

# ***Corberó***

**PLACA INDUCCIÓN FLEX ZONE**

**Manual de Instrucciones**

**Modelo: CCIM3000FZ**

**Instruction Manual**

**Model: CCIM3000FZ**

**Manual de instruções**

**Modelo: CCIM3000FZ**



# Índice

<b>1. Introducción</b>	<b>4</b>
1.1 Advertencias de seguridad	4
1.2 Instalación	4
1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica	4
1.2.2 Riesgo de cortes	4
1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	4
1.3 Uso y mantenimiento	6
1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica	6
1.3.2 Riesgo para la salud	7
1.3.3 Riesgo por superficie caliente	7
1.3.4 Riesgo de cortes	7
1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad	7
<b>2. Inducción del producto</b>	<b>9</b>
2.1 Vista superior	9
2.2 Panel de control	10
2.3 Teoría detrás del funcionamiento	10
2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción	10
2.5 Especificaciones técnicas	10
<b>3. Uso del producto</b>	<b>11</b>
3.1 Controles táctiles	11
3.2 Elección de los utensilios correctos	11
3.3 Cómo utilizar	12
3.3.1 Comienzo de la cocción	12
3.3.2 Finalización de la cocción	13
3.3.3 Uso de la función Boost	13
3.3.4 Zona flexible	14
3.3.5 Bloqueo de controles	15
3.3.6 Control por temporizador	16
3.3.7 Períodos predeterminados de operación	19
<b>4. Lineamientos sobre la cocción</b>	<b>19</b>
4.1 Consejos para la cocción	19
4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz	19
4.1.2 Cocción rápida de bistec	19
4.1.3 Salteado	20
4.2 Detección de pequeños artículos	20
<b>5. Ajustes de temperatura</b>	<b>20</b>
<b>6. Cuidado y limpieza</b>	<b>21</b>
<b>7. Trucos y consejos</b>	<b>22</b>
<b>8. Notificación e inspección de fallos</b>	<b>23</b>
<b>9. Instalación</b>	<b>25</b>
9.1 Selección del equipamiento de instalación	25
9.2 Antes de instalar la hornilla, asegúrese de que:	27
9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:	28
9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción	28

9.5	Ajuste de la posición del soporte .....	28
9.6	Avisos .....	29
9.7	Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico .....	29

# **1. Introducción**

## **1.1 Advertencias de seguridad**

Nos preocupa su seguridad. Por tanto, le rogamos que lea esta información antes de usar su hornilla.

## **1.2 Instalación**

### **1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica**

- Antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento, desconecte el aparato de la red de suministro eléctrico.
- Resulta esencial y obligatorio contar con una conexión a tierra con un sistema de cableado en buen estado.
- Toda alteración del cableado doméstico deberá ser realizada exclusivamente por un electricista calificado.
- El incumplimiento de la instrucción puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

### **1.2.2 Riesgo de cortes**

- ¡Tenga cuidado! Los bordes del panel están afilados.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

### **1.2.3 Instrucciones relevantes en materia de seguridad**

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No coloque, en ningún momento, ningún material o producto combustible sobre el equipo.
- Ponga esta información a disposición a la persona responsable de instalar el dispositivo. Ya que podría reducir los costes de instalación.
- A fin de evitar todo riesgo, la instalación del equipo debe ser llevada a cabo según lo detallado en estas instrucciones.
- El equipo debe ser instalado y conectado a tierra de la manera adecuada por una persona debidamente cualificada.

- El equipo debe ir conectado a un circuito con un interruptor de aislamiento que ofrezca una desconexión absoluta de la fuente de alimentación.
- De no instalar el equipo de la manera adecuada, se podría ver invalidado cualquier reclamo por garantía u obligaciones.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya suministrado supervisión e instrucción con respecto al uso seguro del aparato y a los peligros envueltos.  
No se debe permitir a ningún niño que juegue con el aparato. Ningún niño deberá realizar limpieza o mantenimiento del aparato sin la debida supervisión.
- Advertencia: si nota quiebres en la superficie, apague el equipo a fin de evitar posibles descargas eléctricas, en el caso de superficies de vitrocerámica o materiales similares que protejan las partes bajo tensión.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- No se debe colocar objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la superficie de la inducción, ya que pueden cobrar temperatura.
- No emplee un limpiador a vapor para limpiar su inducción.
- Este equipo no está pensado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Riesgo de incendio: no deje ningún objeto colocado sobre las superficies de cocción.  
ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe ser supervisado. Cualquier proceso de cocción que sea breve deberá ser supervisado de forma continua.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.  
Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.
- ADVERTENCIA: cualquier cocción no supervisada realizada en una inducción que implique el uso de grasa o aceite puede resultar peligrosa y podría provocar un incendio. NUNCA intente extinguir un incendio con agua; más bien, apague el equipo y luego cubra las llamas, p. ej. con una tapa o manta ignífuga.  
PRECAUCIÓN: el proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción corto debe supervisarse de forma continua.  
Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: utilice únicamente protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción, indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede provocar accidentes.

## **1.3 Uso y mantenimiento**

### **1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una inducción que se haya rota o agrietada. Si la superficie de la inducción se rompe o tiene agrieta, apague el equipo de inmediato desde la red de suministro eléctrico (interruptor en la pared) y consulte con un técnico cualificado.
- Apague la inducción desde la pared antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- El no seguir estas instrucciones puede derivar en una

descarga eléctrica o incluso la muerte.

### **1.3.2 Riesgo para la salud**

- Este equipo cumple con los estándares en materia de seguridad electromagnética.
- No obstante, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (tales como las bombas de insulina) deberán consultar con su médico o bien con el fabricante de dicho implante antes de utilizar este equipo a fin de asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo puede derivar en la muerte.

### **1.3.3 Riesgo por superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de este equipo cobran suficiente temperatura como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo o ropa ni cualquier otro objeto que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta tanto la superficie no esté fría.
- Mantenga fuera del alcance de los niños.
- Puede que las asas de las cacerolas estén calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no queden sobre otras zonas de cocción que también estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede derivar en quemaduras y escaldaduras.

### **1.3.4 Riesgo de cortes**

- La cuchilla afilada de un raspador de inducción queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.
- El no utilizar con precaución puede derivar en lesiones o cortes.

### **1.3.5 Instrucciones relevantes en materia de seguridad**

- No deje nunca al equipo funcionando sin supervisión. Cualquier derrame podría provocar humo y, si son derrames de grasa, podrían provocar un incendio.
- Nunca use el equipo como superficie de trabajo ni para



ningún fin de almacenamiento.

- Nunca deje ningún objeto ni utensilio sobre el equipo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnetizable (por ejemplo, tarjeta de crédito, tarjeta de memoria) ni dispositivo electrónico (por ejemplo, computadora, reproductor MP3) cerca del equipo, ya que aquellos podrían verse afectados por el campo electromagnético del mismo.
- No utilice nunca su aparato para calentar la habitación.
- Después de usar, apague siempre las zonas de cocción y la hornilla tal como se describe en este manual (es decir, valiéndose de los controles táctiles). No se confíe de que la funcionalidad de detección de sartén apague las zonas de cocción cuando usted retire cualquier sartén.
- No permita a ningún niño que juegue con el equipo ni que se siente, se pare o se suba sobre el mismo.
- No guarde artículos de interés para niños en algún armario colocado encima del equipo. Si algún niño se subiera a la hornilla, podría resultar seriamente lesionado.
- Mientras el equipo esté en uso, no deje que queden niños solos o sin supervisión en sus alrededores.
- Los niños o las personas con alguna discapacidad que restrinja su capacidad para utilizar el equipo deberán contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. Tal instructor debe quedar satisfecho de que dicha persona pueda utilizar el equipo sin causar un peligro para sí misma ni su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del equipo a menos que el manual recomiende específicamente hacerlo así. Todos los demás servicios técnicos deberán ser realizados por un técnico calificado.
- No deposite ni deje caer ningún objeto pesado sobre su placa de inducción.
- No se pare sobre su hornilla.
- No emplee sartenes con bordes dentados ni asimismo arrastre una sartén sobre la superficie de vidrio de inducción, dado que al hacerlo, puede que raye dicho vidrio.
- No emplee un estropajo ni ningún agente abrasivo de

limpieza a fin de limpiar su hornilla, puesto que ellos pueden rayar el vidrio de inducción.

- Este equipo está pensado para ser utilizado para fines domésticos y otras aplicaciones similares tales como: - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo; -granjas-; -para los clientes en hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial; -establecimientos de tipo "bed and breakfast".
- **ADVERTENCIA:** el equipo y sus piezas accesibles pueden cobrar temperatura durante el uso.
- Preste atención a fin de no tocar los elementos de cocción.
- Los niños menores de 8 años deberán mantenerse alejados a menos que sean supervisados de forma permanente.

**Enhorabuena** por la adquisición de su nueva placa de inducción.

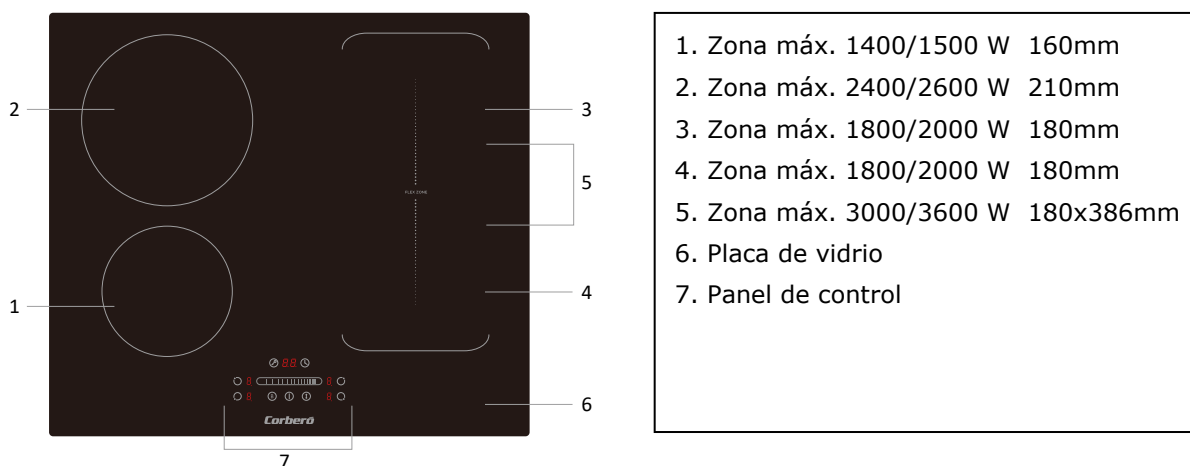
Le recomendamos que dedique el tiempo necesario a leer el presente Manual de instrucciones / instalación a fin de comprender a cabalidad cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para averiguar sobre la instalación, lea la sección de instalación.

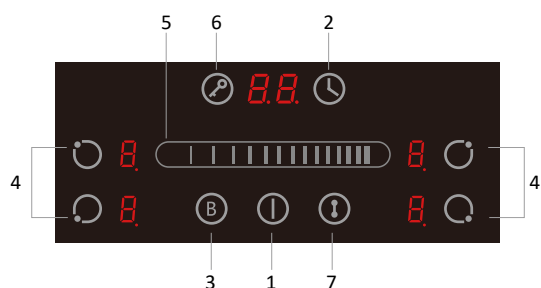
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y conserve este Manual de instrucciones / instalación para futuras consultas.

## 2. Inducción del producto

### 2.1 Vista superior



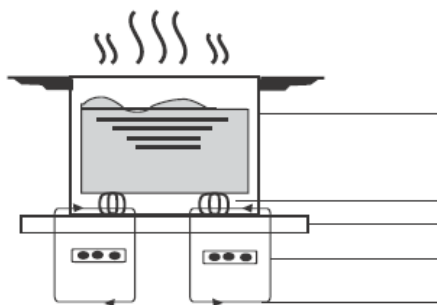
## 2.2 Panel de control



1. Control de encendido/apagado
2. Control de temporizador
3. Booster
4. Controles de selección de zona de calor
5. Control táctil deslizante de encendido/temporizador
6. Control de bloqueo de teclas
7. Control de área flexible

## 2.3 Teoría detrás del funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por medio de ciertas vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie de vidrio. El vidrio cobra temperatura simplemente por acción de la sartén que finalmente lo calienta.



- Olla de hierro
- Circuito magnético
- Placa de vitrocerámica
- Bobina de inducción
- Corriente inducida

## 2.4 Antes de utilizar su nueva hornilla de inducción

- Lea esta guía y preste especial atención a la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Retire cualquier película protectora que haya podido quedar sobre su hornilla de inducción.

## 2.5 Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CCIM3000FZ
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión alimentación	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Potencia eléctrica de instalación	7400W
Dimensiones del producto Lon x Anch x Alt (mm)	590X520X62
Dimensiones del contenido A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones detallados son aproximados. Dado que nos estamos esforzando de manera continua por mejorar nuestros productos, puede que cambiemos especificaciones y diseños sin previo

aviso.

## 3. Uso del producto

### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo tanto no es necesario ejercer ninguna presión sobre ellos.
- Utilice la yema y no la punta del dedo.
- Cada vez que se registre un toque, usted oír un pitido.
- Asegúrese de que, en todo momento, los controles estén limpios, secos y de que asimismo nunca haya ningún objeto (tal como un utensilio o un paño) sobre ellos. Incluso una película delgada de agua podría dificultar el adecuado funcionamiento de los controles.



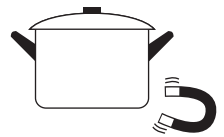
### 3.2 Elección de los utensilios correctos



- Utilice exclusivamente utensilios de cocina que cuenten con una base adecuada para la cocción por inducción.

Busque el símbolo de la inducción en el empaque o en la base de la sartén.

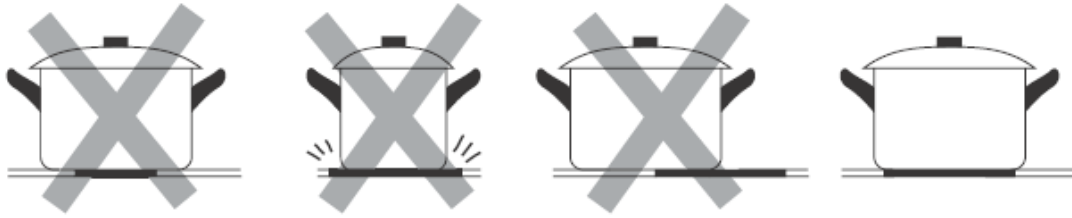
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son los adecuados realizando una prueba con imanes. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si lo atrae, significa que la sartén es apropiada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Vierta algo de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si la pantalla no parpadea y el agua está calentando, significa que la sartén es apropiada.
- Los utensilios de cocina hechos a partir de los siguientes materiales no son apropiados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin una base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



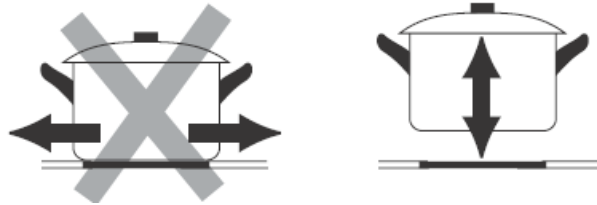
No utilice utensilios de cocina que presenten bordes dentados o base curvada.



