

6mm

---

# ***Corberó***

PLACA CRISTAL GAS DE 5 FUEGOS NEGRO  
**CPCGM5F5021N**

PLACA CRISTAL GAS DE 4 FUEGOS NEGRO  
**CPCGM4F4121N**

PLACA CRISTAL GAS DE 4 FUEGOS BLANCO  
**CPCGM4F4122W**

PLACA CRISTAL GAS DE 3 FUEGOS NEGRO  
**CPCGM3F3122N**

PLACA CRISTAL GAS DE 3 FUEGOS BLANCO  
**CPCGM3F3122W**

PLACA GAS DE 4 FUEGOS ACERO INOXIDABLE  
**CPGS423X**

MANUAL DE USUARIO

3mm

---

# Prefacio

---

6mm

Gracias por elegir nuestra cocina de gas.

Para usar este aparato correctamente y prevenir riesgos de incendio, lea estas instrucciones antes de usar el aparato.

Guarde estas instrucciones en un lugar, donde las pueda encontrar fácilmente.

Si no está seguro de cualquier información que contenga este manual de instrucciones, por favor contacte con nuestro centro de atención al cliente.

El fabricante no se hace responsable de cualquier daño en personas, causadas por una incorrecta instalación o uso de este aparato.

El aparato tiene la certificación de uso de los países que están marcados en el aparato.

El fabricante reserva el derecho de hacer cualquier modificación que pueda ser considerada importante, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad de los propios productos.

El aparato está destinado para a un ambiente doméstico y no comercial.

---

3mm

---

# Indice

---

6mm

## Advertencias de seguridad

Instrucciones de seguridad .....	3
Instalación .....	4
Seguridad infantil.....	5
Funcionamiento .....	6
Mantenimiento y limpieza.....	8
Información ambiental.....	8

## Instrucciones para uso y mantenimiento

Descripción del aparato.....	9
Cómo usar el aparato.....	10
Seguridad y consejos para ahorrar energía.....	11
Mantenimiento y limpieza .....	12

## Instrucciones técnicas

Instrucciones de funcionamient...	14
Posición.....	15
Instalación del aparato .....	16
Conexión de gas .....	16
Especificación de gas.....	17
Conexión eléctrica.....	17
Conversión de gas.....	18
Solución de problemas.....	19



---

3mm

# Instrucciones de seguridad

6mm

- Lea estas instrucciones antes de la instalación o uso del aparato.
- Este manual de instrucciones debe guardarlo para futuras referencias.
- Si este aparato es transferido o vendido a otra persona, asegúrese de entregar el manual de instrucciones.
- El fabricante no se hace responsable si estas normas no son cumplidas.
- Las siguientes notas son para entender más fácilmente que puede prevenir cualquier accidente causado, y un uso mas conveniente.
- Lea las siguientes instrucciones adecuadamente y asegúrese de entenderlas.

 <b>Peligro/Advertencia</b>	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.
 <b>Precaución</b>	No cumplir esta nota puede provocar lesiones graves o muerte.

## ■ Los siguientes logotipos significan lo siguiente:



Precaución



Sin acceso



Prohibido hacer fuego

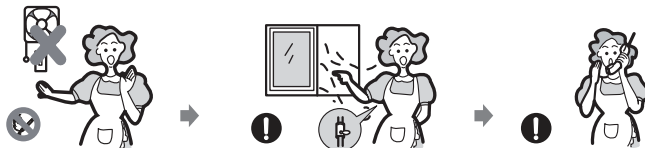


Advertencia

## **Precaución**

## ■ Si hay una fuga de gas, tome las siguientes pautas:

- No encienda la luz.
  - No apague ni enchufe ningún aparato eléctrico y no toque ninguna toma de corriente.
  - No use teléfono.
- 1 Deje de usar el producto y cierre la válvula media.
  - 2 Abra la ventana para ventilar.
  - 3 Póngase en contacto con nuestro centro de servicio mediante el uso de otro teléfono



3mm

## ⚠ Advertencia

- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las reglas y ubicado en un ambiente con ventilación.



- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas y el suministro eléctrico cumplen con el tipo especificado en la placa de características



- Cuando el aparato está instalado en caravanas, éste no debería ser usado para calentar el ambiente.



- La tubería de gas y el cable de corriente debe estar instalado de tal manera que no toque ninguna parte del aparato.

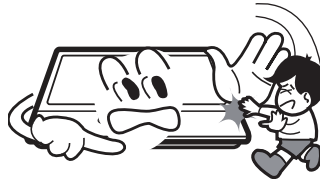


## ⚠ Peligro

- Este aparato debe ser instalado por personal cualificado.
- Las condiciones de ajuste para este aparato se encuentran en la etiqueta.
- Quite todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Después de desenvolver el aparato, asegúrese que el producto no se encuentra dañado y que el cable de conexión está en perfecto estado. Por otro lado, contacte con el distribuidor antes de instalar el aparato.
- El armario contiguo y todos los materiales usados en la instalación deben ser capaces de soportar como mínimo una temperatura de 85°C sobre la temperatura de la habitación en la que esté localizado el aparato.
- En caso de que aparezcan llamas en el hornillo, apáguelo y no vuelva a enchufarlo hasta que no haya pasado como mínimo 1 minuto.
- El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico.
- El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir aún más ventilación. Quizás sea necesario abrir una ventana o disponer de ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre.

## **Advertencia**

- No permita que los niños jueguen cerca o con este aparato.



## **Peligro**

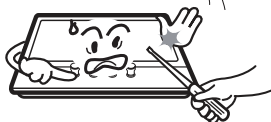
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos.
- Los niños también pueden hacerse daño tocando las sartenes o las ollas de la cocina.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con falta de experiencia, y/o falta de capacidades sin supervisión.

## Advertencia

- La cocina tan solo tiene un uso culinario doméstico.



- No altere este aparato. El panel del hornillo no está diseñado para operar desde un temporizador externo o sistema de control remoto.



- El uso de la cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se haya instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada: guarde ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánica (campana extractora).



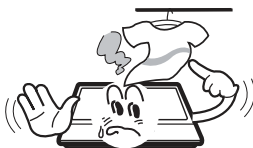
- No use este aparato si está en contacto con agua. No ponga en funcionamiento el aparato con las manos húmedas.



- La superficie de cocción comienza a calentarse cuando el aparato está en uso. Tome todas las precauciones



- No use prendas grandes, toallas o similares que puedan prender.



- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté cocinando.



- Las sartenes con base inestable o irregular no deberían colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.



# Funcionamiento

6mm

- No utilice materiales inflamables para limpiar el aparato.



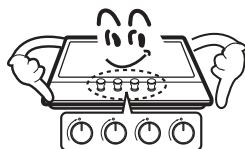
- A los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles les afecta el calor, por lo que no deben colocarse ni encima ni debajo de la unidad de cocina.



- No eche spray por los alrededores del aparato cuando esté en funcionamiento.



- Asegúrese que los mandos están cerrados cuando no se utilicen.



## Peligro

- La cocina tan solo tiene uso culinario doméstico. No se ha diseñado con fines comerciales ni industriales.
- Si utiliza la cocina durante un tiempo prolongado, consiga más ventilación abriendo una ventana o subiendo el nivel de velocidad del extractor.
- Use guantes para coger cualquier sartén o utensilio de cocina ya que estarán calientes.
- No deje cerca de la cocina en funcionamiento objetos con sensibilidad a prender.
- No deje las agarraderas o los guantes mojados o húmedos, por que esto puede causar la transferencia de calor al material rápidamente y el riesgo de prender tu mismo.
- Utilice solamente los quemadores después de colocar sartenes y ollas. No caliente ninguna sartén ni olla sin nada en el interior.
- No utilice platos de plástico ni de aluminio en la cocina.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no entran en contacto con las superficies calientes del electrodoméstico.
- No utilice un paño de cocina en lugar de un agarrador para las ollas. Objetos tales como, ropa pueden prender fuego muy rápidamente.
- Cuando utilice utensilios de cocina de cristal, asegúrese que son específicos para cocinar. Si la superficie está fabricada con cristal endeble, apague el aparato para evitar errores eléctricos.
- Apague siempre el control de los quemadores antes de quitar el utensilio de cocina en cuestión.  
Vigile cuidadosamente los alimentos que son fritos con altos niveles de temperatura Siempre caliente el aceite lentamente y observe mientras se calienta. Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible.  
Los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.  
Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, espere a que se enfríe.

3mm



# Información ambiental

6mm

## ⚠ Advertencia

- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos.



- Este aparato debería ser reparado por personales cualificados o servicios técnicos.



