

# ***Corberó***

**INDUCCIÓN 5 FUEGOS**

**Manual de Instrucciones**

**Modelo: CCIM5F900FZ**

**INDUCTION HOB OF 5 ZONES**

**Instruction Manual**

**Model: CCIM5F900FZ**

**Manual de instruções**

**Modelo: CCIM5F900FZ**



# 1. Prefacio

## 1.1 Advertencias de seguridad

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

## 1.2 Instalación

### 1.2.1 Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado con toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones del sistema de cableado doméstico solo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

### 1.2.2 Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

### **1.2.3 Instrucciones importantes de seguridad**

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este electrodoméstico.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible en este aparato en ningún momento.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el dispositivo, ya que podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este electrodoméstico debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este electrodoméstico debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona debidamente cualificada.
- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión total de la fuente de alimentación.
- No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Derrames de la cocción o de grasa pueden provocar incendios.
- Nunca use su electrodoméstico como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o

dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

- Nunca use su aparato para calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, usando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de utensilios para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire las sartenes.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sienten, se apoyen o se suban al mismo.
- No almacene artículos de interés para niños en armarios encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa pueden lesionarse gravemente.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el electrodoméstico.
- Los niños o personas con una discapacidad que limita su capacidad de usar el aparato deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar satisfecho de que pueden usar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.

- No use un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su aparato.
- No se apoye sobre la placa.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayarlo.
- No use estropajos u otros agentes de limpieza abrasivos fuertes para limpiar su placa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas de manera similar para evitar riesgos.
- Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares, como:
  - áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas agrícolas;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - ambientes tipo cama y desayuno (Bed&Breakfast).
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores.  
Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o mental

reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato 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.
- **ADVERTENCIA:** la cocción desatendida en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y provocar incendios. **NUNCA** trate de extinguir un incendio con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, p.ejem con una tapa o manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque artículos en las superficies de cocción.
- **Advertencia:** si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, en el caso de superficies de vitrocerámica o material similar que protege las partes vivas.
- No se debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

## **1.3 Funcionamiento y mantenimiento**

### **1.3.1 Peligro de descarga eléctrica**

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la cubierta se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y contacte a un técnico cualificado.
- Apague el aparato en la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

### **1.3.2 Peligro para la salud**

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su doctor o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

### **1.3.3 Peligro por superficie caliente**

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente



como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el aparato hasta que la superficie esté fría.
- Mantenga a los niños alejados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes. Verifique que las asas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

#### **1.3.4 Peligro de corte**

- La cuchilla afilada de un raspador de placas queda expuesta cuando se retira la cubierta de seguridad. Úsela con extremo cuidado y siempre guárdela de manera segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución puede provocar lesiones o cortes.

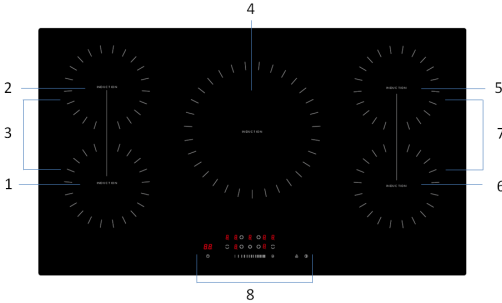
**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que dedique un tiempo a leer este Manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo y usarlo correctamente. Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y conserve este manual de instrucciones / instalación para referencias futuras.

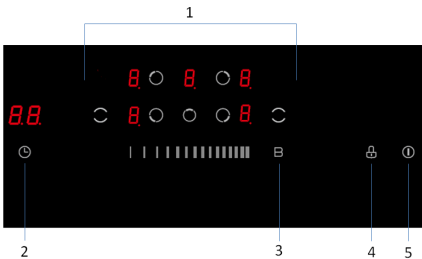
## 2. Instrucciones del producto

### 2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1800/2300W
2. Zona máx. 1800/2300W
3. Zona máx. 3000/3600W
4. Zona máx. 2200/3000W
5. Zona máx. 1800/2300W
6. Zona máx. 1800/2300W
7. Zona máx. 3000/3600W
8. Panel de control

