

# ***Corberó***

**PLACA DE GAS EMPOTRABLE**

**INSTALACIÓN E INSTRUCCIONES DE USO**

CPCGY101DN

CPCGY111DNCI

CPCGY121DWCI

CPCGY202DN

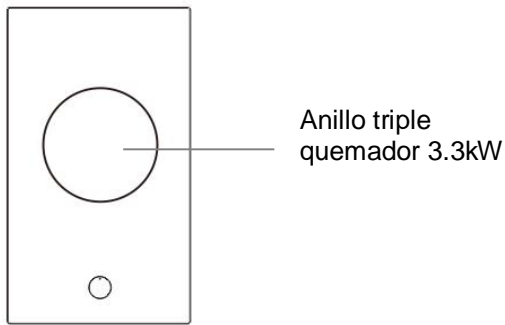
CPCGY212DNCI

CPCGY222DWCI

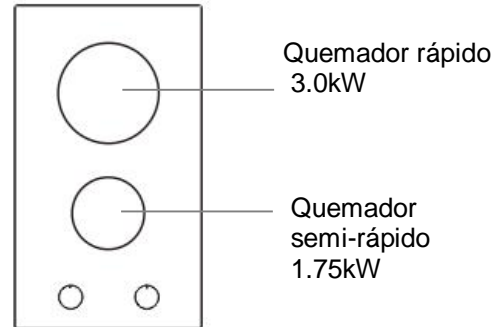
Nota: No utilice la encimera hasta que haya leído el manual de instrucciones

## **INTRODUCCIÓN**

Gracias por comprar una nueva cocina de gas



CPCGY101DN  
CPCGY111DNCI  
CPCGY121DWC



CPCGY202DN  
CPCGY212DNCI  
CPCGY222DWC

Incluso si ha usado una cocina de gas anteriormente, es importante que lea estas instrucciones detenidamente antes de comenzar a cocinar, prestando especial atención a las instrucciones de instalación y seguridad. Si tiene algún problema con la instalación, el funcionamiento o la cocción con su placa de cocina, lea detenidamente estas instrucciones para asegurarse de que no se haya perdido nada.

**¡ADVERTENCIA!** Por su propia seguridad, asegúrese de seguir estas instrucciones de instalación, uso y mantenimiento.

Le recomendamos que guarde estas instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. Si vende o transfiere la propiedad de este producto, transmita estas instrucciones al nuevo propietario.

## **TU PLACA**

Aplicable para gas

Modelo	Triple quemador	Quemador rápido	Quemador semi-rápido	Material	Fuente de alimentación	Tamaño(mm )	Encastre(mm)
CPCGY101DN	3300W	/	/	Cristal negro	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280
CPCGY111DNCI	3300W	/	/	Cristal negro	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280
CPCGY121DWC I	3300W	/	/	Cristal blanco	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280
CPCGY202DN	/	3000W	1750W	Cristal negro	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280
CPCGY212DNCI	/	3000W	1750W	Cristal negro	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280
CPCGY222DWC I	/	3000W	1750W	Cristal blanco	AC 220~240V/50Hz	520x320x110	480x280

## **LIMPIEZA**

### **ESMALTE VITREO**

Placa de cocción, tapas de quemadores, soportes de bandeja.

Paño escurrido en agua jabonosa caliente. Manchas rebeldes. Se puede eliminar con una pasta de crema aprobado por el Consejo de Desarrollo de Esmalte Vítreo, limpiador líquido o frotando con almohadillas de jabón de lana de acero fino. NOTA: Los soportes de la bandeja también se pueden limpiar en el lavavajillas.

### **ALUMINIO**

Cuerpos de quemadores de placa calefactora.

Similar a la limpieza de pintura arriba. Use un cepillo de nailon para eliminar cualquier material de limpieza, agua o suciedad de los cuerpos del quemador de la placa de cocción. Después de limpiar, seque y vuelva a colocar en la encimera, asegurándose de que estén correctamente asentados. Compruebe que las piezas se vuelven a ensamblar correctamente encendiendo los quemadores y dejando que se sequen.

Mandos de plástico de control.

Limpie con un paño escurrido en agua jabonosa caliente.

### **ACERO INOXIDABLE**

Paño escurrido en agua jabonosa caliente.

### **LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Asegúrese de leer estas notas y de leer todo el manual de instrucciones antes de instalarlo o ponerlo en funcionamiento.

Las instrucciones se proporcionan en interés de su seguridad.

## REGULACIONES DE SEGURIDAD DE GAS (INSTALACIÓN Y USO)

1. Es la ley que todos los aparatos de gas son instalados por personas competentes de acuerdo con Edición actual de las normas anteriores. Le interesa a usted y al de seguridad garantizar el cumplimiento de la ley.
2. Las reparaciones o reparaciones de este producto solo deben ser realizadas por un servicio de un agente autorizado y el agente utilizando solo piezas aprobadas.
3. No se debe intentar modificar este aparato.
4. Los aparatos de cocción se calientan mucho al usarlos, por lo tanto, asegúrese de que los niños y las mascotas se mantengan alejados. Se recomienda el uso de guantes de horno cuando, durante el uso,
5. No permita que los niños operen o jueguen con ninguna parte del aparato.
6. No use recipientes inestables y coloque el asa lejos del borde de la encimera. El uso de una encimera adecuada.
7. Por razones de seguridad e higiene, asegúrese de que la placa se mantenga limpia, ya que la acumulación de grasa podría causar
8. Este aparato está diseñado solo para cocinar en el hogar; La restauración comercial puede invalidar la garantía.
9. No cubra la placa de cocción ni coloque materiales combustibles sobre o cerca de la superficie, incluso cuando la placa no esté en uso.
10. No llene sartenes con mucha grasa más de un tercio lleno de aceite. No lo deje desatendido.
11. Antes de limpiar la encimera, apagar en la red eléctrica.
12. Cuando termine de cocinar, apague todos los controles y deje que se enfríe.
13. Si vende o transfiere la propiedad de este producto, transmita estas instrucciones al nuevo propietario.
14. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del dispositivo por una persona responsable de su uso. la seguridad.
15. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona con calificaciones similares para evitar un peligro.
17. No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
18. Por favor, saque el pasador cuando haga la limpieza y el mantenimiento. Cuando el aparato está instalado, puede sacar el pasador.