Asegúrese de que la base de su sartén esté lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes cuyo diámetro sea del mismo tamaño que el dibujo de la zona seleccionada. Si usa una olla más grande, en su máxima eficiencia, se utilizará una energía algo más amplia. Si, en cambio, usa una más pequeña, puede que la eficiencia sea menor que lo esperado. Puede que la hornilla no detecte ollas de menos de 140 mm. Recuerde centrar siempre su sartén sobre la zona de cocción.


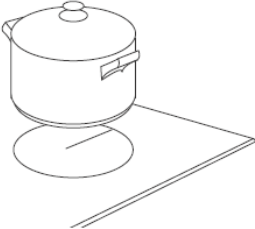

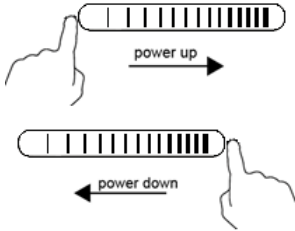


Levante siempre la sartén de la hornilla de inducción: no la arrastre pues podría rayar el vidrio.



### 3.3 Cómo utilizar

#### 3.3.1 Comienzo de la cocción

<p>Toque el control ON/OFF durante tres segundos. Una vez haya encendido, el equipo emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando así que la hornilla de inducción ha entrado en el modo de espera.</p>	
<p>Coloque una sartén apropiada sobre la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que tanto la base de la sartén como la superficie de la zona de cocción estén ambos limpios y secos.</li> </ul>	
<p>Cuando toque el control de selección de zona de cocción, el indicador al costado de la tecla parpadeará.</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si no escoge un ajuste de cocción durante el primer minuto, la hornilla de inducción automáticamente se apagará. En tal caso, deberá comenzar nuevamente desde el paso 1.</li> <li>• Puede modificar los ajustes de cocción en cualquier momento durante la cocción.</li> </ul>	

**Si en la pantalla  parpadea de manera alterna con los ajustes de cocción**


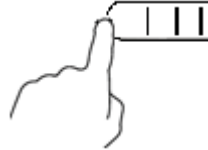


Ello significa que:

- usted no ha colocado una sartén en la zona correcta de cocción o,
- la sartén que usted emplea no es adecuada para la cocción por inducción o,
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada apropiadamente sobre la zona de cocción.


A menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción, no se realizará ninguna cocción.

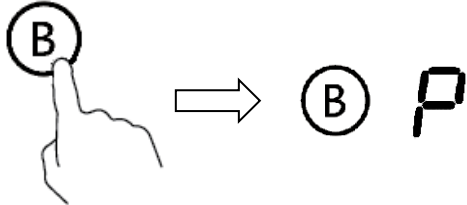
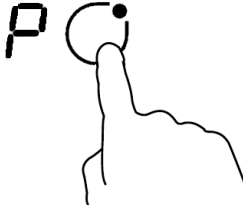
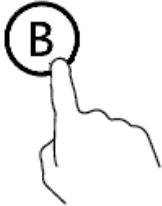
La pantalla " E " desaparecerá automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

### 3.3.2 Finalización de la cocción

Toque el control de selección de la zona de cocción que desee apagar.	
Apague la zona de cocción tocando el control deslizante hacia "   ". Asegúrese de que la pantalla muestre "0".	
Apague completamente la hornilla tocando el control ON/OFF.	
Tenga cuidado con las superficies calientes La H le mostrará cuáles zonas de cocción están calientes al tacto. Una vez la superficie haya enfriado hasta una temperatura segura al tacto, desaparecerá. También se puede utilizar con el fin de ahorro de energía: si desea cocinar en otras sartenes, use la placa de cocción que aún esté caliente.	

### 3.3.3 Uso de la función Boost

Activación de la función boost	
Tocando el control de selección de la zona de calefacción.	

<p>Al tocar el control de Boost (B), el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza máxima</p>	
<p><b>Cancelación de la función Boost</b></p>	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, indica que desea cancelar la función de refuerzo</p>	
<p>Al tocar el control "Boost" (B) para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original.</p>	

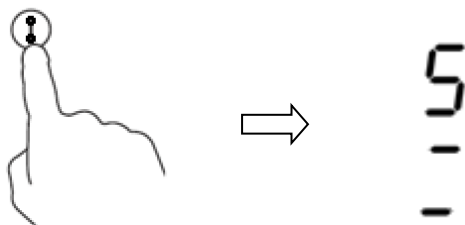
- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

### 3.3.4 ZONA FLEXIBLE

- Esta área se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área libre está formada por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

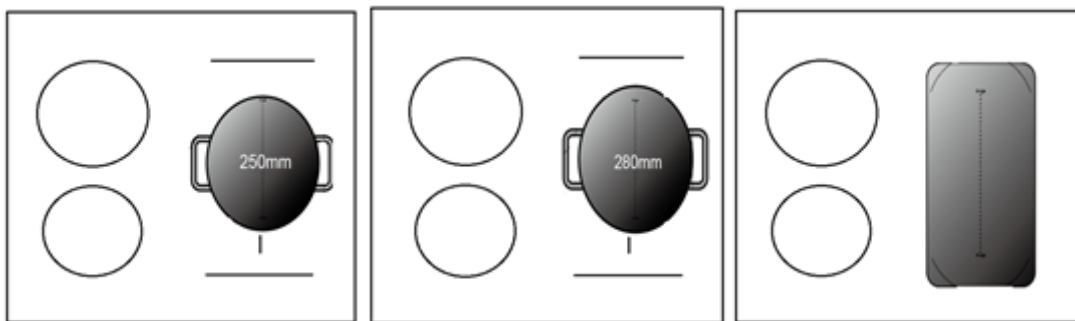
#### Como zona grande

1. Para activar el área libre como una única zona grande, toque el control Área flexible.



2. Como zona grande, sugerimos que se use de la siguiente manera:

Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (se aceptan utensilios de cocina cuadrados u ovalados)

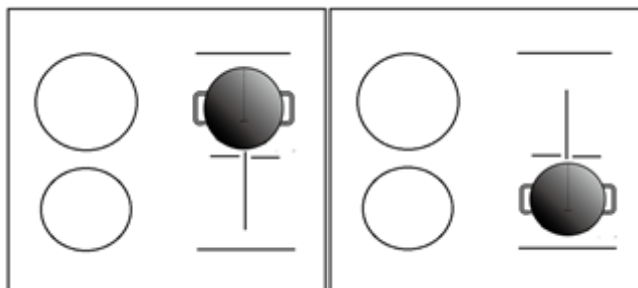


No recomendamos otras operaciones, excepto las tres operaciones mencionadas anteriormente, ya que podría afectar el calentamiento del electrodoméstico

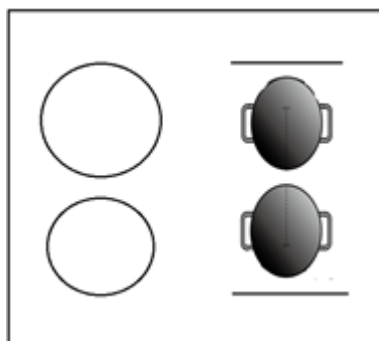
### Como dos zonas independientes

Para utilizar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calentamiento.

(a) Coloque un recipiente en el lado derecho hacia arriba o el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos cacerolas a ambos lados de la zona flexible.



Aviso: asegúrese de que la bandeja sea mayor de 120 mm.



### 3.3.5 Bloqueo de controles

- Es posible bloquear los controles a fin de evitar cualquier uso involuntario (por ejemplo, por niños que enciendan las zonas de cocción por accidente).
- Cuando los controles estén bloqueados, todos los controles quedarán desactivados, excepto por el control ON/OFF.



<b>Para bloquear los controles</b>	
Toque el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo.	



Cuando la hornilla está en el modo de bloqueo, todos los controles son desactivados, excepto por el ON/OFF , para que usted pueda apagar la hornilla de inducción en cualquier momento desde el control ON/OFF  ante cualquier eventual emergencia, aun cuando deberá desbloquear la hornilla para realizar cualquier otra operación.

### 3.3.6 Control por temporizador


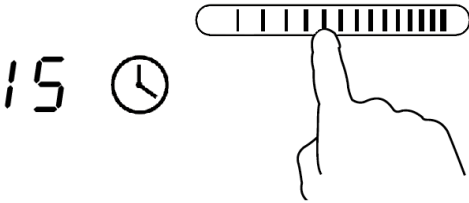

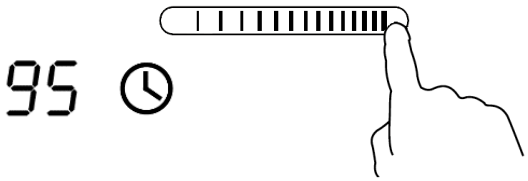
Puede utilizar el temporizador de dos formas distintas:

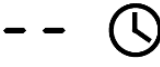
- Puede emplearlo como un minuterero. En tal caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el período definido.
- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez finalice el tiempo definido.

El período máximo configurable para el temporizador es de 99 min.


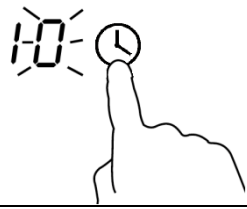
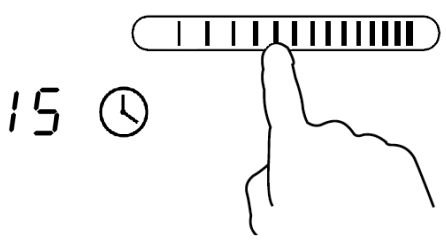

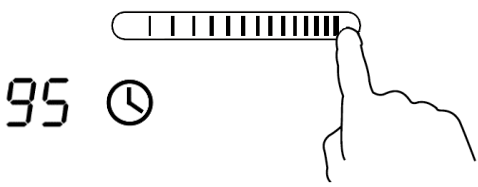

#### a) Uso del temporizador como un minuterero


##### Sin seleccionar ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la hornilla esté encendida. Nota: puede utilizar el minuterero, al menos una zona debe estar activa.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).</p>	
<p>Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>	

<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p>	
<p>El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.</p>	

**b) Configuración del temporizador para que apague una zona de cocción**

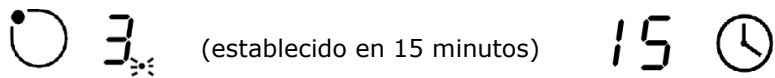


Configure una zona	
<p>Toque el control de selección de la zona de cocción para la cual desee configurar el temporizador.</p>	
<p>En poco tiempo, toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 5).</p>	
<p>Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.</p>	
<p>Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p>	
<p>Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.            NOTA: el punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.</p>	

<p>Cuando expira el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.</p>	
---	---





Toda otra zona de cocción seguirá funcionando normalmente, si se le hubiera encendido previamente.

Las imágenes que se muestran arriba son solo para referencia y prevalecerá el producto final.

<p align="center"><b>Configurar más zonas:</b></p>	
<p>Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando configura el tiempo para varias zonas de cocción simultáneamente, los puntos decimales de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla de minutos muestra el temporizador de minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea. A continuación, se muestra:</p>	 <p>(establecido en 15 minutos)</p>  <p>(establecido en 45 minutos)</p>
<p>Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadearán. El mostrado a la derecha:</p>	 <p>(establecido en 30 minutos)</p>
<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.</p>	

### C) Cancelación del temporizador

<p>Toque el control de selección de la zona de calefacción que desea cancelar el temporizador.</p>	
<p>Toque el control del temporizador, el indicador parpadea.</p>	
<p>Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancela.</p>	

### 3.3.7 Períodos predeterminados de operación

El apagado automático es una funcionalidad que le brinda seguridad y protección a su hornilla de inducción. Apaga el equipo de manera automática si usted alguna vez se olvida de apagarlo. Los períodos predeterminados de operación para los varios niveles de potencia existentes se clasifican en la siguiente tabla:

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

Una vez usted retire la olla, la hornilla de inducción interrumpirá la cocción de inmediato y se apagará de manera automática tras 2 minutos.



Toda persona con marcapasos debe consultar con su médico antes de utilizar este equipo.

## 4. Lineamientos sobre la cocción



Tenga cuidado al freír dado que el aceite y la grasa cobran temperatura muy rápidamente, especialmente emplea PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden cobrar fuego de manera inesperada, lo cual representa un serio riesgo de incendio.

### 4.1 Consejos para la cocción

- Cuando los alimentos hiervan, reduzca la temperatura desde los ajustes.
- Si usa una tapa, reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía dado que esta retiene el calor.
- A fin de reducir los tiempos de cocción, minimice la cantidad empleada del líquido o la grasa.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y, una vez los alimentos estén cocidos o calientes, redúzcalo.

#### 4.1.1 Cocción (a fuego lento) del arroz

- La cocción a fuego lento se produce a una temperatura inferior al punto de ebullición, unos 85 °C, cuando algunas burbujas suben ocasionalmente hasta la superficie del líquido empleado para la cocción. Esa es la clave para lograr unas sopas deliciosas y unos guisos tiernos, dado que los sabores se van desarrollando sin pasarse de cocción. Asimismo, también a las salsas espesas hechas a base de huevo y harina se les debe cocinar por debajo del punto de ebullición.
- Puede que algunas tareas, tales como la cocción del arroz por el método de absorción, requieran de un ajuste superior que no sea el más bajo, a fin de asegurarse de que los alimentos se cocinen hasta el punto adecuado en el tiempo recomendado.

#### 4.1.2 Cocción rápida de bistec

A fin de cocinar un bistec lleno de sabor:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén que tenga una base pesada.
3. Bañe en aceite ambos lados del bistec. Vierta un pequeño chorro de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne sobre la misma.
4. Gire una sola vez el bistec durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de cuán cocido se lo desee. Podrán variar entre unos 2 a 8 minutos de cada lado

aproximadamente. Presione el bistec a fin de averiguar qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "cocido" está.

- Deje reposar al bistec en un plato tibio durante unos pocos minutos a fin de que se vuelva más tierno antes de servirlo.

### 4.1.3 Salteado

- Escoja un wok con una base plana que sea compatible con el método de inducción o bien una sartén amplia.
- Tenga todo el equipamiento y los ingredientes listos. El salteado debería ser bastante rápido. Si desea cocinar grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
- Precalente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero la carne, luego ponga a un lado y mantenga caliente.
- Saltee las verduras. Una vez estén calientes, aunque aún crujientes, pase la zona de cocción a un ajuste más bajo, retorne la carne a la sartén y añada su salsa.
- Saltee levemente los ingredientes a fin de asegurarse de que queden bien cocidos.
- Sirva de inmediato.