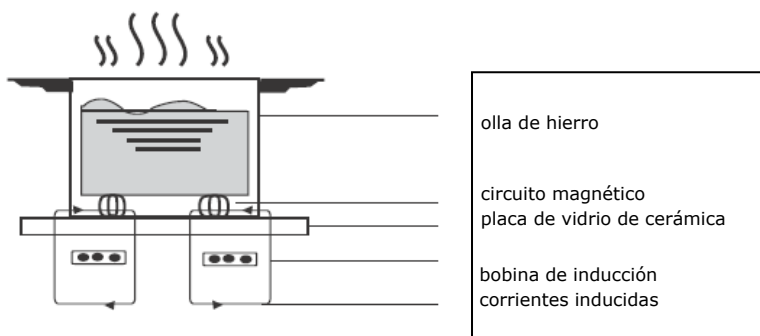
### 2.2 Panel de control



1. Controles de selección de zona de calentamiento
2. Control del temporizador
3. Control Boost (Turbo)
4. Bloqueo
5. Control ON/OFF

## 2.3 Teoría de funcionamiento

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente al calentar la superficie del vidrio. El vidrio se calienta solo porque la sartén finalmente lo calienta.



## 2.4 Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía y tome nota especial de la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda estar en su placa de inducción.

## 2.5 Technical Specification

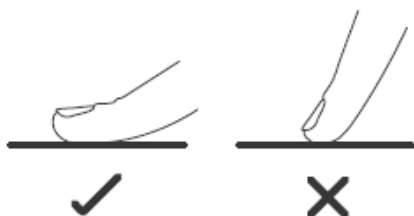
Modelo	CCIM5F900FZ
Zonas de cocinado	5 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	9400W
Dimensiones del producto Fon×An×Al(mm)	900X520X60
Dimensiones del nicho A×B (mm)	874X494

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

## 3. Funcionamiento del producto


### 3.1 Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesita aplicar ninguna presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registra un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



### 3.2 Elección correcta del área de cocinado



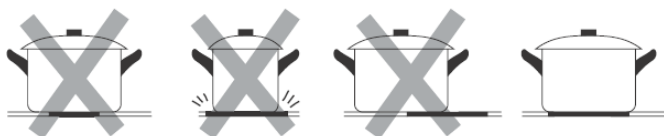
- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción por inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la sartén.
- Puede verificar si sus utensilios de cocina son adecuados realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Siga los pasos especificados en el apartado de 'Inicio del cocinado'
  3. Si  no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
- Los utensilios de cocina hechos con los siguientes materiales no son adecuados: acero



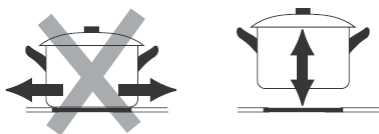
No use utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén u olla sea lisa, se apoye de forma plana contra el vidrio y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla ligeramente más ancha, usará la energía en su eficiencia máxima. Si usa un recipiente más pequeño, la eficiencia puede ser menor a lo esperado. La placa puede no detectar ollas de menos de 140 mm. Siempre centre su sartén en la zona de cocción.



Levante siempre los recipientes de la placa de inducción; no los deslice ya que pueden rayar el vidrio.

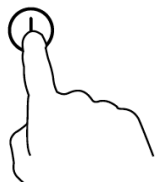


## 3.3 Cómo usarlo

### 3.3.1 Inicio del cocinado

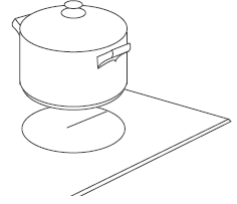
1. Toque el botón ON/OFF  durante unos segundos

Después del encendido, se emitirá un pitido y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

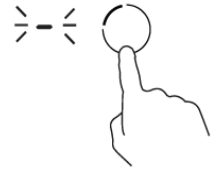


2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

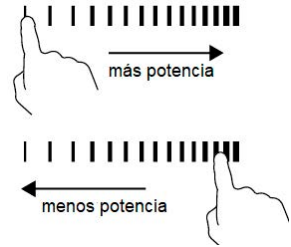


3. Cuando toque el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador de al lado parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante.