## **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

### INFORMACIÓN TÉCNICA

La instalación, los ajustes, las conversiones y el mantenimiento enumerados en esta parte solo deben ser realizados por personal cualificado.

Los dispositivos de seguridad y de ajuste automático del aparato solo pueden ser modificados por un agente de servicio autorizado. La instalación de esta cocina de gas debe cumplir con las normas vigentes.

Este aparato no está conectado a una chimenea para la descarga de los productos de combustión; por lo tanto, debe estar conectado de acuerdo con las reglas de instalación mencionadas anteriormente. Se debe prestar especial atención a las instrucciones que se dan a continuación para la ventilación y ventilación.

### **ATENCIÓN!**

El aparato no debe estar conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a las instrucciones pertinentes relativas a la ventilación.

### UBICACIÓN

La cocina se puede ubicar en una cocina, cocina / cena o en una sala de estar, pero no en una habitación con baño o ducha. La encimera no debe instalarse en una sala de estar de menos de 20 m<sup>3</sup>.

Los modelos de GLP no deben instalarse en una habitación o espacio interno debajo del nivel del suelo, por ejemplo, en un sótano.

### PROVISIÓN PARA LA VENTILACIÓN

Cuando se usa un aparato de gas, produce calor y humedad en la habitación donde se instala. Por este motivo, la sala debe estar bien ventilada, manteniendo libres las aberturas de ventilación natural (fig. 1) y conectando el sistema de aireación mecánico (campana de aspiración o ventilador eléctrico, figs. 2 y 3).

Si la cocina se utiliza durante mucho tiempo, puede ser necesaria una aireación adicional, por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más efectiva al aumentar la potencia del sistema mecánico, si existe.

### **NOTA:**

(\*) Sección mínima de entrada de aire: 100cm<sup>2</sup>.

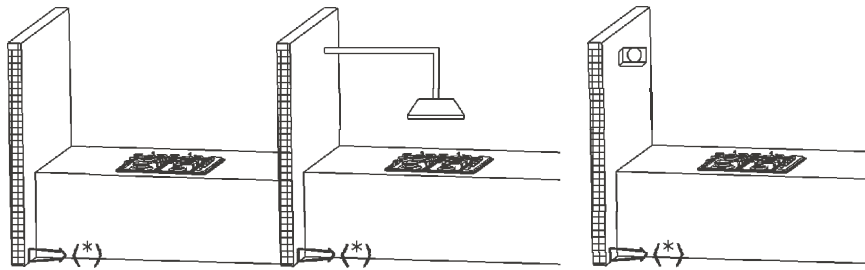


Fig 1

Fig 2

Fig 3

### DESEMBALAJE DEL APARATO

Retire todo el embalaje antes de usarlo y verifique que el aparato esté en perfectas condiciones. Si tiene alguna duda, no utilice el aparato y llame a su proveedor.

Algunas partes del aparato están protegidas por una película de plástico. Esta película protectora debe retirarse antes de utilizar el aparato. Recomendamos cortar con cuidado la película de plástico a lo largo de los bordes con un cuchillo afilado o un alfiler.

Los materiales de embalaje deben desecharse cuidadosamente y no dejarse al alcance de los niños, ya que son un peligro potencial para la seguridad.

### INSTALANDO Y FIJANDO LA COCINA

Su encimera se puede colocar en cualquier encimera con un grosor de 40 a 50 mm, de acuerdo con No debe sobresalir la superficie o la campana extractora debe estar más cerca de la placa de cocción que 750 mm.

Fije en posición en la fig. 4. Si instala una unidad de puente de 600 mm sobre la unidad de encimera de 700 mm, los lados de los gabinetes adyacentes pueden ser inferiores a 760 mm hasta 334 mm, siempre que sean resistentes al calor y al vapor.

La encimera tiene un sello especial que evita que el líquido ingrese al gabinete. Siga estas instrucciones para aplicar correctamente este sello:

Separe los sellos de su respaldo, para que la protección transparente aún se adhiera al sello mismo.

Gire la encimera y coloque correctamente el sello \* E \* (fig. 5) debajo del borde de la encimera, de modo que la parte exterior del sello coincida perfectamente con el borde exterior de la encimera. Los extremos de las tiras deben encajar entre sí sin superposición. Igualmente

y fije firmemente el sello a la encimera, presionándolo firmemente en su lugar.

A	B	C	D	E	F	G
480	280	65	62	150 min.	90 min.	750 min.