## ⚠ Peligro

- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la cocina a la red eléctrica.
- No debería usar vapor o cualquier otra elemento de limpieza con altas presiones para limpiar el aparato.

# Información medioambiental

- Tras la instalación, por favor elimine los envases de forma ecológica y segura.
- Al eliminar un electrodoméstico antiguo, inutilícelo cortando el cable.



### **El desecho correcto de este producto** **Residuos eléctricos y equipos electrónicos.**

- Este símbolo que se encuentra sobre el producto o su envase indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, deberá llevarlo al punto de recogida correspondiente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían producirse por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Si desea obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos de su zona o la tienda en la que la compró el producto.



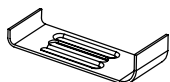
3mm

# Descripción del aparato

6mm

Modelo	Placa superior	Dimensiones (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	Σ Qn
CPGS423X	Acero inoxidable	600*510*95	Encendido manual	Hilo G1/2	/	Rápido(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	7.5kW
CPCGM3F3121N CPCGM3F3122W	Cristal	600*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Wok(1), Semi-rápido(1), Auxiliar(1)	6.05kW
CPCGM4F4121N CPCGM4F4122W	Cristal	600*520*97				Wok(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	8.5kW
CPCGM5F5021N	Cristal	750*510*90				Wok(1), Rápido(1), Semi-rápido(2), Auxiliar(1)	10.8kW

## Accesorios



Soporte (4)



Esponja (4)



Tornillo (4)



Inyector  
 I inyector (5) (5 quemador)  
 I inyector (4) (4 quemador)  
 I inyector (3) (3 quemador)



Curva de gas (1)



Manual de instrucciones (1)

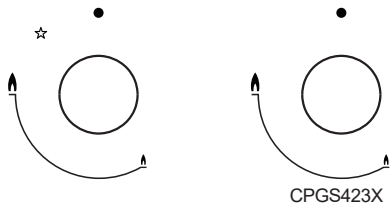
3mm

# Como usar el aparato

6mm

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, cerca de cada mando de control

- Circulo negro: gas apagado
- 🔥 Llama larga: máximo ajuste
- 🔥 Llama pequeña: mínimo ajuste



- El ajuste mínimo es el que se encuentra al final al contrario de las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de operación deben ser seleccionadas entre la posición máxima y la posición mínima.
- El símbolo en el panel de control, cerca de la ruleta de control indicará la operación del hornillo en cuestión.

## Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo en cada quemador, el cual está diseñado para detener los escapes de gas.

Para encender un quemador:

- Presione el botón de control del quemador que desee encender y gírelo a la izquierda hasta la posición máxima.
- Encendido del quemador
  - 1> Escoja el botón del quemador que desee encender.
  - 2> El encendido puede ser manual o eléctrico.

Encendido manual (solo en algunos modelos, consulte la descripción del aparato):

Aplique la llama a la salida de aire, gire el botón del quemador que desee encender a la posición máxima, hasta que el quemador prenda.

Encendido eléctrico (solo en algunos modelos, consulte la descripción del aparato):

Presione el botón de encendido y, al mismo tiempo, gire el botón a la izquierda hasta que el quemador prenda.

Si mantiene el botón de control presionado, se activará el encendido automático del quemador.

- Debe mantener presionado el botón de control durante 15 segundos después de que la llama haya prendido en el quemador. Si el quemador no prende, deje de utilizar el aparato y abra la puerta del compartimento y/o espere 1 minuto, como mínimo, antes de intentar encender de nuevo el quemador.
- Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama debe seguir girando a la izquierda el botón de control, hasta que la llama tenga un nivel adecuado. La posición de funcionamiento DEBE estar entre la máxima y la mínima.
- Para apagar el quemador, gire completamente el botón de control a la derecha, a la posición de gas cerrado.
- En caso de fallo de corriente, los quemadores pueden encenderse, con cuidado, con una cerilla.

3mm

# Seguridad y consejos para ahorrar energía

6mm

- El diámetro de la parte trasera de la cacerola debería corresponder con la tabla siguiente para el buen funcionamiento del hornillo.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Triple-Corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi Rapido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



■ No utilice utensilios de cocina que sobrepasen los bordes del hornillo.

NO		SI	
	No use utensilios de cocina con diámetro pequeño en hornillos grandes. Las llamas nunca deberían pasar los lados del utensilio en cuestión.	Use siempre utensilios que sean adecuados para cada hornillo, para evitar fugas de gas.	
	Evite cocinar sin una tapa o con la tapa colocada a la mitad.	Coloque una tapa en el utensilio.	
	No use una cacerola con la parte trasera convexa o concava.	Utilice solamente cacerolas, sartenes con la parte trasera gruesa.	
	No coloque los utensilios de cocina desplazados del centro del hornillo.	Siempre coloque los utensilios en el centro del hornillo, nunca en el lado.	
	No utilice utensilios de cocina grandes en los hornillos cerca de los controles, los cuales coloca en la mitad del hornillo puede rozar los controles o cerrarlos y con ello incrementar la temperatura y puede causar daños.		
	Nunca coloque los utensilios directamente en la parte superior del quemador.	Coloque los utensilios de cocina en la parte superior del trípode.	
	No coloque ningún elemento entre los soportes de las sartenes porque puede provocar serios daños en el producto.		
	No utilice utensilios que pesen demasiado para evitar daños en la superficie de cocción.	Sostenga el mango de la olla con cuidado cuando ésta esté en el hornillo.	



■ No es recomendable usar sartenes para asar, sartenes o parrillas de piedra calientes simultáneamente en varios hornillos porque el calor resultante puede causar daños en el aparato.

No toque el plato superior y el trípode mientras esté en uso.



■ Tan pronto como el líquido empiece a hervir, baje la llama para mantener el líquido a fuego lento.









3mm

# Mantenimiento y limpieza

6mm



- La limpieza solo se puede llevar a cabo cuando el aparato esté completamente frío.
- El aparato debe ser desconectado de la corriente, antes de comenzar la limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos o los objetos afilados causarán daños en la superficie del aparato. Usted debería limpiar usando agua y un poco de líquido.

UTILIZABLE	NO UTILIZABLE
 Ropa suave	 Cepillo de Nylon
 Detergente neutro	 Cepillo de metal
	 Aceite comestible
	 Abrasivos
	 Detergente ácido
	 Disolvente

## Soporte para sartenes, mandos de control

- Quite el soporte de la sartén.
- Limpielo con un paño húmedo.
- Sequelo todo con un paño seco y suave.

## Placa superior

- Limpie la placa superior usando un paño suave bien escurrido.
- Seque la placa superior completamente después de la limpieza.
- Quite la comida salada o los líquidos de los hornillos tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable de el aparato pueden descolorarse. Esto es normal por las altas temperaturas. Cada vez que el aparato esté en uso estas partes deberían ser limpiadas con un producto adecuado para el acero inoxidable.

3mm

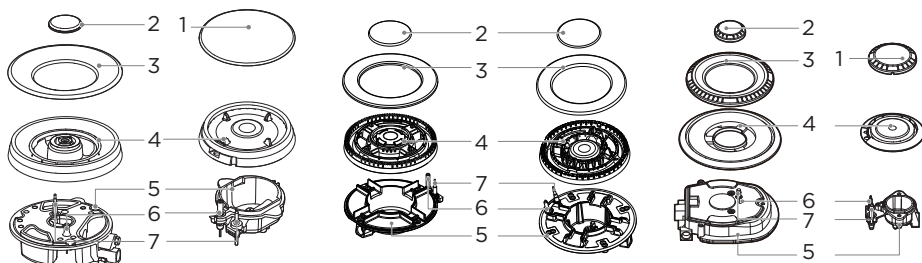
# Mantenimiento y limpieza

6mm

## HORNILLOS

- Las tapas y los cálces de los quemadores pueden retirarse para su limpieza.
- Lave las tapas y los cálces de los quemadores con agua caliente jabonosa y retire las marcas con una pasta limpiadora suave.
- En caso de que cueste eliminar las marcas, puede utilizar, llevando cuidado, un estropajo de níquel bien impregnado en jabón.
- Tras la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

### ■ Reensamble el hornillo auxiliar, semi-rápido, rápido y el hornillo triple corona como sigue:



1. Coloque el esparcidor de llama (4) en el quemador de cubeta (5), para que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama se expandan hacia sus respectivos agujeros. El esparcidor de llama debería hacer el click correctamente.
2. Posicione la tapa del quemador (1,2,3) sobre el esparcidor de llama (4), para que encajen en sus respectivos huecos.



- Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo
- No mueva ni la tapa ni la parte trasera.
- Los fogones deben de encajar exactamente en el hueco.

3mm

# Instrucciones de funcionamiento

6mm

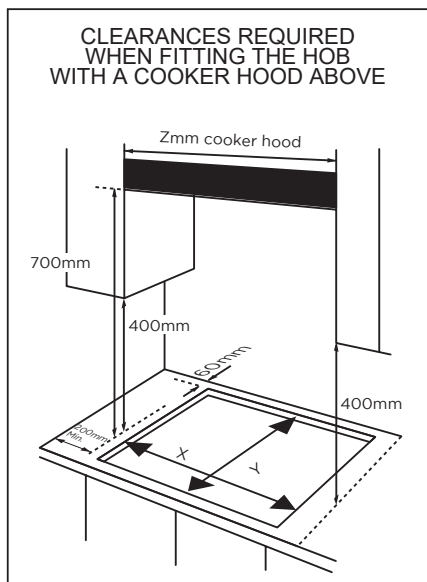
## **Advertencia**

- No altere este aparato.
- Este aparato debería ser instalado por personal autorizado o un instalador.
- Antes de comenzar la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales ( gas natural y presión de gas) y el ajuste de el aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para este aparato están colocadas en la etiqueta del producto.
- Este aparato no se debe conectar a un equipo de evacuación de productos de combustión. Este debería ser conectado de acuerdo con las regulaciones de la instalación de corriente.
- Antes de la instalación, apague el gas y la corriente eléctrica para el aparato.
- Todos los aparatos que contengan cualquier componente eléctrico deben tener toma a tierra.
- Asegúrese que el gas y el cable de electricidad son instalados, de manera que ellos no toquen ninguna parte del aparato, la cuál pueda calentarse.
- La tubería de gas no debería ser doblada o bloqueada por ningún objeto.
- Compruebe las dimensiones del aparato al igual que las dimensiones del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles sobre la superficie de trabajo, directamente cerca del aparato deberían ser fabricadas de material no inflamable. Ambos la superficie estratificada y el pegamento deberían ser resistentes, para prevenir el deterioro.
- Enchufe el aparato y la llama.  
Compruebe una llama limpia azul sin puntas amarillas
  - La tapa del quemador esta colocada correctamente.
  - El esparcidor de llama está colocado correctamente.
  - La llama vertical está alineada verticalmente con el manguito de unión.
- Una prueba de funcionamiento completa debe ser realizada para una instalación más adecuada.
- La manguera flexible debería ser instalada para que no entre en contacto con partes movibles de la unidad de alojamiento y no pase hacia cualquier espacio en el que se pueda ver afectada.

3mm

# Posición

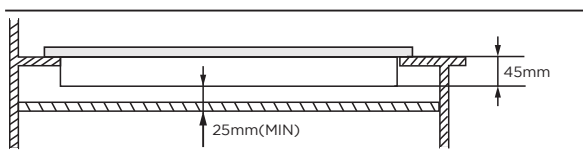
6mm



Modelo	X	Y	Z
CPCGM3F3121N	560	480	600
CPCGM3F3122W	560	480	600
CPGS423X	560	480	600
CPCGM4F4121N	560	490	600
CPCGM4F4122W	560	490	600
CPCGM5F5021N	560	480	750

■ **Este aparato debe ser instalado dentro de una cocina, asegurando la mínima distancia permitida:**

- Los bordes de la placa deberían tener un mínimo de distancia de 60mm de un lado o la parte trasera.
- 700mm entre el punto alto de la superficie de la placa(incluyendo los hornillos) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal sobre la que se encuentra.
- 400mm entre la superficie de la placa, siempre y cuando que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el otro borde de la placa. Si la parte inferior es más baja que 400mm, entonces debería de haber al menos 50mm en horizontal hasta el borde de la placa.



- El horno deberá tener ventilación forzada para instalar una placa sobre el mismo.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.

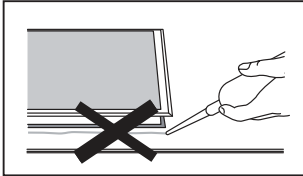
3mm



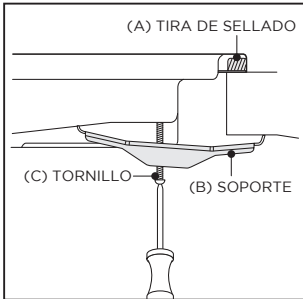
# Instalación del aparato

6mm

1. Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador, y el esparcidor de llama, y adecuadamente ponga el aparato al revés y colóquelo en el tapete acolchado. Tenga cuidado que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama no sean afectados en esta operación.
2. Adhiera la esponja al borde sobre el perímetro inferior del aparato.
3. No deje huecos sin esponja de sellado a lo largo de todo el perímetro.



**No use silicona para adherir el aparato al hueco**  
**Esto dificultará mover el aparato en un futuro, particularmente si este necesita ser reparado.**

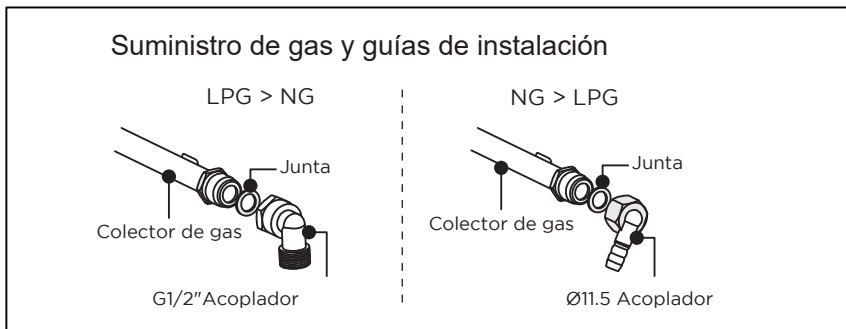


1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios del tornillo. Hay un conjunto de orificios de tornillos en cada esquina de la placa (H). Apriete ligeramente un tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se una a la placa, así podrá ajustar la posición.
2. Gire con cuidado la encimera hacia atrás y luego baje suavemente en el orificio de abertura que ha recortado.
3. En la parte inferior de la placa, ajuste los soportes en la posición adecuada a la mesa de trabajo. Después apriete los tornillos (C) para asegurar que esté fijada en su posición.

## Conexión de gas



■ Este aparato debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones concretas del país donde va a ser instalado.



3mm

- Conforme a la ley todos los equipos de gas han de ser instalados por personas competentes de acuerdo con la legislación actual de seguridad en la instalación y las regulaciones de uso.

6mm ↑  
○ Asegúrese de estar en concordancia con la ley, ya que es de su interés.

## Especificación de gas

Modelo	Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio (mm)			
		Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Quemador auxiliar
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM3F3121N	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
CPCGM3F3122W	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
CPGS423X	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
CPCGM5F5021N	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM4F4121N	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
CPCGM4F4122W	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50

## Conexión eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Este aparato está diseñado para ser conectado a una corriente eléctrica de 220-240V, 50Hz-60Hz.
- El cable principal esta coloreado de acuerdo con el siguiente código;
  - Verde/amarillo = Tierra
  - Azul = Neutro
  - Marrón = Fase



- El cable de color verde y amarillo debe ser conectado con la letra E o por el símbolo de tierra.

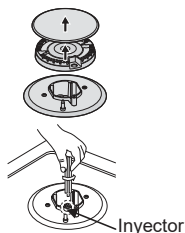
# Conversión de gas

6mm



- Tome precauciones en las operaciones y ajustes cuando vaya a llevar a cabo la conversión de un gas a otro.
- Este trabajo debe ser llevado a cabo por un técnico cualificado.
- Antes de comenzar, apague el gas y la corriente eléctrica del aparato.

## 1 Cambie el inyector de los hornillos

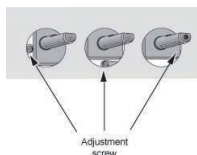


Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el esparcidor de llama.

Desatornille el inyector usando un llave de tubo de 7mm y reemplazalo con el inyector estipulado para nueva corriente de gas.

Después de remplazar, se aconseja que apriete los inyectores en el lugar.

## 2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



Gire la perilla hasta el mínimo.

Quite la perilla de la llave y ajuste el pequeño tornillo en el centro del eje de la llave.

El ajuste correcto es obtenido cuando la llama tiene una longitud aproximada de 3-4mm.

\* Para gas butano/propano, el ajuste del tornillo debe estar correctamente apretado.

\* Ponga la llave de nuevo en la perilla.

\* Asegúrese que la llama no se apague rápidamente cuando bajes del máximo al mínimo.

