétricas.

O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

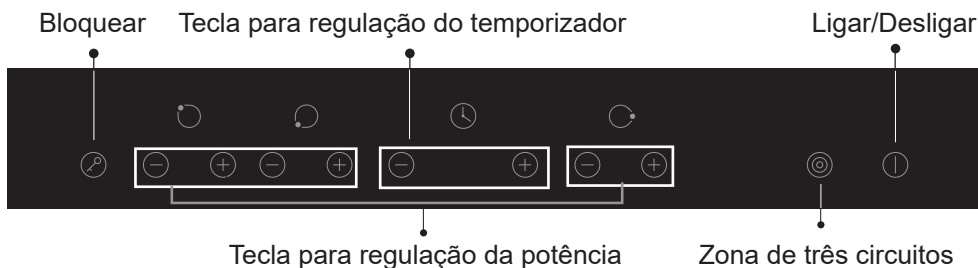
O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

Aspetto da placa vitrocerâmica



1. Zona de máx. 1200 W
2. Zona de máx. 1800 W
3. Zona de máx. 1050/1950/2700 W
4. Placa de vidro
5. LIGAR/DESLIGAR
6. Pannel de controlo

Diagrama esquemático do painel de controlo



Instruções de utilização

Coloque o recipiente no centro da zona de aquecimento.

Preparação para a utilização

Depois de ligar, será emitido um aviso sonoro, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e apagam logo de seguida, a indicar que a placa vitrocerâmica entrou no modo de espera.

Instruções de operação:

Ligue a placa vitrocerâmica

Prima a tecla "Ligar/Desligar", a placa entrará no modo de espera e todos os indicadores apresentam "-". Se a placa vitrocerâmica estiver quente, o indicador apresenta "-" e "H" alternadamente.

Prima "-" ou "+" para aumentar ou diminuir o nível de potência. Se o nível de potência regressar a 0, a zona desliga-se.

Nota:

1. No modo de funcionamento em espera, prima a tecla "LIGAR/DESLIGAR" para desligar a placa.
2. No modo de espera, se não realizar qualquer ação dentro de 1 minuto, a placa desligar-se-á.
3. As zonas de aquecimento são independentes entre as mesmas.



**LIGAR/
DESLIGAR**



Função do circuito triplo

A placa possui uma zona dupla.

Ative a zona dupla

Se quiser utilizar uma zona de aquecimento maior, prima "⊙" quando a placa estiver no modo de funcionamento.

Prima "⊙" uma primeira vez, funciona no modo de funcionamento em circuito duplo.

Prima "⊙" uma segunda vez, funciona no modo de funcionamento de circuito triplo.

Prima "⊙" uma terceira vez, regressa ao modo de funcionamento de circuito único.

Nota:

1. A função está disponível na 3ª zona de aquecimento.
2. Pode alterar o nível de potência entre 1 e 9.
3. Quando a função de circuito duplo estiver disponível, o indicador correspondente apresenta "≡".



Função de temporizador

Temporizador de cozedura

Primeiro, selecione uma área de cozedura premindo "-" ou "+" na área de aquecimento correspondente e, em seguida, a área de cozedura será apresentada a piscar.

Em seguida, ajuste o temporizador premindo +/- no temporizador. Depois do indicador de temporizador piscar durante 5 segundos, o mesmo está confirmado. Irá encontrar um ponto vermelho apresentado no indicador da área de cozedura que selecionou. Isto serve para lembrar que esta área de cozedura possui uma definição de temporizador. Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura respetiva será desligada automaticamente. O temporizador de cozedura apenas funciona para uma área de cozedura de cada vez.

Lembrete de minutos

O temporizador possui um lembrete de minutos. Ative o temporizador premindo a tecla "+" ou "-", o ecrã irá piscar. Ajuste o temporizador premindo a tecla +/-; um toque na tecla +/- aumenta ou diminui 1 minuto, premir sem soltar a mesma tecla ajusta o tempo em 10 minutos. Após 5 segundos, o ecrã para de piscar e o lembrete de minutos inicia a contagem. O aviso sonoro toca durante 30 segundos quando o tempo definido esgotar e o ecrã apresenta "- -". O processo de cozedura e a potência configurados não serão afetados pelo lembrete de minutos.