Unit: mm

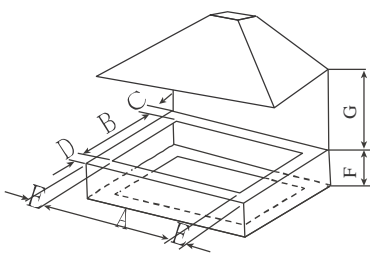


Fig 4

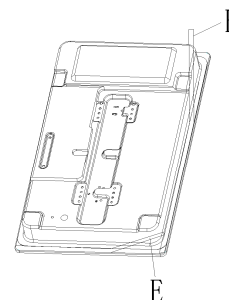
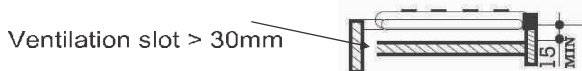


Fig 5

### OPCIONES DE INSTALACIÓN

#### OPCIÓN:

Al instalar una encimera de gas sobre un cajón o una unidad de alojamiento estándar, deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el contacto con la carcasa de la encimera, que se calienta mucho durante el funcionamiento. El método recomendado para superar este problema es arreglar un panel de madera dentro del gabinete a una distancia de 15 mm por debajo de la parte inferior de la encimera (ver fig. 1). Este panel debe tener ventilación adecuada en la parte trasera.

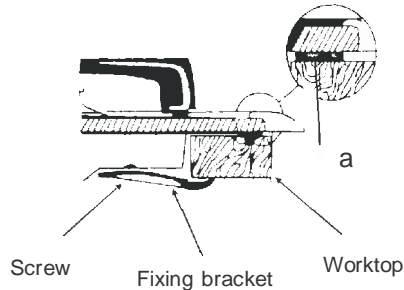


El panel que se encuentra debajo de la encimera debe ser fácilmente desmontable para permitir cualquier necesidad de mantenimiento.

## INSERTANDO Y FIJANDO LA COCINA

Antes de insertar la placa en la superficie de trabajo, coloque el sello adhesivo (a) alrededor del borde inferior de la placa. Es importante fijar esta junta de manera uniforme, sin huecos ni superposiciones para evitar que los líquidos se filtren debajo de la encimera.

1. Retire los soportes de la bandeja y las tapas de los quemadores, luego gire la encimera hacia abajo, teniendo cuidado de no dañar las bujías de encendido y los termopares.
2. Coloque la junta alrededor del borde inferior de la encimera como se muestra en la ilustración de abajo (izquierda).
3. Coloque la placa en la abertura de instalación y empújela hacia abajo para que la placa quede firmemente apoyada en el gabinete.
4. Fije la encimera en su posición con los soportes de fijación suministrados.



Fije la encimera en la parte inferior de la encimera con las fijaciones proporcionadas.

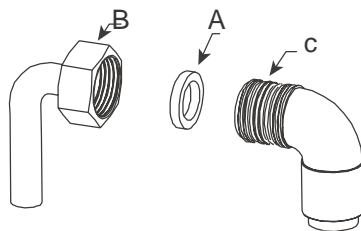
Atornille un extremo del soporte en los orificios perforados en la parte inferior de la encimera.

El otro extremo del soporte debe estar ubicado debajo de la encimera para asegurar la placa en su posición.

## CONEXION DE GAS

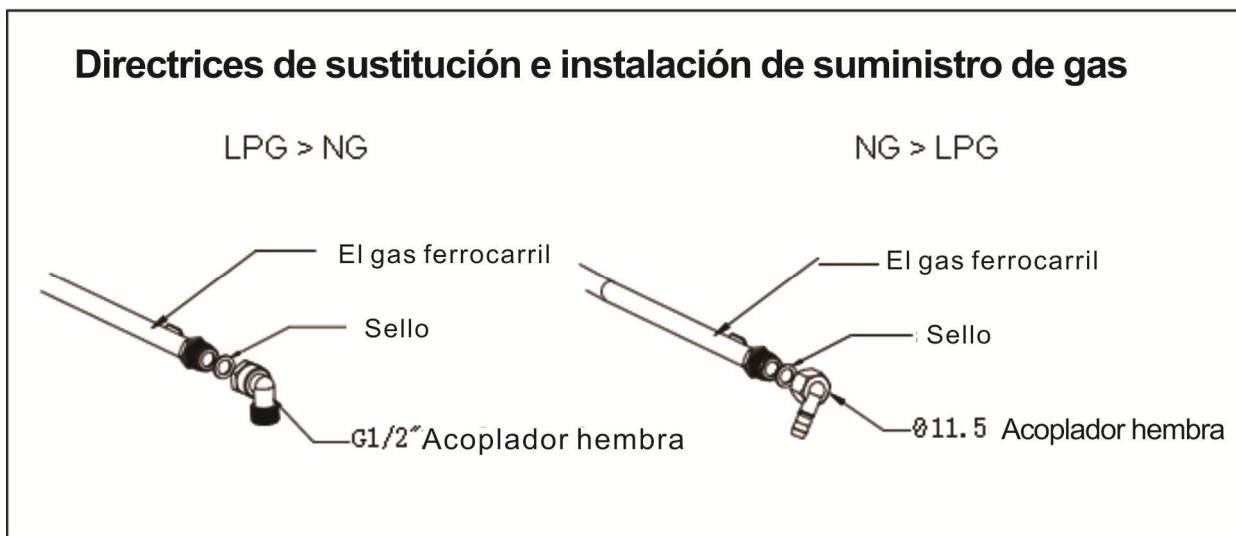
El accesorio de entrada de gas del aparato es un tipo de gas cónico con rosca macho de 1/2 "de acuerdo con las normas ISO 7-1. Realice la conexión utilizando una tubería rígida.

Al realizar la conexión de gas, es importante colocar la junta (A) entre el tubo de entrada (C) y el codo (B), para garantizar un cierre hermético.



## INSTRUCCIONES DE CONVERSIÓN DE GAS:

Las instrucciones de servicio de los fabricantes detallan cómo el personal autorizado puede convertir la cocina de gas de gas natural a universal LPG o de universal LPG a gas natural. Póngase en contacto con el fabricante o agente según sea necesario.