## 4.2 Detección de pequeños artículos

Si se dejara una bandeja no magnética (p. e.: de aluminio) o de un tamaño inapropiado, o bien algún otro objeto pequeño (p. e.: un cuchillo, tenedor o llave) sobre la hornilla, la misma automáticamente se pasará al modo de espera tras 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando bajo la hornilla de inducción durante 1 minuto más.

## 5. Ajustes de temperatura

Los ajustes que aparecen a continuación son descritos exclusivamente a modo de lineamiento. El ajuste exacto dependerá de varios factores, tales como sus utensilios de cocina y la cantidad de comida que usted esté cocinando. Experimente con su hornilla de inducción hasta hallar los ajustes que le resulten más útiles.

Ajuste de temperatura	Aplicación
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento leve para pequeñas cantidades de comida</li><li>• derretido de chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen con facilidad</li><li>• cocción leve a fuego lento</li><li>• calentado lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentado</li><li>• cocción rápida a fuego lento</li><li>• cocción de arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• tortitas</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• cocción de pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado frito</li><li>• dorado o cocción rápida</li><li>• hervido de sopas</li><li>• hervido de agua</li></ul>

## 6. Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos o derrames de sustancias no azucaradas sobre el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad.</li> <li>2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o papel absorbente.</li> <li>4. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se desconecte la hornilla de la electricidad, no recibirá ninguna indicación de "superficie caliente" ¡aun cuando la zona de cocción pueda estarlo! Preste mucha atención.</li> <li>• Los estropajos de trabajo pesado, así como también algunos estropajos de nylon y asimismo todos los agentes de limpieza ásperos / abrasivos, pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta a fin de comprobar que su limpiador o estropajo sea apropiado.</li> <li>• Nunca deje residuos de los productos de limpieza en la hornilla: el vidrio podría quedar manchado.</li> </ul>
Derrame de alguna sustancia hervida o derretida, así como derrames de sustancias azucaradas calientes sobre el vidrio.	<p>Retire de inmediato con algún tipo de espátula plana que resulte apropiado para hornillas de inducción de vitrocerámica; aun así, ejerza prudencia con las superficies de las zonas de cocción que estén calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad.</li> <li>2. Sostenga el utensilio a un ángulo de unos 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia un área de la hornilla que aún esté fría.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o un papel absorbente.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Toda suciedad depositada a diario sobre el vidrio" tal como es descrita más arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine toda mancha dejada por las sustancias derretidas, derramadas o bien los alimentos azucarados lo antes posible. Si la deja enfriar sobre el vidrio, puede que se vuelva difícil de quitar o incluso que dañe la superficie del vidrio de manera permanente.</li> <li>• Riesgo de cortes: cuando la cubierta de seguridad está retirada, la cuchilla del raspador tendrá el filo a la vista. Utilice con la máxima precaución y almacene siempre de forma segura, manteniendo fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague y desconecte la hornilla de la electricidad.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio húmedo.</li> <li>4. Valiéndose de un papel absorbente, seque completamente el área.</li> <li>5. Vuelva a conectar la hornilla a la electricidad.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que la hornilla emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la hornilla.</li> </ul>

## 7. Trucos y consejos

Problema	Posibles motivos	Qué hacer
La hornilla de inducción no enciende.	No se recibe corriente.	Asegúrese de que la hornilla de inducción esté conectada a la red eléctrica y encendida. Compruebe si no hay un corte eléctrico en su hogar o en el área. Si ha comprobado todo esto y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Para leer las instrucciones, consulte la sección sobre el "Uso de su hornilla de inducción".
Resulta difícil operar los controles táctiles.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o bien que usted esté usando la punta de su dedo, y no la yema, para tocar los controles.	Asegúrese de que el área de los controles táctiles esté seca y toque los controles con la yema de su dedo.
El vidrio se raya.	Utensilios de cocina con bordes dentados o ásperos.  Está utilizando productos de limpieza o estropajos abrasivos e inapropiados.	Emplee utensilios de cocina que tengan su base plana y suave. Consulte "Elección de los utensilios correctos".  Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes producen cierto crujido o chasquido.	Esto puede ser producido por los materiales de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales con niveles distintos de vibración).	Esto es algo normal en utensilios de cocina, por lo que no es indicativo de un fallo.
La hornilla de inducción produce un leve zumbido cuando se le utiliza con un ajuste alto de temperatura.	Esto es producido por la propia tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, siempre que el ruido se calme o desaparezca por completo cuando se reduzca el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador proveniente de la hornilla de inducción.	Su hornilla de inducción ha encendido un ventilador de refrigeración que trae incorporado a fin de prevenir el sobrecalentamiento de las piezas electrónicas. Puede que este continúe funcionando aún cuando usted haya apagado la hornilla de inducción.	Esto es normal y no requiere de ninguna acción de su parte. No desconecte la hornilla de inducción de la electricidad mientras el ventilador esté en funcionamiento.

Las sartenes no calientan y no aparece nada en la pantalla.	<p>La hornilla de inducción no puede detectar la sartén porque la misma no es apropiada para la cocción por inducción.</p> <p>La hornilla de inducción no logra detectar la sartén puesto que la misma es demasiado pequeña para la zona de cocción o bien no está adecuadamente centrada sobre ella.</p>	<p>Emplee utensilios de cocina apropiados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios correctos".</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que la base de la misma coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
La hornilla de inducción, o bien una zona de cocción, se apaga de forma inesperada, se oye un tono y se aprecia un código de error (generalmente alternando entre uno y dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y los números del código de error, apague la hornilla de inducción y desconecte de la red eléctrica, y póngase en contacto con un técnico calificado.

## 8. Notificación e inspección de fallos

La hornilla de inducción viene equipada con una funcionalidad de autodiagnóstico. Gracias a esta prueba, el técnico es capaz de comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desarmar ni desmontar la hornilla de la superficie de trabajo.

### Resolución de problemas

1) Código de fallo ocurrido durante la utilización del usuario y solución;

Código de fallo	Problema	Solución
<b>Sin recuperación automática</b>		
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto.	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica	
E3	Sensor de placa cerámica de alta temperatura.	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.
E4	Sensor de temperatura del fallo del IGBT	Reemplace la placa de potencia.



	--circuito abierto	
E5	Sensor de temperatura del fallo del IGBT --cortocircuito	
E6	Alta temperatura de IGBT.	<p>Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.</p> <p>Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad.</p> <p>Compruebe si el ventilador funciona sin problemas.</p> <p>En caso contrario, reemplace el ventilador.</p> <p>Inspeccione si la fuente de alimentación es normal.</p> <p>Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.</p>
E7	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	<p>Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación.</p> <p>Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.</p>
E8	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	<p>Vuelva a insertar la conexión entre la placa de visualización y la placa de alimentación.</p> <p>Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.</p>

## 2) Fallos específicos y sus soluciones

<b>Fallo</b>	<b>Problema</b>	<b>Solución A</b>	<b>Solución B</b>
El LED no enciende mientras que el equipo está conectado a la red eléctrica.	No se suministra potencia.	Compruebe que el enchufe esté conectado firmemente en el tomacorriente y que dicho tomacorriente funcione correctamente.	
	La conexión del tablero eléctrico de los accesorios y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	El tablero eléctrico de los accesorios está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico de los accesorios.	
	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o bien la	La placa de la pantalla está dañada.	Reemplace la placa de la pantalla.	

pantalla LED no funciona normalmente.			
El indicador del modo de cocción se enciende, pero no comienza la cocción.	Temperatura demasiado alta de la hornilla.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado alta. Puede que la entrada de aire o la ventilación estén obstruidas.	
	Algo está mal en el ventilador.	Compruebe que el ventilador esté funcionando sin problemas; de no ser así, reemplácelo.	
	El tablero eléctrico está dañado.	Reemplace el tablero eléctrico.	
La cocción se interrumpe bruscamente durante la operación y la pantalla muestra " <u>u</u> ".	La sartén es de un tipo inapropiado.	Emplee una olla apropiada (consulte el manual de instrucciones).	El circuito de detección de ollas está dañado: reemplace el tablero eléctrico.
	La olla tiene un diámetro demasiado pequeño.		
	La hornilla ha sobrecalentado;	El equipo ha sobrecalentado. Espere hasta que la temperatura vuelva a la normalidad. Presione el botón "ON/OFF" para volver a encender el equipo.	
Las zonas de cocción del mismo lado (tales como la primera y la segunda zona) muestran " <u>u</u> " en pantalla.	La conexión del tablero eléctrico y la placa de la pantalla han fallado.	Compruebe la conexión.	
	La placa de la pantalla del sistema de comunicación está dañado.	Reemplace la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Reemplace el tablero eléctrico.	
El motor del ventilador hace ruidos anormales.	El motor del ventilador está dañado.	Reemplace el ventilador.	

Lo anteriormente descrito consiste en el juicio y la inspección ante ciertos fallos comunes. No desarme el equipo por sí mismo, pues de hacerlo puede generar ciertos riesgos y daños en la hornilla de inducción.

## 9. Instalación

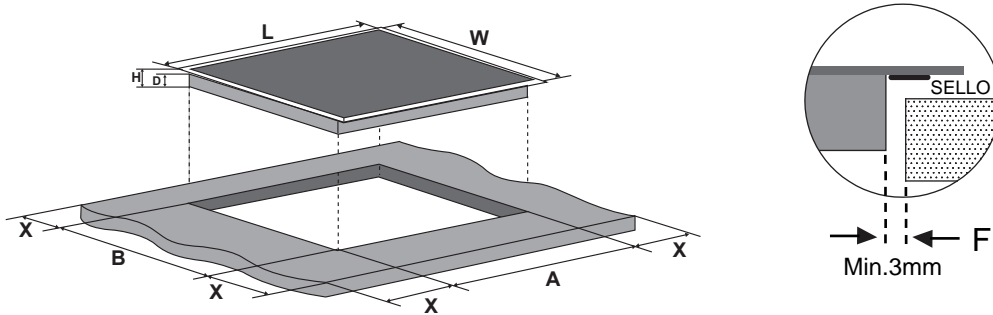
### 9.1 Selección del equipamiento de instalación

Recorte la superficie de trabajo según los tamaños que se muestran en el dibujo.



Para la instalación y el uso, se debe mantener un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el espesor de la superficie de trabajo sea de por lo menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo que sea resistente al calor y que cuente con aislamiento (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deberán ser utilizados como material de la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) a fin de evitar cualquier descarga eléctrica o deformación mayor causada por la radiación del calor de la hornilla. Tal como se muestra a continuación:

Nota: la distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la misma debe ser de al menos 3 mm.

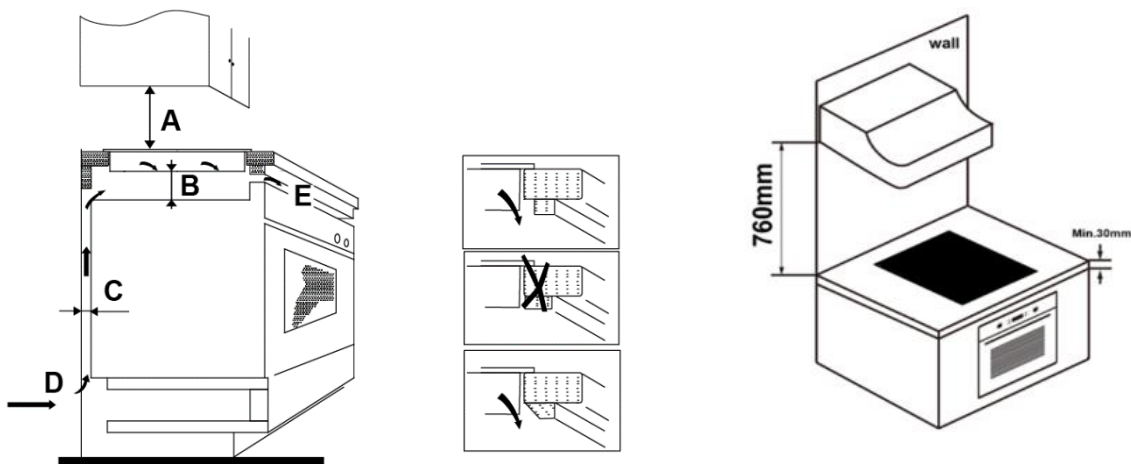


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese siempre de que la hornilla de inducción cuenta con la ventilación adecuada y de que tanto la entrada como la salida de aire nunca queden obstruidas. Asegúrese de que la hornilla de inducción esté funcionando en buenas condiciones. Tal como se muestra a continuación:



Nota: la distancia de seguridad entre la hornilla y cualquier alacena colocada sobre ella deberá ser de al menos 760 mm.



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

**ADVERTENCIA: garantice la ventilación adecuada**



instalada.

- Consultar con las autoridades -así como todos los estatutos- locales en materia de construcción en caso de duda acerca de la instalación.
- Utilizar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) en la superficie de las paredes de alrededor de la hornilla.

### 9.3 Tras instalar la hornilla, asegúrese de que:

- No se pueda acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones de la alacena.
- Corra un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la hornilla.
- Si la hornilla se instala sobre un cajón o mueble, de que se instale una barrera de protección térmica por debajo de la base de la hornilla.
- El interruptor de aislamiento quede colocado de forma tal que resulte accesible para el cliente.

### 9.4 Antes de ubicar los soportes de sujeción

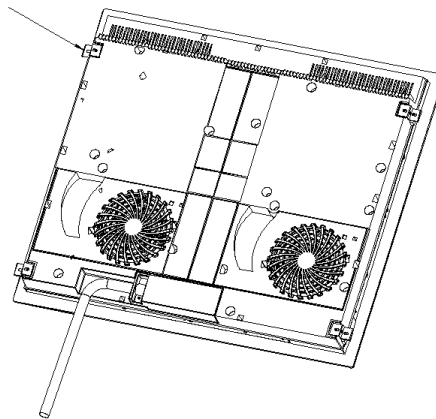
El equipo debe ser colocado sobre una superficie estable y suave (use el embalaje). No ejerza ninguna fuerza sobre los controles que sobresalen de la hornilla.

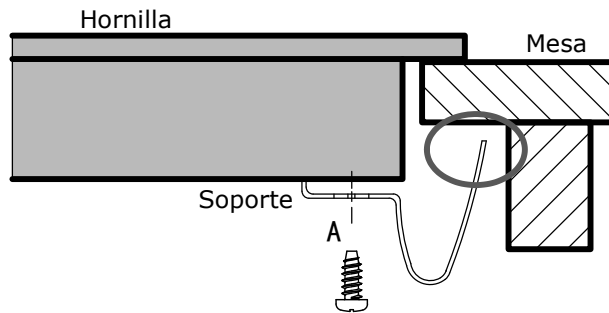
### 9.5 Ajuste de la posición del soporte

Sujete la hornilla sobre la superficie de trabajo valiéndose de 4 soportes en la parte inferior de la hornilla (vea la ilustración) tras la instalación.

