

Corberó

Instruction Manual

Model: CCIM3FBS320

INDUCCIÓN 3 FUEGOS

Manual de Instrucciones

Modelo: CCIM3FBS320

Manual de instruções

Modelo: CCIM3FBS320

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than 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 only intended to be used in household
- **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.

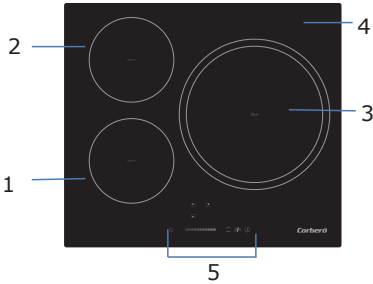
Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

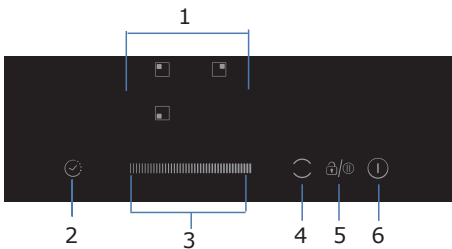
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1500/2000 W zone
2. Max. 1500/2000 W zone
3. Max. 3000/3600 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

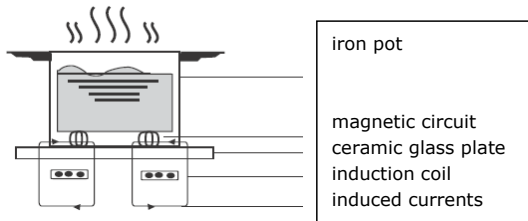
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer slider touch control
4. Double zone control
5. Keylock/Pause control
6. ON/OFF 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.



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

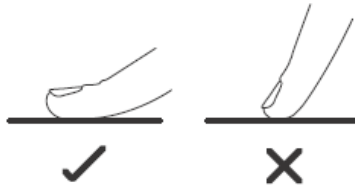
Cooking Hob	CCIM3FBS320
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7100W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

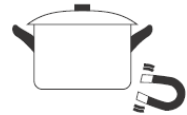
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



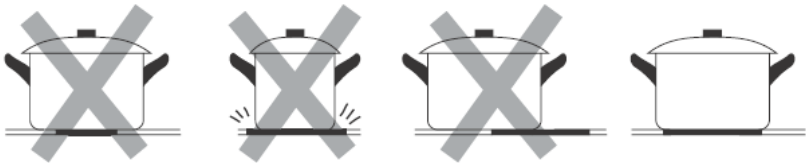
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable 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.



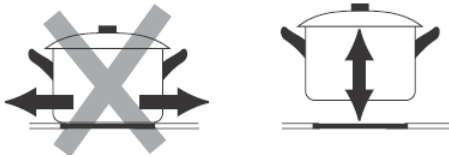
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

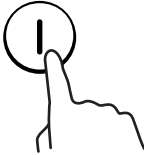
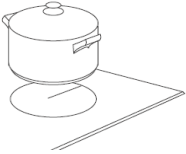
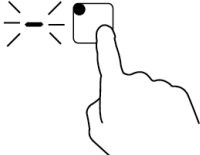


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



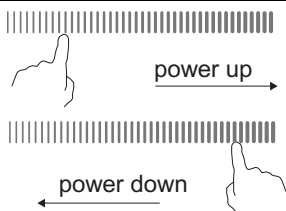
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. 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"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash</p>	

Select a heat setting by touching the slider control

- 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.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



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.



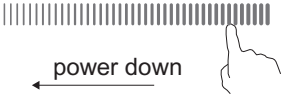
The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

3.3.2 Finish cooking

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

3.3.3 Using the Boost function

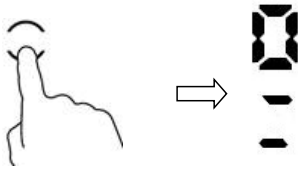
Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control	

Touching the slider to "b". Make sure the display shows "b".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Select a heat setting by touching the slider control.	

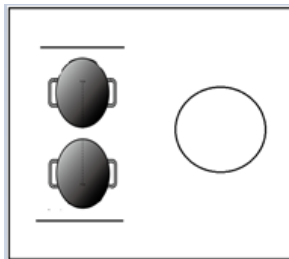
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

3.3.4 Double zone control

- This function is made of two independent inductors.





Put two pans on both sides of the zone, and they will work together.





Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

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.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	The timer indicator will show " Lo "
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control  for a while.	





When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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 Pause Mode

- You can pause the heating instead of shutting the hob off.
- When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control.	All the indicator will show " 11 "
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control.	



When the hob is in the pause mode, all the controls are disabled except the ON/OFF  , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency. The hob will shut down after 10min if you don't exit the pause mode.


3.3.8 Timer control




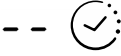
You can use the timer in two different ways:

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


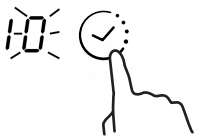



a) Using the Timer as a Minute Minder



If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.</p>	

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.	


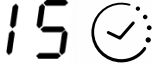


b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
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.	



<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.</p>	



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

set more zones:	
<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> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="148 547 497 603">  <p>(set to 15 minutes)</p> </div> <div data-bbox="511 595 554 611"> <p>...</p> </div> <div data-bbox="653 579 803 643">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div data-bbox="145 635 497 691">  <p>(set to 45 minutes)</p> </div> </div>	
<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>	 <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

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

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

6. Care and Cleaning

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

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

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

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
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	

		Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure--short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution 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 "E" .	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.

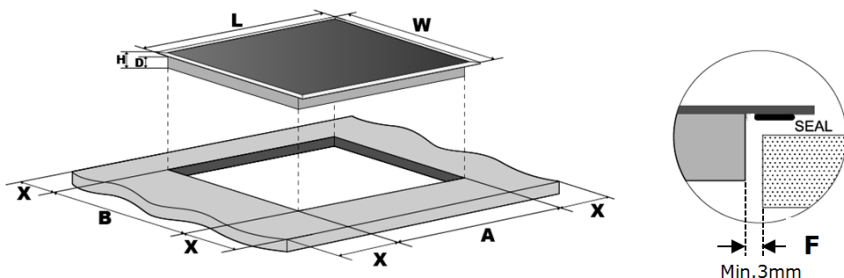
9. Installation

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.

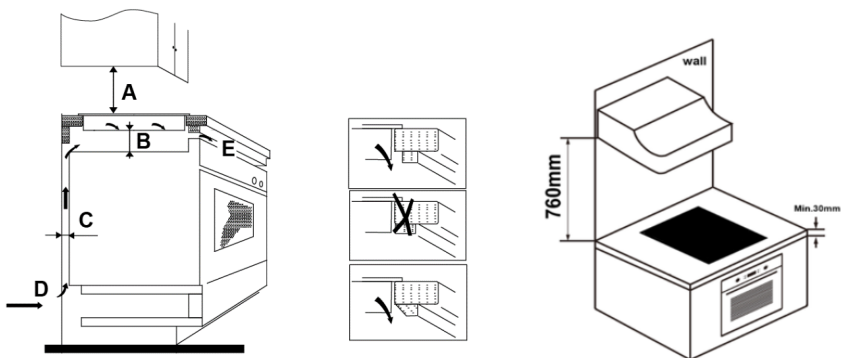


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



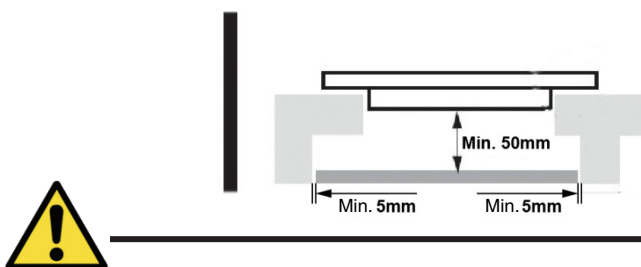
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