Este dispositivo debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes en el país en el que se va a utilizar el dispositivo.

Este aparato se suministra para funcionar con GLP y gas natural. La conversión para su uso en GLP y gas natural

debe ser realizada por una persona calificada.

Una vez instalado, compruebe que no haya fugas utilizando una solución jabonosa (nunca una llama).

Es la ley que todos los aparatos de gas son instalados por personas competentes de acuerdo con la edición actual del Reglamento de Instalación y Uso de Seguridad de Gas.

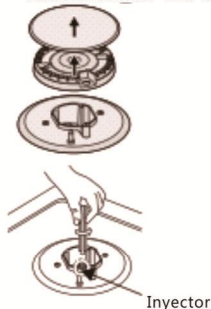
Le interesa a usted y al de seguridad garantizar el cumplimiento de la ley.

## AJUSTE DE GAS

### LUGAR DEL INYECTOR

- Tome precauciones en los ajustes y operaciones cuando lleve a cabo el cambio de un gas a otro.
- Todos los trabajos deben ser llevados a cabo por un técnico especialista.
- Antes de empezar, apague el gas y la corriente eléctrica del aparato.

## 1 Cambiar el inyector de los quemadores



Quitar la cacerola, tapa y separador de la llama del quemador.

Desenrosque el inyector utilizando una llave de 7 mm de caja y reemplazarlo con el estipulado Inyector para nuevo suministro de gas.

Cuidadosamente a montar todos los componentes.

Después de que los inyectores se sustituye, es recomendable apretar firmemente.

## 2 Ajuste de nivel mínimo de la llama



1. Gire los grifos a mínimo

2. la perilla del grifo y colocar un pequeño destornillador de punta en el centro de el grifo del eje.

3 ajuste correcto se obtiene cuando la llama tiene una longitud de alrededor de 3 - 4mm.

- para gas butano / propano gas.El tornillo de ajuste debe ser muy jodido.

- Vuelva a colocar la perilla de control.

- Asegúrese de que la llama no salir rapidamente pasando de flujo máximo a mínimo flow.if hace l uego retire la perilla de control y hacer se ha hecho otro ajuste.

4. Repete este proceso para cada uno de los grifos de gas.



- No desmontar el grifo eje: en la enent de un mal funcionamiento, cambiar todo el grifo.
- Antes de colocar los quemadores de vuelta en el lugar superior, asegúrese de que el inyector no es bloqueada.
- Un ensayo de funcionamiento y una prueba para posibles fugas deben ser llevado a cabo después de la conversión a gas. (tales como jabón, agua o gas detecor)

- Después de completar la conversion, un técnico cualificado o instalador tiene que marcar "V" a la derecha de gas rubro para que coincida con la fijar en la placa de clasificacion. quitar etiqueta V marcado anteriormente.



Tabla de reemplazo de inyector:

Quemador	Type of gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Carga nominal	
		mbar	1/100mm	kW	g/h
Semi-rápido	Natural G20	20	97	1.75	127
	Butano G30	28~30	65	1.75	127
Rápido	Natural G20	20	130	3.0	218
	Butano G30	28~30	86	3.0	218
Triple anillo	Natural G20	20	135	3.3	240
	Butano G30	28~30	92	3.3	240

**Instrucciones para el usuario:**

*Piedra, vidrio y cerámica cacerolas no son adecuados para usar en una vitrocerámica por no realizar bien el calor*

1. Para encender la placa de cocción, presione el botón de control correspondiente y gire en sentido antihorario hasta el símbolo de la llama grande (fig. 8).
2. Mantenga presionado el mando hasta que se encienda el quemador.
3. Gire el grifo a la configuración requerida.
4. En el caso de que las llamas del quemador se extingan accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 minuto.

NOTA: Se pueden usar fósforos para encender los quemadores en caso de un fallo de alimentación. Mantenga presionado el botón de control durante 15 segundos para asegurarse de que el quemador permanezca encendido cuando se suelte. Si el quemador no permanece encendido, espere 1 minuto antes de volver a encenderlo.

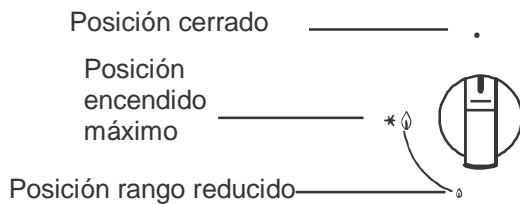


Fig 8

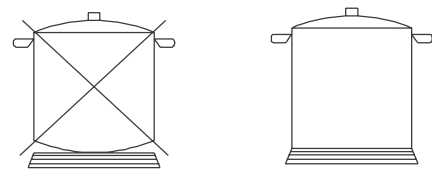


Fig 9

**SELECCIONE EL QUEMADOR DERECHO**

Use una bandeja de tamaño adecuado y con fondo plano para cada quemador (consulte la tabla de abajo y la fig. 9). Cuando el contenido de la sartén comience a hervir, gire la perilla hacia abajo hasta la posición de velocidad reducida. Pon siempre una tapa en la sartén.

**ADVERTENCIA**

**NOTA:** No utilice recipientes de cocina que se superpongan a los límites de la placa de cocción.

Quemadores	Triple llama 3300W	Rápido 3000W	Semi rápido 1750W	Auxiliar 1000W
------------	--------------------	--------------	-------------------	----------------



Φ en cm	24-26	20-22	16-18	10-14
---------	-------	-------	-------	-------

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La reparación de las placas de cocción solo debe realizarlas un representante de servicio autorizado (consulte la parte posterior de este folleto) y la placa de cocción no debe modificarse. La alimentación debe desconectarse antes de realizar cualquier servicio o mantenimiento.

