

Corberó

Instruction Manual
Model: CCVM400

VITROCERÁMICA 4 FUEGOS
Manual de Instrucciones
Modelo: CCVM400

Manual de instruções
Modelo: CCVM400

- 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.

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

- This appliance 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.
- 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.
- 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
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.

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 surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.

- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.

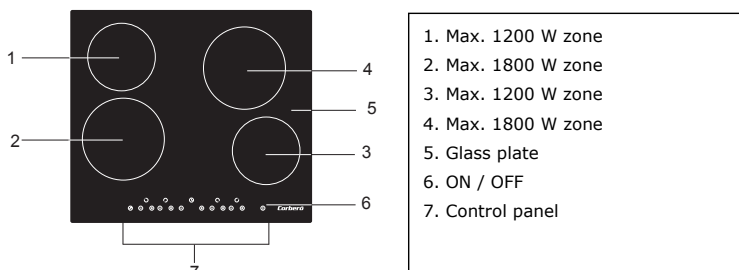
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new 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.

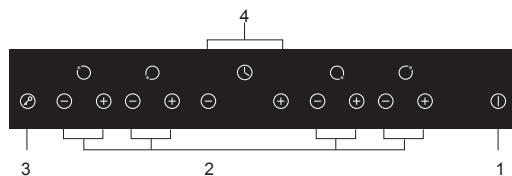
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Introduction

2.1 Top View



2.2 Control Panel



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

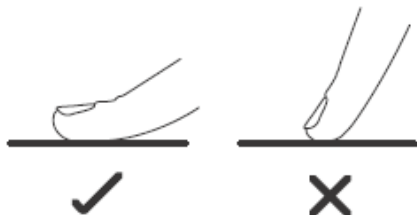
Cooking Hob	CCVM400
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6000W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

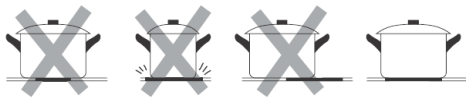


3.2 Choosing the right Cookware

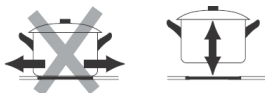
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



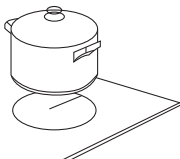
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



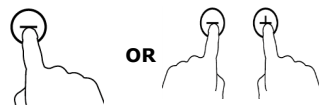
3.3 How to use

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 state of standby mode.

Touch the ON/OFF ① 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 surface of the cooking zone are clean and dry.	
Select a heat setting by touching the “-” or “+” control. • If you don't choose a heat setting within 1minute, 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

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.	



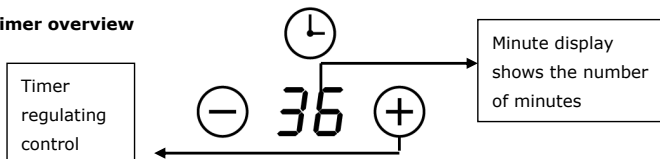
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

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

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

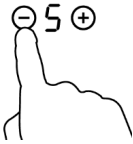
If you are not selecting any cooking zone

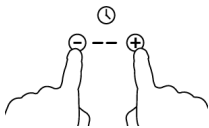
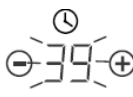
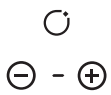
Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.	
Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.	
Touching the "-" and "+" together, the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

Hint:

- a) Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- b) Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- c) If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

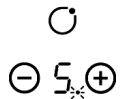
b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touch the “-” or “+” of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer	

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	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically;	

Note:

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



- b) 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 flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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. Installation

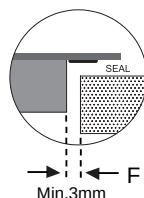
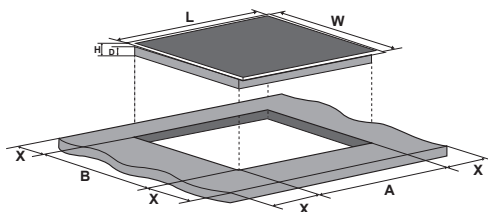
8.1 Selection of installation equipment

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

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



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

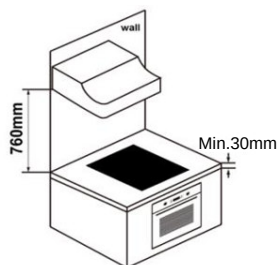
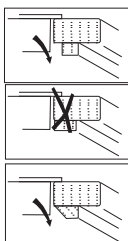
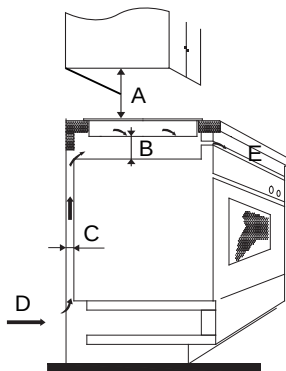


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



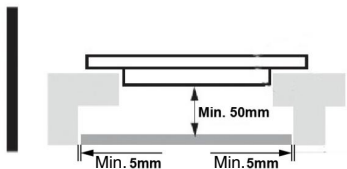
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

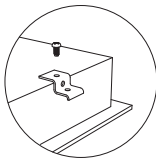
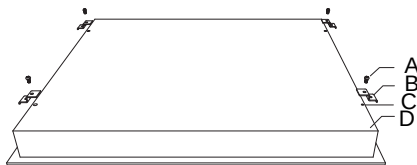


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

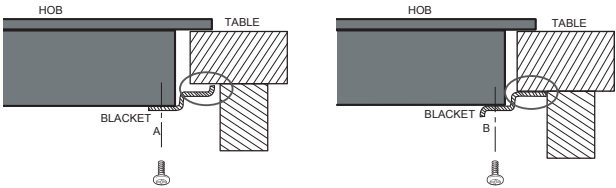
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