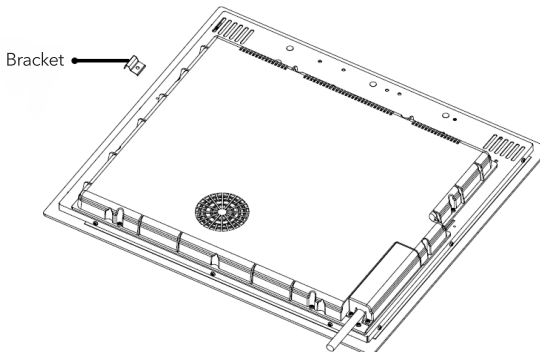
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The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

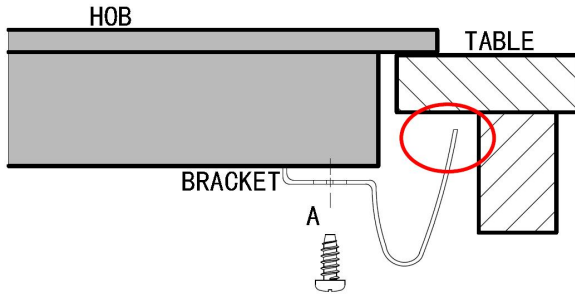
9.4 Before locating the fixing brackets

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



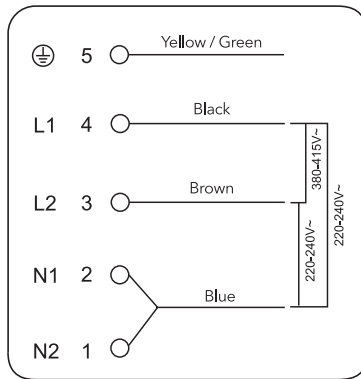
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

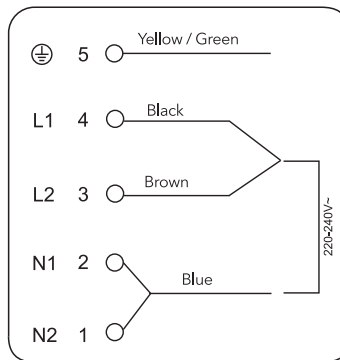
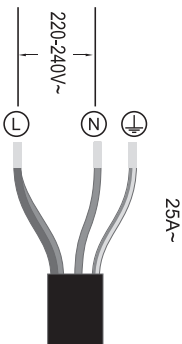
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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 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.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

1. Prefacio

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Instalación

1.2.1 Riesgo de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar ningún trabajo de mantenimiento en el mismo.
- La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones al Sistema de cableado eléctrico solo debe realizarlas un electricista cualificado.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

1.2.2 Riesgo de corte

- Tenga cuidado – Los bordes del panel son afilados.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad

- Lea detenidamente estas instrucciones antes de instalar o usar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Ponga a disposición de la persona responsable esta información para la instalación del aparato ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar un riesgo, este aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Este aparato debe instalarlo y conectarlo a tierra debidamente una persona debidamente cualificada.
- El aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que ofrezca una desconexión completa desde la alimentación.
- En caso de no instalar el aparato correctamente se puede invalidar cualquier garantía o reclamación de responsabilidad.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si se les ha dado instrucciones y supervisión sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, debe sustituirlo el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificaciones similares para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica; esto se aplica a las superficies de la placa de inducción de vidrio-cerámica o un material similar que proteja las piezas que contienen corriente eléctrica.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de inducción ya que se pueden calentar.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- No use un limpiador a vapor para limpiar la vitrocerámica.
- El aparato no está diseñado para operarse por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde artículos en las superficies de cocinado.
- Se debe supervisar el proceso de cocinado. Un proceso de cocinado a corto plazo debe supervisarse de forma continua.
- ADVERTENCIA: Un cocinado sin atención sobre una placa de inducción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA trate de apagar un incendio con agua, sino que apague el aparato y posteriormente cubra las llamas, por ejemplo con una tapa o manta contra incendios.

1.3 Funcionamiento y mantenimiento

1.3.1 Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una vitrocerámica rota o que presente grietas. Si la superficie de la vitrocerámica se rompa o presente grietas, apague el aparato inmediatamente de la corriente eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la vitrocerámica del enchufe de la pared antes de limpiarla o realizar su mantenimiento.
- En caso de no seguir este consejo, se puede producir una descarga eléctrica o la muerte.

1.3.2 Riesgo para la salud

- Este aparato cumple con los estándares de seguridad electromagnéticos.
- Sin embargo, aquellas personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con sus facultativos o fabricantes del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- Si no se sigue este consejo se puede provocar la muerte.

1.3.3 Riesgo de superficie caliente

- Durante su uso, las piezas accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para producir quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento salvo elementos de cocina entren en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las cazuelas pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Compruebe que los mangos de la cazuelas no cuelgan por otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- En caso de no seguir este consejo, se pueden producir quemaduras y escaldados.

1.3.4 Riesgo de corte

- La hoja afilada como una cuchilla de un rascador de vitrocerámica queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.
- En caso de no tener precaución se pueden producir lesiones o cortes.

1.3.5 Instrucciones importantes de seguridad

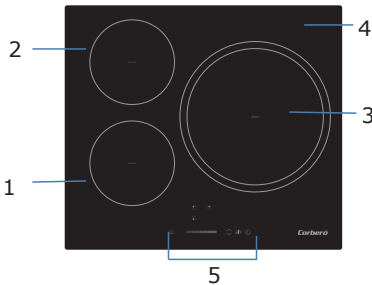
- Nunca deje el aparato sin atender cuando lo esté usando. El hervido causa humo y derrames de grasa que pueden prenderse.
- Nunca use el aparato como una superficie de trabajo o de almacenamiento.
- Nunca deje ningún objeto ni utensilio en el aparato.
- No coloque o deje objetos magnetizados (por ejemplo tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- Nunca use el aparato para calentar o caldear la habitación.
- Tras su uso, apague siempre las zona de cocinado y la vitrocerámica tal y como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la propiedad de detección de sartenes para apagar las zonas de cocinado cuando retire las sartenes.
- No deje que los niños jueguen, se sienten, se pongan de pie o se suban al aparato.
- No guarde elementos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Aquellos niños que se suban a la encimera pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a niños solos o sin atender en la zona donde se esté usando el aparato.

- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para usar el aparato deben disponer de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar satisfecho con que puedan usar el aparato sin peligro para ellos mismo o su entorno.
- No repare o sustituya ningún componente del aparato salvo que se recomiende específicamente en el manual. Un técnico cualificado debe realizar todo el mantenimiento restante.
- No coloque o deje caer objetos pesados sobre la vitrocerámica.
- No se ponga de pie en la vitrocerámica.
- No use sartenes con bordes aserrados o arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción ya que esto puede rallar el vidrio.
- No use rascadores o ningún otro agente de limpieza abrasivo áspero para limpiar la vitrocerámica, ya que estos pueden rallar el vidrio de inducción.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se pueden calentar durante su uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos térmicos.
- Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años salvo que dispongan de una supervisión continua.

Enhorabuena por la compra de su nueva placa de inducción. Le recomendamos que pase cierto tiempo leyendo este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y operarlo. Para su instalación, lea la sección de instalación. Lea detenidamente todas las instrucciones de seguridad antes de usarlo y guarde este manual de instrucciones / instalación como referencia futura.

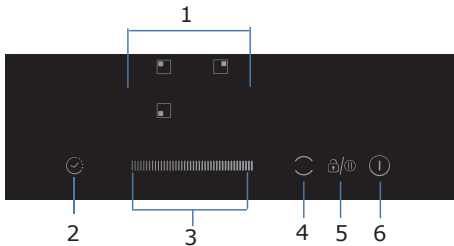
2. Información del producto

2.1 Vista superior



1. Máximo 1500/2000 W zona
2. Máximo 1500/2000 W zona
3. Máximo 3000/3600 W zona
4. Placa de vidrio
5. Panel de control

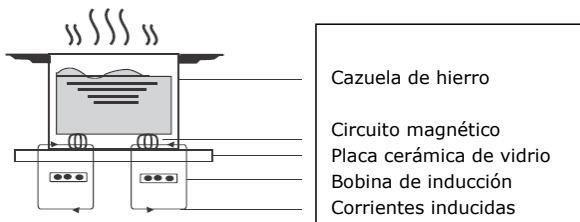
2.2 Panel de control



1. Controles de selección de zona térmica
2. Controlador del temporizador
3. Control táctil del botón deslizante de alimentación / temporizador
4. Control de zona doble
5. Control de bloqueo de teclas
6. Control ENCENDIDO/APAGADO

2.3 Teoría de trabajo

La cocina por inducción es una tecnología de cocinado avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén al final lo calienta.