Problema	Probable causa	Solución
No encendido	Sin llama	Comprobar el suministro eléctrico.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Montar la tapa correctamente
	El suministro de gas está cerrado.	Abrir completamente el suministro de gas.
Mal encendido	El suministro de gas no está completamente abierto.	Abrir completamente el suministro de gas.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Montar la tapa correctamente
	La bujía de encendido está contaminada. Con sustancia extraña	Limpie la sustancia extraña con un paño seco
	Los quemadores están mojados	Secar las tapas de los quemadores con cuidado.
	Los agujeros en el esparcidor de llama están obstruidos	Limpie el esparcidor de llama
Ruido hecho cuando se quema y se enciende	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Montar la tapa correctamente
La llama se apaga cuando está en uso.	El dispositivo de supervisión de llama está contaminado con sustancia extraña.	Limpie el dispositivo de supervisión
	El producto que se está cocinando ha hervido y ha extinguido la llama.	Apague la perilla del quemador. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
	Un fuerte tiro puede haber apagado la llama	Apague la zona y revise el área de cocción en busca de corrientes, como ventanas abiertas. Espere un minuto y vuelva a encender la zona.
Llama amarilla	Los agujeros en el esparcidor de llama están obstruidos	Limpie el esparcidor de llama
	Se usa gas diferente	Compruebe el gas utilizado
Llama inestable	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Montar la tapa correctamente
Olor a gas	Fuga de gas	Deje de usar el producto y cierre la válvula central.

### CORRECTO DESECHO DE ESTE PRODUCTO:

Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros desechos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana, no se controla la reutilización sostenible de los recursos materiales. Eliminación de residuos, reciclarlo responsablemente para promover

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto. Pueden tomar este producto para reciclarlo de manera segura para el medio ambiente.



### Acerca de ERP

#### A) Métodos de medición y cálculo.

- La cocina de gas fue aprobada por la CE de acuerdo con las Directivas de aparatos de gas 2009/142 / EC.
- La eficiencia energética de esta cocina de gas se probó y midió de acuerdo con la norma EN 30-2-1-1998 + A1-2003 + A2-2005.
- El quemador semi-rápido y el quemador rápido se probaron por separado; el quemador auxiliar no se requiere para la prueba porque su calor nominal

La entrada es inferior a 1.16kW.

- La eficiencia energética de los quemadores de gas y la encimera se calcularon de acuerdo con el REGLAMENTO (UE) No. 66/2014 DE LA COMISIÓN.

#### B) Uso racional de la energía y del aparato.

- La cocina de gas está diseñada solo para uso doméstico, no la utilice para fines comerciales.
- La cocina de gas está diseñada para usarse con gas (GLP y gas natural), los productos de combustión contienen monóxido de carbono y carbono.

Dióxido de carbono, el escape de los productos de combustión está afectando nuestro medio ambiente cuando se alcanza una cierta cantidad de CO y CO<sub>2</sub>.

- Para garantizar un uso racional de la energía, instale la cocina de gas de acuerdo con las especificaciones de la cláusula 5 y asegúrese de que

Están utilizando el diámetro correcto de la sartén para cada quemador.

- Para garantizar el uso seguro, lea este manual de instrucciones antes de usarlo; Por favor siga la instalación, operación y mantenimiento.

guía.

- Para garantizar la vida útil óptima de la cocina de gas, siga estrictamente las pautas de operación y mantenimiento; por favor no lo haga

Modificar el aparato.

- Póngase en contacto con su servicio de postventa local para reparar e intercambiar los componentes (como la válvula de gas, la perilla de control) si

necesario.

- Los materiales de la encimera de gas son metálicos; deseche el reciclaje de la encimera de gas cuando la encimera de gas llegue al final de su vida útil.

- Los materiales de embalaje de estos aparatos son reciclables, por favor haga un buen uso de los materiales de desecho.

### !!!!ATENCIÓN!!!!

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las disposiciones vigentes vigentes y solo debe utilizarse en habitaciones equipadas con ventilación adecuada.  
Consulte el manual de instrucciones antes de proceder con la instalación o el uso del aparato.

# ***Corberó***

## **BUILT-IN GAS HOB**

### **INSTALLATION AND USER INSTRUCTIONS**

CPCGY101DN

CPCGY111DNCI

CPCGY121DWCI

CPCGY202DN

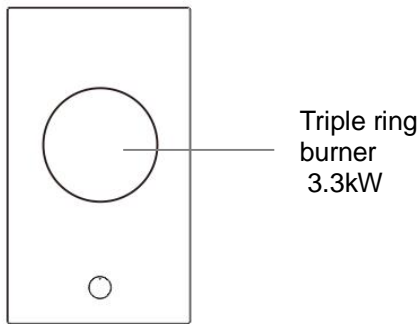
CPCGY212DNCI

CPCGY222DWCI

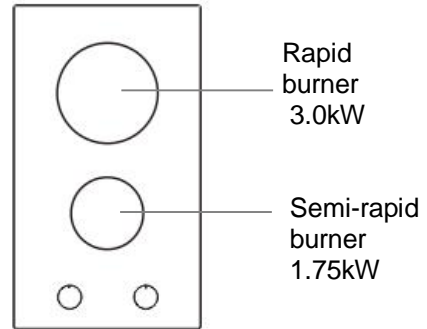
Note: Do not use the hob until you have read the instruction manual

## **INTRODUCTION**

Thank you for purchasing a new Gas Hob



CPCGY101DN  
CPCGY111DNCI  
CPCGY121DWCI



CPCGY202DN  
CPCGY212DNCI  
CPCGY222DWCI

Even if you have used a gas hob before, it is important that you read these instructions thoroughly before starting to cook, paying particular attention to the installation and safety instructions. If you have any problems with installing, operating, or cooking with your hob, please check through these instructions thoroughly to make sure that you have not missed anything.