Ajuste la posición del soporte de modo tal que resulte útil para mesas de distinto espesor.

Soporte





Bajo ninguna circunstancia podrán los soportes entrar en contacto con las superficies internas de la hornilla tras la instalación (vea la ilustración).

## 9.6 Avisos

1. La hornilla de inducción deberá ser instalada por un técnico o bien por personal calificado. Contamos con profesionales a su servicio. No realice nunca dicha operación por sí mismo.
2. La hornilla no será instalada directamente encima de un lavavajillas, refrigerador, congelador, lavadora o secadora de ropa, debido a que la humedad proveniente de ellos puede dañar los componentes electrónicos de la hornilla.
3. La hornilla de inducción será instalada de manera tal que se pueda garantizar una mejor radiación de calor a fin de contribuir a su fiabilidad.
4. La pared y la zona de cocción por inducción sobre la superficie de la mesa deberán resistir el calor.
5. A fin de evitar cualquier daño, la capa intermedia y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

## 9.7 Conexión de la hornilla con la red de suministro eléctrico



Esta hornilla deberá ser conectada a la red de suministro eléctrico únicamente por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, compruebe que:

1. El sistema doméstico de cableado sea apropiado para la potencia requerida por la hornilla.
  2. La tensión corresponda al valor indicado en la placa de características.
  3. La sección de cable de la fuente de alimentación pueda resistir la carga indicada en la placa de características.
- A fin de conectar la hornilla a la red de suministro eléctrico, no utilice adaptadores, reductores ni dispositivos de derivación, ya que estos pueden causar un sobrecalentamiento e incluso hasta un incendio.

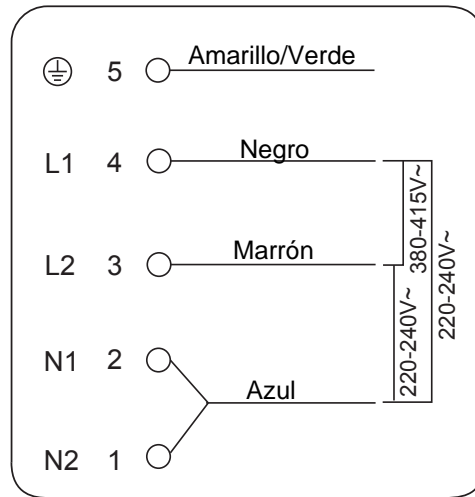
El cable de alimentación no deberá tocar ninguna pieza caliente, y además debe ir colocado de tal modo que su temperatura en ningún momento supere los 75 °C.



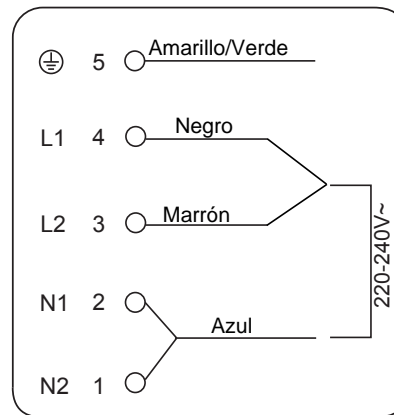
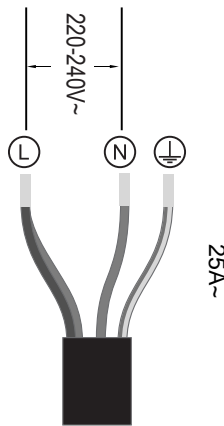
Consulte con un electricista para averiguar si su sistema doméstico de cableado resulta apropiado sin realizarle ninguna alteración.

En todo caso, toda eventual alteración deberá ser realizada únicamente por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe ser conectada en cumplimiento del estándar pertinente, o bien con un disyuntor unipolar. El método de conexión es según se ilustra a continuación.



Si la cantidad total de unidades de cocción del equipo que usted escoja no es inferior a 4, entonces el equipo puede ir conectado directamente a la red de suministro eléctrico por medio de una conexión eléctrica monofásica, tal como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o requiere de su reemplazo, dicha operación deberá ser realizada por un agente de posventa que cuente con herramientas dedicadas a fin de evitar posibles accidentes.
- Si el equipo se va a conectar directamente a la red eléctrica, se deberá instalar un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y asimismo de que esta cumpla con las reglamentaciones pertinentes en materia de seguridad.
- El cable no deberá quedar doblado ni apretado.
- Se deberá inspeccionar el cable de manera regular y se le deberá reemplazar únicamente por medio de técnicos autorizados.



---

La parte inferior y el cable de alimentación de la hornilla no quedarán accesibles tras la instalación.

---



**Eliminación correcta de este producto**

Este símbolo en el producto, o en su empaque, indica que este producto no puede ser tratado como desperdicio doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida de residuos apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto se deseché correctamente y ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto.



# Content

<b>1. Foreword</b>	<b>4</b>
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	6
1.3.1 Electrical Shock Hazard	6
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	7
1.3.4 Cut Hazard	7
1.3.5 Important safety instructions	7
<b>2. Product Introduction</b>	<b>9</b>
2.1 Top View	9
2.2 Control Panel	9
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	10
2.5 Technical Specification	10
<b>3. Operation of Product</b>	<b>10</b>
3.1 Touch Controls	10
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Using the Boost function	13
3.3.4 FLEXIBLE AREA	13
3.3.5 Locking the Controls	14
3.3.6 Timer control	15
3.3.7 Default working times	17
<b>4. Cooking Guidelines</b>	<b>17</b>
4.1 Cooking Tips	18
4.1.1 Simmering, cooking rice	18
4.1.2 Searing steak	18
4.1.3 For stir-frying	18
4.2 Detection of Small Articles	18
<b>5. Heat Settings</b>	<b>19</b>
<b>6. Care and Cleaning</b>	<b>19</b>
<b>7. Hints and Tips</b>	<b>20</b>
<b>8. Failure Display and Inspection</b>	<b>21</b>
<b>9. Installation</b>	<b>23</b>
9.1 Selection of installation equipment	23
9.2 Before installing the hob, make sure that	25
9.3 After installing the hob, make sure that	25
9.4 Before locating the fixing brackets	25

9.5	Adjusting the bracket position .....	25
9.6	Cautions.....	26
9.7	Connecting the hob to the mains power supply .....	26

# **1. Foreword**

## **1.1 Safety Warnings**

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

## **1.2 Installation**

### **1.2.1 Electrical Shock Hazard**

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

### **1.2.2 Cut Hazard**

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

### **1.2.3 Important safety instructions**

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

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Danger of fire:** do not store items on the cooking surfaces. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

### **1.3 Operation and maintenance**

#### **1.3.1 Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### **1.3.2 Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult

with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

### **1.3.3 Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **1.3.4 Cut Hazard**

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

### **1.3.5 Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

- stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
  - Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
  - Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
  - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
  - Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
  - Do not stand on your cooktop.
  - Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
  - Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
  - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
  - **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  - Care should be taken to avoid touching heating elements.
  - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.

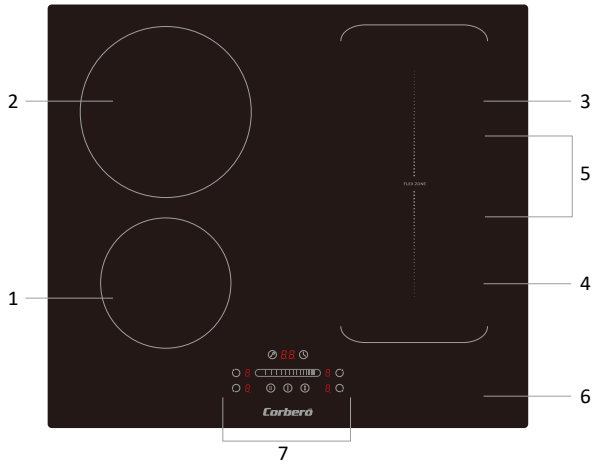
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

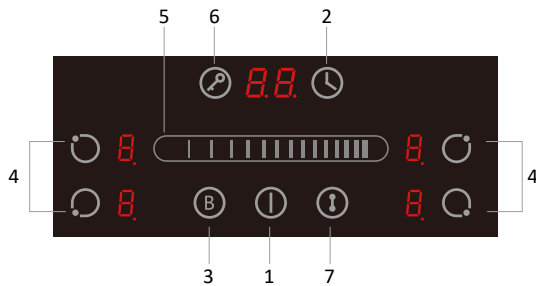
## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



1. Max. 1400/1500W zone 160mm
2. Max. 2400/2600W zone 210mm
3. Max. 1800/2000W zone 180mm
4. Max. 1800/2000W zone 180mm
5. Max. 3000/3600W zone 180x386mm
6. Glass plate
7. Control panel

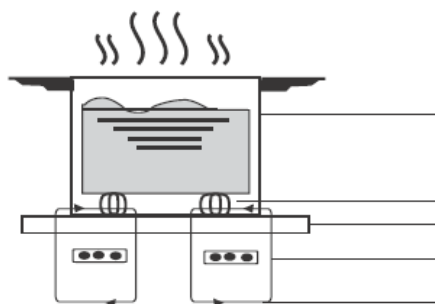
### 2.2 Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control
7. Flexible Area control

### 2.3 Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



- iron pot
- magnetic circuit
- ceramic glass plate
- induction coil
- induced currents



## 2.4 Before using your New Induction Hob

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

## 2.5 Technical Specification

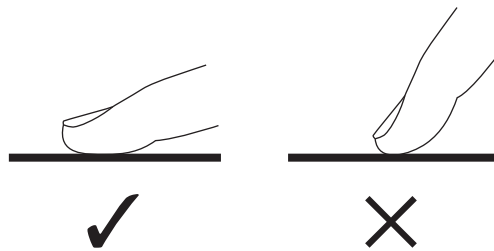
Cooking Hob	CCIM3000FZ
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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


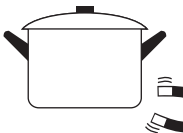
## 3. Operation of Product

### 3.1 Touch Controls

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



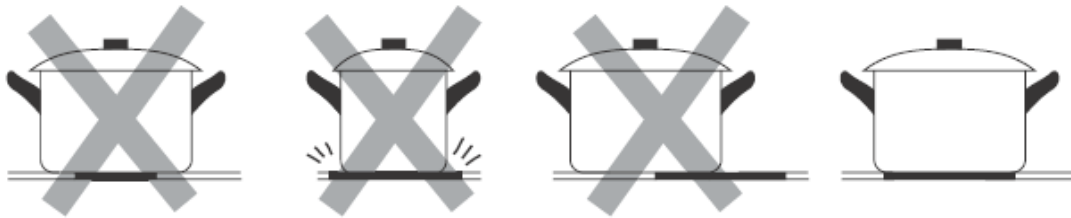
### 3.2 Choosing the right Cookware

- 
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
  - You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
  - If you do not have a magnet:
    1. Put some water in the pan you want to check.
    2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
  - Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- 
-

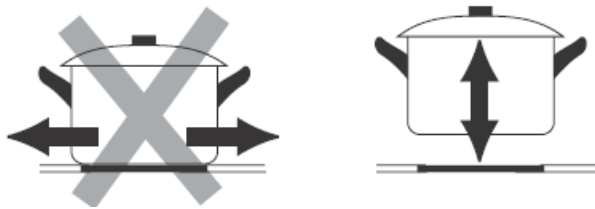
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.


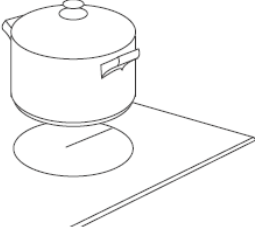


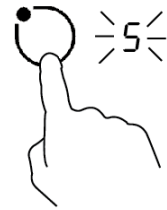
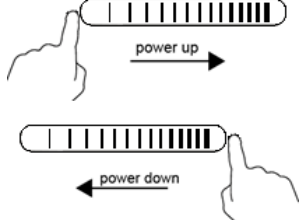
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



### 3.3 How to use

#### 3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li></ul>	


<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the slider control</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

**If the display flashes  alternately with the heat setting**


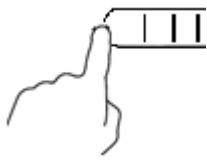


This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.


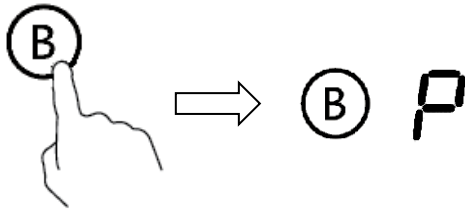
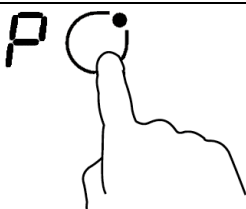
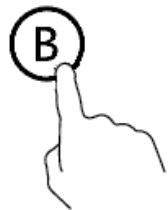
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display "" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

**3.3.2 Finish cooking**

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by touching the slider to " ". Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

### 3.3.3 Using the Boost function

<b>Activate the boost function</b>	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B), the zone indicator show "P" and the power reach Max.	
<b>Cancel the Boost function</b>	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

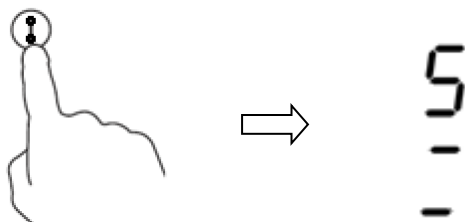
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

### 3.3.4 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

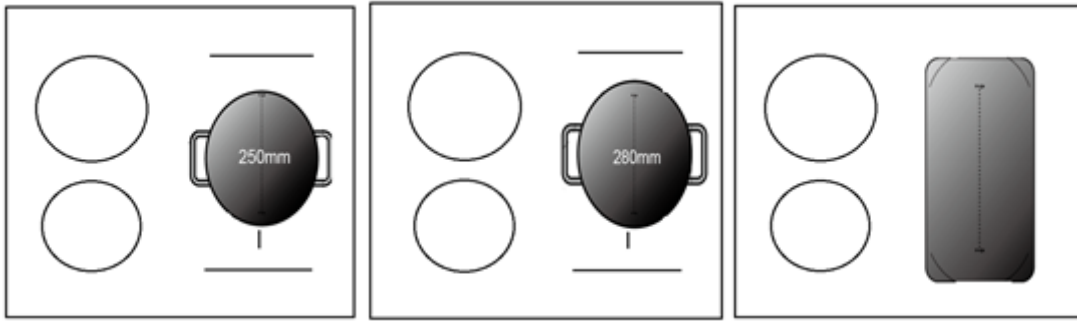
#### As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

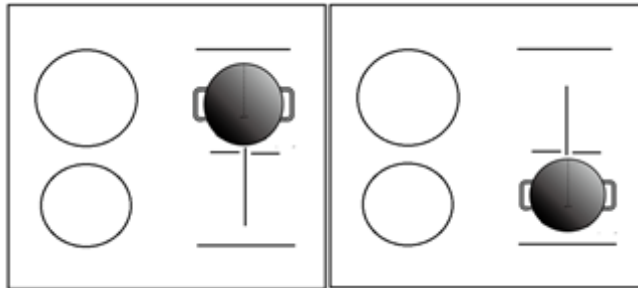


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

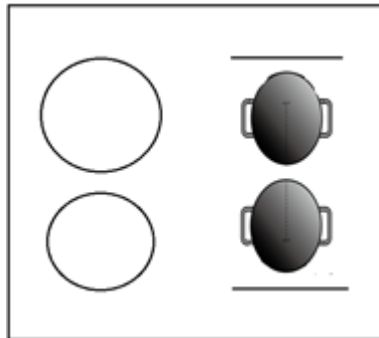
**As two independent zones**

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 120mm.