- Cazuela de hierro
- Circuito magnético
- Placa cerámica de vidrio
- Bobina de inducción
- Corrientes inducidas

2.4 Antes de usar la nueva placa de inducción

- Lea esta guía, tomando nota especial en la sección «Advertencias de seguridad».
- Retire cualquier película protectora que todavía pueda encontrarse en la placa de inducción.

2.5 Especificación técnica

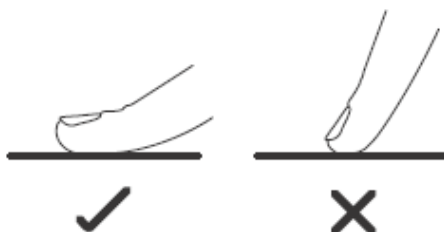
Placa de cocina	CCIM3FBS320
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~ 50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica instalada	7100 W
Tamaño del producto LxAxA (mm)	590×520×60
Dimensiones integradas AxB (mm)	560×490

El peso y las dimensiones son aproximados. Como tratamos continuamente de mejorar nuestros productos podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

3. Funcionamiento del producto


3.1 Controles táctiles

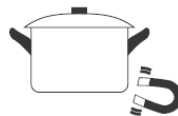
- Los controles responden al tacto, así que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles siempre están limpios, secos y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede hacer que los controles sean difíciles de operar.



3.2 Elección de los instrumentos de cocina adecuados



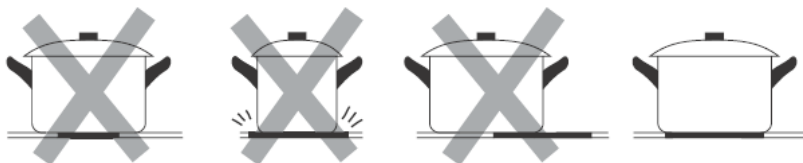
- Use únicamente instrumentos de cocina con una base adecuada para la cocina por inducción.
Busque el símbolo de inducción en el envase o en la parte inferior de la sartén.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética.
Mueva el imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es apta para la inducción.
- Si no dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la sartén que desee comprobar.
 2. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se está calentando, la sartén es adecuada.
- No son aptos los utensilios de cocina fabricados de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.



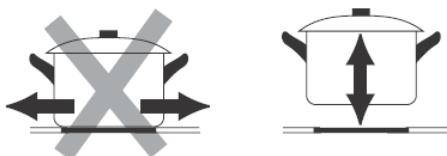
No use utensilios de cocina con bordes aserrados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se asienta de forma plana contra el vidrio y es del mismo tamaño que la zona de cocinado. Use sartenes cuyos diámetros sean tan grandes como el gráfico de la zona seleccionada. Si se usa una sartén ligeramente más ancha, se usará la energía a su eficiencia máxima. Si usa una sartén más pequeña, la eficiencia puede ser menor a la esperada. Puede que la placa no detecte las sartenes inferiores a 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocinado.

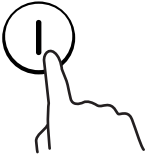
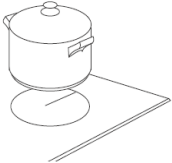
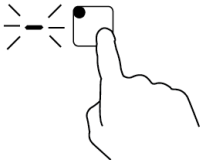
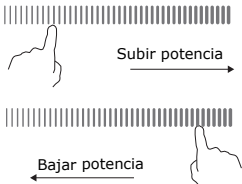


Retire siempre las sartenes de la placa de inducción – no las deslice o pueden rallar el vidrio.



3.3 Modo de empleo

3.3.1 Iniciar el cocinado

<p>Toque el control ENCENDIDO/APAGADO durante tres segundos. Tras el encendido, el pitido suena una vez, todas las pantallas muestran «->» o «-<» indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado del modo en espera</p>	
<p>Coloque una sartén adecuada en la zona de cocinado que desee usar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocinado están limpios y secos.	
<p>Toque el control de selección de zona térmica y un indicador al lado de la tecla parpadeará.</p>	
<p>Seleccione una configuración térmica tocando el control del deslizador.</p> <ul style="list-style-type: none">• Si no elige una configuración térmica en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Será necesario que vuelva a empezar en el paso 1.• Puede modificar la configuración térmica en cualquier momento durante el cocinado.	

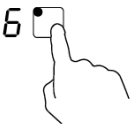

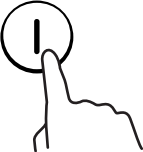

Si la pantalla parpadea de forma alternativa con la configuración de calor

Eso significa que:

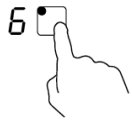
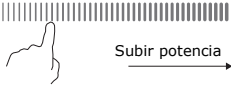

- No ha colocado una sartén en la zona de cocinado correcta, o
- La sartén que está usando no es apta para la cocina por inducción, o
- La sartén es demasiado pequeña o no está debidamente centrada en la zona de cocinado.

No se produce calentamiento salvo que haya una sartén adecuada en la zona de cocinado. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minutos si no se ha colocado una sartén adecuada en ella.

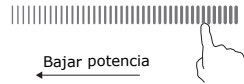
3.3.2 Finalización de cocinado

<p>Tocando el control de selección de la zona térmica que desee apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocinado tocando el deslizador hasta «O». Asegúrese de que la pantalla muestra «0».</p>	
<p>Apague toda la vitrocerámica tocando el control ENCENDIDO/APAGADO.</p>	
<p>Tenga cuidado de las superficies calientes. Se mostrará H cuando la zona de cocinado esté muy caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Asimismo puede usarse con una función de ahorro energético si desea calentar más sartenes, use la placa caliente que todavía está caliente.</p>	

3.3.3 Uso de la función Aumentar

Active la función Aumentar	
<p>Tocando el control de selección de zona térmica</p>	
<p>Tocando el deslizador hasta «b» Asegúrese de que la pantalla muestra «b».</p>	
Cancelación de la función de Aumento	
<p>Toque el control de la selección de la zona térmica que desee para cancelar la función de aumento.</p>	

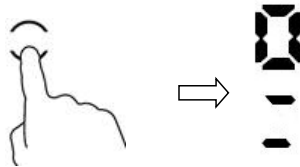
Seleccione una configuración térmica tocando el control del deslizador.



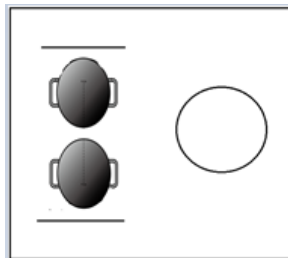
- La función puede funcionar en cualquier zona de cocinado.
- La zona de cocinado vuelve a su configuración original después de 5 minutos.
- Si la configuración térmica original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.

3.3.4 Control de zona doble

- Esta función se compone de dos inductores independientes.





Coloque dos sartenes a ambos la dos de la zona y funcionarán juntas.




Aviso: Asegúrese que la sartén es mayor que 12 cm.


3.3.5 Bloqueo de los controles.

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no previsto (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados.

Bloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo  durante un instante.	El indicador del temporizador mostrará «Lo».
Desbloqueo de los controles	
Mantenga pulsado el control de bloqueo  durante un instante.	



Cuando la placa está en el modo bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control

ENCENDIDO/APAGADO  en una emergencia, pero bloqueará la placa primero en la siguiente operación.

3.3.6 Modo pausa

- Puede hacer una pausa en el calentamiento en lugar de apagar la placa.
- Cuando se entra en el modo pausa, todos los controles excepto el control ENCENDIDO/APAGADO están deshabilitados.