**WARNING!** For your own safety, make sure that these instructions on Installation, use and maintenance are followed.

We advise you to keep these instructions in a safe place for future reference. If you sell or transfer ownership of this product, please pass on these instructions to the new owner.

## **YOUR HOB**

Applicable For gas

Model	Triple burner	Rapid burner	Semi-rapid burner	Material	Power Supply	Size(mm)	Built-in(mm)
CPCGY101DN	3300W	/	/	Black Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280
CPCGY111DNCI	3300W	/	/	Black Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280
CPCGY121DWCI	3300W	/	/	White Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280
CPCGY202DN	/	3000W	1750W	Black Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280
CPCGY212DNCI	/	3000W	1750W	Black Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280
CPCGY222DWCI	/	3000W	1750W	White Glass	AC 220~240V/50Hz	520×320×110	480×280

## **CLEANING**

### VITREOUS ENAMEL

Hotplate, burner caps, pan supports.

Cloth wrung out in hot soapy water. Stubborn stains. Can be removed with a cream paste approved by the Vitreous Enamel Development Council, liquid cleaner or by rubbing with fine steel wool soap pads.

NOTE: The pan supports can also be cleaned in the dishwasher.

### ALUMINIUM

Hotplate burner bodies.

Similar to paint cleaning above. Use a nylon brush to remove any cleaning materials, water or dirt from the hotplate burner bodies. After cleaning, wipe dry and refit to the hob ensuring they are correctly seated.

Check parts are reassembled correctly by lighting the burners and allowing to dry out.

### PLASTIC

Control knobs.

Wipe with a cloth wrung out in hot soapy water.

### STAINLESS STEEL

Cloth wrung out in hot soapy water.

### SAFETY INSTRUCTIONS

Ensure that these notes and that the whole of this instruction book is thoroughly read and understood before installation or operation of the hob.

The instructions are provided in the interest of your safety.

## GAS SAFETY (INSTALLATION & USE) REGULATIONS

1. It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with current edition of the above regulations. It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
2. Repairs or servicing of this product must only be carried out by an authorized agent service and the agent using only approved parts.
3. No attempt must be made to modify this appliance.
4. Cooking appliances become very hot in use, therefore ensure children and pets are kept away. The use of oven gloves is recommended when during use,
5. Do not allow children to operate or play with any part of the appliance.
6. Do not use unstable pans and position handle away from the edge of the hob. The use of a suitable hob.
7. In the interests of safety and hygiene, ensure the hob is kept clean as a buildup of grease could cause
8. This appliance is designed for domestic cooking only, commercial catering may invalidate the warranty.
9. Do not cover the hob or place combustible materials on or near the surface even when the hob is not in use.
10. Do not fill deep fat frying pans more than one third full of oil. Do not leave unattended.
11. Before cleaning the hob, switch off at the mains.
12. When finished cooking, switch all controls off and allow to cool.
13. If you sell or transfer ownership of this product, please pass on these instructions to the new owner.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
17. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
18. Please pull the pin out when you do cleaning and maintenance. When the appliance is installed, you can pull out the pin.

## **INSTALLATION INSTRUCTIONS**

### TECHNICAL INFORMATION

The Installation, the adjustments, conversions and maintenance listed in this part must only be carried out by qualified persons.

The safety and automatic adjustment devices of the appliance may only be modified by an authorized service agent. The Installation of this gas hob must comply with the standards in force.

This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above-mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

### **WARNING!**

The appliance must not be connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant instructions regarding ventilation.

### LOCATION

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/dinner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The hob must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m<sup>3</sup>.

LPG models shall not be installed in a room or internal space below ground level, e.g. in a basement.

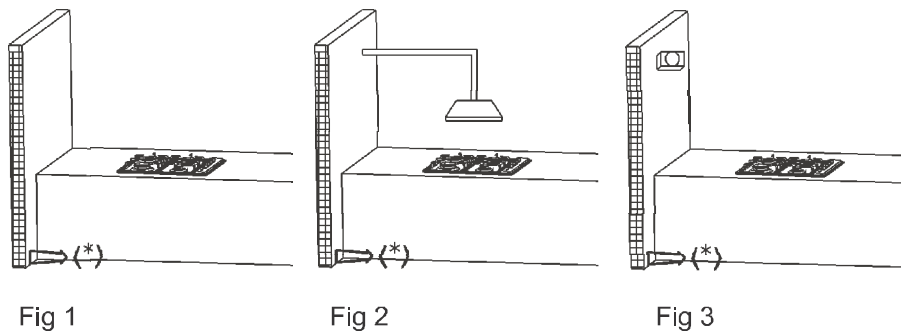
### PROVISION FOR VENTILATION

When a gas appliance is being used, it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason, the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free (fig. 1) and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan, Figs. 2 and 3).

If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window, or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.

### **NOTE:**

(\*) Air inlet minimum section:100cm<sup>2</sup>



## UNPACKING THE APPLIANCE

Remove all packaging before use and check to make sure that the appliance is in perfect condition.

If you have any doubts do not use the appliance and call your supplier.

Some parts on the appliance are protected by a plastic film. This protective film must be removed before the appliance is used. We recommend carefully slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

The packaging materials should be carefully discarded and not left within easy reach of children as they are a potential safety hazard.

## INSTALLING AND FIXING THE HOB

Your hob can be fitted to any worktop with a thickness of 40 to 50 mm,

accordance with No overhanging surface or cooker hood should be closer to the hotplate than 750 mm.