- Si no elige un ajuste de calor en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.



## Si el icono parpadea en la pantalla con el ajuste de calor

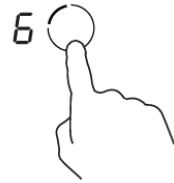
Significa que:

- No ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta.
- El recipiente que está usando no es adecuado para la cocina de inducción.
- El recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.

No se calienta a menos que haya un recipiente adecuado en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado.

### 3.3.2 Fin del cocinado

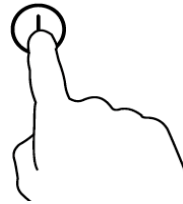
Toque el control de selección de la zona de calentamiento que desea apagar.



Apague la zona de cocción colocando el control deslizante en " | ".  
Asegúrese de que la pantalla muestre "0"



Apague todo el aparato tocando el control ON/OFF.



Cuidado con las superficies calientes.

- H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.
- También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más recipientes, para ello utilice la placa de cocción que todavía está caliente.



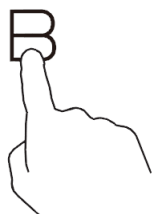
### 3.3.3 Uso de la función Boost

#### Activar la función Boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento.

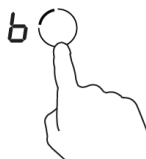


Lleve el control deslizante a "B". Asegúrese de que la pantalla muestre "b"



#### Cancelar la función Boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento de la que desea cancelar la función Boost.



Toque el control "Boost" "B" para cancelar la función Boost, entonces la zona de cocción volverá a su configuración original.



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



### 3.3.4 ÁREA FLEXIBLE

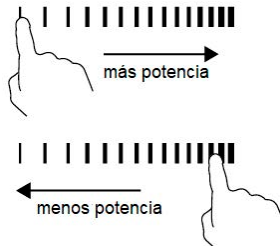
- Este área puede ser usada como una sola zona o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- Este área flexible está compuesta por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado.

#### Como una única zona grande

1. Para activar el área flexible como una sola zona grande, toque el control de Área flexible.

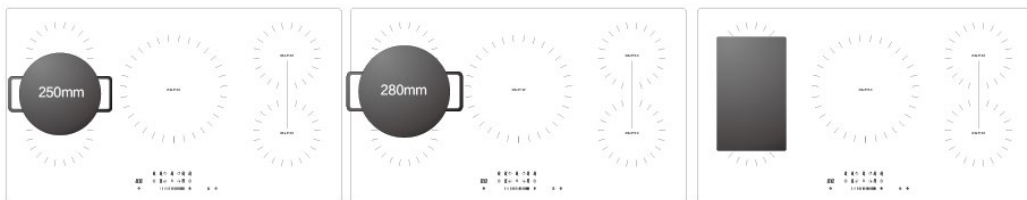


2. Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.



3. Como una única zona grande, sugerimos lo siguiente:

- Recipiente de cocina con dimensiones de 250mm o 280mm de diámetro (También es posible utilizar recipientes de cocina cuadrados u ovalados).

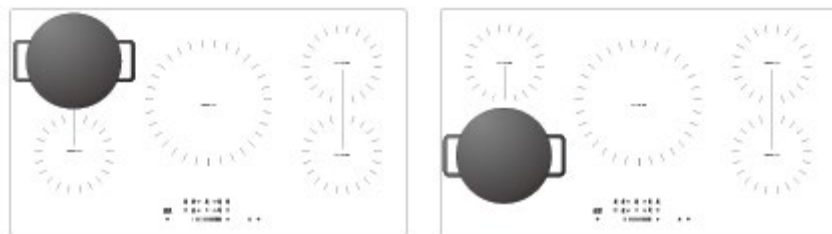


No recomendamos otros usos, excepto los tres mencionados anteriormente, ya que podría verse afectado el calentamiento del electrodoméstico.