Entrar en el modo pausa	
Toque el control de bloqueo / pausa.	Todos los indicadores mostrarán «11».
Salir del modo pausa	
Toque el control de bloqueo / pausa.	



Cuando la placa está en modo pausa, todos los controles están deshabilitados excepto el control ENCENDIDO/APAGADO (I) ; siempre puede apagar la placa de inducción con el control ENCENDIDO/APAGADO (I) en una emergencia. La placa se apagará después de 10 minutos si no ha salido del modo pausa.

3.3.7 Controlador del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocinado cuando llegue la hora fijada.
- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocinado una vez que está en funcionamiento el tiempo fijado.
El tiempo máximo del temporizador es de 99 minutos.

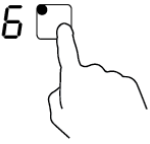
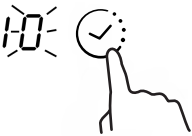




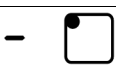
a) Uso del temporizador como recordatorio de minutos

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocinado.

<p>Asegúrese de que la vitrocerámica está encendida. Nota: puede usar el recordatorio de minutos incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.</p>	
<p>Toque el control del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y «0» parpadea.</p>	
<p>Configure la hora tocando el control del deslizador. (por ejemplo, 5)</p>	
<p>Vuelva a tocar el control del temporizador; parpadeará el «1».</p>	
<p>Configure el tiempo tocando el control del deslizador (por ejemplo, 9); ahora, el temporizador está configurado para 95 minutos.</p>	
<p>Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla muestra el tiempo restante</p>	
<p>El pitido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -» cuando acabe el tiempo configurado.</p>	

b) Configuración del temporizador para apagar una zona de cocinado o

más

Configurar una zona	
Toque el control de selección de la zona térmica que desee para configurar la duración del temporizador.	
Toque el control del temporizador; se mostrará «10» en la pantalla del temporizador y «0» parpadea.	
Configure la hora tocando el control del deslizador. (por ejemplo, 5)	
Vuelva a tocar el control del temporizador; el «1» parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control del deslizador (por ejemplo, 9); ahora, el temporizador está configurado para 95 minutos.	
Cuando se fija la hora, empezará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante. NOTA: El punto rojo situado cerca del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que se ha seleccionado la zona.	
Cuando finaliza el temporizador de cocinado, se apagará automáticamente la zona de cocinado correspondiente.	



Otra zona de cocinado permanecerá operativa si se enciende previamente.

Configurar más zonas:

Los pasos para configurar más zonas son similares a los pasos para configurar una zona; Cuando configure la hora para diversas zonas de cocinado de forma simultánea, se encienden los puntos decimales de las zonas de cocinado relevantes. La pantalla de los minutos muestra los minutos del temporizador. Parpadea el punto de la zona correspondiente.

Se muestra como aparece abajo:



(configurado a 15 minutos)



(configurado a 45 minutos)



Una vez que termina la cuenta atrás del temporizador, se apagará la zona correspondiente. Posteriormente, mostrará los nuevos minutos del temporizador y parpadeará el punto de la zona correspondiente.

Se muestra como aparece a la derecha:



(configurado a 30 minutos)

Toque el control de selección de zona térmica; se mostrará el temporizador correspondiente en el indicador del temporizador.

c) Cancelación del temporizador

Toque el control de selección de zona térmica que desee para cancelar el temporizador.



Toque el control del temporizador; el indicador parpadea.



Toque el control del deslizador para configurar el temporizador a «00»; se cancela el temporizador.

3.3.8 Tiempos de funcionamiento de forma predeterminada

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente incluso si alguna vez se olvida apagar el cocinado. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para diversos niveles de potencia se muestran en la tabla que aparece debajo:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador en funcionamiento de forma predeterminada (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando se retira la sartén, la placa de inducción puede detener el calor inmediatamente y la placa de apaga automáticamente después de 2 minutos.



Aquellas personas con un marcapasos deben consultar con su facultativo antes de usar esta unidad.

4. Directrices de cocinado



Tenga cuidado cuando fría ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, en especial si usa PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se prenderán de forma espontánea y esto representa un riesgo serio de incendio.

4.1 Consejos de cocinado

- Cuando los alimentos lleguen al hervido, reduzca la configuración de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocinado y ahorrará energía al mantener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocinado.
- Empiece a cocinar con una configuración alta y reduzca la misma cuando los alimentos ya se hayan calentado.

4.1.1 Hervido a fuego lento, cocinar arroz

- El hervido a fuego lento se produce antes del punto de hervido, a aproximadamente 85°, cuando las burbujas empiezan a aparecer ocasionalmente en la superficie del líquido de cocinado. Es la clave para sopas deliciosas y estofados suaves ya que los sabores se desarrollan sin sobrecocinar los alimentos. Debería asimismo cocinar salsas basadas en huevo y espesadas en harina antes del punto de hervido.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar arroz por el método de absorción, pueden requerir una configuración mayor que la configuración más baja para asegurarse de que los alimentos de cocinan debidamente en el tiempo recomendado.

4.1.2 Sellar un filete

Para cocinar sabrosos y jugosos filetes:

1. Tenga la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Impregne ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y después introduzca la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al filete una vez solo durante su preparación. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del filete y lo hecho que lo quiera. Los tiempos varían desde aproximadamente 2 – 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo hecho que está – cuanto más firme se sienta “muy hecho” estará.
5. Deje el filete que descanse sobre un plato caliente durante unos minutos para dejar que se relaje y se ablande antes de servir.

4.1.3 Para hacer revueltos

1. Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con la inducción.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Hacer revueltos debería ser rápido Si va a cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero cualquier tipo de carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Hacer revueltos con verduras Cuando están calientes pero todavía crujientes, cambie la zona de cocinado a una configuración más baja, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se han calentado bien.
7. Sírvalo inmediatamente.

4.2 Detención de pequeños recipientes

Cuando una sartén de un tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio) u otros pequeños elementos (por ejemplo, cuchillos, tenedores, llaves) se han dejado en la placa, la placa entra automáticamente en espera en 1 minuto. El ventilador mantendrá bajo el cocinado en la placa de inducción durante 1 minuto más.

5. Configuración térmica

La configuración que aparece debajo es únicamente una directriz. La configuración exacta depende de varios factores, incluyendo los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor le satisfaga.

Configuración térmica	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento suave para pequeñas cantidades de alimentos• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápido• Hervido a fuego lento suave• Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Recalentado• Hervido a fuego lento rápido• Cocinado de arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• salteados• Cocinado de pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• revueltos• soasados• Llevar la sopa al punto de hervido• Agua hirviendo

6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Manchas en el vidrio diarias (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o vertidos sin azúcar en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Aplique un limpiador de vitrocerámica mientras el vidrio todavía está caliente (¡aunque no quemando!). 3. Aclárelo y límpielo con un paño limpio o una toallita de papel. 4. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¡Cuando la alimentación de la vitrocerámica está apagada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente» pero la zona de cocinado todavía estará caliente! Tenga un cuidado extremo. • Los estropajos pesados, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza abrasivos / duros pueden rallar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la vitrocerámica: se puede manchar el vidrio.
<p>Derrames, hervidos y vertidos calientes de azúcar sobre el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula plana, una espátula o un rascador aptos para vitrocerámicas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica del interruptor de pared. 2. Sujete la cuchilla o utensilio en un grado de 30° y raspe la mancha o el vertido hasta una zona fría de la vitrocerámica. 3. Limpie la mancha o el vertido con un paño para platos o una toallita de papel. 4. Siga los pasos 2 al 4 que aparece arriba para «Manchas diarias en el vidrio». 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire las manchas que dejen los hervidos o los alimentos azucarados o vertidos a la mayor brevedad posible. Si se deja que se enfríe en el vidrio, puede que sea difícil de retirar o que dañe permanentemente la superficie del vidrio. • Riesgo de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja del rallador está afilada como una cuchilla. Tenga un cuidado extremo y guárdela siempre con seguridad fuera del alcance de los niños.
<p>Vertidos sobre los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la alimentación de la vitrocerámica. 2. Seque el vertido. 3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño húmedo limpio. 4. Seque completamente el área con una toallita de papel. 5. Vuelva a encender la alimentación de la vitrocerámica. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vitrocerámica puede pitar y apagarse y los controles táctiles puede que no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de que seca la zona de control táctil antes de volver a encender la vitrocerámica.