Fix in position in fig. 4. If fitting a 600-mm bridging unit above the 700-mm hob unit, the sides of adjacent cabinets may be lower than 760 mm down to 334 mm provided they are resistant to heat and steam.

The hob has a special seal which prevents liquid from entering the cabinet. Follow these instructions in order to correctly apply this seal:

Detach the seals from their backing, that the transparent protection still adheres to the seal itself.

Turn over the hob and correctly position seal \*E\* (fig. 5) under the edge of the hob itself, so that the outer part of the seal itself perfectly matches the outer edge of the hob. The ends of the strips must fit together without overlapping. Evenly and securely fix the seal to the hob, pressing it firmly in place.

A	B	C	D	E	F	G
480	280	65	62	150 min.	90 min.	750 min.

Unit: mm

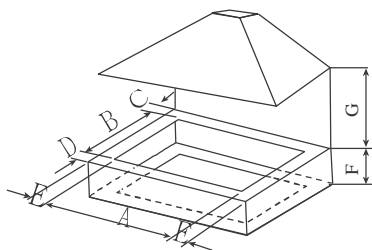


Fig 4

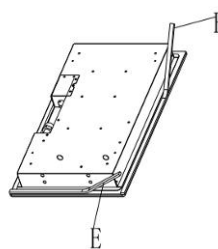


Fig 5

## INSTALLATION OPTIONS

### OPTION:

When fitting a gas hob above a drawer or standard housing unit, suitable precautions must be taken to prevent contact with the casing of the hob, which becomes very hot during operation. The recommended method for overcoming this problem is to fix a wooden panel within the cabinet at a distance of 15mm below the underside of the hob (see fig 1). This panel must have adequate ventilation to the rear.

Ventilation slot > 30mm



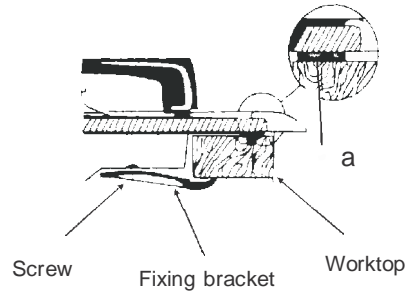
The panel underneath the hob must be easily removable to allow for any servicing requirements.



## INSERTING AND FIXING THE HOB

Before inserting the hob into the work surface, place the adhesive seal (a) around the underside edge of the hob. It is important to fix this gasket evenly, without gaps or overlapping to prevent liquids from seeping underneath the hob.

1. Remove the pan stands and the burner caps then turn the hob upside down, taking care not to damage the ignition plugs and the thermocouples.
2. Place the gasket around the bottom edge of the hob as shown in the illustration overleaf (left).
3. Place the hob in the installation opening and push it down so that the hob is resting firmly on the cabinet.
4. Secure the hob in position using the fixing brackets supplied.



Secure the hob to the underside of the worktop using the fixings provided.

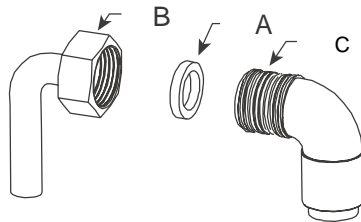
Screw one end of the bracket into the pre-drilled holes in the underside of the hob.

The other end of the bracket should be located underneath the worktop to secure the hob in position.

## GAS CONNECTION

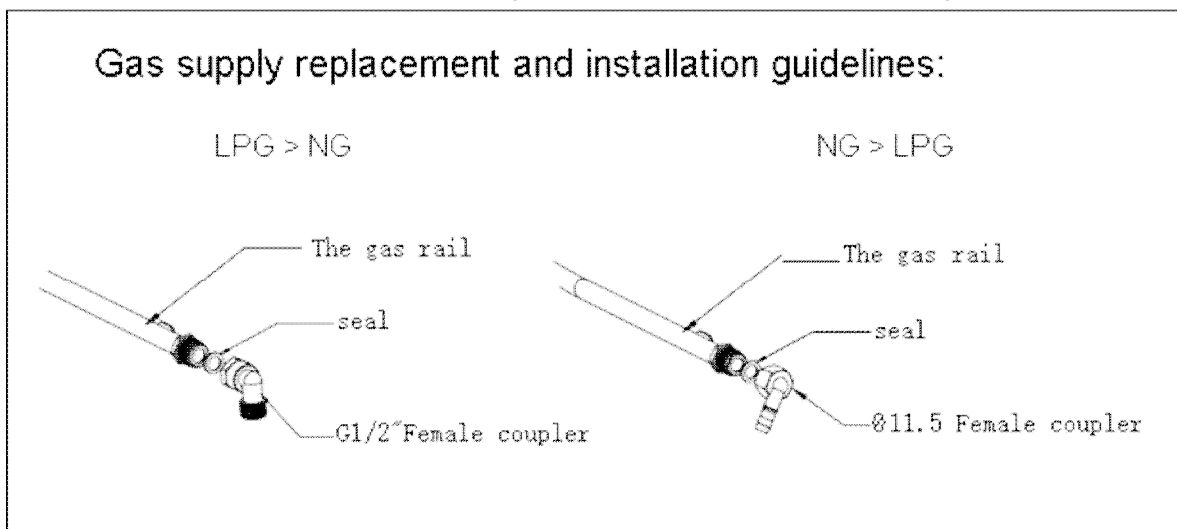
The appliance's gas inlet fitting is a 1/2" male threaded conic gas type in accordance with the ISO 7-1 standards. Make the connection using rigid pipe.

When making the gas connection, it is important to place the gasket (A) in between the inlet pipe (C) and the elbow (B), to ensure a gas tight seal.