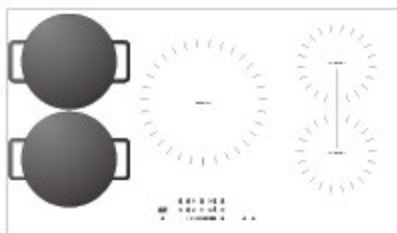
### Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas independientes, puede tener dos opciones de cocinado:

(a) Coloque el recipiente en la parte superior o inferior del lado derecho del área flexible.



(b) Coloque los dos recipientes a ambos lados del área flexible.



Aviso: asegúrese de que el recipiente sea más grande de 12cm.


### 3.3.5 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar su uso involuntario (por ejemplo, si los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están desactivados.



#### Para bloquear los controles

Toque el candado  El indicador de temporizador mostrará "Lo".

#### Para desbloquear los controles

1. Asegúrate de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga el control  un momento.
3. Ya puede empezar a usar su placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON/OFF.  Siempre puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF  en caso de emergencia. Una vez que encienda el aparato de nuevo, deberá desbloquear los controles.

### Protección de sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

### 3.3.6 Control del temporizador

Se puede usar el temporizador de dos maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
- Se puede configurar para apagar una o más zonas de cocción después de que el tiempo establecido haya terminado. El tiempo máximo permitido del temporizador es de 99 minutos.

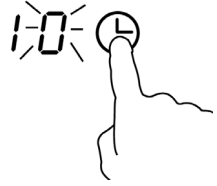
#### a) Usar el temporizador como un indicador de minutos.

Si no selecciona ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la placa esté encendida.

Nota: puede usar el minuterero incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

Toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



Establezca la segunda cifra del minuterero tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).



Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.



Configure el tiempo tocando el control deslizante (por ejemplo, 9), por lo que el indicador de minutos se configura en 95 minutos.



Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo configurado.



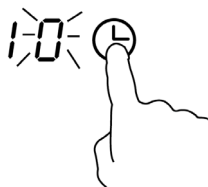
## b) Configurar el temporizador para apagar una o más zonas de cocción.

### Ajuste de una zona

Toque el control de selección de área de cocinado para la que desea configurar el temporizador.



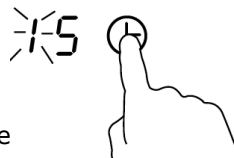
Toque el control del temporizador, se mostrará "10" en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.



Establezca la segunda cifra del temporizador tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5).



Toque el control del temporizador, el "1" parpadeará.



Configure el tiempo tocando el control deslizante (por eje que el temporizador se configura en 95 minutos).



Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.




Cuando expira el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.





Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

## Ajuste para más zonas


Los pasos para configurar las zonas son similares a los pasos para configurar una zona. Cuando se establece el tiempo en varias zonas al mismo tiempo, los puntos de las zonas de cocción correspondientes están encendidos. La pantalla muestra los minutos. El punto de la zona correspondiente parpadea como se muestra a continuación:

3.  (establecido en 15 minutos)

6.  (establecido en 45 minutos)

15  | | | | | | |

Una vez que expira el tiempo del temporizador, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará de nuevo los minutos del temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

4  (establecido en 30 minutos)

6. 

30  | | | | | | |

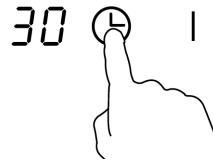
- Toque el control de selección del área de cocinado, el tiempo correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

## c) Cancelar el temporizador

1. Toque el control de selección del área de cocinado de la que desea cancelar el temporizador.



2. Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea.



3. Dirija el control deslizante para configurar el temporizador en "00" y el temporizador se cancelará.

### 3.3.7 Tiempos de trabajo predeterminados

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retira el recipiente, la placa de inducción puede detener el calentamiento inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

## 4. Guía de cocinado



Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza el máximo nivel de potencia: Boost. En temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente y esto supone un riesgo grave de incendio.

## 4.1 Consejos de cocinado

- Cuando la comida hierva, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grada para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en una configuración alta y reduzca la configuración cuando la comida se haya calentado.