7. Apuntes y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
No se puede encender la placa de inducción.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la corriente eléctrica y de que está encendida. Compruebe si hay una bajada de tensión en su hogar o zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Véase la sección «Uso de la vitrocerámica de inducción» para obtener más instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede que exista una fina película de agua sobre los controles o puede que use la punta del dedo cuando use los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
Se está rallando el vidrio.	Utensilios de cocina con borde duro. Se ha usado un estropajo o productos de limpieza inadecuados, abrasivos.	Use utensilios de cocina con bases planas y suaves. Véase «Elección de los utensilios de cocina adecuados». Véase «Cuidados y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de agrietado o de clics.	Esto puede estar provocado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un pequeño zumbido cuando se usa en una configuración térmica alta.	Esto está provocado por la tecnología de la cocina por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe disminuir o desaparecer completamente cuando disminuya la configuración térmica.
Ruido del ventilador que procede de la placa de inducción.	Su placa de inducción dispone de un ventilador de refrigeración integrado encendido para evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. Puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción del interruptor de la pared mientras el ventilador está en funcionamiento.

Las sartenes no se calientan y aparece en la pantalla.	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para la cocina de inducción.</p> <p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocinado o no está debidamente centrada.</p>	<p>Use utensilios de cocina adecuados para cocinas de inducción. Véase la sección «Elección de los utensilios de cocina adecuados».</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocinado.</p>
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado de forma inesperada, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, apague la alimentación de la placa de inducción desde la toma de pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

8. Pantalla de fallo e inspección

La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar o desembalar la placa de la superficie de trabajo.

Solución de problemas

1) Aparición de código de error durante el uso del cliente y solución:

Código de error	Problema	Solución
Recuperación automática		
E1	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	Inspeccione si la tensión de alimentación es normal.
E2	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	El encendido tras la alimentación es normal.
E3	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica. (Nº 1)	Espera a que la temperatura de la placa cerámica vuelva a la normalidad.
E4	Temperatura elevada del sensor de la placa cerámica. (Nº 2)	Toque el botón «ENCINDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.
E5	Temperatura elevada del IGBT. (Nº 1)	Espera a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Temperatura elevada del IGBT. (Nº 2)	<p>Toque el botón «ENCINDIDO/APAGADO» para reiniciar la unidad.</p> <p>Compruebe si los ventiladores funcionan bien.</p> <p>En caso contrario, sustituya el ventilador.</p>

No hay recuperación automática.		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – cortocircuito. (F3 para el Nº 1, F6 para el Nº 2)	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – circuito abierto. (F4 para el Nº 1, F7 para el Nº 2)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica – invalido (F5 para el Nº 1, F8 para el Nº 2)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura IGBT (cortocircuito / circuito abierto para el Nº 1)	Sustituya el cuadro eléctrico.
FC /FD	Fallo del sensor de temperatura IGBT (cortocircuito / circuito abierto para el Nº 2)	

2) Fallo específico y solución

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El LED no se enciende cuando se conecta.	No hay alimentación.	Compruebe si el enchufe está conectado con seguridad en la toma y si la toma funciona.	
	Fallo del cuadro eléctrico de los accesorios y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro eléctrico de los accesorios está dañado.	Sustituya el cuadro eléctrico de los accesorios.	
	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
Algunos botones no funcionan o la pantalla del LED no es normal.	El tablero de la pantalla está dañado.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El indicador de modo de cocinado se enciende, pero no se inicia el calentamiento.	Temperatura elevada de la placa.	La temperatura ambiente puede ser muy alta. La entrada de aire o la ventilación de aire pueden estar bloqueadas.	
	El ventilador presenta algún problema.	Compruebe si el ventilador funciona suavemente; En caso contrario, sustituya el ventilador.	
	El cuadro eléctrico presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	

El calentamiento se detiene súbitamente durante su funcionamiento y en la pantalla parpadea « <u>U</u> ».	El tipo de sartén es incorrecto.	Use un recipiente adecuado (remítase al manual de instrucciones)	El circuito de detección de sartenes está dañado, sustituya el cuadro eléctrico.
	El diámetro de la sartén es demasiado pequeño.		
Zonas de calentamiento del mismo lado (como la primera y la segunda zona) y mostrarán « <u>U</u> ».	La cocina se ha sobrecalentado;	La unidad está sobrecalentada. Espere a que la temperatura vuelva a la normalidad. Pulse el botón ENCENDIDO/APAGADO para reiniciar la unidad.	
	Fallo del cuadro eléctrico y del panel de la pantalla conectada.	Compruebe la conexión.	
	El cuadro de la pantalla de la parte de comunicación presenta daños.	Sustituya el tablero de la pantalla.	
El motor del ventilador suena de forma anormal.	El cuadro principal presenta daños.	Sustituya el cuadro eléctrico.	
	El motor del ventilador está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Lo que aparece arriba son las consideraciones e inspecciones de los fallos comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligro o daño a la placa de inducción.

9. Instalación

9.1 Selección del equipo de instalación

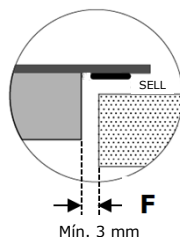
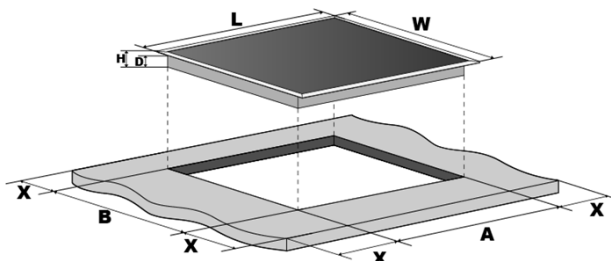
Recorte la superficie de trabajo conforme a los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para su instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del agujero.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo aislante y resistente al calor (la madera o similares materiales fibrosos e higroscópicos no deben usarse como superficie de trabajo salvo que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación provocada por la radiación de calor de la placa caliente. Tal y como se muestra debajo:



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

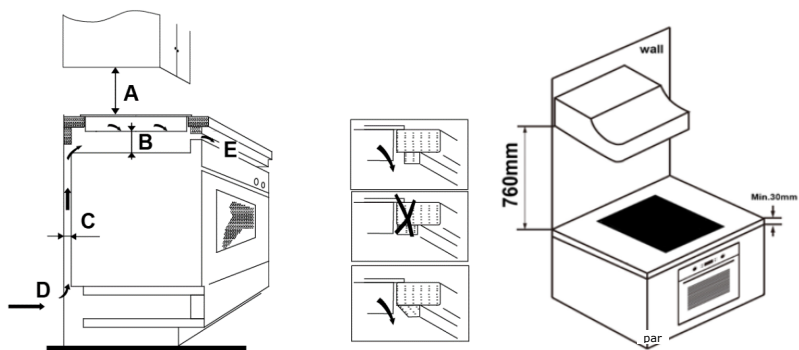


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que las entradas y salidas de aire no están bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en buen estado de trabajo. Tal y como se muestra debajo



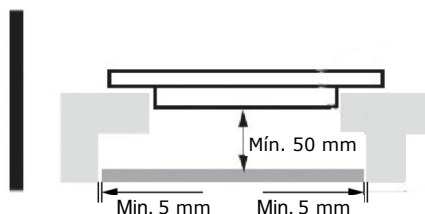
Nota: La distancia de seguridad entre la placa térmica y los armarios situados encima de la placa térmica debe ser de al menos 760 mm.