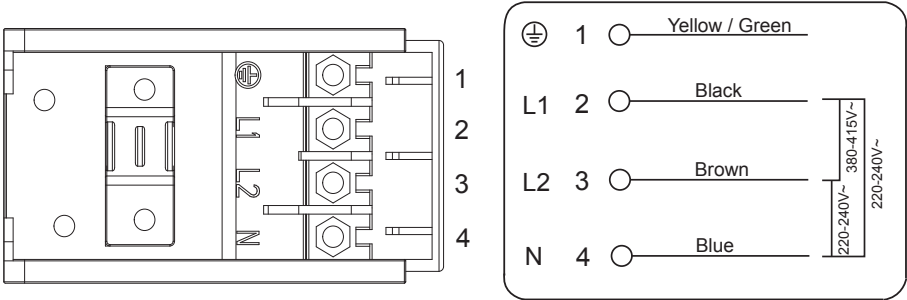
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

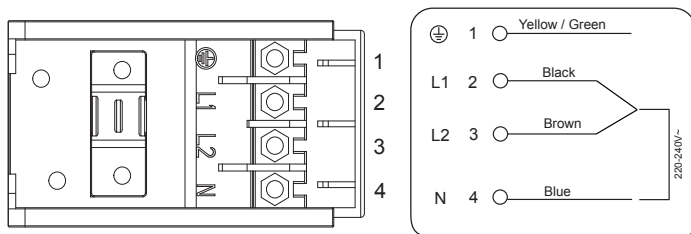
8.3 Cautions

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.

8.4 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.



The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.



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 2012/19/EU 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.

1. Prefacio

1.1 Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

1.2 Instalación

1.2.1 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 obligatoria.
- Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son nítidos.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles en este electrodoméstico en ningún momento.
- Haga que esta información esté disponible para la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que podría reducir los costos de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones para la instalación.
- Este artefacto debe instalarse y ponerse a tierra correctamente solo por una persona debidamente calificada.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- El fallo en la instalación correcta del artefacto podría invalidar cualquier reclamo de garantía o responsabilidad.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de una manera segura y entienden el peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.
- Advertencia: si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de encimeras de vitrocerámica o material similar que protegen las partes vivas.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No se debe usar un limpiador de vapor.
- No use un limpiador de vapor para limpiar su cubierta.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: La cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, apague el aparato y cubra la llama, p. con una tapa o una manta de fuego.

1.3 Operación y mantenimiento

1.3.1 Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una superficie de cocina rota o rota. Si la superficie de la cubierta se rompe o se rompe, apague el electrodoméstico inmediatamente en la fuente de alimentación (interruptor de pared) y contacte a un técnico calificado.
- Apague la superficie de la cocina antes de limpiarla o realizar un mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este electrodoméstico cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o fabricante de implantes antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede causar la muerte.

1.3.3 Riesgo de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este electrodoméstico se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de Cerámica hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las manijas de las ollas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras zonas de cocción que están encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.3.4 Riesgo de corte

- La cuchilla afilada de una rasqueta de cocina queda expuesta cuando la cubierta de seguridad se retrae. Úselo con extremo cuidado y siempre almacénelo de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Boilover causa fumo y derrames grasientos que pueden encenderse.
- Nunca use su electrodoméstico como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.

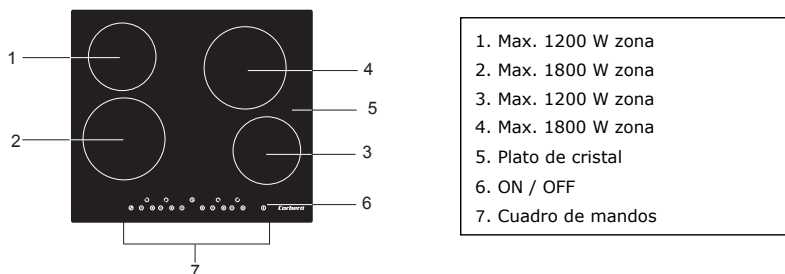
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, siempre apague las zonas de cocción y la superficie de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de pan para apagar las zonas de cocción cuando retire las bandejas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni se sienten, se pare o se suba a él.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del electrodoméstico. Los niños que trepan sobre la superficie de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con discapacidad que limitan su capacidad para usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que pueden usar el aparato sin peligro para ellos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del artefacto a menos que se lo recomiende específicamente en el manual. Todos los otros servicios deben ser realizados por un técnico calificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su estufa.
- No se pare sobre su estufa.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastres a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente abrasivo abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de la cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casa de granja -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de tipo cama y desayuno.

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que sean supervisados continuamente.

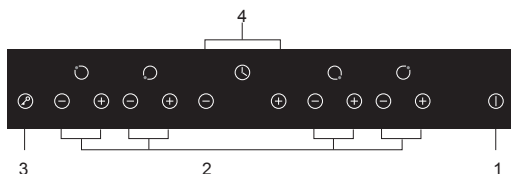
ENHORABUENA en la compra de tu nueva Vitrocerámica. Nosotros le recomendamos que gaste tiempo para leer estas instrucciones/ Manual de Instalación para entender como instalarla correctamente. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación. Lea todas las instrucciones de seguridad antes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

2. Introducción del producto

2.1 Vista superior



2.2 Cuadro de mandos



- | | |
|----|----------------------------------|
| 1. | ON/OFF control |
| 2. | Regulador del temporizador |
| 3. | Bloqueo de niños |
| 4. | Controles para regular el tiempo |

2.3 Trabajo principal

Esta placa de cocción vitrocerámica emplea directamente el calor de la resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos de control.

2.4 Antes de usar tu nueva vitrocerámica

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

2.5 Especificaciones técnicas

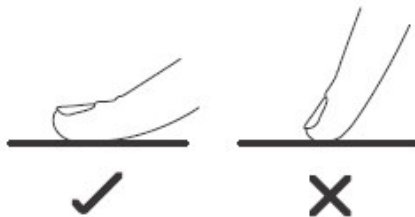
Vitrocerámica	CCVM400
Zonas de cocción	4 Zonas
Fuente de alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica instalada	6000W
Tamaño de producto D×W×H(mm)	590X520X55
Medidas de encastre	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas.

3. Funcionamiento del producto

3.1 Cuadro de mandos

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

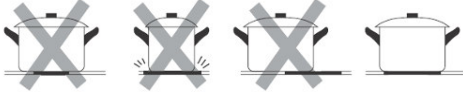


3.2 La elección de los correctos utensilios de cocina

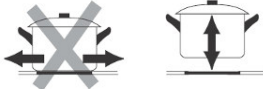
No use cacerolas con bordes afilados o bases curvas.