### 4.1.1 Cocer a fuego lento

- La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas aparecen en la superficie del líquido de cocción. Es la clave para cocinar deliciosas sopas y guisos debido a que los sabores se desarrollan sin quemar la comida. También puede cocinar los huevos y espesar salsas debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz, pueden requerir un ajuste más alto para garantizar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

### 4.1.2 Filete a la brasa

Cómo cocinar un sabroso filete:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne sobre la sartén caliente.
4. Gire la carne solo una vez durante su preparación. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y del punto en que lo desee. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado aproximadamente. Presione el filete para medir cómo de hecho está; cuanto más firme se muetre, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos antes de servir

### 4.1.3 Para freír

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y utensilios listos. La fritura debe de ser rápida, si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias partes más pequeñas.



3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Sofría las verduras. Cuando están calientes pero aún crujientes, añada la carne a la sartén y su salsa.
6. Mezcle los ingredientes con cuidado para asegurarse de que estén bien calientes.
7. calientes.
8. Servir inmediatamente.

## 4.2 Detección de pequeños artículos

Cuando se ha dejado en la placa una bandeja no magnética o de tamaño inadecuado (por ejemplo, aluminio), o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave), la placa pasa automáticamente a modo de espera en 1 minuto. El ventilador seguirá cocinando durante un minuto más.

## 5. Configuraciones de calor

Los ajustes que se indican a continuación son solo pautas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluyendo su equipo de cocina y la cantidad de alimentos que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convenga.

Configuración de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li> <li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.</li> <li>• cocción suave a fuego lento</li> <li>• calentamiento lento</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• recalentar</li> <li>• cocción lenta a fuego lento</li> <li>• cocinando arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• panqueques</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saltear</li> <li>• cocinar pasta</li> </ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salteado</li> <li>• cocinado a la brasa</li> <li>• llevar la sopa a ebullición</li> <li>• agua hirviendo</li> </ul>

## 6. Cuidados y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad de todos los días como huellas, marcas, manchas dejadas por la comida o derrames no azucarados en el vidrio.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación.</li> <li>2. Aplique un limpiador para superficies de cocción mientras el vidrio aún esté templado (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender el aparato.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la alimentación, puede que no haya indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos resistentes, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza ásperos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
<p>Derrames de hervidos, alimentos derretidos y derrames azucarados calientes en el vidrio</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o raspador de cuchilla adecuado para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame cuando el aparato no esté caliente.</li> <li>3. Limpie la suciedad con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad de todos los días"</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elimine las manchas dejadas por los derretidos y alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se deja enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando se quita la cubierta del raspador, la cuchilla afilada queda libre. Úselo con extremo cuidado y siempre guárdelo de manera segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>

Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación.</li> <li>2. Absorba el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Deje el área completamente seca con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender el aparato.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aparato puede emitir un pitido y apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encenderlo.</li> </ul>
------------------------------------	---	---

## 7. Consejos

Problema	Posibles causas	¿Qué hacer?
La placa de inducción no se puede encender.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados	Desbloquee los controles. Consulte la sección "Uso de la placa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles muestran dificultades en su uso.	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal está siendo rayado	Utensilios de cocina de bordes ásperos. Estropajos abrasivos inadecuados o productos de limpieza utilizados.	Use utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina correctos". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el diseño de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una fallo.

La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando disminuye la temperatura.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede continuar funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción mientras el ventilador está funcionando.
Los recipientes no se calientan y aparece en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Use utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se apaga inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico	Anote las letras y números de error, desconecte la placa de inducción de la alimentación y comuníquese con un técnico cualificado.

## 8. Visualización e inspección de fallos

Si surge una anomalía, la placa de inducción entrará en el estado de protección automáticamente y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Código de fallo	Posibles causas	¿Qué hacer?
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el servicio técnico
F9-FE	Fallo del sensor de temperatura de IGBT	Póngase en contacto con el servicio técnico
E1/E2	Voltaje de suministro anormal	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda la energía cuando el suministro de energía sea normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Por favor, inspeccione el recipiente.

E5/E6	Mala inducción de la radiación de calor de la placa.	Por favor, reinicie una vez que la placa de inducción se haya enfriado.
-------	--	---

Lo descrito anteriormente es el juicio e inspección de los fallos comunes. Por favor, no desmonte la unidad usted mismo para evitar cualquier peligros y daños a la placa de inducción.