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

ADVERTENCIA: Asegurar una buena ventilación

Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está bien ventilada y que la entrada y salida de aire no están bloqueadas. Para evitar tocar accidentalmente la parte inferior sobrecalentada de la placa, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario poner un encarte de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga las exigencias que aparecen debajo.





Existen agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos agujeros no están bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento con el que une el material de plástico o madera al mueble tiene que resistir temperaturas no inferiores a 150°C, para evitar que el panel se despegue.
 - La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes por lo tanto deben ser capaces de resistir una temperatura de 90°C.
-

9.2 Antes de instalar la placa asegúrese de que

- La superficie de trabajo es rectangular y está nivelada, y que ningún miembro estructural interfiere con las exigencias de espacio.
- La superficie de trabajo está fabricada con un material aislante y resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, el horno debe disponer de un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá con todas las exigencias de espacio libre y estándares y normativa aplicables.
- Se incorpora un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la alimentación en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las normativas y disposiciones de cableado locales.
- El interruptor aislante debe ser de un tipo aprobado y ofrecer una separación del contacto del espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si la normativa de cableado local permite esta variación de las exigencias).
- El interruptor aislante será fácilmente accesible al cliente con la placa instalada.
- Consulte con las autoridades de construcción locales y disposiciones si tiene dudas respecto a la instalación.
- Puede usar acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como teselas cerámicas) para las superficies de la pared que rodea la placa.

9.3 Tras instalar la placa asegúrese de que

- El cable de alimentación es accesible a través de la puerta del armario o de los cajones.
- Existe un flujo adecuado de aire procedente del exterior de los armarios hasta la base de la placa.
- Si la placa está instalada encima de un cajón o espacio de armario, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa.
- El interruptor aislante es fácilmente accesible por el cliente.

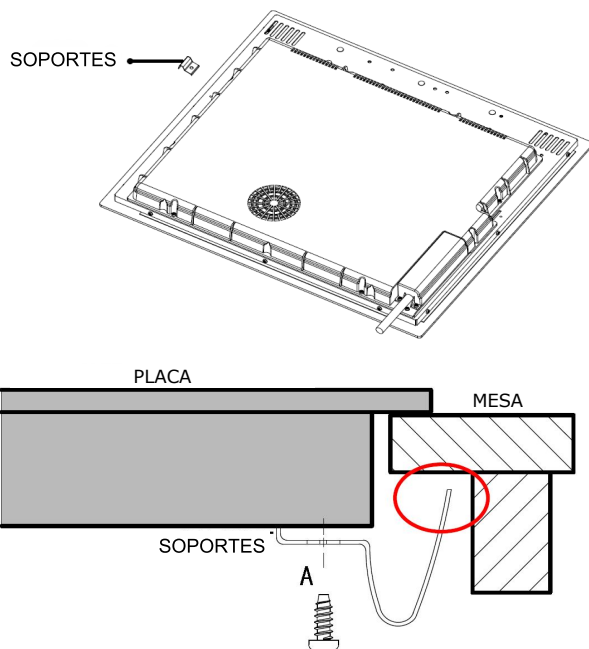
9.4 Antes de ubicar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie suave y estable (use el envase) No aplique fuerza a los controles que sobresalen de la placa.

9.5 Ajuste de la posición de la abrazadera

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 abrazaderas a la parte inferior de la placa (véase imagen) tras la instalación.

Ajuste la posición de las abrazaderas para adecuarse a las diferentes encimeras.



Bajo ninguna circunstancia, las abrazaderas deben tocar las superficies internas de la encimera tras la instalación (véase imagen).

9.6 Precauciones

1. La placa caliente de inducción debe instalarla técnicos o personal cualificado. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.

2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa caliente de inducción debe instalarse de forma que se pueda asegurar una mejor radiación del calor para mejorar su estabilidad.
4. La pared y la zona térmica de inducción sobre la mesa deben soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y adhesiva deben ser resistente al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

9.7 Conexión de la placa a la alimentación eléctrica



Solo una persona cualificada debe conectar esta placa a la corriente eléctrica.

Antes de conectar la placa a la corriente eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es apto para la potencia que genera la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa identificativa.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa identificativa.

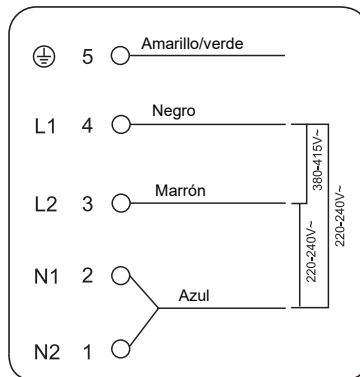
Para conectar la placa a la corriente eléctrica, no use adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento y un incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna pieza caliente y debe colocarse de forma que la temperatura no supere 75°C en ningún punto.

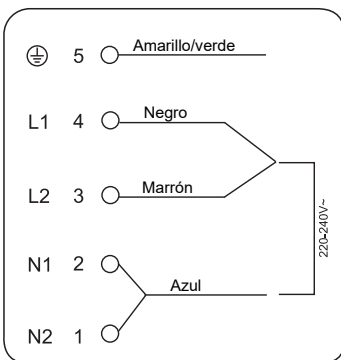
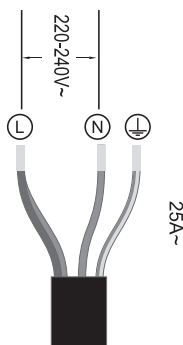


Compruebe con un electricista si el Sistema de cableado doméstico es apto sin modificaciones.

Cualquier modificación debe realizarla únicamente un electricista cualificado.



Si el número total de unidades térmicas del aparato que elija no es inferior a 4, al aparato puede conectarse directamente a la corriente eléctrica mediante una conexión eléctrica monofásica, tal y como se muestra debajo.



- Si el cable está dañado o va a sustituirse, la operación debe realizarla un agente postventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si se va a conectar el aparato directamente a la corriente eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con la normativa de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- Se debe comprobar y sustituir el cable regularmente por parte únicamente de técnicos cualificados.



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



ELIMINACIÓN: No elimine este producto como residuos sin clasificar. Es necesaria la recogida de tales residuos separadamente para tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado cumpliendo con la directiva europea 2012/19/EU para Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este aparato se elimina correctamente, ayudará a evitar posibles daños al medioambiente y a la salud humana, que en caso contrario se causarían si se eliminase de forma incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como residuos domésticos normales. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de los componentes eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especialista. Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.

Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina ciudadana local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

1 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 eletricista 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 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.
- 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.
- Aviso: Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico, para superfícies de placas de vitrocerâmica ou material similar que protejam as partes vivas
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados em cima da placa porque podem aquecer.
- Não deve utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- O aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo nem com um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Perigo de incêndio: não coloque artigos em cima das superfícies de cozedura.
- 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 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.

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 pegadas das painéis podem estar quentes ao toque. Confirme se as pegadas das painéis não pendem por cima de outras zonas de cozedura eventualmente ligadas. Mantenha as pegadas 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 eletrônicos (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 é destinado apenas a uso doméstico.
- 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.

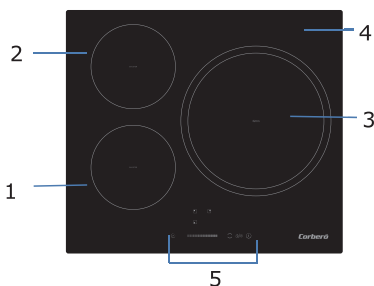
Recomendamos dedicar algum tempo à leitura deste Manual de Instruções/Instalação para compreender na íntegra como instalar e utilizar corretamente a placa de indução.

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.