**3.3.5 Locking the Controls**

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo"

<b>To unlock the controls</b>
Touch and hold the lock control for a while.



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


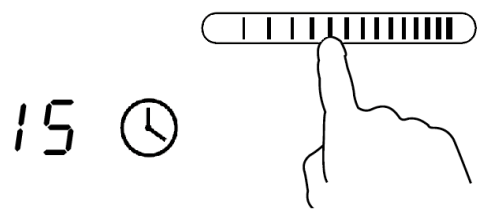

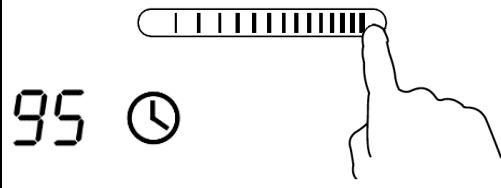
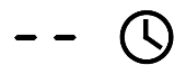
### 3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:



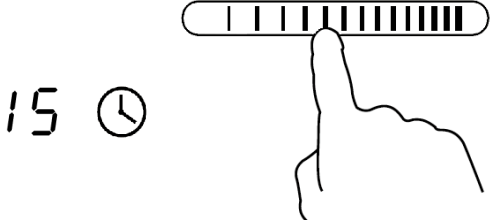




- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.  
The timer of maximum is 99 min.

#### a) Using the Timer as a Minute Minder

**If you are not selecting any cooking zone**

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.	

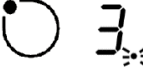
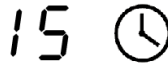



#### b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the "1" will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time . NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	





Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

<b>set more zones:</b>	
<p>The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:</p> <p style="text-align: center;">  (set to 15 minutes)           <span style="margin-left: 200px;"></span> </p> <p style="text-align: center;">  (set to 45 minutes)         </p>	
<p>Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:</p>	 <span style="margin-left: 50px;"></span> <p>(set to 30 minutes)</p>
<p>Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.</p>	

### C) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
<p>Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled</p>	

### 3.3.7 Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## 4. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.



## 4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### 4.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

### 4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 4.2 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## 5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delicate warming for small amounts of food</li> <li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• gentle simmering</li> <li>• slow warming</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reheating</li> <li>• rapid simmering</li> <li>• cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéing</li> <li>• cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• stir-frying</li> <li>• searing</li> <li>• bringing soup to the boil</li> <li>• boiling water</li> </ul>

## 6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

## 7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.</p>

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

## 8. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

### Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
<b>No Auto-Recovery</b>		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.

		Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

## 2) Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</b>
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	

Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## 9. Installation

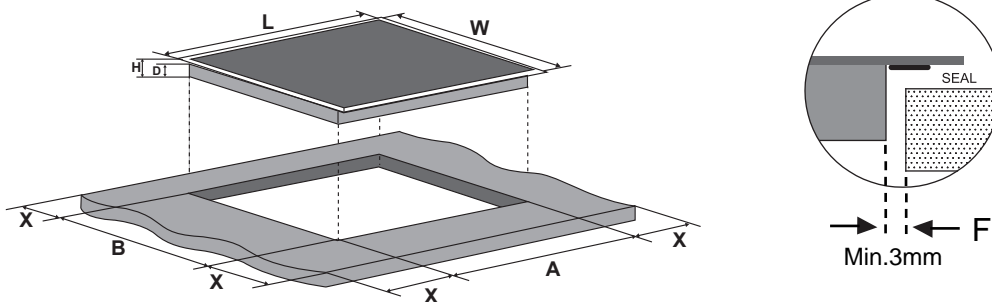
### 9.1 Selection of installation equipment

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

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



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

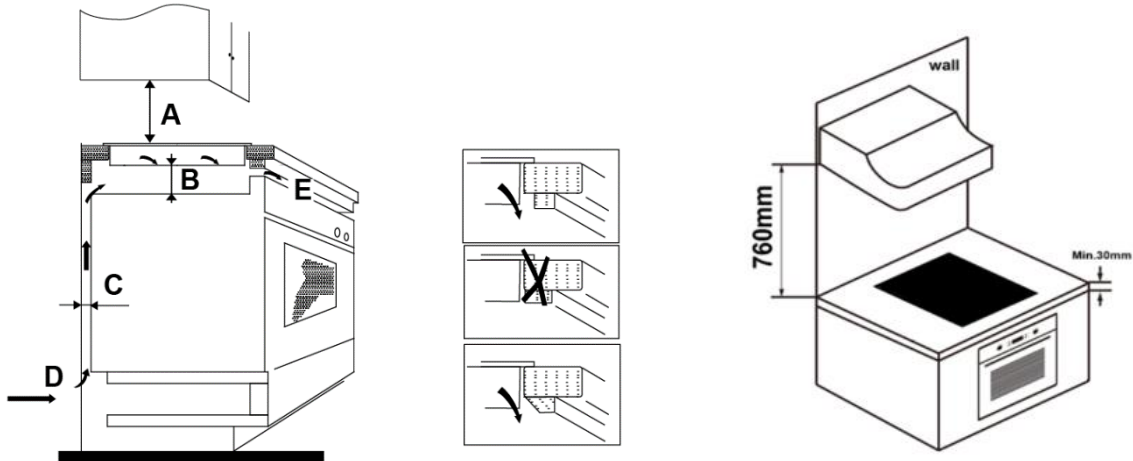


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



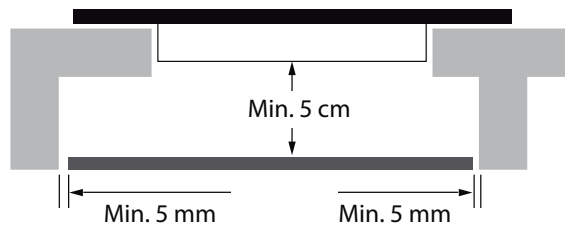
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

## WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

## **9.2 Before installing the hob, make sure that**

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **9.3 After installing the hob, make sure that**

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

## **9.4 Before locating the fixing brackets**

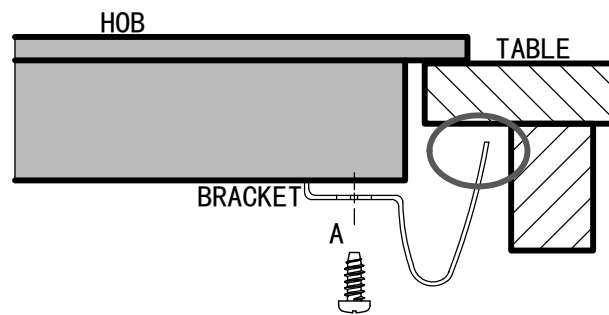
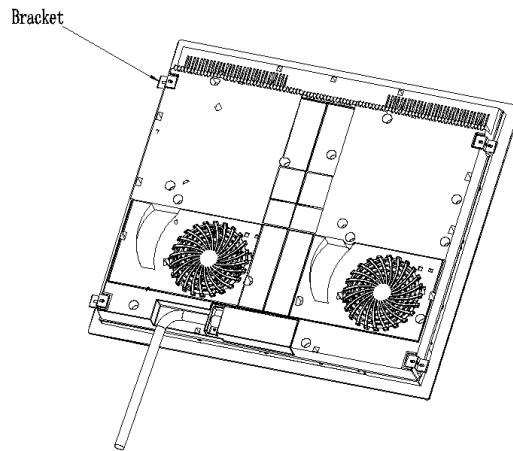
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## **9.5 Adjusting the bracket position**

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





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

## 9.6 Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## 9.7 Connecting the hob to the mains power supply



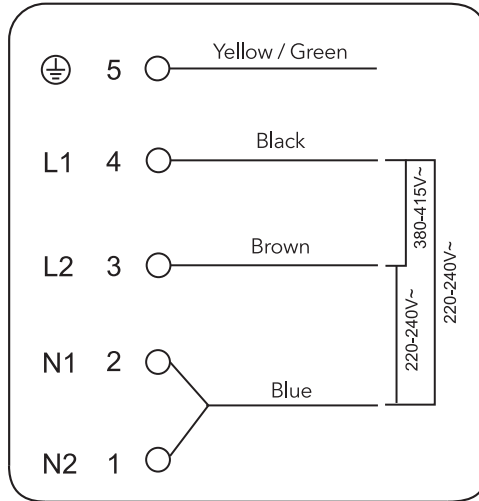
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

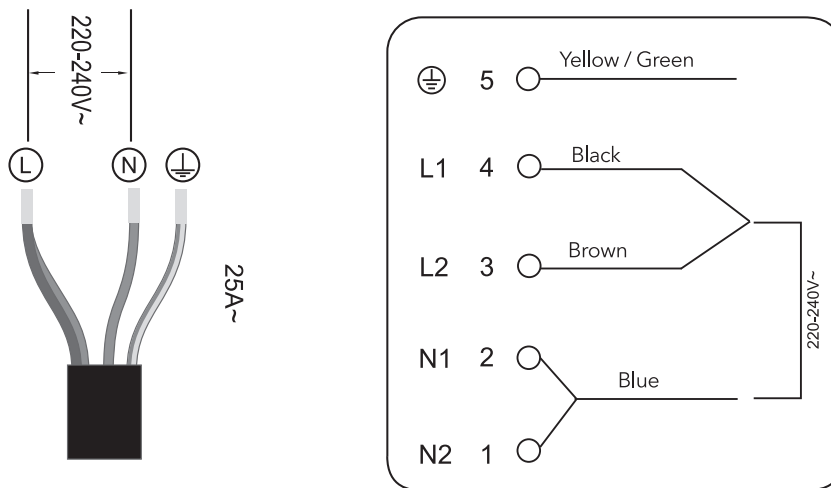
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.




- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



---

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

---

 <p><b>Correct disposal of this product</b></p>	<p>The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>
--	---

# Conteúdo

<b>1. Introdução</b>	<b>4</b>
1.1 Advertências de segurança	4
1.2 Instalação	4
1.2.1 Perigo de choque elétrico	4
1.2.2 Perigo de corte	4
1.2.3 Instruções importantes de segurança	4
1.3 Utilização e manutenção	6
1.3.1 Perigo de choque elétrico	6
1.3.2 Perigo para a saúde	6
1.3.3 Perigo de superfície quente	6
1.3.4 Perigo de corte	7
1.3.5 Instruções importantes de segurança	7
<b>2. Apresentação do produto</b>	<b>9</b>
2.1 Vista superior	9
2.2 Painel de controlo	9
2.3 Teoria do funcionamento	9
2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução	9
2.5 Especificações técnicas	10
<b>3. Utilização do produto</b>	<b>10</b>
3.1 Controlos táteis	10
3.2 Escolher os recipientes certos para cozinhar	10
3.3 Como utilizar	11
3.3.1 Começar a cozinhar	11
3.3.2 Terminar de cozinhar	12
3.3.3 Utilizar a função Aumento de potência	12
3.3.4 ÁREA FLEXÍVEL	13
3.3.5 Bloquear os controlos	14
3.3.6 Controlo do temporizador	14
3.3.7 Horário de funcionamento predefinido	16
<b>4. Instruções de cozedura</b>	<b>17</b>
4.1 Conselhos de cozedura	17
4.1.1 Ferver, cozer arroz	17
4.1.2 Selar carne	17
4.1.3 Fritar	17
4.2 Detecção de artigos pequenos	17
<b>5. Definições de aquecimento</b>	<b>18</b>
<b>6. Cuidados e limpeza</b>	<b>18</b>
<b>7. Dicas e sugestões</b>	<b>19</b>
<b>8. Visualização de erros e inspeção</b>	<b>19</b>
<b>9. Instalação</b>	<b>21</b>
9.1 Seleção do equipamento de instalação	21
9.2 Antes de instalar a placa, confirme se:	22
9.3 Depois de instalar a placa, confirme se:	23
9.4 Antes de localizar os suportes de fixação	23

9.5	Ajustar a posição do suporte .....	23
9.6	Precauções .....	24
9.7	Ligar a placa à corrente elétrica .....	24

# 1. Introdução

## 1.1 Advertências de segurança

A sua segurança é importante para nós. Leia estas informações antes de utilizar a sua placa de indução.

## 1.2 Instalação

### 1.2.1 Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da corrente antes de realizar qualquer reparação ou manutenção no mesmo.
- É essencial e obrigatório ter uma boa ligação à terra.
- Qualquer alteração efetuada numa instalação elétrica doméstica só deve ser realizada por um electricista qualificado.
- Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

### 1.2.2 Perigo de corte

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

### 1.2.3 Instruções importantes de segurança

- Leia atentamente as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nunca deve colocar materiais ou produtos inflamáveis em cima deste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, uma vez que pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com as instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito com um dispositivo de isolamento que permita desligá-lo completamente da fonte de alimentação.
- A instalação incorreta do aparelho pode invalidar o acionamento da garantia ou qualquer reclamação de responsabilidade.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais físicas ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento que não tenham supervisão ou instrução

relativamente à utilização por parte de pessoa responsável pela segurança delas.

As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Caso o cabo de alimentação esteja danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o agente de manutenção ou pessoal qualificado de forma semelhante, para evitar riscos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se receberem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças a menos que sejam supervisionadas.

- Aviso: no caso de superfícies de vitrocerâmica ou de materiais semelhantes que protejam as partes sob tensão, se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar choques elétricos.
- Não deve utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados em cima da placa porque podem aquecer.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa no respetivo controlo e não confie no detetor de panelas.
- O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto separado.
- Perigo de incêndio: não coloque artigos em cima das superfícies de cozedura.

CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados continuamente.

AVISO: cozinhar alimentos com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar num incêndio.

- AVISO: O aparelho e as peças acessíveis aquecem durante a utilização.

É necessário ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, exceto se supervisionadas continuamente por um adulto.

- AVISO: Cozinhar alimentos com gordura ou óleo numa placa sem vigilância pode ser perigoso e pode resultar em incêndio.