## GAS CONVERSION INSTRUCTIONS:

The manufacturers servicing instructions detail how authorized personnel may convert the gas hob from Natural gas to Universal LPG or from Universal LPG to Natural gas. Contact the manufacturer or agent as required.



**This appliance must be installed and connected in accordance with installation Regulations in force in the country in which the appliance is to be used.**

**This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and Natural gas must be undertaken by a qualified person.**

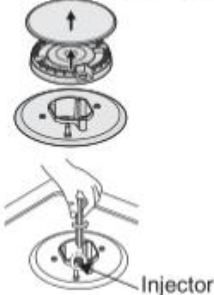
**Once installed, check there are no leaks using a soapy solution (never a flame).**

It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations.

It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.

## GAS ADJUSTMENT

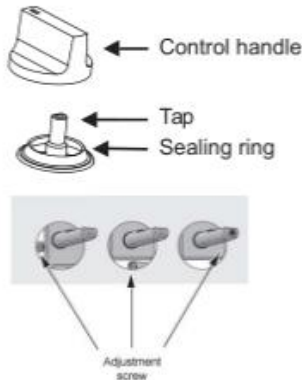
### 1 Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten

### 2 Adjustment of minimum level of the flame



- ① Turn the taps down to minimum
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
  - For butane/propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
  - Refit the control knob.
  - Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

## Injector replacement table:

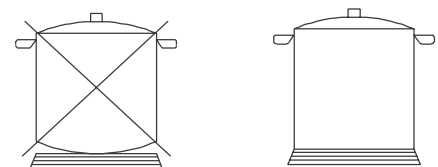
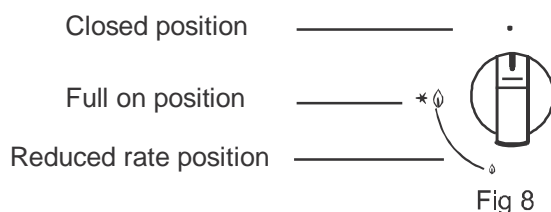
Burner	Type of gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge	
		mbar	1/100mm	kW	g/h
Semi-rapid	Natural G20	20	97	1.75	127.35
	Butane G30	28-30	65	1.75	127.35
Rapid	Natural G20	20	130	3.0	218.31
	Butane G30	28-30	86	3.0	218.31
Triple-ring	Natural G20	20	135	3.3	240.15
	Butane G30	28-30	92	3.3	240.15

## USER INSTRUCTIONS

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

1. To light the hotplate push in the appropriate control knob and turn anti-clockwise to the large flame symbol (fig. 8).
2. Keep the knob depressed until the burner lights.
3. Turn the tap to the required setting.
4. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and don't attempt to reignite the burner for at least 1 min.

NOTE: Matches can be used to light the burners in the event of a power failure. Keep the control knob pressed in for 15 seconds ensuring the burner stays lit when released. If the burner fails to stay lit wait for 1 minute before relighting.



## SELECT THE RIGHT BURNER

Use an appropriately sized pan and with flat bottom for each burner (see the table below and fig. 9).

When the contents of the pan start to boil, turn the knob down to reduced rate position. Always put a lid on the pan

### **WARNING**

**NOTE:** Please not use cooking vessels that overlap the boundaries of the hob

Burners	Triple Flame 3300W	Rapid 3000W	Semi rapid 1750W	Auxiliary 1000W
Φ pans in cm	24-26	20-22	16-18	10-14

## TROUBLE SHOOTING

Servicing of the hotplates must only be done by an authorized service representative (see back of this booklet) and the hotplate must not be modified. Power must be disconnected before any servicing or maintenance is conducted.

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated With alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.

### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT:

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled the sustainable reuse of material resources. waste disposal, recycle it responsibly to promote

To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



## About ERP

### A) Measurement and calculation methods

- The gas hob was CE approval according to the Gas Appliance Directives 2009/142/EC.
- The energy efficiency of this gas hob was tested and measured according to EN 30-2-1-1998+A1-2003+A2-2005.
- The semi-rapid burner and rapid burner were tested separately; the auxiliary burner is not required for test because its nominal heat input is less than 1.16kW.
- The energy efficiency of the gas burners and the hob were calculated according to COMMISSION REGULATION (EU) No. 66/2014.

### B) Rational use of the energy and the appliance

- The gas hob is designed for domestic use only, please do not use for commercial.
- The gas hob is designed for use with gas (LPG and Natural gas), the combustion products contain carbon monoxide and carbon dioxide, the exhaust of combustion products is affecting our environment when reach a certain amount of CO and CO<sub>2</sub>.
- To ensure the rational use of energy, please install the gas hob according to the specifications in clause 5, and please make sure you are using the correct diameter of pan for each burner.
- To ensure the safety use, please read this instruction manual before use; please follow the installation, operation and maintenance guideline.
- To ensure the optimal life expectancy of the gas hob, please follow the operation and maintenance guideline strictly; please do not modify the appliance.
- Please contact your local after-sale service for repairing and exchanging of the components (such as gas valve, control knob) if necessary.
- The materials of the gas hob are metal, please dispose the gas hob recycling when the gas hob comes to the end-of-life.
- The packaging materials of this appliances is recyclable, please make good use of waste materials.

### **ATTENTION!!!!**

This appliance must be installed in compliance with the current provisions in force and only used in rooms equipped with adequate ventilation.

Consult the instruction manual before proceeding with installation or use of the appliance

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

### Riesgos cubiertos.

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

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

### Excepciones de garantía.

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

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

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

**Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08**

## CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

### Covered Risks.

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

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

### Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO<sub>3</sub> 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**