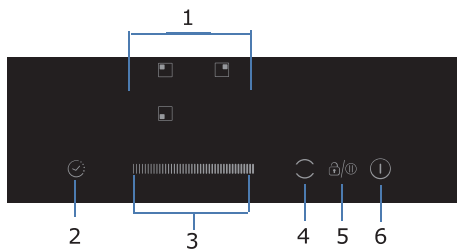
2 Apresentação do produto

2.1 Vista superior



1. Máx. 1500/2000 W zona
2. Máx. 1500/2000 W zona
3. Máx. 3000/3600 W zona
4. Placa de vidro
5. Painel de controle

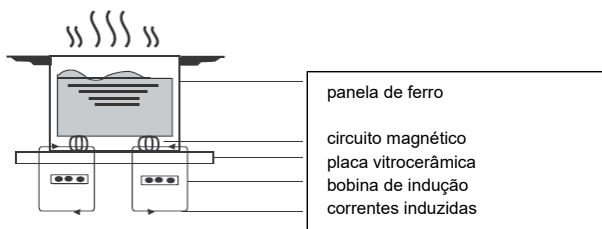
2.2 Painel de controle



1. Controles de seleção de zona de aquecimento
2. Controle do temporizador
3. Controle tátil deslizante de energia/temporizador
4. Controle de zona dupla
5. Controle da pausa/fecho
6. Controle LIGAR/DESLIGAR

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.



2.4 Antes de utilizar a sua nova placa de indução

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

2.5 Especificações técnicas

Placa de indução	CCIM3FBS320
Zonas de cozedura	3 zonas

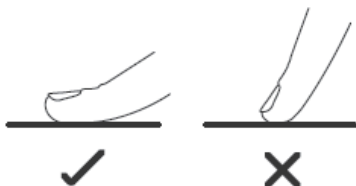
Tensão de alimentação	220-240 V~ 50 Hz ou 60 Hz
Potência instalada	7100 W
Dimensões do produto C×L×A (mm)	590×520×60
Dimensões do encastre A×B (mm)	560×490

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

3 Utilização do produto


3.1 Controlos táteis

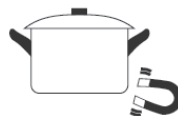
- Os controlos respondem ao toque, portanto não é necessário aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo e não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro sempre que um toque é registado.
- Mantenha sempre os controlos limpos e secos e certifique-se de que não há nenhum objeto (p. ex., um utensílio ou um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



3.2 Escolher os recipientes certos para cozinhar



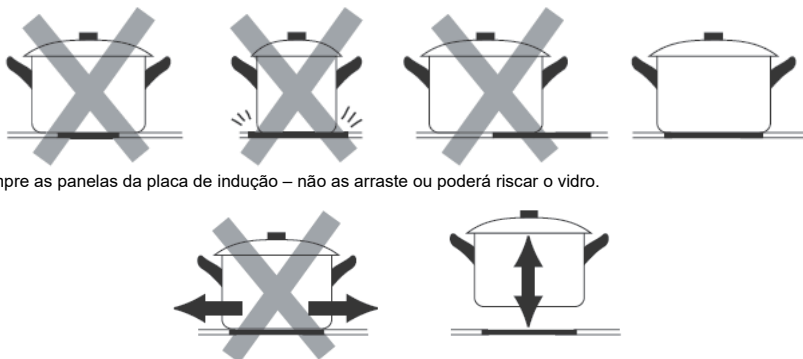
- Utilize apenas recipientes para cozinhar adequados para indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior dos mesmos.
- Pode verificar se um recipiente para cozinhar é adequado fazendo um teste com um íman. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para indução.
- Se não tiver um íman:
 - Coloque um pouco de água na panela que pretende verificar.
 - 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 selecionada. 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>Tocar no controlo LIGAR/DESLIGAR durante três segundos. 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"> Confirme se a base da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpas e secas. 	
<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"> 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. Pode alterar a temperatura definida a qualquer momento durante a cozedura. 	

Se  piscar alternadamente no visor com a definição de aquecimento

Isto significa que:



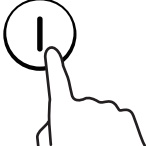

- não colocou uma panela na zona de cozedura correta ou

- 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.

O visor desligar-se-á automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada em cima da zona de cozedura.

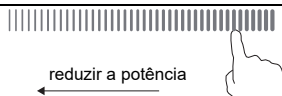
3.3.2 Terminar de cozinhar

<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 "o". Assegurar que o visor está a exibir "0".</p>	
<p>Desligue a placa inteira tocando no controlo de LIGAR/DESLIGAR.</p>	
<p>Cuidado com as superfícies quentes "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 utilizado 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 align="center">Ativar a função Aumento de potência</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento.</p>	
<p>Tocar o deslizador para "b". Assegurar que o visor está a exibir "b".</p>	
<p align="center">Cancelar a função Aumento de potência</p>	
<p>Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende cancelar a função "Aumento de potência".</p>	

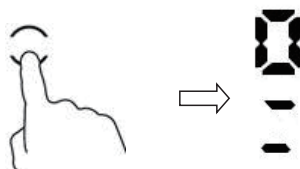
Selecione uma definição de aquecimento tocando no controle deslizante



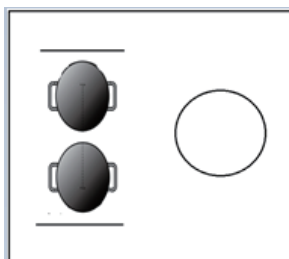
- Esta função funciona em todas as zonas de cozedura.
- A zona de cozedura volta para a definição original após 5 minutos.
- Se a definição de aquecimento original for igual a 0, após 5 minutos voltará para 9.

3.3.4 Controlo de zona dupla

- Esta função é constituída por dois indutores independentes.



Colocar as duas panelas nos dois lados da zona de cozedura e os mesmos irão funcionar conjuntamente.




Aviso: Assegurar que a panela tem mais de 12 cm.

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



Tocar e segurar o controlo de bloqueio  durante algum tempo.

O indicador do temporizador mostrará "Lo"

Para desbloquear os controlos

Tocar e segurar o controlo de bloqueio  durante algum tempo.





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 Modo Pausa

- Pode pausar o aquecimento em vez de desligar a placa.
- Quando entrar no modo Pausa, todos os controlos estão desativados exceto o controlo LIGAR/DESLIGAR.

Para entrar no modo pausa	
Touchar no controlo bloquear/pausa.	Todos os indicadores irão exibir "11"
Para sair do modo pausa	
Touchar no controlo bloquear/pausa.	



Quando a placa estiver no modo pausa, todos os controlos estão desativados exceto LIGAR/DESLIGAR , pode sempre desligar a placa de indução com o controlo LIGAR/DESLIGAR  no caso de uma emergência. A placa irá desligar-se após 10 minutos se não sair do modo pausa.

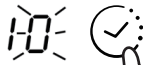




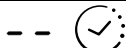
3.3.7 Controlo do temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas maneiras distintas:



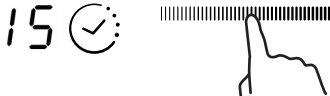




- Pode utilizá-lo como um contador de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando acaba o tempo definido.
- Pode defini-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de acabar o tempo definido. Temporizador com um máximo de 99 minutos.

a) Utilizar o temporizador para contar os minutos

Se não tiver selecionado uma zona de cozedura

Confirme se a placa está ligada. Nota: pode usar o programador de minutos mesmo que não esteja a selecionar qualquer zona de cozedura.	
Touchar no controlo do temporizador, irá ser exibido no visor "10" 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 ou mais zonas de cozedura.

Definir uma zona	
Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.	
Tocar no controlo do temporizador, irá ser exibido no visor "10" 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.

Definir mais zonas:

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:




(definir para 15 minutos)





(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:	
(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.	