NUNCA tente extinguir um fogo com água; desligue sim o aparelho e

depois cubra as chamas com, p. ex., uma tampa ou um cobertor antifogo.

**CUIDADO:** o processo de cozedura deve ser supervisionado. Os processos de cozedura de curta duração devem ser supervisionados continuamente.

**Perigo de incêndio:** não coloque artigos em cima das superfícies de cozedura.

- **AVISO:** Utilize apenas as proteções da placa fabricadas pelo fabricante da placa de indução ou as indicadas como adequadas pelo mesmo nas instruções de utilização, ou as proteções incorporadas no aparelho. A utilização de proteções desadequadas pode provocar acidentes.

### **1.3 Utilização e manutenção**

#### **1.3.1 Perigo de choque elétrico**

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho da corrente (interruptor de parede) e entre em contacto com um técnico qualificado.
- Desligue a placa da tomada antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- Não seguir este conselho pode resultar em choque elétrico ou morte.

#### **1.3.2 Perigo para a saúde**

- Este aparelho está em conformidade com as normas de segurança eletromagnética.
- No entanto, as pessoas com pacemakers ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina) devem consultar o seu médico ou o fabricante do implante antes de utilizar este aparelho para confirmar se o seu implante não será afetado pelo campo eletromagnético.
- Não seguir este conselho pode resultar em morte.

#### **1.3.3 Perigo de superfície quente**

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho aquecem o suficiente para provocar queimaduras.
- Não deixe que o seu corpo, roupa ou qualquer outro artigo, salvo utensílios de cozinha adequados, entrem em contacto com o vidro da placa de indução até que a superfície da mesma esteja fria.
- Mantenha as crianças afastadas.



- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Confirme se as pegas das panelas não pendem por cima de outras zonas de cozedura eventualmente ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance de crianças.
- Não seguir este conselho pode resultar em queimaduras e escaldões.

#### **1.3.4 Perigo de corte**

- A lâmina afiada dos raspadores para placas de indução fica exposta quando a cobertura de segurança é retraída. Tenha muito cuidado ao utilizar um raspador, guardando-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em ferimentos ou cortes.

#### **1.3.5 Instruções importantes de segurança**

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização. A ebulição provoca fumo e respingos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Nunca deixe objetos ou utensílios em cima do aparelho.
- Não coloque nem deixe objetos magnéticos (p. ex., cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrónicos (p.ex., computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.
- Nunca utilize o aparelho para se aquecer ou aquecer o ambiente.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa de indução conforme descrito neste manual (ou seja, utilizando os controlos táteis). Não conte com a função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura quando retirar as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, ponham de pé ou subam para cima do aparelho.
- Não guarde artigos de interesse para as crianças em armários acima do aparelho. As crianças que subam para cima da placa podem sofrer ferimentos graves.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o aparelho está em utilização.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir sobre a sua utilização. Essa pessoa deve certificar-se de que as mesmas podem utilizar o aparelho sem perigo para si próprias ou para o meio envolvente.
- Não realize a reparação ou a substituição de peças do aparelho,

exceto se recomendado especificamente no manual. Qualquer outra reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.

- Não coloque nem deixe cair objetos pesados em cima da sua placa.
- Não suba para cima da sua placa.
- Não utilize panelas com bordas irregulares nem arraste as panelas pela superfície de vidro da placa de indução, uma vez que isso pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões ou outros produtos de limpeza abrasivos agressivos para limpar a sua placa de indução, uma vez que podem riscar o vidro.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: - áreas de cozinha reservadas a pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; - casas de campo; por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; - ambientes do tipo "bed and breakfast".
- AVISO: O aparelho e as peças acessíveis aquecem durante a utilização.
- É necessário ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas à distância, exceto se supervisionadas continuamente por um adulto.

**Parabéns** pela compra da sua nova Placa de Indução.

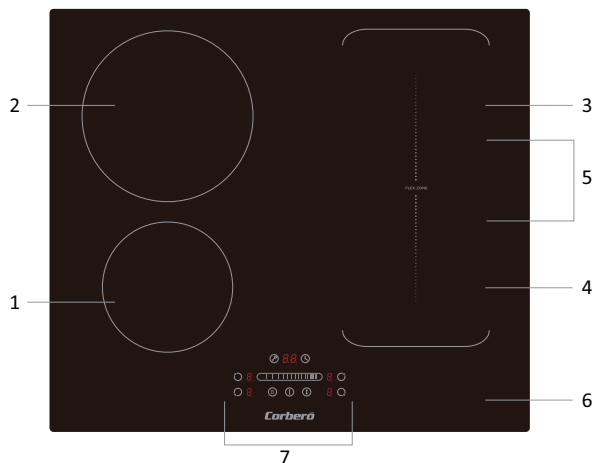
Recomendamos dedicar algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender na íntegra como instalar e utilizar corretamente a placa de indução.

Para proceder à instalação, leia a secção de instalação.

Leia atentamente todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho e guarde este Manual de Instruções/Instalação para referência futura.

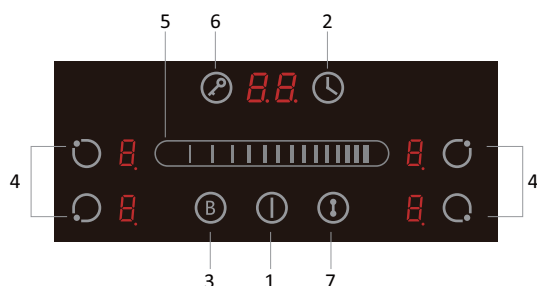
## 2. Apresentação do produto

### 2.1 Vista superior



1. Zona de 160 mm 1400/1500 W no máx.
2. Zona de 210 mm 2400/2600 W no máx.
3. Zona de 180 mm 1800/2000 W no máx.
4. Zona de 180 mm 1800/2000 W no máx.
5. Zona de 180×386 mm 3000/3600 W no máx.
6. Placa de vidro
7. Painel de controlo

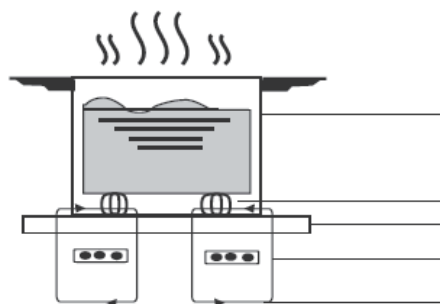
### 2.2 Painel de controlo



1. Controlo para ligar/desligar
2. Controlo do temporizador
3. Aumento de potência
4. Controlos de seleção de zona de aquecimento
5. Controlo tátil deslizante de energia/temporizador
6. Controlo de bloqueio das teclas
7. Área de controlo flexível

### 2.3 Teoria do funcionamento

Cozinhar por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficaz e económica. Funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de aquecer indiretamente a superfície de vidro. O vidro só aquece porque a panela o aquece eventualmente.



- panela de ferro
- circuito magnético
- placa vitrocerâmica
- bobina de indução
- correntes induzidas

### 2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução

- Leia este manual, tendo especial atenção à secção "Avisos de Segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda se possa encontrar na sua placa de indução.

## 2.5 Especificações técnicas

Placa de indução	CCIM3000FZ
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência instalada	7400 W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	590×520×62
Dimensões de encastre A×B (mm)	560×490

O peso e as dimensões são aproximados. Porque trabalhamos continuamente para melhorar os nossos produtos, as especificações e o design podem sofrer alterações sem aviso prévio.

## 3. Utilização do produto


### 3.1 Controlos táteis

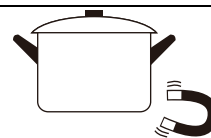
- Os controlos respondem ao toque, portanto não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque é registado.
- Mantenha sempre os controlos limpos e secos e certifique-se de que não há nenhum objeto (p. ex., um utensílio ou um pano) a cobri-los. Mesmo uma camada fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.



### 3.2 Escolher os recipientes certos para cozinhar



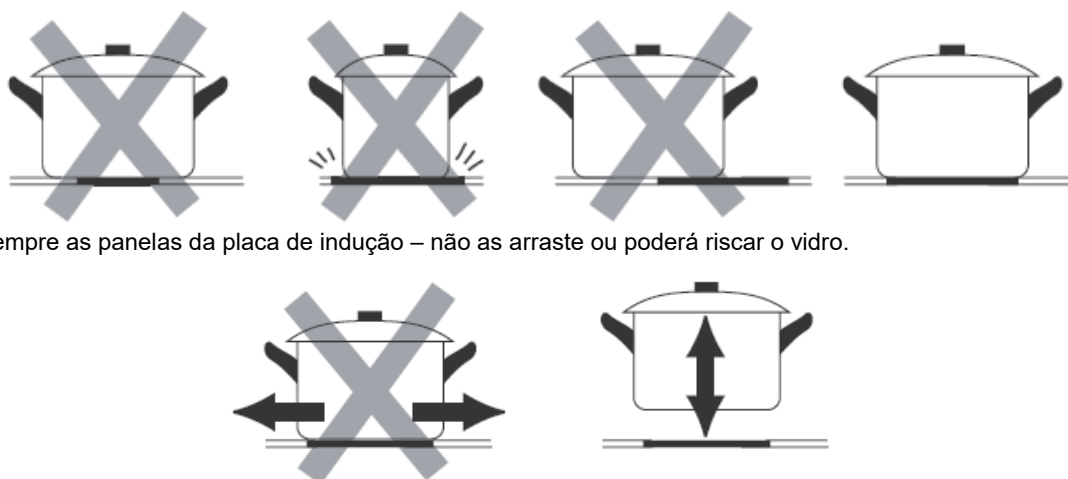
- Utilize apenas recipientes para cozinhar adequados para indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior dos mesmos.
- Pode verificar se um recipiente para cozinhar é adequado fazendo um teste com um íman. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
  1. Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
  2. Se  não piscar no visor e a água aquecer, a panela é adequada.
- Os recipientes para cozinhar feitos a partir dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem uma base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.



Não utilize recipientes para cozinhar com bordas irregulares ou uma base curva.



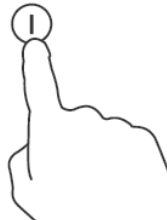
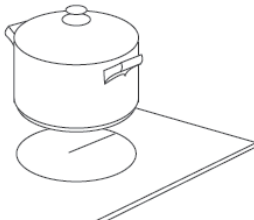

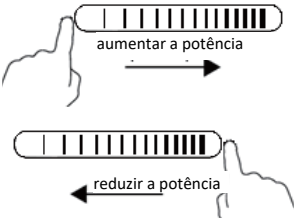
Certifique-se de que a base da panela é lisa, assenta perfeitamente no vidro e é do mesmo tamanho da zona de cozedura. Utilize panelas cujo diâmetro seja tão grande como o do gráfico da zona seleccionada. Se utilizar uma panela ligeiramente mais larga, a eficiência da energia utilizada será máxima. Se utilizar uma mais pequena, a sua eficiência poderá ser inferior à esperada. Uma panela com menos de 140 mm pode não ser detetada pela placa. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre as panelas da placa de indução – não as arraste ou poderá riscar o vidro.

### 3.3 Como utilizar

#### 3.3.1 Começar a cozinhar

<p>Toque no controlo para LIGAR/DESLIGAR. Depois de ligar, o sinal sonoro toca uma vez e “—” ou “— —” aparece em todos os visores a indicar que a placa de indução entrou em modo de espera.</p>	
<p>Coloque uma panela adequada em cima da zona de cozedura que pretende utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirme se a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas.</li> </ul>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla começa a piscar.</p>	
<p>Selecione uma definição de aquecimento tocando no controlo deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se não escolher uma definição de aquecimento dentro de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de começar novamente no passo 1.</li> <li>• Pode alterar a temperatura definida a qualquer momento durante a cozedura.</li> </ul>	





Se  piscar alternadamente no visor com a definição de aquecimento

Isto significa que:


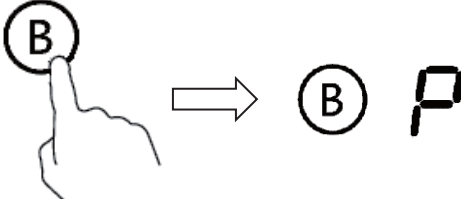
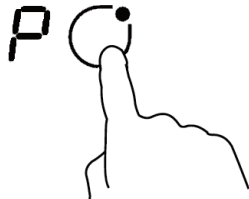
- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou
- a panela que está a utilizar não é adequada para cozinhar por indução ou
- a panela é demasiado pequena ou não se encontra devidamente centrada em cima da zona de cozedura.

O aquecimento não ocorre a menos que exista uma panela adequada em cima da zona de cozedura.  
 Se não colocar nenhuma panela adequada em cima da mesma, "U" desaparece automaticamente do visor após 1 minuto.

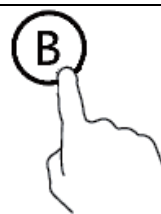
### 3.3.2 Terminar de cozinhar

<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento que pretende desligar</p>	
<p>Desligue a zona de cozedura tocando no controlo deslizante para a posição "I". Confirme se o "0" é apresentado no visor.</p>	
<p>Desligue a placa inteira tocando no controlo de LIGAR/DESLIGAR.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes        O "H" mostrará qual das zonas de cozedura está quente ao toque. Este desaparece quando a superfície tiver arrefecido para uma temperatura segura. Também pode ser utilizar como função de poupança de energia; se pretender aquecer mais panelas, utilize as zonas de cozedura que ainda se encontrem quentes.</p>	

### 3.3.3 Utilizar a função Aumento de potência

<p style="text-align: center;"><b>Ativar a função Aumento de potência</b></p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Toque no controlo "Aumento de potência" (B), o indicador de zona mostrará um "P" e a potência máxima é atingida.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Cancelar a função Aumento de potência</b></p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende cancelar a função "Aumento de potência".</p>	

Toque no controlo "Aumento de potência" **(B)** para cancelar a função "Aumento de potência", em seguida, a zona de cozinhar volta para definição original.



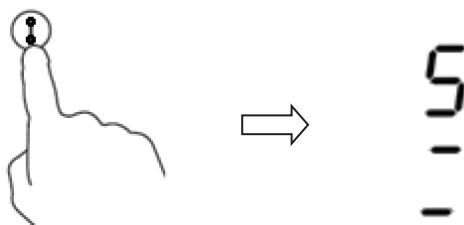
- Esta função funciona em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura volta para a definição original após 5 minutos.
- Se a definição de aquecimento original for igual a 0, após 5 minutos voltará para 9.