Repita este proceso para cada una de las llaves de gas.



- \* No desmonte la llave, en el caso de un mal funcionamiento, cambie toda la llave.
- \* Antes de colocar los hornillos de nuevo en el plato superior, asegúrese que el inyector no está bloqueado.
- \* Un test de operaciones completo y un test para posibles derrames deben ser llevadas a cabo después de una conversión de gas.
- \* Después de completar la conversión, un técnico cualificado o instalador deberá de hacer una marca "V" en la categoría de gas para marcarlo con el ajuste de las características de la placa. Quite la nota previa "V".

3mm

# Solución de problemas

6mm

- Las reparaciones deben hacerlas técnicos con licencia. Una reparación inapropiada puede provocar peligro para usted y otros.
- Sin embargo, algunos problemas más pequeños pueden ser resueltos de la siguiente manera:

Problema	Posible causa	Solucion
No enciende	No hay llama.	Compruebe la corriente de electricidad.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
Mal encendido	La corriente de gas está cerrada.	Abra la corriente de gas completamente.
	La corriente de gas no está correctamente abierta.	Abra la corriente de gas correctamente.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
	El enchufe de arranque está contaminado con alguna sustancia extraña.	Limpie la sustancia extraña con un paño seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque la tapa de los quemadores correctamente.
Produce ruido cuando se quema y se enciende	Los huecos en el esparcidor de llama están congestionados.	Limpie el esparcidor de llama.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa correctamente.
La llama se apaga durante el uso	El equipo de supervisión de la llama esta ensuciado.	Limpie el equipo de supervisión de la llama.
	El producto que se estaba cocinando se ha derramado.	Apague el hornillo. Espere un minuto y reinicie la zona.
Llama amarilla	Una fuerte corriente de aire ha apagado la llama.	Por favor desactive la zona y compruebe que en el area de cocción no hay ventanas abiertas. Espere un minuto y reinicie la zona.
	Los orificios en el esparcidor de llama están obstruidos.	Clean the flame spreader.
Llama inestable	Se usa diferente gas.	Compruebe el gas que usa.
	La tapa del quemador está mal ensamblada.	Ensamble la tapa del quemador correctamente.
Huele a gas	Fuga de gas.	Pare de usar el producto y cierre la válvula. Abra la ventana para ventilar. Contacte con nuestro servicio técnico usando un móvil fuera.



- Si el problema no se soluciona, contacte con su servicio técnico mas cercano

3mm

6mm

---

***Corberó***

GAS HOB 5 BURNERS BLACK GLASS  
**CPCGM5F5021N**

GAS HOB 4 BURNERS BLACK GLASS  
**CPCGM4F4121N**

GAS HOB 4 BURNERS WHITE GLASS  
**CPCGM4F4122W**

GAS HOB 3 BURNERS BLACK GLASS  
**CPCGM3F3122N**

GAS HOB 3 BURNERS WHITE GLASS  
**CPCGM3F3122W**

GAS HOB 4 BURNERS STAINLESS STEEL  
**CPGS423X**

USER MANUAL

3mm

---

# Preface

---

6mm

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

---

3mm

---

# Contents

---

6mm

## **Preface**

## **Safety Warning**

- 3 Safety Instructions
- 4 Installation
- 5 Child and People Safety
- 6 During Use
- 8 Cleaning and Service
- 8 Environmental Information

## **Instructions for use and maintenance**

- 9 Description of the appliance
- 10 How to Use the appliance
- 11 Safety and Energy saving advice
- 12 Cleaning and Maintenance

## **Technical instructions**

- 14 Using instructions
- 15 Positioning
- 16 Installing the appliance
- 16 Gas Connection
- 17 Gas Specification
- 17 Electrical Connection
- 18 Gas adjustment
- 19 Troubleshooting



---

3mm

# Safety Instructions

6mm

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.  
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 <b>Danger/Warning</b>	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 <b>Caution</b>	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- **The following marks are used in the Instruction Manual as follows:**



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do

## **Danger**

- **If gas seems to leak, take the actions as follow:**

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
  - 1 Stop using the product and close the middle valve.
  - 2 Open the window to ventilate.
  - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

3mm



# Installation

6mm

## Warning

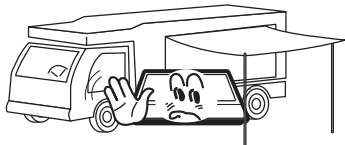
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.



## Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

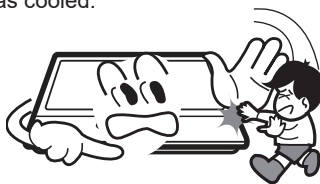
3mm

# Child and People Safety

6mm

## **Warning**

- Do not allow children to play near or with the appliance.  
The appliance gets hot when it is in use.  
Children should be kept away until it has cooled.



## **Caution**

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

3mm

# During Use

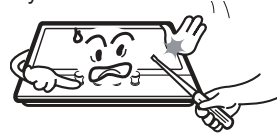
6mm

## Warning

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is Well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



3mm

# During Use

6mm

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



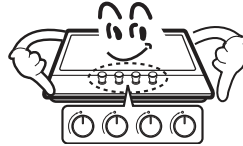
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



## Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

3mm

# Cleaning and Service

6mm

## Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



## Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

# Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



### **Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)**

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

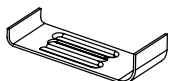
3mm

# Description of the appliance

6mm

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
CPGS423X	Stainless Steel	600*510*95	Manual Ignition	G1/2 thread	/	Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	7.5kW
CPCGM3F3121N CPCGM3F3122W	Glass	600*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(1), Auxiliary(1)	6.05kW
CPCGM4F4121N CPCGM4F4122W	Glass	600*520*97				Triple-Crown(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	8.5kW
CPCGM5F5021N	Glass	750*510*90				Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	10.8kW

## Accessories



Bracket(4)



Sponge(4)



Screw(4)



Injector (5) (5 burner)  
Injector (4) (4 burner)  
Injector (3) (3 burner)



Elbow (1)



Instruction Manual(1)

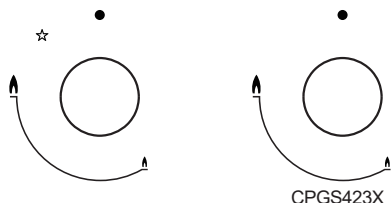
3mm

# How to Use the appliance

6mm

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

## Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- Burner ignition
  - 1> Choose the knob of the burner that you want to light.
  - 2> Ignition can be manual or electric.

Manual ignition (only for some models, please refer to the description of the appliance):

Flame to the air outlet, turn the knob of the burner you want to light up to maximum position, until the burners light.

Electric ignition (only for some models, please refer to the description of the appliance):

Press the ignition button and at the same time turn the knob counterclockwise until the burners light.

If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.

- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

3mm

# Safety and Energy saving advice

6mm

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over. Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.

■ Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.



■ As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

3mm











# Cleaning and Maintenance

6mm



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable	
 Soft cloth	 Nylon Brush	 Metal Brush
 Neutral Detergent	 Edible Oil	 Acidic/Alkali Detergent
	 Abrasive	 Thinner/Benzene

## Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

## Top Plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

3mm

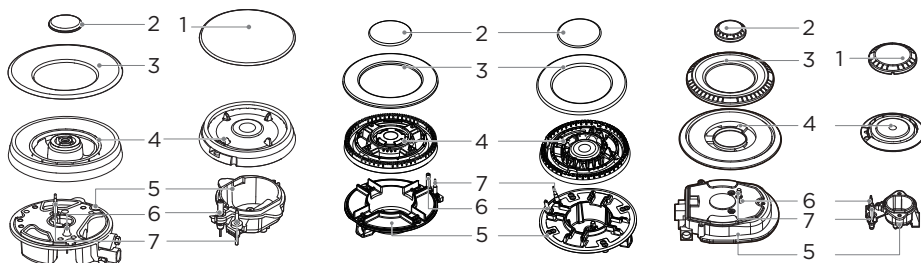
# Cleaning and Maintenance

6mm

## BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liqui.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

### ■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader ( 4 ) on to the burner cup ( 5 ) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid ( 1,2,3 ) onto the flame spreader ( 4 ) so that the retaining pins fit into their respective recesses.



**Replace parts in the correct order after cleaning.**

- Do not mix up the top and bottom.

- The locating pins must fit exactly into the notches.