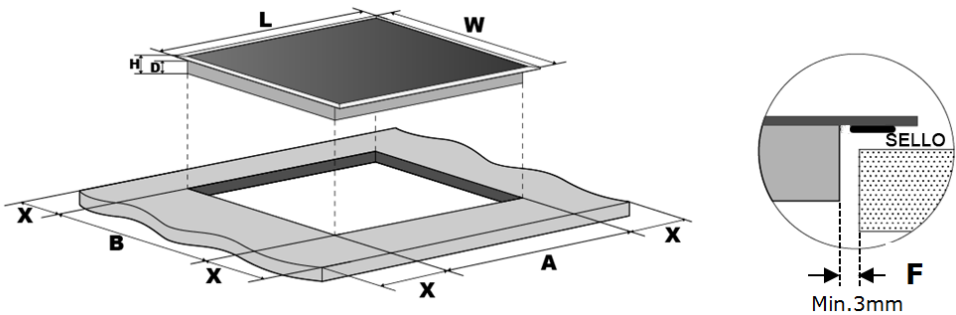
## 9. Instalación

### 9.1 Selección del equipo de instalación

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para fines de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 3 mm. Seleccione material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se utilizará madera y material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y la mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra:



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

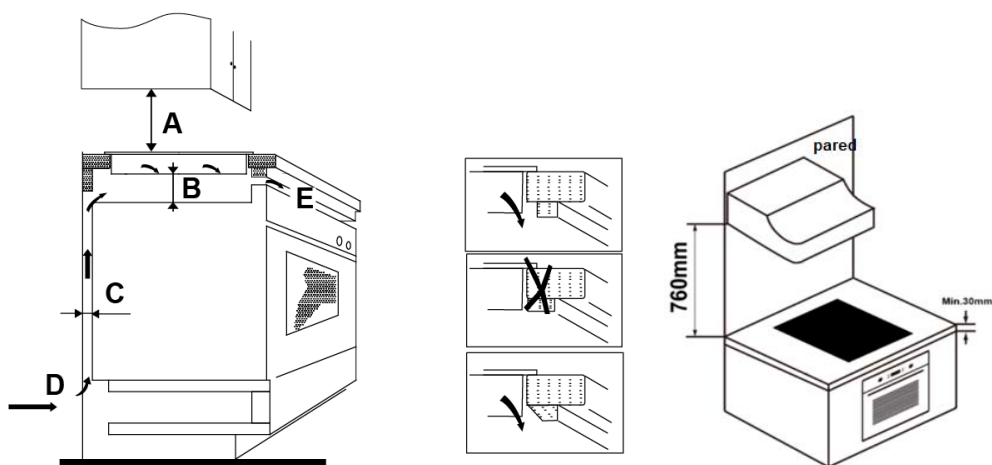


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min	3min

Bajo cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buen estado de funcionamiento como se muestra.



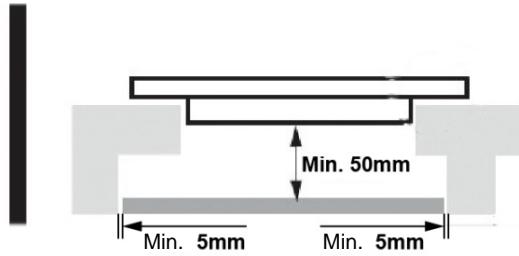
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E(mm)
760	50 min.	20 min.	toma de aire	salida de aire 50min.

## ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental de la encimera con el fondo sobrecalentado de la placa, o de recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm desde la parte inferior de la placa. Siga las siguientes instrucciones:



Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa en su posición.



- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera a los muebles debe resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar que se despeguen los paneles.
- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.

## 9.2 Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- La superficie de trabajo es cuadrada y está nivelada, y ningún miembro estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislante.

- Si la placa se instala encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación principal está incorporado en el cableado permanente, montado y posicionado para cumplir con las normas y regulaciones locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El cliente podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa instalada.
- Consulte a las autoridades locales y los estatutos si tiene dudas sobre la instalación.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas cerámicas) para las superficies de las paredes que rodean la placa.