Cancelar o temporizador:

Se premir as teclas "+" e "-" em simultâneo, o temporizador pode ser cancelado automaticamente, com o indicador de temporizador a apresentar "--".

Função de bloqueio: De modo a garantir a segurança das crianças, a placa possui a função de bloqueio.

Ativar a função de bloqueio: Quando o bloqueio estiver desativado, toque na tecla "Bloqueio" para ativar a função de bloqueio. O indicador de temporizador apresenta "Lo" e a luz do indicador ficará acesa.

Todas as outras teclas serão desativadas, exceto a tecla "LIGAR/DESLIGAR".



**Tecla de
bloqueio**

Desativar a função de bloqueio: Quando a placa estiver no modo de bloqueio, poderá desativar a função de bloqueio mantendo a tecla "bloqueio" durante algum tempo.

A potência de cada zona de aquecimento será mostrada da seguinte forma:

Zona de aquecimento	1	2	3		
			Interior	circuito duplo	circuito triplo
Potência (W)	1200	1800	1050 W	1950 W	2700 W

Limpeza e manutenção

Pode limpar facilmente a superfície da placa vitrocerâmica, se seguir os métodos apresentados no quadro.

Tipo de contaminação	Método de limpeza	Artigo utilizados para a limpeza
Leve	limpar com um pano húmido e secar com outro pano	Esponja de limpeza
Acumulação de sujidade	limpar com um pano húmido e secar com outro pano	Esponja de limpeza especial para vitrocerâmica
Anéis e pequenas migalhas	Aplicar vinagre na zona suja e, em seguida, secar com um pano macio ou um artigo especial disponível em mercados locais.	Adesivo especial para vitrocerâmica
Açúcar cristalizado, alumínio ou plástico derretido	Utilizar uma espátula adequada para vitrocerâmica (para proteger o vidro, é preferível um produto de silicone) para remover resíduos	Adesivo especial para vitrocerâmica

Dica: desligue da alimentação antes de limpar.

Garantia do serviço de manutenção

Em caso de qualquer falha do produto, contacte o departamento de manutenção especial ou o centro de apoio ao cliente.

1. Esta placa de confeção vitrocerâmica possui uma garantia de um ano.
2. O período da garantia será iniciado a partir da data de emissão do recibo.
3. Qualquer um dos seguintes casos não está coberto pela garantia:
 - Danos causados por utilização, armazenamento e manutenção incorretas por parte do consumidor.
 - Danos causados por desmontagem não autorizada e reparação no departamento de manutenção não referida pela companhia.
Se o modelo do recibo e o modelo do produto mantidos não se encontrarem em conformidade ou estiverem alterados.
 - Se o recibo válido não puder ser apresentado.
 - Danos causados por força maior.
 - A utilização da placa vitrocerâmica para fins comerciais.

Declaração especial

Todos os conteúdos deste material foram sujeitos a uma verificação cuidadosa.

Por qualquer erro e omissão de impressão, ou qualquer incompreensão do conteúdo, a companhia mantém o direito de interpretação.

Adição: qualquer melhoria técnica será colocada no manual revisto sem aviso; o aspeto e a cor do produto estão de acordo com o produto real

Informação para placas elétricas domésticas

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	—	CCVM300	
Tipo de placa	—	Placa encastrada	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura	—	3 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura e áreas de cozedura de indução, zonas de cozedura radiante, placas sólidas)	—	Zonas de cozedura por radiação	
Para as zonas ou área de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura elétrica aquecida, arredondado para os 5 mm mais próximos.	Ø	Zona 1: 20,0 Zona 2: 16,5 Zona 3: 30,0	cm
Para as zonas ou área de cozedura circulares: comprimento e largura da área de superfície útil por zona ou área de cozedura elétrica aquecida, arredondados para os 5 mm mais próximos	L W	—	cm
Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg	EC cozedura elétrica	Zona 1: 180,7 Zona 2: 192,9 Zona 3: 193,3	Wh/kg
Consumo de energia da placa calculado por kg	EC placa elétrica	189,0	Wh/kg

As medidas e os métodos de cálculo utilizados para estabelecer o cumprimento dos regulamentos da comissão (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”

Sevicio 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 defeituosa 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 elétrica. 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 termos 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