### 3.3.4 ÁREA FLEXÍVEL

- Esta área pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas distintas, de acordo com as necessidades de cozedura a qualquer momento.
- A área livre é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

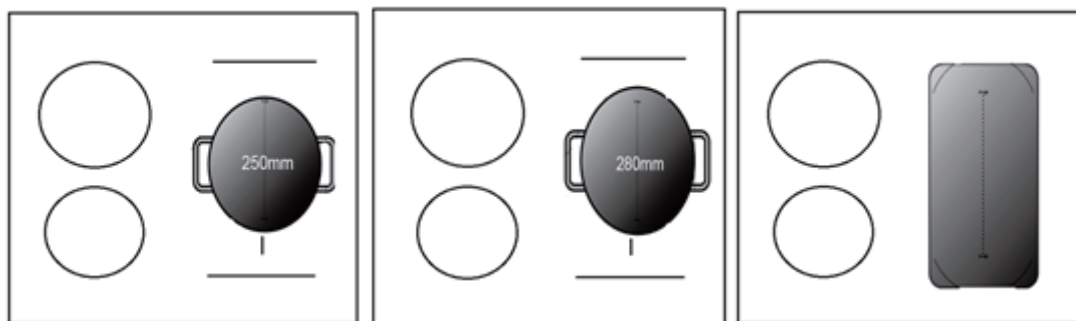
#### Como uma zona grande

1. Para ativar a área livre como uma única zona grande, toque no controlo de Área Flexível.



2. Como zona grande, sugerimos utilizar do seguinte modo:

Recipientes para cozinhar: Recipientes de 250 mm ou 280 mm de diâmetro (são aceitáveis recipientes quadrados ou ovais)

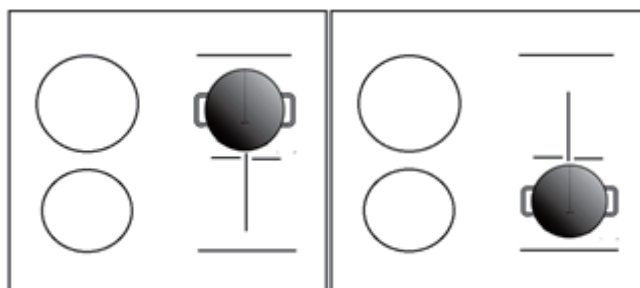


Não recomendamos outras operações, exceto as três mencionadas acima, porque pode afetar o aquecimento do aparelho.

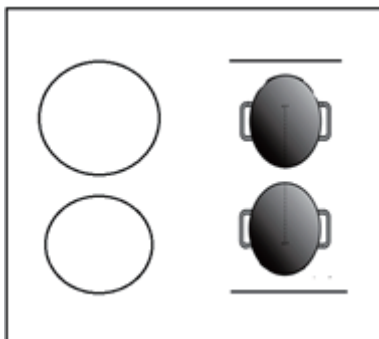
#### Como duas zonas independentes

Para utilizar a área flexível como duas zonas distintas, tem duas opções de aquecimento à escolha.

- (a) Colocar uma panela no lado superior direito ou no lado inferior direito da zona flexível.



- (b) Colocar duas panelas nos dois lados da zona flexível.



Aviso: Certifique-se de que a panela tem mais de 120 mm.

### 3.3.5 Bloquear os controlos

- Pode bloquear os controlos para impedir a utilização não intencional (por exemplo, que crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o controlo de LIGAR/DESLIGAR, são desativados.

Para bloquear os controlos	
Toque no controlo de bloqueio.	O indicador do temporizador irá mostrar "Lo".
Para desbloquear os controlos	
Toque sem soltar o controlo de bloqueio por um momento.	



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos são desativados, à exceção do controlo para LIGAR/DESLIGAR ⓘ, pode sempre desligar a placa de indução com o controlo de ⓘ LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas primeiro deve desbloquear a placa antes da utilização seguinte.

### 3.3.6 Controlo do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras distintas:


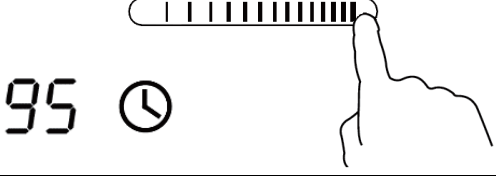

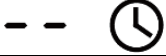
- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando acaba o tempo definido.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de acabar o tempo definido. O tempo máximo do temporizador é 99 minutos.

#### a) Utilizar o temporizador para contar os minutos



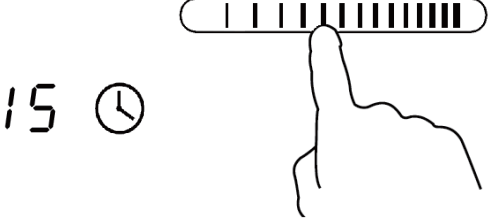

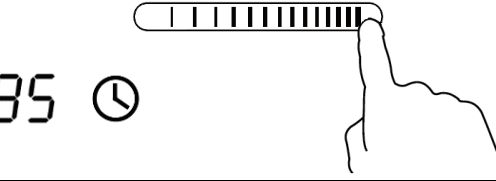

Se não tiver selecionado uma zona de cozedura


Confirme se a placa está ligada. Nota: pode utilizar o contador de minutos, pelo menos uma zona deve estar ativada.	
Toque no controlo do temporizador, o "10" aparece no visor do temporizador. E o "0" começa a piscar.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (p. ex., 5)	



Toque novamente no controlo do temporizador, o "1" começa a piscar.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante (p. ex., 9), o temporizador está agora definido para 95 minutos.	
Quando o tempo for definido, a contagem decrescente começa de imediato. O visor mostrará o tempo restante.	
O sinal sonoro toca durante 30 segundos e "-" aparece no indicador do temporizador quando terminar o tempo definido.	

## b) Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

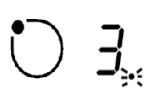

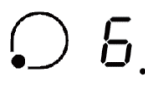


Definir uma zona	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.	
Toque brevemente no controlo do temporizador, o "10" aparece no visor do temporizador e o "0" começa a piscar.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante. (p. ex., 5)	
Toque novamente no controlo do temporizador, o "1" começa a piscar.	
Defina o tempo tocando no controlo deslizante (p. ex., 9); o temporizador está agora definido para 95 minutos.	
Quando o tempo for definido, a contagem decrescente começa de imediato. O visor mostrará o tempo restante. NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de nível de potência acende-se para indicar a zona que foi selecionada.	

Quando terminar o tempo, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.	
--	---





As outras zonas de cozedura continuam a funcionar se tiverem sido ligadas antes.

As imagens acima são apenas para referência e o produto real deve prevalecer.

<b>Definir mais zonas:</b>	
Os passos para definir mais zonas são semelhantes aos passos para definir uma zona; Ao definir o tempo para várias zonas de cozedura em simultâneo, os pontos decimais das zonas de cozedura relevantes estão acesos. O visor dos minutos apresenta os minutos do temporizador. O ponto da zona correspondente começa a piscar. Como mostrado abaixo:	
 3.	15 
(definir para 15 minutos)	
 6.	(definir para 45 minutos)
Quando terminar a contagem decrescente do temporizador, a zona correspondente desliga-se. Os novos minutos do temporizador são apresentados e o ponto da zona correspondente começa a piscar. Como mostrado ao lado:	 6.
	30  (definir para 30 minutos)
Toque no controlo de seleção da zona de cozedura e o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.	

### c) Cancelar o temporizador

Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende cancelar o temporizador.	
Toque no controlo do temporizador e o indicador começa a piscar.	
Toque no controlo deslizante para definir o temporizador para "00" e o temporizador é cancelado.	

### 3.3.7 Horário de funcionamento predefinido

A função de desligar automaticamente é uma função de proteção de segurança da sua placa de indução. Esta desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de a desligar depois de cozinhar. O horário de funcionamento predefinido dos vários níveis de potência é apresentado na tabela abaixo:

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

Quando a panela é retirada, a placa de indução pode parar imediatamente de aquecer e desligar-se automaticamente ao fim de 2 minutos.



As pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizar este aparelho.

## 4. Instruções de cozedura



Tenha cuidado ao fritar, uma vez que o óleo e a gordura aquecem rapidamente, especialmente se estiver a utilizar a função "PowerBoost". A temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente e isto representa um risco grave de incêndio.

### 4.1 Conselhos de cozedura

- Quando a comida começar a ferver, reduza a temperatura.
- Utilizar uma tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia ao reter o calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar com uma definição de temperatura alta e reduza-a quando a comida tiver aquecido.

#### 4.1.1 Ferver, cozer arroz

- A fervura dá-se abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85 °C, quando começam a subir bolhas para a superfície do líquido. É fundamental para fazer sopas deliciosas e guisados tenros porque os sabores podem desenvolver-se sem cozer demasiado os alimentos. Também deve cozinhar molhos à base de ovo e farinha engrossados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo a de cozinhar arroz através do método de absorção, pode exigir uma definição superior à definição mais baixa para garantir que a comida é cozinhada corretamente no tempo recomendado.

#### 4.1.2 Selar carne

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos, antes de a cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira com uma base pesada.
3. Pincele ambos os lados do bife com óleo ou azeite. Deite uma pequena quantidade de óleo ou azeite no recipiente quente e então coloque a carne na mesma.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo de cozedura exato dependerá da espessura do bife e de como o quer cozinhado. Os tempos podem variar entre 2 e 8 minutos por lado. Aplique pressão no bife para avaliar o seu grau de cozedura - quanto mais firme estiver ao toque, mais "bem passado" estará.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para ficar tenro antes de servir.

#### 4.1.3 Fritar

1. Escolha um wok com uma base plana ou uma frigideira grande apropriados para indução.
2. Tenha todos os ingredientes e utensílios a postos. A fritura deve ser rápida. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias porções mais pequenas.
3. Pré-aqueça a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, reserve-a e mantenha-a quente.
5. Salteie os vegetais. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, regule a zona de cozedura para uma definição mais baixa, volte a colocar a carne na panela e acrescente o seu molho.
6. Mexa os ingredientes cuidadosamente para garantir que são cozinhados.
7. Sirva imediatamente.

### 4.2 Deteção de artigos pequenos

Quando um tacho com um tamanho inadequado ou não-magnético (p. ex., alumínio) ou outro artigo pequeno (p. ex., uma faca, um garfo, uma chave) é deixado em cima da placa, a placa entra automaticamente em modo de espera após 1 minuto. A ventoinha continua a arrefecer a placa de indução por mais 1 minuto.

## 5. Definições de aquecimento

As definições abaixo são meramente indicativas. A definição exata dependerá de vários fatores, incluindo do recipiente utilizado e da quantidade de alimentos cozinhada. Faça experiências com a placa de indução para encontrar as definições mais adequadas para si.

Regulação do nível de aquecimento	Adequação
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aquecimento ligeiro para pequenas quantidades de alimentos</li> <li>• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li> <li>• ferver lentamente</li> <li>• aquecer lentamente</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• reaquecer</li> <li>• ferver rapidamente</li> <li>• cozer arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panquecas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• cozer massa</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fritar</li> <li>• selar</li> <li>• ferver sopa</li> <li>• ferver água</li> </ul>

## 6. Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (dedadas, marcas, manchas de comida ou salpicos não açucarados no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de indução.</li> <li>2. Aplique um produto de limpeza na placa enquanto o vidro está morno (mas não quente!).</li> <li>3. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha.</li> <li>4. Volte a ligar a placa de indução.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando a alimentação da placa de cozedura é desligada, não aparecerá a indicação de "superfície quente", embora a zona de cozedura ainda possa estar quente! Tenha muito cuidado.</li> <li>• Os esfregões de arame, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza agressivos/abrasivos podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o produto de limpeza ou esfregão são adequados.</li> <li>• Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.</li> </ul>
Comida entornada ao ferver ou derreter e açúcar quente entornado no vidro	<p>Remova imediatamente todos os resíduos com uma escumadeira, uma espátula ou um raspador com uma lâmina adequada para placas de vitrocerâmica, mas cuidado com as superfícies das zonas de cozedura quentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a alimentação para a placa de indução na parede.</li> <li>2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou a comida entornada para uma área fria da placa.</li> <li>3. Limpe a sujidade ou a comida entornada com um pano da louça ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 acima referentes à "Sujidade diária no vidro".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpe as manchas deixadas por alimentos derretidos e açucarados ou comida entornada o mais rápido possível. Se arrefecer no vidro, pode ser difícil de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</li> <li>• Perigo de corte: cuidado quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador é afiada. Tenha muito cuidado ao utilizar um raspador, guardando-o sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</li> </ul>
Comida entornada nos controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de indução.</li> <li>2. Ensope a comida entornada.</li> <li>3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou um pano húmidos.</li> <li>4. Seque completamente a área com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar a placa de indução.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os controlos táteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que a área de controlo tátil está bem seca antes de voltar a ligar a placa.</li> </ul>

## 7. Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não liga.	Sem alimentação.	Verifique se a placa de indução está ligada à corrente e se está ligada. Verifique se existe uma falha no abastecimento de energia em sua casa ou na sua área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte as instruções na secção "Utilizar a sua placa de indução".
Os controlos táteis são difíceis de utilizar.	Pode haver uma camada ligeira de água sobre os controlos ou pode estar utilizar a ponta, em vez da polpa, do dedo quando toca nos controlos.	Confirme se a área do controlo tátil está seca e utilize a polpa do dedo quando tocar nos controlos.
O vidro está ficar riscado.	Recipientes e utensílios de cozinha com arestas.  Estão a ser utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	Utilize recipientes com uma base plana e lisa. Ver "Escolher os recipientes certos para cozinhar".  Ver "Cuidados e limpeza".
Alguns recipientes crepitam ou fazem estalidos.	Estes podem ser causados pelo material de construção do recipiente (as camadas de metais distintos vibram de forma diferente).	É normal isto acontecer com os recipientes e não é indicativo de uma falha.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando é utilizada com uma definição de temperatura elevada.	Este é causado pela tecnologia de cozinhar por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer por completo quando diminuir a definição da temperatura.
A ventoinha da placa de indução faz um ruído.	A ventoinha de arrefecimento integrada na sua placa de indução ligou-se para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Esta pode continuar a funcionar mesmo depois de desligar a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a placa de indução da corrente enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
Os recipientes não aquecem e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque o mesmo não é adequado para cozinhar por indução.  A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque o mesmo é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está devidamente centrado.	Utilize recipientes adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção "Escolher os recipientes certos para cozinhar".  Centre o recipiente e certificar-se de que o tamanho da base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro foi emitido e é apresentado um código de erro (geralmente com um ou dois dígitos a alternar no visor do temporizador).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução da corrente e contacte um técnico qualificado.

## 8. Visualização de erros e inspeção

A placa de indução está equipada com uma função de auto-diagnóstico. Com esta função de teste, o técnico é capaz de verificar o funcionamento de vários componentes sem desmontar ou desinstalar a placa da bancada.