### **9.3 Después de instalar la placa, asegúrese de que**

- No se puede acceder al cable de alimentación a través de puertas o cajones del armario.
- Existe un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala por encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

### **9.4 Antes de ubicar los soportes de fijación**

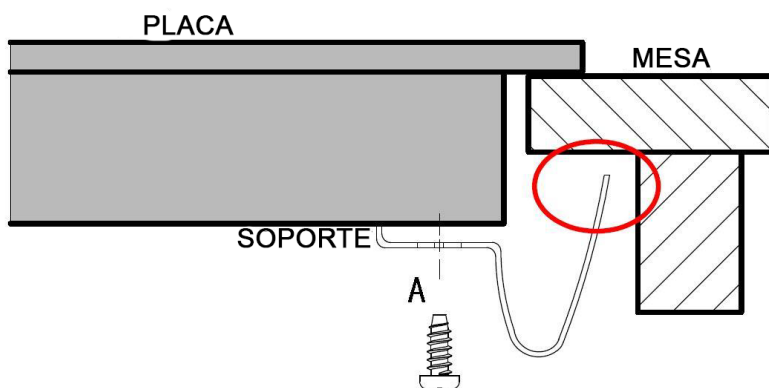
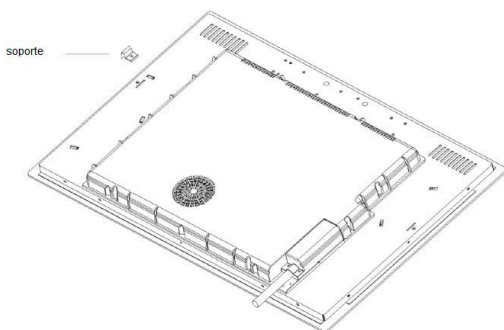
La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

### **9.5 Ajuste de los soportes de fijación**

Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando 2 soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de mesa.





---

Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen).

---

## 9.6 Precauciones

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Contamos con profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento sobre la superficie de la mesa deberán soportar el calor.
5. Para evitar daños, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador a vapor.

## 9.7 Conexión de la encimera a la red eléctrica



Esta placa debe conectarse a la fuente de alimentación principal solo por un personal debidamente cualificado. Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación principal, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa de características
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

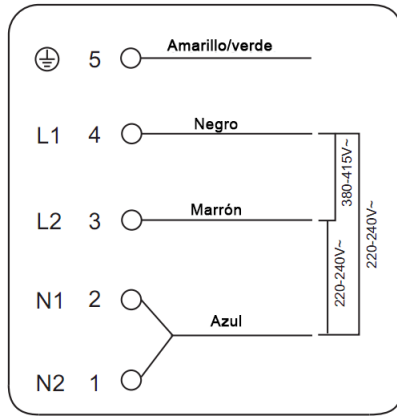
Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no use adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún momento.



Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación solo debe ser realizada por un electricista cualificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma pertinente. El método de conexión se muestra a continuación:



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de postventa con herramientas específicas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor automático omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.



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



En base a la directiva europea 2012/19/UE de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyan, y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico.

# **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.
- 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental



capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **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.
  - Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
  - 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.

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

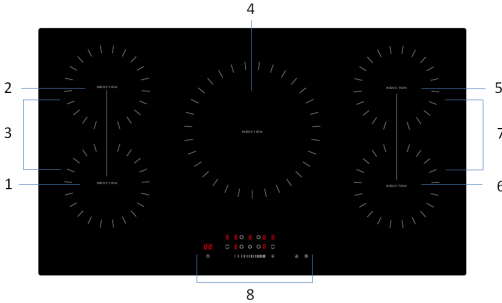
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