Asegúrese de que la base de cocción es suave, se asienta plano sobre el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre su cacerola justamente en la zona de cocción.



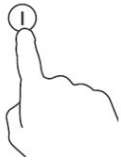
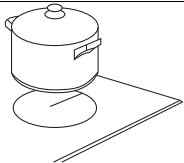
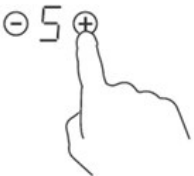
Siempre levante la sartén de la placa de cocción, no deslice porque se puede rayar el cristal.



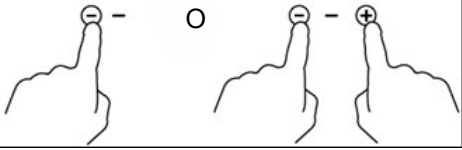
3.3 Como usarla

3.3.1 Empezar a cocinar

Después de enchufarla, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante un segundo y después se apagan, indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

Toca ON/OFF y en todos los indicadores aparece:"-"	
Coloque la sartén en la zona de cocción que desea usar. • Asegúrese que la parte trasera de la sartén y la superficie de la vitrocerámica están limpias y secas.	
Regule la temperatura de cocción pulsando los controles "-" o "+" • Si no elige la temperatura en un minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Necesitará comenzar de nuevo por el primer paso. • Puede modificar la temperatura de cocción en cualquier momento durante la cocción. • Manteniendo pulsado cualquiera de estos dos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.	

3.3.2 Terminar la cocción

Apague la zona de cocción bajando hasta llegar a "0" o pulsando "-" y "+" a la vez. Asegúrese que en la pantalla aparece "0".	
Apague la vitrocerámica por completo pulsando ON/OFF	



Cuidado con las superficies calientes

Cuando aparezca "H" está indicando zona de cocción caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa que todavía esté caliente.



3.3.3 Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para prevenir un uso no intencionado (por ejemplo, niños que se apoyan estando la placa de cocción enchufada)
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ON/OFF estarán desconectados.

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



Cuando la encimera esté en modo bloqueado, todos los controles estarán desconectados excepto ON/OFF, ①

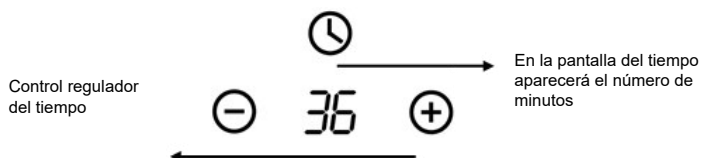
puede apagar la vitrocerámica en una emergencia con ON/OFF ①
pero en la siguiente operación deberá desbloquear primero la vitrocerámica

3.3.4 Tiempo de control

Puede utilizar el tiempo de control de dos maneras diferentes:

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

Resumen del tiempo



a) Use el temporizador como una alarma

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

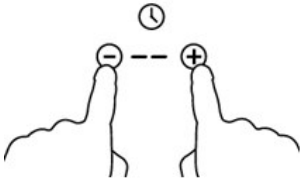
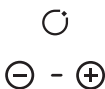
Asegurese de que la vitrocerámica está enchufada. Nota: Puede usar el temporizador si no ha seleccionado aún ninguna zona de cocción.	
Seleccione el tiempo de control, el indicador del tiempo aparecerá; Ajuste el tiempo pulsando "-" o "+" en el controlador del tiempo.	
Toque el "-" y "+" juntos, para cancelar la alarma y "--" aparecerá en la pantalla del minuterio.	
Cuando el temporizador esté establecido, este comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla, aparecerá el tiempo restante y el temporizador destellará durante 5 segundos.	
El timbre sonará durante 30 segundos y el temporizador aparecerá "--" cuando el ajuste del tiempo haya finalizado.	

Pista:

- Pulse "-" o "+" del cuadro de control para disminuir o incrementar un minuto.
- Pulse y sostenga "-" o "+" del cuadro de control para disminuir o incrementar 10 minutos.
- Si el ajuste del tiempo excede de 99 minutos, el temporizador automáticamente volverá al minuto 0.

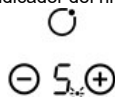
b) Programación del tiempo de cocción.

Ponga una zona	
Toque ⊕ o ⊖ de la correspondiente zona de cocción que quiere ajustar el tiempo.	

Ajuste el tiempo pulsando $\ominus$ o $\oplus$ en el temporizador.	
Pulse $\ominus$ y $\oplus$ juntos, el temporizador se cancelará, y aparecerá "--" en la pantalla del tiempo.	
Una vez que el tiempo esté establecido, comenzará a bajar inmediatamente. En la pantalla aparecerá un recordatorio del tiempo y el temporizador hará flashes.	
Cuando el tiempo haya expirado, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente.	

Nota:

- a) El punto rojo cercano al indicador del nivel de potencia, indicará que la zona se ha seleccionado.



- b) Si quiere cambiar el tiempo después de ajustar el temporizador, tiene que empezar desde el primer paso.

3.3.5 Protección de sobrecalentamiento

El sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando detecta una temperatura alta, la placa de cocción se parará automáticamente.

3.3.6 Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción haya estado sin funcionar durante un tiempo, habrá calor residual. La letra "H" aparecerá para advertir que se mantenga alejado de ella.

3.3.7 Tiempos de funcionamiento por defecto

Otra medida de seguridad es el apagado automático. Esto ocurre si olvida apagar la zona de cocción. La tabla siguiente muestra los tiempos de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia.