3mm

# Using instructions

---

6mm

## **Warnings**

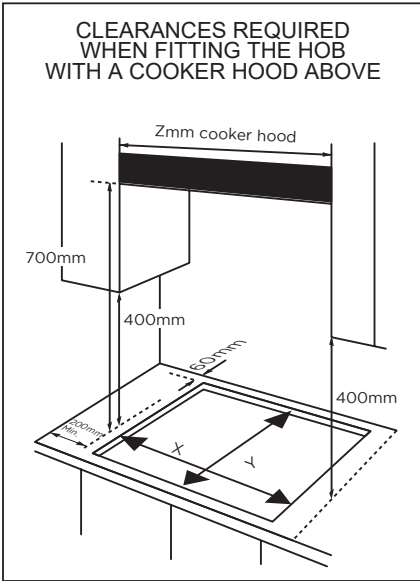
- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.  
If burners shows any abnormalities check the following:
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

---

3mm

# Positioning

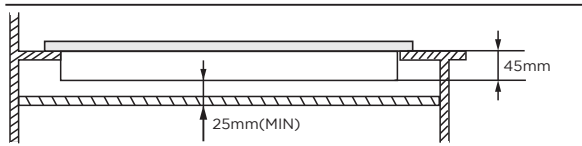
6mm



Model	X	Y	Z
CPCGM3F3121N	560	480	600
CPCGM3F3122W	560	480	600
CPGS423X	560	480	600
CPCGM4F4121N	560	490	600
CPCGM4F4122W	560	490	600
CPCGM5F5021N	560	480	750

■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;**

- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



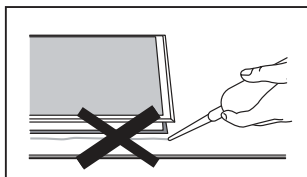
- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

3mm

# Installing the appliance

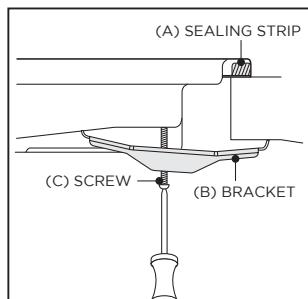
6mm

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



**Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.**

**This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.**

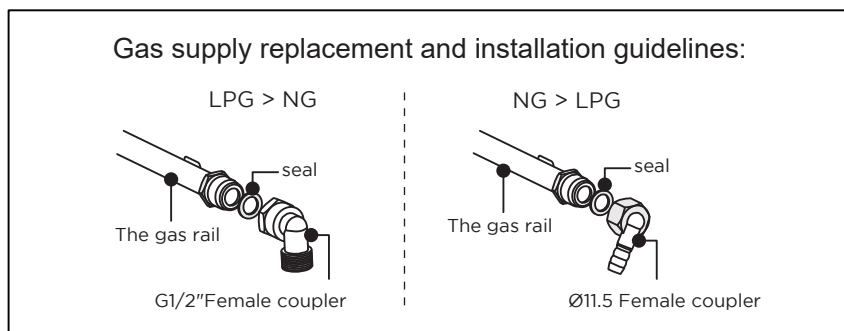


1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

## Gas Connection



- 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 gases must only be undertaken by a qualified person.



3mm

- 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.

6mm

- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

## Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary-rapid
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM3F3121N	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
CPCGM3F3122W	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
CPGS423X	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
CPCGM5F5021N	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM4F4121N	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
CPCGM4F4122W	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50

## Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
  - Green/yellow = Earth
  - Blue = Neutral
  - Brown = Live



- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

3mm

# Gas adjustment

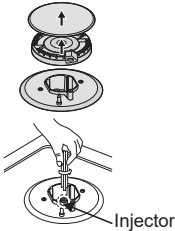
6mm



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

## 1

### Change the injector of the burners.

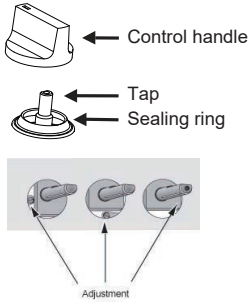


Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

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 the injector in place.

## 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 Adjustment screw.
- 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.

3mm

# Trouble shooting

6mm

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	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 burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame 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	Please 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 burner 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



- If problem is not solved, please contact customer care center.

3mm



6mm

---

# ***Corberó***

PLACA DE VIDRO GÁS DE 5 BICOS PRETO  
**CPCGM5F5021N**

PLACA DE VIDRO GÁS DE 4 BICOS PRETO  
**CPCGM4F4121N**

PLACA DE VIDRO GÁS DE 4 BICOS BRANCO  
**CPCGM4F4122W**

PLACA DE VIDRO GÁS DE 3 BICOS PRETO  
**CPCGM3F3122N**

PLACA DE VIDRO GÁS DE 3 BICOS BRANCO  
**CPCGM3F3122W**

PLACA DE GÁS DE 4 BICOS AÇO INOXIDÁVEL  
**CPGS423X**

MANUAL DO UTILIZADOR

3mm

---

# Prefácio

---

6mm

Obrigado por escolher o nosso fogão a gás.

Para utilizar este aparelho corretamente e para prevenir riscos de incêndio, leia estas instruções antes de utilizar o aparelho.

Mantenha estas instruções num lugar onde possa encontrá-las facilmente.

Se não tiver a certeza de qualquer informação contida neste manual de instruções, por favor, entre em contacto com o nosso centro de apoio ao cliente.

O fabricante não é responsável por quaisquer danos a pessoas causados pela instalação ou utilização incorreta deste aparelho.

O aparelho é certificado para uso nos países marcados no seu rótulo. O fabricante reserva o direito de fazer quaisquer modificações que possam ser consideradas importantes, sem comprometer as principais características funcionais e de segurança dos próprios produtos.

O aparelho é destinado a uso doméstico e não comercial.

---

3mm

# Índice

---

6mm

## **Avisos de segurança**

Instruções de segurança.....	3
Instalação.....	4
Segurança Infantil.....	5
Durante o uso .....	6
Manutenção e limpeza .....	8
Informação ambiental .....	8

## **Instructions for use and maintenance**

Descrição do dispositivo .....	9
Como usar o dispositivo .....	10
Segurança e dicas para poupar energia.....	11
Manutenção e limpeza .....	12

## **Technical instructions**

Instruções de uso .....	14
Posição .....	15
Instalação do dispositivo .....	16
Conexão de gás .....	16
Especificação de gás .....	17
Conexão elétrica .....	17
Conversão de gás .....	18
Solução de problemas .....	19



---

3mm

# Instruções de segurança

6mm

- Leia estas instruções antes de instalar ou usar o aparelho.
- Este manual de instruções deve ser salvo para referência futura.
- Se este dispositivo for transferido ou vendido para outra pessoa, certifique-se de entregar o manual de instruções.
- O fabricante não é responsável se esses padrões não forem cumpridos.
- As seguintes notas são para entender mais facilmente que você pode evitar qualquer acidente causado e uso mais conveniente.
- Leia as instruções a seguir corretamente e certifique-se de entendê-las.

 <b>Perigo / aviso</b>	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves.
 <b>Cuidado</b>	O não cumprimento desta nota pode resultar em ferimentos graves.

## Os seguintes logotipos significam o seguinte:



Cuidado



Sem acesso



Proibido fazer fogo

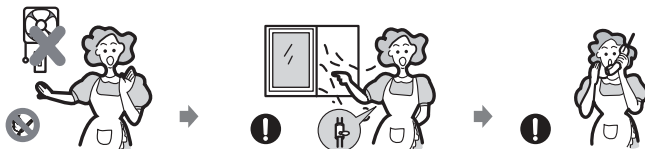


Aviso



## Se houver vazamento de gás, siga as orientações abaixo:

- Não acenda a luz.
- Não desligue ou conecte nenhum equipamento elétrico e não toque em nenhuma tomada elétrica.
- Não use telefone.
  - 1 Pare de usar o produto e feche a válvula intermediária.
  - 2 Abra a janela para ventilar.
  - 3 Entre em contato com nossa central de atendimento usando outro telefone.



3mm

# Instalação

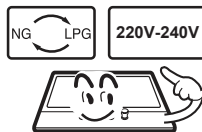
6mm

## ⚠ Aviso

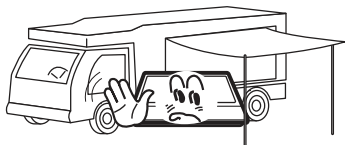
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as regras e localizado em um ambiente ventilado.



- Antes da instalação, certifique-se de que o suprimento de gás e de alimentação esteja de acordo com o tipo especificado na placa de classificação.



- Quando o aparelho é instalado em caravanas, não deve ser utilizado para aquecer o ambiente.



- O tubo de gás e o cabo de alimentação devem ser instalados de forma a não tocar em nenhuma parte do aparelho.