3.3.8 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 cozinhar. 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">• aquecimento ligeiro para pequenas quantidades de alimentos• derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente• ferver lentamente• aquecer lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer• ferver rapidamente• cozer arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cozer massa
9/P	<ul style="list-style-type: none">• fritar• selar• ferver sopa

- ferver água

6 Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas pelos alimentos ou salpicos não agudos no vidro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução. 2. Aplique um produto de limpeza na placa enquanto o vidro está morno (mas não quente!). 3. Limpe e seque com um pano limpo ou com papel de cozinha. 4. Volte a ligar a placa de indução. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
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"> 1. Desligue a alimentação para a placa de indução na parede. 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. 3. Limpe a sujidade ou a comida entornada com um pano da louça ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 acima referentes à "Sujidade diária no vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Comida entornada nos controlos táteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução. 2. Ensope a comida entornada. 3. Limpe a área do controlo tátil com uma esponja ou um pano húmidos. 4. Seque completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa de indução. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.	Utilize recipientes com uma base plana e lisa. Ver "Escolher os recipientes certos para

	Estão a ser utilizados esfregões ou produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.	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
Recuperação automática		
E1	A tensão de alimentação é superior à tensão nominal.	Verifique se a fonte de alimentação está a funcionar normalmente.
E2	A tensão de alimentação é inferior à tensão nominal.	Ligue quando a fonte de alimentação estiver a funcionar normalmente.
E3	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica. (1#)	Espebre até a temperatura da placa cerâmica voltar ao normal.
E4	Temperatura elevada do sensor da placa cerâmica. (2#)	Toque no botão de LIGAR/DESLIGAR para voltar a ligar a placa.
E5	Temperatura elevada do IGBT. (1#)	Espebre até a temperatura do IGBT voltar ao normal.
E6	Temperatura elevada do IGBT. (2#)	Toque no botão de LIGAR/DESLIGAR para voltar a ligar a placa.

		Verifique se a ventoinha funciona corretamente; caso contrário, substitua-a.
Sem recuperação automática		
F3/F6	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica-curto-circuito. (F3 para 1#, F6 para 2#)	Verifique a ligação ou substitua o sensor de temperatura da placa cerâmica.
F4/F7	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica-circuito aberto. (F4 para 1#, F7 para 2#)	
F5/F8	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica-não válido (F5 para 1#, F8 para 2#)	
F9/FA	Sensor da temperatura da falha IGBT. (Curto-circuito/abrir circuito para 1#)	Substitua a placa de alimentação.
FC/FD	Sensor da temperatura da falha IGBT. (Curto-circuito/abrir circuito para 2#)	

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.	Verificar se o ventilador está a funcionar Sem problemas; caso contrário, substituir o mesmo.	
	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 segunda zona) apresentam um "u".	A placa de alimentação e a placa do visor ligadas falham.	Verifique a ligação.	
	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.

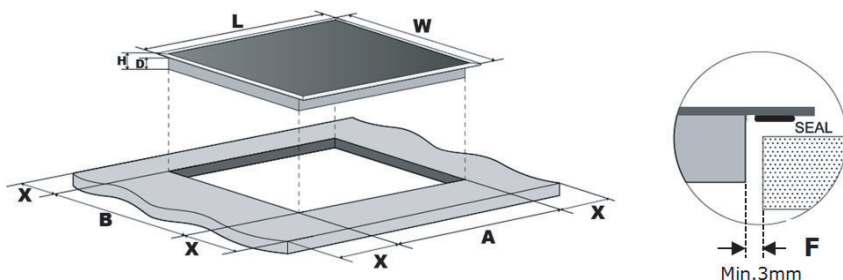
9 Instalação

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.

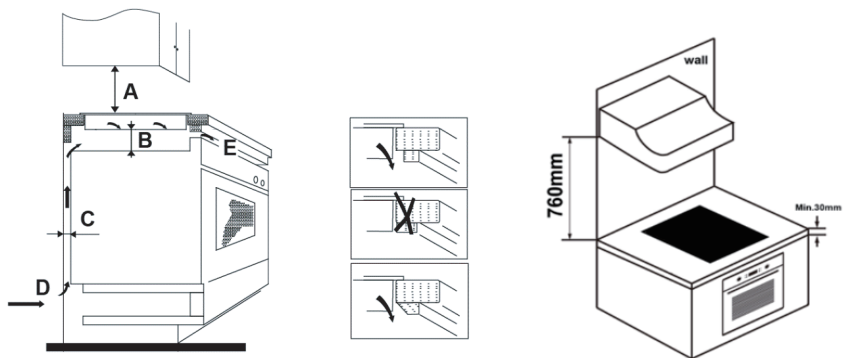


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



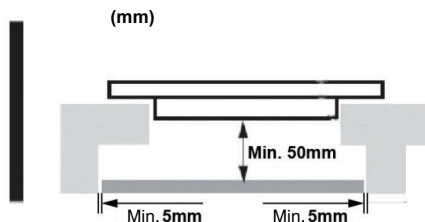
Nota: A distância de segurança entre a parte superior da placa e o armário por cima da mesma deve ser de 760 mm no mínimo.



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:

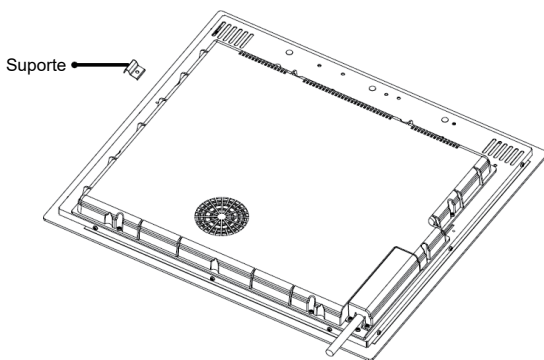
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário.
- Existe uma circulação adequada de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
- Foi instalada uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa, no caso de placa ter sido instalada por cima do espaço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

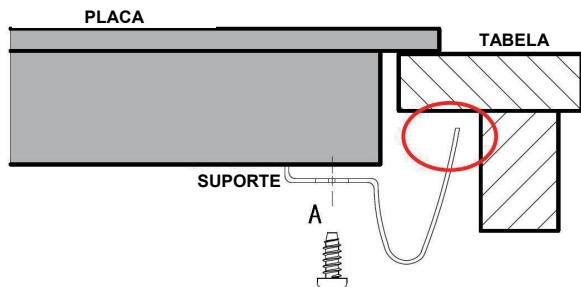
9.4 Antes de localizar os suportes de fixação

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:

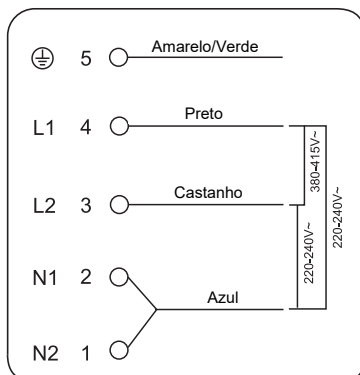
1. A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor apresentado na placa de classificação.
3. As secções do cabo de alimentação suportam a carga especificada na placa de classificação.

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

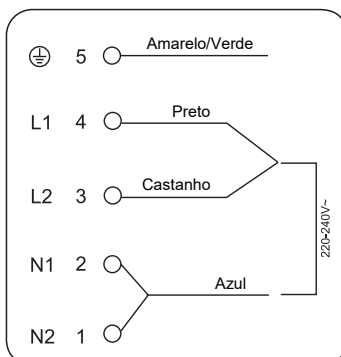
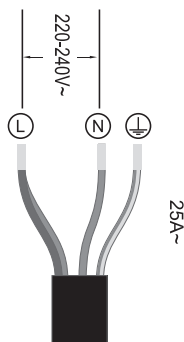
O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura nunca não exceda os 75°C.



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



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

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

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Pode limpar facilmente a superfície da placa vitrocerâmica de acordo com os métodos indicados na tabela.

Tipo de sujidade	Método de limpeza	Itens de limpeza
Ligeira	Limpar com água quente e uma esponja húmida	Esponja
Acumulação de sujidade	Limpar com água quente e um esfregão	Esfregão especial para vitrocerâmica
Contornos e restos de cal	Aplicar vinagre branco na zona suja e secar a mesma com um pano macio ou com um item especial disponível no mercado	Cola especial para vitrocerâmica
Compota, plástico ou alumínio fundido	Utilizar um raspador adequado para vitrocerâmica (para proteger a placa deve ser de preferência de silicone, para eliminar os resíduos.	Cola especial para vitrocerâmica

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

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

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

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ 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 (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°FH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER"

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 08 08

CERTIFICADO DE GARANTIA

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

Riscos cobertos.

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

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

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo thermostos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de 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 sobrepresão 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