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. Guías de cocción



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

4.1 Tipos de cocción

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

4.1.1 Cocina a fuego lento, cocinar arroz

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

4.1.2 Filete abrasado

Para cocinar filetes sabrosos:

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

4.1.3 Fritura

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

5. Ajustes de calor

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

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

6. Cuidado y Limpieza

TIPO DE SUCIEDAD	METODO DE LIMPIEZA	ARTICULOS DE LIMPIEZA
Ligera	Limpieza con agua caliente y una esponja húmeda.	Esponja
Acumulación de suciedad	Limpieza con agua caliente y estropajo	Estropajo especial para vitrocerámica
Cercos y restos de cal	Aplicar vinagre blanco en la zona sucia y séquela con un paño suave.	Aditivo 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	Aditivo especial para vitrocerámica

7. Consejos

Problema	Posibles causas	¿Qué hacemos?
La vitrocerámica no funciona	No está conectada a la toma de corriente.	Asegúrese de que la placa de cocción está conectada a la toma de corriente. Compruebe si hay un corte de energía en su hogar o alrededores. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, póngase en contacto con un técnico cualificado.

Los mandos de control no responden	Los controles estén bloqueados	Desbloquee los controles. Lea la sección, "Usar tu vitrocerámica" de las instrucciones.
Difícil funcionamiento de los mandos de control	Puede haber un poco de agua sobre los mandos de control, o bien puede que sus dedos estén un poco húmedos.	Asegúrese de que los mandos de control están secos y use la base del dedo pulgar cuando los toque.
El cristal está empezando a rayarse	Utensilios de cocina con borde rugoso. Estar utilizando para la limpieza productos no adecuados, productos de limpieza abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Mire "Elección de utensilios de cocina" Mire "Limpieza y cuidado"
Algunas cacerolas hacen crujidos	Esto puede ser causado por la construcción de su cacerola	Esto es normal y no indica ningún defecto en su placa de cocción.

8. Instalación

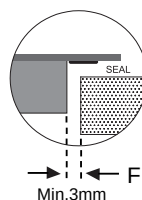
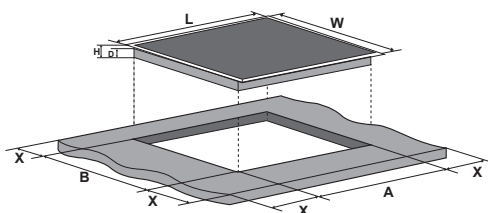
8.1 Seleccione las herramientas de instalación

Cortar la superficie de trabajo, de acuerdo a los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para una mejora instalación y uso guarde un espacio libre mínimo de 5cm alrededor del hueco de encastre. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo es como mínimo 30mm. Por favor seleccione material de la superficie de trabajo aislante resistente al calor (madera y fibra similar no deben ser usadas como material de trabajo) para evitar las descargas eléctricas y deformaciones causadas por la radiación de calor desde la zona de cocción. Como se muestra abajo:



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

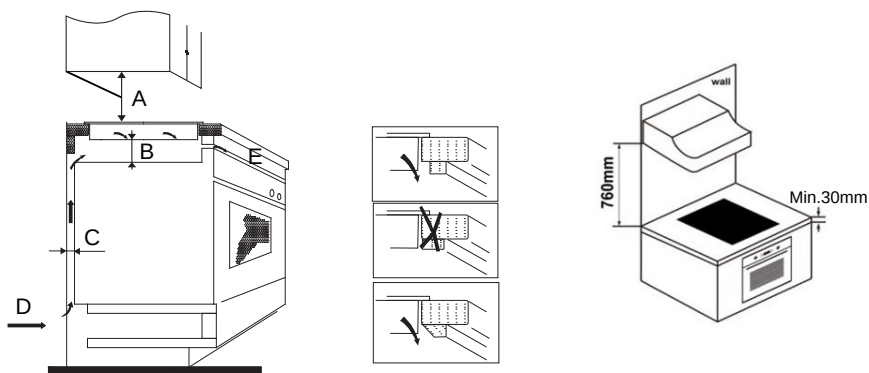


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



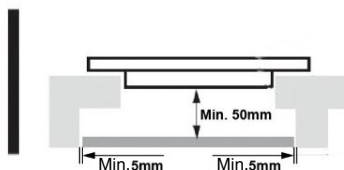
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debiera ser al menos 760mm.



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

ADVERTENCIA: Garantía de ventilación adecuada

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



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

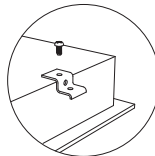
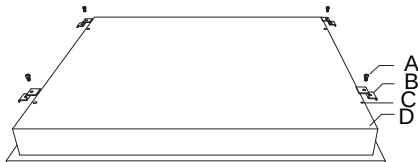


- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o el material para la madera, puede resistir una temperatura por encima de 150°C, para evitar que se despegue del panel.
- La parte posterior, adyacente y las superficies de alrededor deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

8.2 Antes de fijar los soportes de fijación

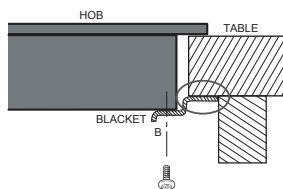
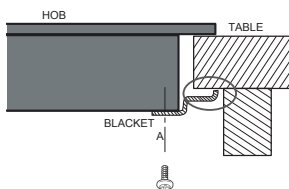
La unidad debe ser colocada sobre una superficie estable, lisa(utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la superficie de cocción.

Acople la placa con los tornillos a la parte inferior de la encimera (ver foto), después colóquela en el hueco.



A	B	C	D
tornillo	bracket	Orificio tornillo	base

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



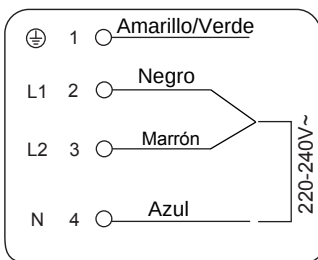
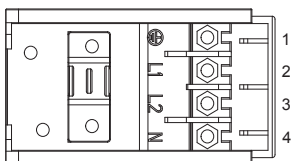
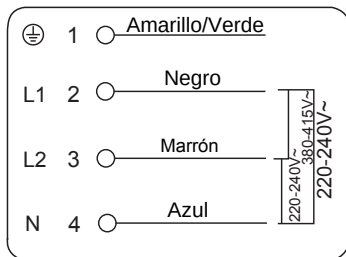
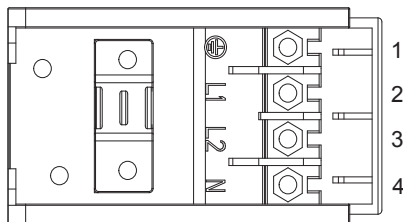
Bajo ninguna circunstancia , los soportes deben tocar con las superficies interiores de la superficie de trabajo después de la instalación (ver foto).