## ⚠ Perigo

- Este dispositivo deve ser instalado por pessoal qualificado.
- As condições de ajuste para este dispositivo podem ser encontradas na etiqueta.
- Remova todas as embalagens antes de usar o aparelho.
- Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que o produto não esteja danificado e que o cabo de conexão esteja em perfeitas condições. Por outro lado, entre em contato com o distribuidor antes de instalar o dispositivo.
- O armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem suportar pelo menos 85°C acima da temperatura da sala onde o aparelho está localizado.
- Se aparecerem chamas na estufa, desligue-a e não a ligue novamente até que tenha passado pelo menos 1 minuto.
- O uso de um fogão a gás gera calor e umidade na sala onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica.
- O uso intensivo e prolongado do aparelho pode exigir ainda mais ventilação. Pode ser necessário abrir uma janela ou ter uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando o nível de ventilação mecânica onde você está.

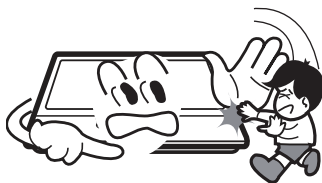
3mm

# Segurança Infantil

6mm

## **Aviso**

- Não permita que crianças brinquem perto ou com este aparelho.



## **Perigo**

- Este dispositivo foi projetado para ser usado por adultos.
- As crianças também podem se machucar tocando painéis ou frigideiras na cozinha.
- Este dispositivo não deve ser usado por pessoas com falta de experiência e / ou falta de habilidades sem supervisão.

3mm

# Durante o uso

6mm

## **Aviso**

- A cozinha só tem um uso culinário doméstico.



- Não perturbe este dispositivo. O painel do fogão não foi projetado para operar a partir de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.



- O uso do fogão a gás gera calor e umidade na sala onde foi instalado. Certifique-se de que a cozinha é bem ventilada: mantenha a ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).



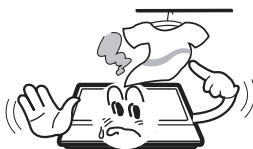
- Não use este aparelho se estiver em contato com a água. Não opere o aparelho com as mãos molhadas.



- A superfície de cozedura começa a aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. Tome todas as precauções.



- Não use roupas grandes, toalhas ou similares que possam inflamar.



- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto cozinha.



- Panelas com base instável ou irregular não devem ser colocadas sobre a cozinha, como se fossem derrubadas ou derramadas, um acidente pode ocorrer.



3mm

# Durante o uso

6mm

- Não use materiais inflamáveis para limpar o aparelho.



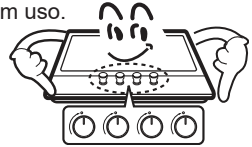
- Alimentos perecíveis, objetos de plástico e aerossóis são afetados pelo calor, por isso não devem ser colocados sobre ou sob a unidade da cozinha.



- Não pulverize em torno do aparelho quando este estiver em funcionamento.



- Certifique-se de que os controles estejam fechados quando não estiverem em uso.



## Perigo

- A cozinha só tem uso culinário doméstico. Não foi concebido para fins comerciais ou industriais.
- Se você usar a cozinha por um longo período, obtenha mais ventilação abrindo uma janela ou aumentando o nível de velocidade do exaustor.
- Dicas para pegar qualquer frigideira ou utensílio de cozinha, pois estarão quentes.
- Não deixe objetos sensíveis à luz perto da cozinha.
- Não deixe alças ou luvas molhadas ou úmidas, pois isso pode causar a rápida transferência de calor para o material e o risco de se acender.
- Use apenas os queimadores após colocar panelas e potes. Não aqueça qualquer frigideira ou pote com nada dentro.
- Não use pratos de plástico ou alumínio na cozinha.
- Ao usar outros aparelhos elétricos, certifique-se de que os cabos não entrem em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- Não use um pano de prato no lugar de um suporte de panela. Objetos como roupas podem inflamar muito rapidamente.
- Ao usar panelas de vidro, verifique se elas são específicas para cozinhar. Se a superfície for feita de vidro frágil, desligue o aparelho para evitar erros elétricos. Sempre desligue o controle do queimador antes de remover o utensílio de cozinha em questão.
- Monitorize cuidadosamente os alimentos que são fritos com altos níveis de temperatura. Ele sempre aqueça o óleo lentamente e observe enquanto aquece. Fritar os alimentos deve ser o mais seco possível. Alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente espirre dos lados da panela. Nunca tente mover uma frigideira com graxa quente, espere esfriar.

3mm



# Manutenção e limpeza

6mm

## **Aviso**

- Nunca use agentes de limpeza abrasivos.



- Este dispositivo deve ser reparado por pessoal qualificado ou serviços técnicos.



## **Perigo**

- Antes de realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza, você deve desconectar a cozinha da rede elétrica.
- Não use vapor ou qualquer outro elemento de limpeza com alta pressão para limpar o aparelho.

# Informação ambiental

- Após a instalação, por favor, elimine os recipientes de uma forma ecológica e segura.
- Ao remover um aparelho antigo, torne-o inútil cortando o cabo.



### **O descarte correto deste produto Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos.**

- Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, você deve levá-lo ao ponto de coleta correspondente, ele ajudará a evitar as possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde que poderiam ser produzidas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Se desejar obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contato com a prefeitura, o serviço de descarte de lixo doméstico de sua área ou a loja onde adquiriu o produto.

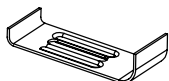
3mm

# Descrição do dispositivo

6mm

Modelo	Placa superior	Dimensiones (W*D*H)	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	Σ Qn
CPGS423X	Aço inoxidável	600*510*95	Ignição manual	Hilo G1/2	/	Rápido(1), Semirrápido(2), Auxiliar(1)	7.5kW
CPCGM3F3121N CPCGM3F3122W	Vidro	600*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Wok (1), Semirrápido(1), Auxiliar(1)	6.05kW
CPCGM4F4121N CPCGM4F4122W	Vidro	600*520*97				Wok (1), Semirrápido(2), Auxiliar(1)	
CPCGM5F5021N	Vidro	750*510*90				Wok (1), Rápido(1), Semirrápido(2), Auxiliar(1)	10.8kW

## Acessórios



Suporte (4)



Esponja (4)



Parafuso (4)



Injetor (5) (5 bicos)  
Injetor (4) (4 bicos)  
Injetor (3) (3 bicos)



Curva de gás (1)



Manual de instruções (1)

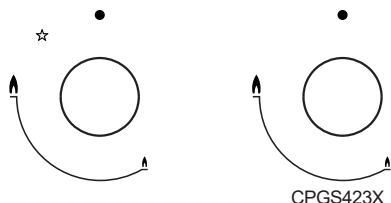
3mm

# Como usar o dispositivo

6mm

Os seguintes símbolos aparecerão no painel de controle, próximos a cada comando de controle

- Círculo preto: gas off
- 🔥 Chama longa: ajuste máximo
- 🔥 Chama pequena: ajuste mínimo



- A configuração mínima é aquela no final no sentido anti-horário.
- Todas as posições de operação devem ser selecionadas entre a posição máxima e a posição mínima.
- O símbolo no painel de controle próximo à roda de controle indicará a operação da estufa em questão.

## Ignição automática com dispositivo de segurança de falha de chama

O dispositivo está equipado com um dispositivo de segurança de falha para cada chama em cada queimador, que é projetado para interromper vazamentos de gás.

Para acender um bico:

- Prima o botão de controle do bico que deseja acender e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima.
- Ignição do bico
  - 1> Escolha o botão do bico que pretende acender.
  - 2> A ignição pode ser manual ou elétrica.

Ignição manual (apenas para alguns modelos, por favor consulte a descrição do aparelho):

Chama para a saída de ar, rode o botão do bico que pretende acender até à posição máxima, até que os bicos se acendam.

Ignição elétrica (apenas para alguns modelos, por favor, consulte a descrição do aparelho):

Prima o botão de ignição e, ao mesmo tempo, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até os bicos se acenderem.

Se mantiver o botão de controle premido, a ignição automática para o bico irá ser acionada.

- Deve manter premido o botão de controle durante 15 segundos após a chama no bico se ter acendido. Se após 15s o bico não tiver acendido, pare de utilizar o dispositivo e abra a porta do compartimento e/ou espere pelo menos 1 min antes de tentar acender novamente o bico.
- Após este intervalo de 15 segundos, deve continuar a regular a chama rodando o botão de controle no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a chama estar num nível adequado. A posição de funcionamento DEVE estar numa posição entre a posição máxima e mínima.
- Para desligar o bico, rode o botão de controle totalmente no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de gás desligado.
- Em caso de falha de energia, os bicos podem ser acendidos com cuidado usando um fósforo.