### Solução de problemas

- 1) Código de erro ocorrido durante a utilização do cliente e solução

Código de erro	Problema	Solução
<b>Sem recuperação automática</b>		
E1	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica- -circuito aberto.	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica- -curto-circuito.	
Eb	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica	
E3	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica.	Espere até a temperatura da placa cerâmica voltar ao normal. Toque no botão de LIGAR/DESLIGAR para voltar a ligar a placa.
E4	Falha no sensor de temperatura do IGBT --circuito aberto.	Substitua a placa de alimentação.
E5	Falha no sensor de temperatura do IGBT --curto-circuito.	
E6	Temperatura elevada do IGBT.	Espere até a temperatura do IGBT voltar ao normal. Toque no botão de LIGAR/DESLIGAR para voltar a ligar a placa. Verifique se a ventoinha funciona corretamente; caso contrário, substitua-a.
E7	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está a funcionar normalmente. Ligue quando a fonte de alimentação estiver a funcionar normalmente.
E8	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	
U1	Erro de comunicação.	Volte a realizar a ligação entre a placa do visor e a placa de alimentação. Substitua a placa de alimentação ou a placa do visor.

## 2) Falha e solução específica

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não acende quando o aparelho é ligado.	Sem alimentação.	Verifique se a ficha está bem ligada na tomada e se a tomada está a funcionar.	
	Falha na placa de alimentação acessória e na placa do visor ligada.	Verifique a ligação.	
	A placa de alimentação acessória está danificada.	Substitua a placa de alimentação acessória.	
	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
Alguns botões não funcionam ou o visor LED não está a funcionar normalmente.	A placa do visor está danificada.	Substitua a placa do visor.	
O indicador do Modo de Cozedura acende, mas a placa não aquece.	Temperatura elevada da placa de indução.	A temperatura ambiente pode estar demasiado alta. A entrada ou a saída de ar podem estar bloqueadas.	
	Há um problema com a ventoinha.	Verifique se a ventoinha funciona corretamente; caso contrário, substitua-a.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O aquecimento para de repente durante o funcionamento e o "u" começa a piscar no visor.	O tipo de recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado (consulte o manual de instruções).	O circuito de deteção de recipientes está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro do recipiente é demasiado pequeno.		
	A placa aqueceu demasiado.	O aparelho está demasiado quente. Espere até a temperatura voltar ao normal. Toque no botão de LIGAR/DESLIGAR para voltar a ligar a placa.	
As zonas de aquecimento do mesmo lado (como a primeira e	A placa de alimentação e a placa do visor ligadas	Verifique a ligação.	

a segunda zona) apresentam um “u”.	falham.		
	A placa do visor do sistema de comunicação está danificada.	Substitua a placa do visor.	
	A placa principal está danificada.	Substitua a placa de alimentação.	
O motor da ventoinha emite um ruído estranho.	O motor da ventoinha está danificado.	Substitua a ventoinha.	

O acima refere-se à avaliação e inspeção de falhas comuns  
 Não desmonte a placa sozinho de modo a evitar perigos e danificar a mesma.

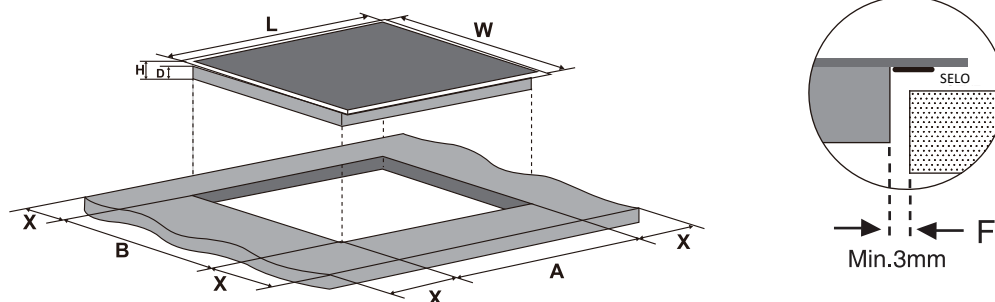
## 9. Instalação

### 9.1 Seleção do equipamento de instalação

Corte a superfície da bancada com as medidas apresentadas no desenho.  
 Para efeitos de instalação e utilização, deve reservar-se um espaço mínimo de 5 cm à volta do orifício. Confirme se a espessura da bancada tem pelo menos 30 mm. Escolha uma superfície com um material resistente ao calor e isolado (não deve utilizar madeira ou materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes na superfície de trabalho, exceto se impregnados) para evitar choques elétricos e deformações maiores provocados pelo calor emitido pela placa. Conforme apresentado abaixo:



Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de 3 mm no mínimo.

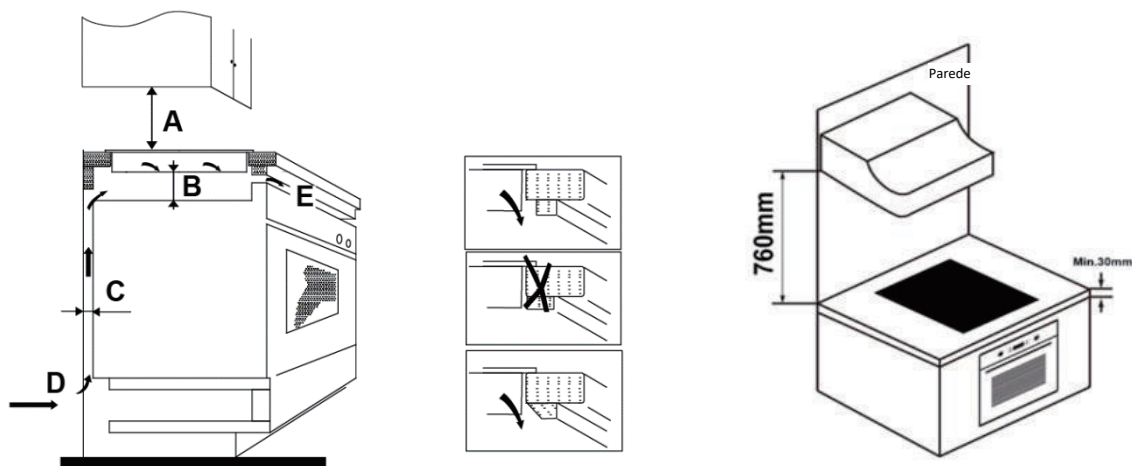


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Confirme se a placa de indução está bem ventilada e se a entrada e a saída de ar não se encontram bloqueadas em circunstância alguma. Confirme se a placa de indução se encontra em bom estado de funcionamento. Conforme apresentado abaixo



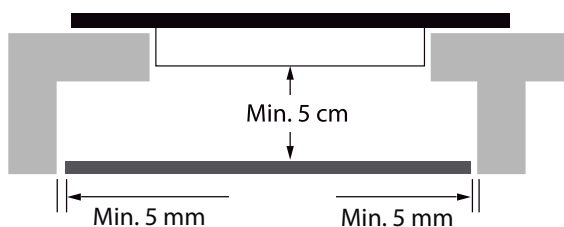
Nota: A distância de segurança entre a parte superior da placa e o armário por cima da mesma deve ser de 760 mm no mínimo.



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

### AVISO: Garanta uma ventilação adequada

Confirme se a placa de indução está bem ventilada e se a entrada e a saída de ar não se encontram bloqueadas. Para evitar o contacto acidental com a parte inferior da placa sobreaquecida, ou choques elétricos inesperados durante a utilização, é necessário colocar uma placa de madeira, fixada por meio de parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa. Siga os requisitos abaixo.



Existem orifícios de ventilação no lado de fora da placa. DEVE garantir que estes orifícios não são bloqueados pela bancada, quando colocar a placa na posição.



- Tenha em atenção que a cola que une o material plástico ou de madeira ao móvel deve resistir a temperaturas acima de 150 °C para evitar o descolamento dos painéis.
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem poder suportar uma temperatura de 90°C.

## 9.2 Antes de instalar a placa, confirme se:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e não contém elementos estruturais que interfiram com os requisitos de espaço.
- A superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor e isolante.
- A placa tiver sido instalada por cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de arrefecimento integrada.
- A instalação cumpre todos os requisitos em termos de espaço livre e todas as normas e regulamentos aplicáveis.
- Um interruptor de isolamento adequado, que permita desligar o aparelho totalmente da corrente, é instalado na



cablagem permanente, e se o mesmo é montado e posicionado de forma a cumprir as regras e os regulamentos locais em matéria de cablagem elétrica.

- O interruptor de isolamento deve ser de um tipo aprovado e proporcionar uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos, se os regulamentos locais em matéria de cablagem e ligações elétricas permitirem esta variação dos requisitos).
- O interruptor de isolamento pode ser acedido facilmente pelo cliente com a placa instalada.
- Consulta as autoridades e os regulamentos locais em matéria de construção, em caso de dúvidas relativamente à instalação.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (como azulejo cerâmico) nas paredes à volta da placa.

### 9.3 Depois de instalar a placa, confirme se:

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe uma circulação adequada de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Foi instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa, no caso de placa ter sido instalada por cima do espaço de uma gaveta ou de um armário.
- O interruptor de isolamento pode ser acedido facilmente pelo cliente.

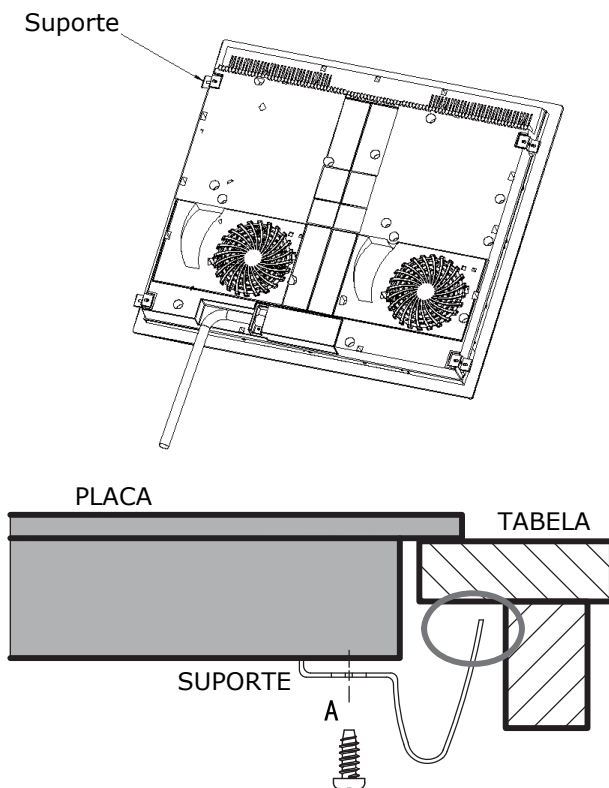
### 9.4 Antes de localizar os suportes de fixação

O aparelho deve ser colocado em cima de uma superfície estável e plana (utilize a embalagem). Não use força nos controlos salientes da placa.

### 9.5 Ajustar a posição do suporte

Fixe a placa na superfície de trabalho, aparafusando os 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.

Ajusta a posição do suporte para se adequar a diferentes espessuras de superfícies de bancada.





Os suportes não podem, em circunstância alguma, entrar em contacto com as superfícies internas da bancada após a instalação (ver imagem).

## 9.6 Precauções

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu dispor. Nunca realize esta operação sozinho.
2. A placa não deve ser instalada por cima de máquinas de lavar louça, frigoríficos, congeladores, máquinas de lavar ou secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar o aparelho.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da bancada devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar danos, a camada superficial e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não deve utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

## 9.7 Ligar a placa à corrente elétrica



A placa só deve ser ligada à corrente elétrica por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à corrente elétrica, verifique se:

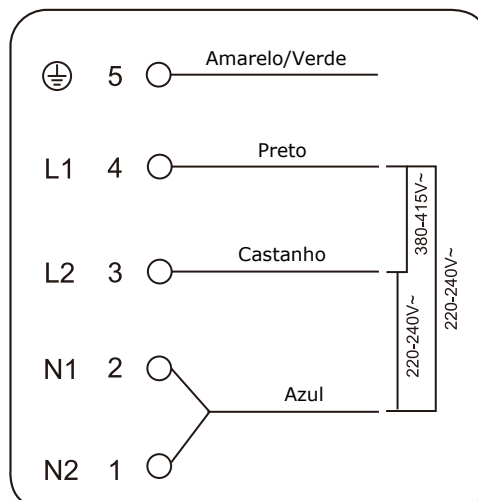
1. A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na placa de classificação.
3. As secções do cabo de alimentação suportam a carga especificada na placa de classificação.

Não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação para ligar a placa à corrente, uma vez que podem causar um sobreaquecimento e incêndio.

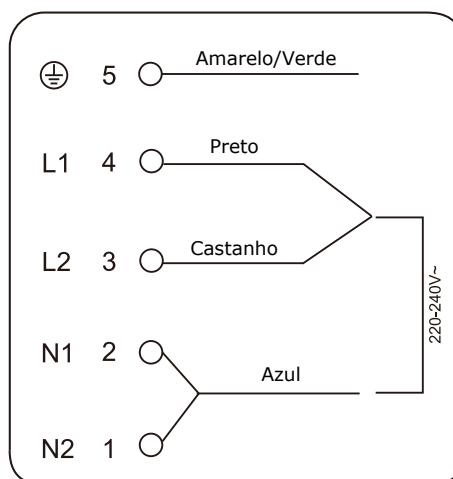
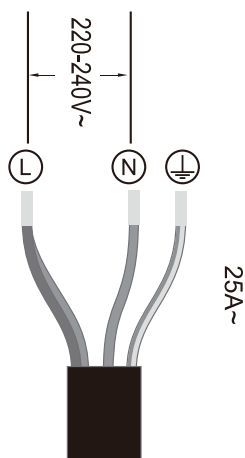
O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura nunca não exceda os 75°C.



Verifique com um eletricitista se a instalação elétrica doméstica é adequada sem alterações. Qualquer alteração só deve ser realizada por um eletricitista qualificado.




Se a quantidade total de unidades de aquecimento do aparelho que escolher não for inferior a 4, o aparelho pode ser ligado diretamente à rede através de uma ligação elétrica monofásica, como mostrado abaixo.



- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou tiver de ser substituído, a substituição deve ser realizada pelo agente do serviço de pós-venda, com as ferramentas apropriada para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à corrente, deve ser instalado um disjuntor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve garantir que a ligação elétrica foi realizada corretamente e que está em conformidade com as normas de segurança.
- O cabo não pode ficar dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por um técnico autorizado.



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

 <p><b>Eliminação correta deste produto</b></p>	<p>O símbolo no produto ou na respetiva embalagem, indica que o mesmo não pode ser eliminado como resíduo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para um ponto de recolha de resíduos apropriado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado corretamente, estará a contribuir para a prevenção de eventuais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas pelo tratamento inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informação mais detalhada relativamente à reciclagem deste produto, contacte o seu município, o seu serviço de gestão e eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.</p>
--	---

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

### Riesgos cubiertos.

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

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

### Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO<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 incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de 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**