8.3 Precauciones

1. La vitrocerámica debería ser instalada por un técnicos o personal cualificado. Nosotros tenemos profesionales a su servicio. Por favor nunca haga ninguna operación por si mismo.
2. La encimera vitrocerámica no será instalada sobre equipos de refrigeración, lavaplatos y secadoras de tambor, porque la humedad puede dañar la placa electrónica.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de tal manera que una mejor disipación de calor pueda garantizar una mejora de fiabilidad .
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor .
5. El limpiador a vapor no se debe usar para limpiar la placa de cocción.

8.4 Conectar la vitrocerámica a las principales tomas de corriente

La fuente de alimentación se debe conectar de acuerdo al cumplimiento de la norma correspondiente, o a un disyuntor de un solo polo . El método de conexión se muestra a continuación



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, para evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito unipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse.
5. El cable debería ser revisado regularmente y solo remplazado por una persona adecuadamente cualificada.



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



ELIMINACIÓN : No deseché este producto como residuo municipal sin clasificar . Es necesaria la recogida de dichos residuos por separado para su tratamiento especial.

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

1. Prefácio

1.1 Avisos de Segurança

A sua segurança é importante para nós. Por favor leia esta informação antes de utilizar a sua placa.

1.2 Instalação

1.2.1 Perigo de Choque Eléctrico

- Desligar o aparelho da rede eléctrica antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção no mesmo.
- A ligação a um bom sistema de cablagem de terra é essencial e obrigatória.
- As alterações ao sistema doméstico de cablagem só devem ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.2.2 Perigo de corte

- Cuidado - as extremidades do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

1.2.3 Importantes instruções de segurança

- Leia atentamente estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Não deverá ser colocado qualquer material ou produto combustível neste aparelho em momento algum.
- Por favor, disponibilize esta informação à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois poderia reduzir os seus custos de instalação.
- A fim de evitar perigo, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser devidamente instalado e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor isolador que proporciona um corte total da alimentação eléctrica.
- A não instalação correta do aparelho poderá invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.

- 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.
- 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.
- Advertência: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que protejam as partes vivas
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem aquecer.
- Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: Perigo de incêndio: não armazenar itens na superfície de cozedura.
- O processo de confeção tem de ser supervisionado. Um processo de confeção a curto prazo tem de ser supervisionado continuamente.
- 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.

1.3 Operação e manutenção

1.3.1 Perigo de Choque Eléctrico

- Não cozinhar em cima de uma placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligar imediatamente o aparelho na rede eléctrica (interruptor do quadro) e contactar um técnico qualificado.
- Desligar a placa no quadro antes da limpeza ou manutenção.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.

1.3.2 Perigo para a Saúde

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- Contudo, as pessoas com pacemakers cardíacos ou outros implantes eléctricos (tais como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou fabricante de implantes antes de utilizarem este aparelho para se certificarem de que os seus implantes não serão afetados pelo campo eletromagnético.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em morte.

1.3.3 Perigo de Superfície Quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão suficientemente quentes para causar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro item toque em superfícies que não estejam frescas.
- Manter as crianças afastadas.
- As pegas das painéis podem estar quentes ao toque. Verificar se as pegas da panela não estão sobre outras zonas de confeção que estejam ligadas. Manter as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste conselho poderia resultar em queimaduras e escaldaduras.

1.3.4 Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador de placa é exposta quando a tampa de segurança é removida. Utilizar com extremo cuidado e manter sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

1.3.5 Importantes instruções de segurança

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver a ser utilizado. O transbordo de líquidos a ferver provoca fumo e salpicos gordurosos que podem gerar incêndios.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixar quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Não colocar ou deixar quaisquer objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o seu aparelho para aquecimento ou para aquecer divisões da casa.
- Após utilização, desligar sempre as zonas de confeção e a placa de confeção como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de painéis para desligar as zonas de confeção ao retirar as painéis.
- Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé, ou subam nele.
- Não armazenar artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem ao topo da placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixar as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.

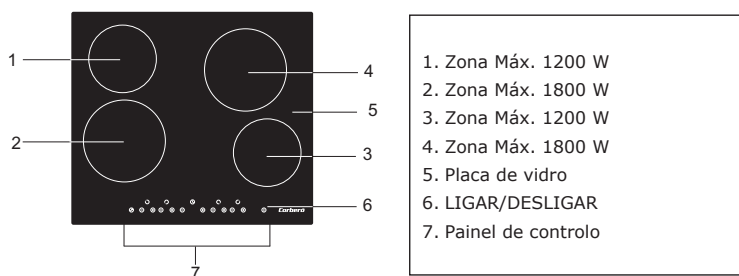
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não usar painéis com bordas recortadas ou painéis de arrastamento através da superfície do vidro de indução, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar o vidro de indução.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares como, por exemplo: -em áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; -quintas; -por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; - por clientes em ambientes de bnb.
- **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.

Parabéns pela compra da sua nova Placa Vitrocerâmica. Recomendamos-lhe que dedique algum tempo à leitura deste Manual de Instruções / Instalação, a fim de compreender plenamente como instalá-la e operá-la corretamente. Para instalação, por favor leia a secção de instalação.

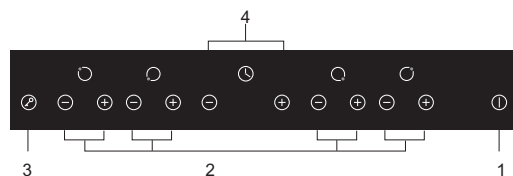
Leia cuidadosamente todas as instruções de segurança antes de usar e mantenha este Manual de Instruções / Instalação para referência futura.

2. Introdução ao produto

2.1 Vista Superior



2.2 Painel de Controlo



2.3 Informação de Produto

A placa vitrocerâmica de microcomputador pode satisfazer diferentes tipos de exigências culinárias devido ao aquecimento por fio de resistência, controlo micro-computorizado e seleção multi-potência, realmente a escolha ideal para as famílias modernas.