3mm

# Segurança e dicas para economizar energia

6mm

- O diâmetro da parte de trás da panela deve corresponder à tabela a seguir para o bom funcionamento da estufa.

QUEMADORES	CACEROLAS	
	min.	max.
Triple-Corona	200mm	240mm
Rapido	200mm	240mm
Semi Rapido	160mm	180mm
Auxiliar	120mm	160mm



■ Não use utensílios de cozinha que excedam as bordas do fogão.

NÃO		SIM	
	Não use panelas com pequeno diâmetro em grandes fogões. As chamas nunca devem passar pelos lados do utensílio em questão.	Sempre use utensílios adequados para cada fogão, para evitar vazamentos de gás.	
	Evite cozinhar sem tampa ou com a tampa ao meio.	Coloque uma tampa no utensílio.	
	Não use uma panela com uma parte traseira convexa ou côncava.	Use apenas panelas, frigideiras com costas grossas.	
	Não coloque os utensílios da cozinha deslocados do centro do fogão.	Coloque sempre os utensílios no centro do fogão, nunca ao lado.	
	Não use utensílios de cozinha grandes nos fogões próximos aos controles, que, quando colocados no meio da estufa, podem esfregar os controles ou fechá-los e, assim, aumentar a temperatura e causar danos.		
	Nunca coloque utensílios diretamente em cima do queimador.	Coloque os utensílios da cozinha no topo do tripé.	
	Não coloque nenhum elemento entre os suportes das panelas, pois isso pode causar sérios danos ao produto.		
	Não use utensílios que pesem demais para evitar danos à superfície de cozimento.	Segure a alça da panela com cuidado quando estiver no fogão.	



**Não é aconselhável utilizar simultaneamente grelhadores quentes, frigideiras ou grelhadores de pedra quente em vários fogões, porque o calor resultante pode causar danos ao aparelho.**

**Não toque na placa superior e no tripé enquanto estiver em uso.**



**Assim que o líquido começar a ferver, abaixe a chama para Mantenha o líquido em fogo baixo.**









3mm

# Manutenção e limpeza

6mm



- A limpeza só pode ser realizada quando o aparelho estiver completamente frio.
- O aparelho deve ser desligado da rede antes de ser limpo.
- Limpadores abrasivos ou objetos afiados causarão danos à superfície do aparelho. Você deve limpar usando água e um pouco de líquido.

USE	NÃO USAR	
 Roupas suaves	 Escova de nylon	 Escova de metal
 Detergente neutro	 Óleo comestível	 Detergente ácido
	 Abrasivos	 Solvente

## Suporte para controle de panelas de fritura

- Remova o suporte da bandeja.
- Limpe-o com um pano úmido.
- Seque tudo com um pano seco e macio.

## Prato superior

- Limpe a placa superior usando um pano macio e bem torcido.
- Seque a placa superior completamente após a limpeza.
- Remova alimentos salgados ou líquidos dos fogões o mais rápido possível para evitar o risco de corrosão.
- As peças de aço inoxidável do aparelho podem descolorir. Isso é normal por causa das altas temperaturas. Cada vez que o aparelho estiver em uso, estas peças devem ser limpas com um produto adequado para aço inoxidável.

3mm

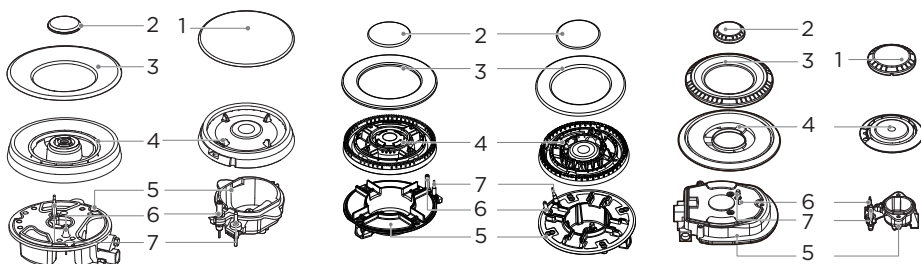
# Manutenção e limpeza

6mm

## QUEIMADORES

- Tampas e cálices de queimadores podem ser removidos para limpeza.
- Lave as tampas e os copos dos queimadores com água quente e sabão e retire as marcas com uma pasta de limpeza suave.
- No caso de ser difícil eliminar as marcas, você pode usar, com cuidado, um esfregão de níquel bem impregnado com sabão.
- Após a limpeza, certifique-se de secar com um pano macio.

### ■ Volte a montar a panela de coroa auxiliar, semi-rápida, rápida e tripla da seguinte forma:



1. Coloque o espalhador de chama (4) no queimador de balde (5), de modo que o equipamento de partida e o equipamento de monitoramento de chama se expandam para seus respectivos orifícios. O espalhador de chama deve clicar corretamente.
2. Posicione a tampa do queimador (1,2,3) no espalhador de chama (4), de modo que eles se encaixem em seus respectivos recessos.



**Coloque as peças na ordem correta após a limpeza**

- **Não mova a tampa ou as costas.**
- **Os fogões devem caber exatamente no buraco.**

3mm

# Instruções de uso

---

6mm

## **Aviso**

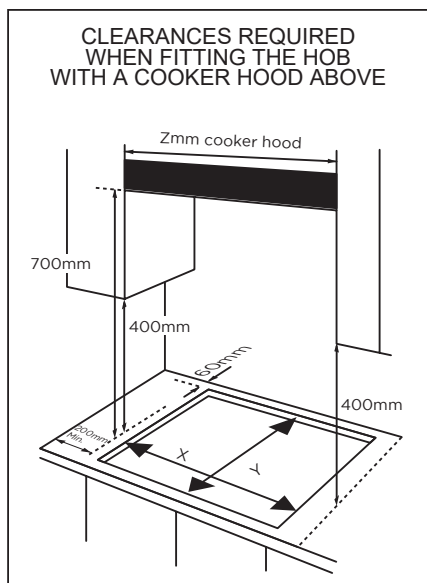
- Não altere este dispositivo.
- Este dispositivo deve ser instalado por pessoal autorizado ou por um instalador.
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (gás natural e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis.
- As condições de ajuste para este dispositivo são colocadas no rótulo do produto.
- Este dispositivo não deve ser conectado a um dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Isso deve ser conectado de acordo com os regulamentos da instalação de energia.
- Antes da instalação, desligue o gás e a corrente elétrica do aparelho.
- Todos os dispositivos que contêm qualquer componente elétrico devem ter uma conexão de aterramento.
- Certifique-se de que o gás e o cabo de alimentação estejam instalados, para que não toquem em nenhuma parte do aparelho, o que pode aquecer.
- O tubo de gás não deve ser dobrado ou bloqueado por nenhum objeto.
- Verifique as dimensões do aparelho, bem como as dimensões do furo a ser cortado na unidade de cozinha.
- Os painéis na superfície de trabalho, diretamente perto do aparelho, devem ser feitos de material não inflamável. Tanto a superfície estratificada quanto a cola devem ser resistentes, para evitar deterioração.
- Ligue o aparelho e a chama.  
Verifique uma chama azul limpa sem pontas amarelas
  - A tampa do queimador está posicionada corretamente.
  - O espalhador de chama está posicionado corretamente.
  - A chama vertical está alinhada verticalmente com a manga de união.
- Um teste funcional completo deve ser realizado para uma instalação mais adequada.
- A mangueira flexível deve ser instalada de forma que não entre em contato com as partes móveis da unidade da carcaça e não passe por nenhum espaço em que possa ser afetada.

---

3mm

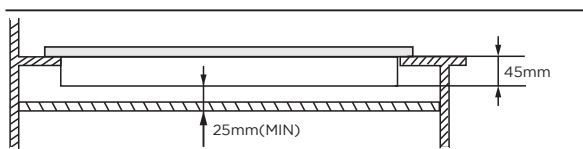
# Posição

6mm



Model	X	Y	Z
CPCGM3F3121N	560	480	600
CPCGM3F3122W	560	480	600
CPGS423X	560	480	600
CPCGM4F4121N	560	490	600
CPCGM4F4122W	560	490	600
CPCGM5F5021N	560	480	750

- Este aparelho deve ser instalado dentro de uma cozinha, garantindo a distância mínima permitida:
  - As bordas da placa devem ter uma distância mínima de 60 mm um lado ou as costas.
  - 700 mm entre o ponto alto da superfície da placa (incluindo o queimadores) ea parte inferior de qualquer superfície horizontal na qual está localizada.
  - 400 mm entre a superfície da placa, desde que a parte inferior da superfície horizontal está alinhada com a outra borda da placa. Se o parte inferior é inferior a 400 mm, então deve haver pelo menos 50 mm horizontal para a borda da placa.



- O forno deve ter ventilação forçada para instalar uma placa sobre ele.
- Verifique as dimensões do forno no manual de instalação.

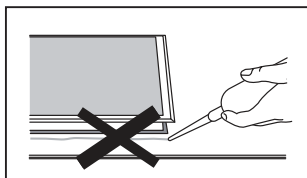
3mm



# Instalação do dispositivo

6mm

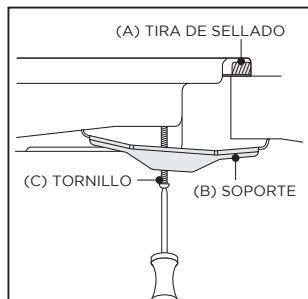
1. Retire o suporte da frigideira, a tampa do queimador e o espalhador de chama, e coloque o aparelho corretamente de cabeça para baixo e coloque-o no tapete acolchoado.  
Tenha cuidado para que o equipamento de partida e o equipamento de monitoramento de chama não sejam afetados nesta operação.
2. Cole a esponja na borda no perímetro inferior do aparelho.
3. Não deixe lacunas sem vedar a esponja ao longo de todo o perímetro.



**Não use silicone para aderir o dispositivo ao buraco**



**Isso dificultará a movimentação do dispositivo no futuro, especialmente se ele precisar ser reparado.**

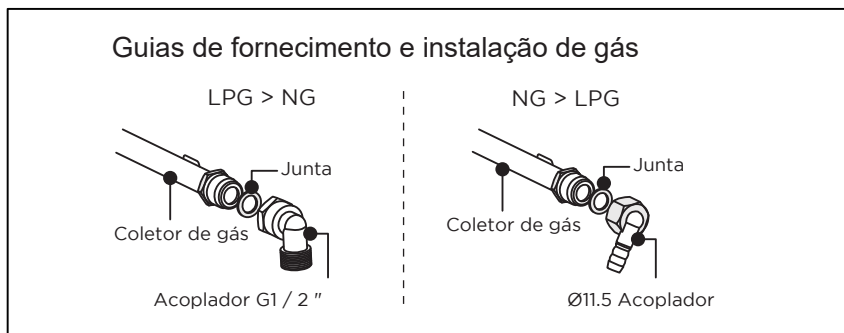


1. Posicione o suporte (B) alinhando-o nos orifícios dos parafusos. Existe um conjunto de orifícios de parafuso em cada canto da placa (H).  
Aperte ligeiramente um parafuso (C) no suporte (B), de modo que o suporte se fixe à placa, para que você possa ajustar a posição.
2. Gire suavemente a bancada para trás e abaixe-a suavemente no orifício de abertura que você cortou.
3. Na parte inferior da placa, ajuste os suportes na posição adequada à mesa de trabalho.  
Em seguida, aperte os parafusos (C) para garantir que esteja travado no lugar.

## Conexão de gás



- Este dispositivo deve ser instalado e conectado de acordo com os regulamentos específicos do país onde será instalado.



3mm

- De acordo com a lei, todos os equipamentos a gás devem ser instalados por pessoas competentes de acordo com a legislação vigente sobre segurança na instalação e os regulamentos de uso.

Certifique-se de estar de acordo com a lei, pois é do seu interesse.

## Especificação de gás

Modelo	Tipo de gás e pressão	Entrada de calor e tamanho do orifício(mm)			
		Wok	Queimado rápido	Semirrápido	Queimador auxiliar
		3.3kW(240g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM3F3121N	G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78
CPCGM3F3122W	G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
CPGS423X	G20 20mbar	/	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	/	0.87	0.66	0.50
CPCGM5F5021N	G20 20mbar	1.28	1.30	1.00	0.78
	G30 29mbar	0.93	0.87	0.66	0.50
		4.0kW(291g/h)	3.0kW(219g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
CPCGM4F4121N	G20 20mbar	1.50	/	1.00	0.78
CPCGM4F4122W	G30 29mbar	1.00	/	0.66	0.50

## Conexão elétrica

- Este dispositivo deve estar conectado ao terra.
- Este dispositivo foi projetado para ser conectado a uma corrente elétrica de 220-240V, 50Hz-60Hz.
- O cabo principal é colorido de acordo com o seguinte código:
  - Verde / amarelo = terra
  - azul = Neutro
  - marrom =Fase



- **O fio verde e amarelo deve ser conectado com a letra E ou com o símbolo terra.**

# Conversão de gás

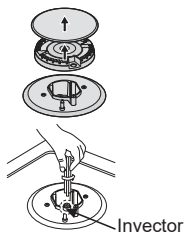
6mm



- Algumas precauções nas operações e ajustes quando vai realizar a conversão de um gás para outro.
- Este trabalho deve ser realizado por um técnico qualificado.
- Antes de iniciar, desligue o gás e a corrente elétrica do aparelho.

## 1

### Troque o injetor dos fogões



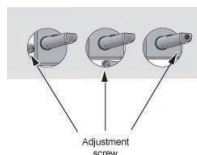
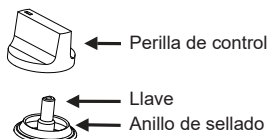
Remova o suporte da bandeja, a tampa do queimador e o espalhador de chama.

Desparafuse o injetor com uma chave de 7 mm e substitua-o pelo injetor estipulado para um novo fluxo de gás.

Após a substituição, é aconselhável apertar os injetores no lugar.

## 2

### Ajuste o nível mínimo da chama



Gire o botão para o mínimo.

Remova o botão de chave e ajuste o pequeno parafuso no centro do eixo da chave.

A configuração correta é obtida quando a chama tem um comprimento aproximado de 3-4mm.

\* Para gás butano / propano, o ajuste do parafuso deve estar bem apertado.

\* Coloque a chave de volta no botão.

\* Certifique-se de que a chama não se apague rapidamente quando você desce do máximo para o mínimo.

Repita este processo para cada uma das chaves de gás.



- \* Não desmonte a chave, em caso de avaria, mude a chave inteira.
- \* Antes de colocar os queimadores de volta na placa superior, certifique-se de que o injetor não esteja bloqueado.
- \* Um teste de operação completo e um teste para possíveis derramamentos devem ser realizados após uma conversão de gás.
- \* Depois de concluir a conversão, um técnico qualificado ou instalador deve fazer uma marca "V" na categoria de gás para marcá-lo com o ajuste das características da placa.

Remova a nota anterior "V".

3mm

# Solução de problemas

6mm

- Reparos devem ser feitos por técnicos licenciados. Reparação inadequada pode causar perigo para você e para os outros.
- No entanto, alguns problemas menores podem ser resolvidos da seguinte maneira:

<b>Problema</b>	<b>PCausa possível</b>	<b>Solução</b>
Não acende	Sem chama.	Verifique a corrente elétrica.
	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente.
	O fluxo de gás está fechado.	Abra o fluxo de gás completamente.
Mal iluminado	O fluxo de gás não está devidamente aberto.	Abra o fluxo de gás corretamente.
	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente.
	O plugue de ignição está contaminado com alguma substância estranha.	Limpe a substância estranha com um pano seco.
	Os queimadores estão molhados.	Seque a tampa do queimador corretamente.
	Os orifícios do difusor de chamas estão congestionados.	Limpe o espalhador de chama.
Produz ruído quando queimado e incendiado	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa corretamente.
A chama apaga durante o uso	O equipamento de monitoramento de chama está sujo.	Limpe o equipamento de monitoramento de chama.
	O produto que estava cozinhando foi derramado.	Desligue o fogão. Espere um minuto e reinicie a zona.
	Uma forte corrente de ar extinguiu a chama.	Por favor, desative a zona e verifique se não há janelas abertas na área de cozinha. Espere um minuto e reinicie a zona.
Chama amarela	Os buracos no espalhador de chama estão entupidos.	Clean the flame spreader
	Gás diferente é usado.	Verifique o gás que você usa.
Chama instável	A tampa do queimador está mal montada.	Montar a tampa do queimador corretamente.
Cheira a gás	Fuga de gás.	Pare de usar o produto e feche a válvula. Abra a janela para ventilar. Entre em contato com nosso serviço técnico usando um telefone celular fora.



- Se o problema não for resolvido, entre em contato com o serviço técnico mais próximo.

3mm

## 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**

## CERTIFICADO DE GARANTIA

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

### Riscos cobertos.

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

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

### Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo termos eléctricos e caldeiras que incluem 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 CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

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

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

**Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806**