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.

2.4 Princípio de funcionamento

Esta placa de cerâmica emprega diretamente o aquecimento por fio de resistência, e ajusta a potência de saída através da regulação da potência com os controlos táteis.

2.5 Antes de utilizar a sua Nova Placa Vitrocerâmica

- Leia este guia, tomando nota especial da secção 'Avisos de Segurança'.
- Remover qualquer película protetora que ainda possa estar na sua placa de cerâmica.

2.6 Especificações técnicas

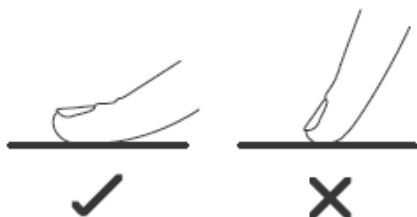
Placa de confeção	CCVM400
Zonas de confeção	4 Zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Alimentação elétrica instalada	6000 W
Dimensões do produto P x L x A (mm)	590 x 520 x 55
Dimensões do encastre AxB (mm)	560 x 490

O peso e as dimensões são aproximadas. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

3. Funcionamento do produto

3.1 Controlos táteis

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Use a bola do seu dedo, não a sua ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os controlos estão sempre limpos, secos, e que não há qualquer objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os controlos difíceis de operar.

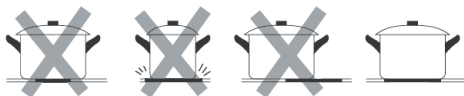


3.2 Escolher os utensílios de cozinha adequados

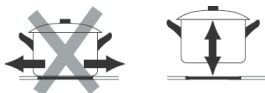
Não utilizar utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva.



Certifique-se de que a base da sua frigideira é lisa, que assenta plana no vidro, e que tem o mesmo tamanho que a zona de confeção. Centre sempre a sua panela na zona de confeção.



Levantar sempre as panelas da placa de cerâmica - não deslizar, ou podem riscar o vidro.



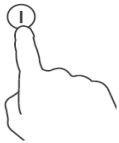
3.3 Como utilizar

3.3.1 Começar a cozinhar

Depois de ligado, o sinal sonoro apita uma vez, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam-se, indicando que a placa de cerâmica entrou no modo de espera.

Toque no controlo LIGAR/DESLIGAR ①. todos os indicadores mostram "-".	
Colocar uma panela adequada na zona de confeção que deseja utilizar. • Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de confeção estão limpos e secos.	
Selecionar uma regulação de calor tocando no controlo "-." ou "+". • Se não escolher uma regulação de calor dentro de 1 minuto, a placa de cerâmica desliga-se automaticamente. Terá de recomençar no passo 1. • É possível modificar a regulação do calor em qualquer altura durante a confeção. • Mantendo pressionado um destes botões, o valor irá ajustar-se para cima ou para baixo.	

3.3.2 Acabar de cozinhar

Desligar a zona de confeção baixando para "0" ou tocando em "-" e "+" controlado em conjunto	
Desligar toda a placa de confeção tocando no controlo LIGAR/DESLIGAR.	

 Cuidado com as superfícies quentes

"H" mostrará qual é a zona de confeção está quente ao toque. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Também pode ser usado como função de poupança de energia se se quiser aquecer mais panelas, usar a placa de aquecimento que ainda está quente.



3.3.3 Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de confeção).
- Quando os controlos são bloqueados, todos os controlos exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque no controlo 2 de bloqueio	O indicador do temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear os controlos	
Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada Tocar e segurar o controlo de bloqueio 2 durante algum tempo.	

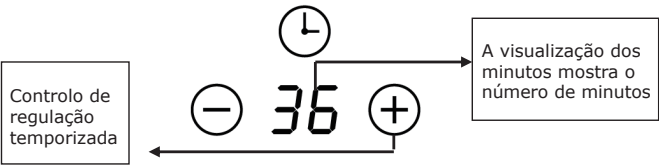
 Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos são desativados excepto o LIGAR/DESLIGAR 1, pode sempre desligar a placa de cerâmica com o controlo LIGAR/DESLIGAR 1 numa emergência, mas deverá desbloquear primeiro a placa na operação seguinte.

3.3.4 Controlo do temporizador

Pode usar o temporizador de duas maneiras diferentes:

- a) Pode utilizá-lo como um programador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará qualquer zona de confeção quando o tempo definido for ultrapassado.
 - b) Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de confeção depois de o tempo definido ter terminado.
- O temporizador máximo é de 99 minutos

Visão geral do temporizador



a) Usando o Temporizador como Programador de Minutos

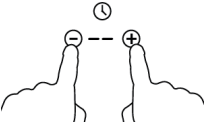
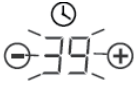
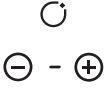
Se não estiver a selecionar nenhuma zona de confeção

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: pode usar o programador de minutos mesmo que não esteja a selecionar qualquer zona de confeção.	
Ajustar a definição do temporizador tocando no controlo "-" ou "+". O programador de minutos começará a piscar e aparecerá no mostrador do temporizador.	
Ao tocar nos "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e o "--" aparecerá na visualização dos minutos.	
Quando o tempo for estabelecido, começará a contagem decrescente imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos	
A campainha emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra "--" quando o tempo de definição tiver terminado.	

Dica:

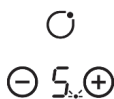
- Tocar uma vez no controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 1 minuto.
- Tocar e manter o controlo "-" ou "+" do temporizador para diminuir ou aumentar em 10 minutos.
- Se o tempo de definição exceder 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

b) Configurar o temporizador para desligar uma zona de confeção

Definir uma zona	
Toque no  ou  da zona de confeção correspondente para a qual pretende definir o temporizador.	
Definir o tempo tocando no ou no controlo do temporizador	
Ao tocar nos "-" e "+" em conjunto, o temporizador é cancelado, e o "--" aparecerá na visualização dos minutos.	
Quando o tempo for estabelecido, começará a contagem decrescente imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos	
Quando o tempo de confeção expirar, a zona de confeção correspondente será desligada automaticamente;	

Nota:

- O ponto vermelho junto ao indicador de nível de potência acender-se-á indicando que a zona está selecionada.



- Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, tem de começar a partir do passo 1.

3.3.5 Proteção contra sobreaquecimento

Um sensor de temperatura equipado pode monitorizar a temperatura no interior da placa vitrocerâmica. Quando uma temperatura excessiva é monitorizada, a placa de cerâmica pára automaticamente de funcionar.

3.3.6 Aviso de Calor Residual

Quando a placa estiver a funcionar há já algum tempo, haverá algum calor residual. A letra "H" parece adverti-lo para se manter afastado dela.

3.3.7 Tempos de trabalho por defeito

Outra característica de segurança da placa é desligar de forma automática. Isto ocorre sempre que se esquece de desligar uma zona de confeção. Os tempos de paragem por defeito são mostrados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho por defeito (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4. Orientações de Confeção



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, particularmente se estiver a usar o PowerBoost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura inflamar-se-ão espontaneamente e isto representa um sério risco de incêndio.

4.1 Dicas de Confeção

- Quando os alimentos chegam à ebulição, reduzir o ajuste de temperatura.
- A utilização de uma tampa reduzirá os tempos de confeção e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de confeção.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

4.1.1 Lume brando, cozinhar arroz

- O lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta de 85°C, quando as bolhas estão apenas a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de confeção. É a chave para sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores se desenvolvem sem cozer em demasia os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e farinha espessados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente no tempo recomendado.

4.1.2 Selar um bife

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aquecer uma frigideira de base pesada.
3. Envolver ambos os lados do bife com azeite. Regar uma pequena quantidade de azeite na panela quente e depois colocar a carne na panela quente.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a confeção. O tempo exato de confeção dependerá da espessura do bife e de como o quer cozinhar. Os tempos podem variar de cerca de 2 - 8 minutos por lado. Pressione o bife para avaliar o seu grau de confeção - quanto mais firme se sentir, mais "bem passado" estará.
5. Deixar o bife a descansar num prato quente durante alguns minutos para permitir que ele relaxe e se torne tenro antes de servir.

4.1.3 Para refogar

1. Escolher um wok de base plana compatível com vitrocerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamento prontos. O refogado deve ser rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aquecer brevemente a frigideira e adicionar duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhar primeiro qualquer carne, pô-la de lado e mantê-la quente.
5. Fritar os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, virar a zona de confeção para uma configuração mais baixa, devolver a carne à panela e adicionar o seu molho.
6. Agitar suavemente os ingredientes para garantir que são aquecidos.
7. Servir imediatamente.

5. Definições de calor

As definições abaixo são apenas orientações. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os seus utensílios de cozinha e a quantidade que está a cozinhar. Experimente a placa vitrocerâmica para encontrar as configurações que melhor lhe convêm.

Regulação do calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos • chocolate derretido, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura suave
	• aquecimento lento
3 - 4	• reaquecimento • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• refogar • selar • trazer a sopa à fervura • água em ebulição

6. Cuidados e Limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pelos alimentos ou salpicos não agudos no vidro)	1. Desligar a corrente para a placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placa enquanto o vidro ainda está quente (mas não a ferver!) 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Voltar a ligar a placa.	• Quando a alimentação da placa de confeitão é desligada, não haverá indicação de "superfície quente" mas a zona de confeitão pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões pesados, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar danificado.
Fervura, derrete, e derrames de açúcar quente no vidro	Retire-as imediatamente com uma espátula de peixe, faca de paleta ou raspador de lâmina adequado para placas de vidro cerâmico, mas tenha cuidado com as superfícies quentes das zonas de confeitão: 1. Desligar a energia da placa de confeitão no quadro. 2. Segurar a lâmina ou utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou raspas para uma área fresca da placa de confeitão. 3. Limpar a sujidade ou derrame com um pano de prato ou toalha de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 para "Sujidade diária no vidro" acima.	• Remover as manchas deixadas por derretimentos e alimentos açucarados ou salpicos o mais depressa possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilizar com extremo cuidado e manter sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derramamentos nos controlos táteis	1. Desligar a corrente para a placa. 2. Absorver o derramamento 3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Limpar a área completamente seca com uma toalha de papel. 5. Voltar a ligar a placa.	• A placa pode apitar e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que limpa a área de controlo de toque seco antes de voltar a ligar a placa de confeitão.

7. Dicas e sugestões

Problema	Possíveis causas	O que fazer!
A placa não pode ser ligada.	Sem energia.	Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia em sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloquear os controlos. Ver secção 'Usar a sua placa de vitrocerâmica' para instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode haver uma ligeira película de água sobre os controlos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área de controlo de toque está seca e use a bola do seu dedo ao tocar nos controlos.
O vidro está a ser riscado.	Utensílios de cozinha ásperos. Produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos a serem utilizados.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Ver 'Escolher os utensílios de cozinha adequados'. Ver 'Cuidados e limpeza'.
Algumas painéis fazem barulhos crepitantes ou de clique.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para painéis e não indica uma falha.

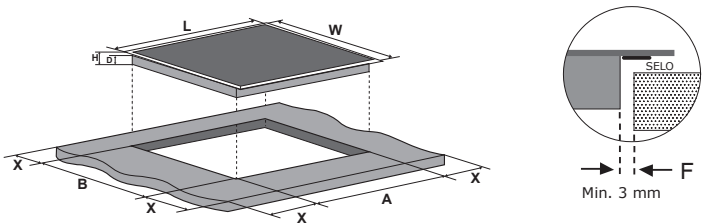
8. Instalação

8.1 Seleção do equipamento de instalação

Recortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30 mm. Por favor, selecionar material de superfície de trabalho resistente ao calor e isolado (madeira e material fibroso ou higroscópico similar não devem ser utilizados como material de superfície de trabalho a menos que impregnados) para evitar o choque elétrico e deformação maior causada pela radiação térmica da placa de aquecimento. Como se mostra abaixo:



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

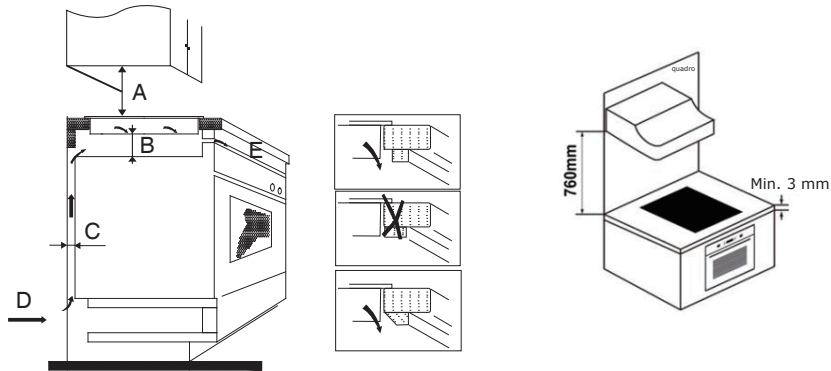


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Em qualquer circunstância, certifique-se de que a placa vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Assegurar que a placa vitrocerâmica está em bom estado de funcionamento. Como se mostra abaixo



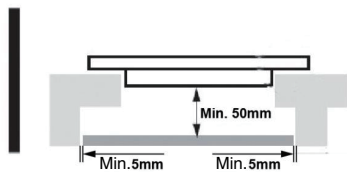
Nota: A distância de segurança entre a placa de aquecimento e o armário por cima da placa de aquecimento deve ser de pelo menos 760 mm.



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

ADVERTÊNCIA: Garantia de Ventilação Adequada

Certifique-se de que a placa vitrocerâmica está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o toque acidental com o fundo sobreaquecido da placa de confeitão, ou o choque eléctrico durante o trabalho, é necessário colocar um utensílio de madeira, fixado por parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga os requisitos abaixo.



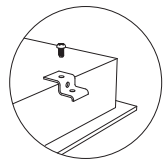
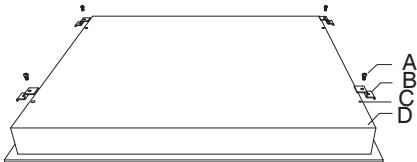
Existem orifícios de ventilação no exterior da placa. DEVERÁ garantir que estes buracos não são bloqueados pela bancada quando coloca a placa em posição.



- Ter em conta que a cola que une o material de plástico ou madeira ao mobiliário, tem de resistir a uma temperatura não inferior a 150°C para evitar que o painel se solta.
- A parede traseira, as superfícies adjacentes e circundantes devem, portanto, ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.

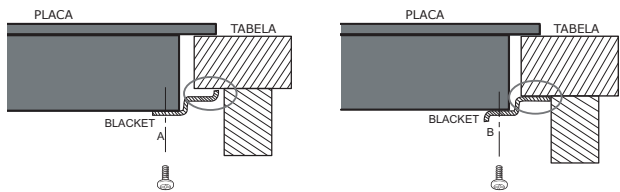
8.2 Antes de localizar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilizar a embalagem). Não aplicar força sobre os controlos salientes da placa.
Fixar a placa na superfície de trabalho aparafusando quatro suportes no fundo da placa (ver imagem) após a instalação.



A	B	C	D
parafuso	suporte	Orifício para parafuso	base

Ajustar a posição do suporte de acordo com a espessura da superfície de trabalho diferente.



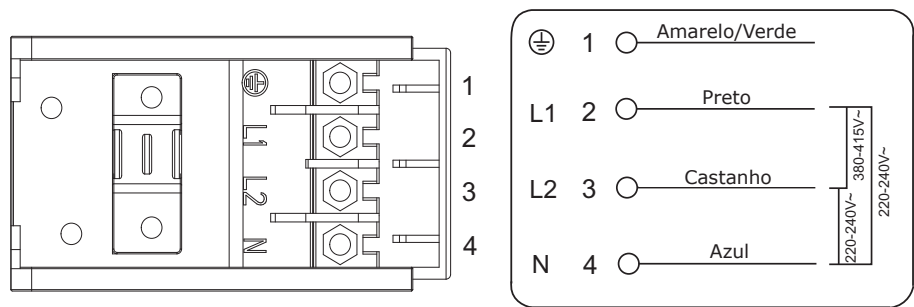
Os suportes não podem, em qualquer circunstância, tocar nas superfícies interiores da bancada após a instalação (ver imagem).

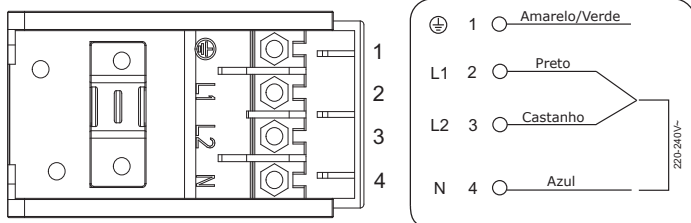
8.3 Advertências

1. A placa de confeção em cerâmica deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca conduza a operação sozinho.
2. A placa de cerâmica não deve ser montada em equipamento de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
3. A placa vitrocerâmica deve ser instalada de modo a que se possa garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície de trabalho devem resistir ao 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.

8.4 Ligação da placa à rede de alimentação

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante, ou um disjuntor de um pólo. O método de ligação é mostrado abaixo.





1. Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isto deve ser feito por um técnico de pós-venda utilizando as ferramentas adequadas, de modo a evitar quaisquer acidentes.
2. Se o aparelho estiver a ser ligado diretamente à rede eléctrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com um espaço mínimo de 3 mm entre os contactos.
3. O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica correta foi efetuada e de que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
4. O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.
5. O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por uma pessoa devidamente qualificada.



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



ELIMINAÇÃO:
Não eliminar este produto juntamente com o lixo municipal não separado. É necessária a recolha separada desses resíduos para tratamento especial.

Este aparelho está rotulado em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado corretamente, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causados se fosse eliminado de forma errada.

O símbolo no produto indica que este não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de bens eléctricos e eletrónicos.

Este aparelho requer a eliminação de resíduos especializada. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos, ou a loja onde o adquiriu.

Para informações mais detalhadas sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, queira contactar o escritório local da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

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 de 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 Corbero 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 thermostos 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 20°FH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de protecção 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 actual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806