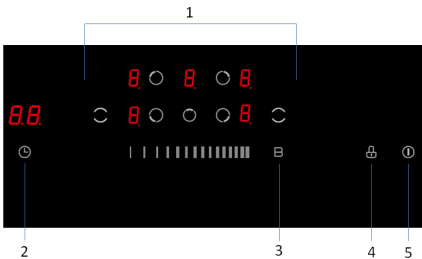
## 2. Product Introduction

### 2.1 Top View



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 3000/3600 W zone
4. max. 2200/3000 W zone
5. max. 1800/2300 W zone
6. max. 1800/2300 W zone
7. max. 3000/3600 W zone
8. Control panel

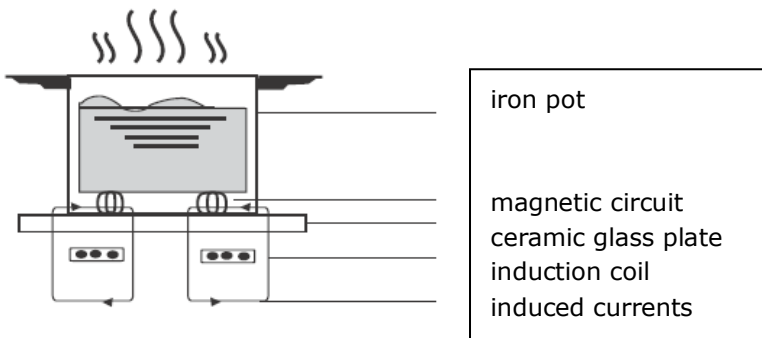
### 2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Boost control
4. keylock control
5. 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

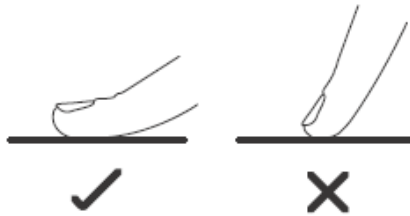
Cooking Hob	CCIM5F900FZ
Cooking Zones	5 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	9400W
Product SizeD×W×H(mm)	900X520X60

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. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. 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



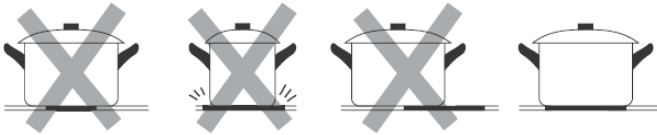
copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

---

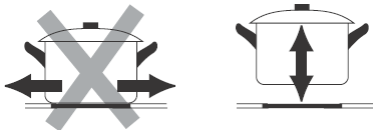
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.




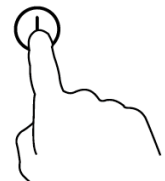
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



### 3.3 How to use

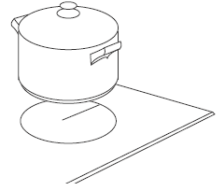
#### 3.3.1 Start cooking

1. Touch the ON/OFF  control for a while.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - " or " - - ", indicating that the induction

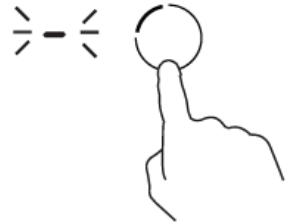


hob has entered the state of standby mode.

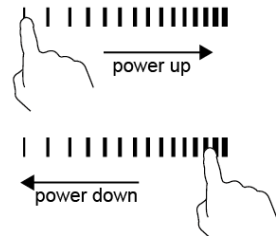
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
  - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control , and a indicator next to the key will flash



4. Adjust 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 $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting**

- 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 2 minutes if no suitable pan is placed on it.



### 3.3.2 Finish cooking

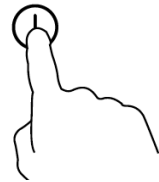
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to " | ". Make sure the display shows "0"



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. 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.



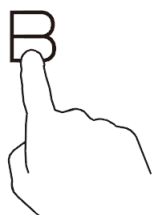
### 3.3.3 Uso de la función Boost

#### Activar la función Boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento.



Lleve el control deslizante a "B". Asegúrese de que la pantalla muestre "b"



#### Cancelar la función Boost

Toque el control de selección de zona de calentamiento de la que desea cancelar la función Boost.



Tocando el control "Boost" "b" para cancelar La función Boost, entonces la zona de cocción volver a su configuración original.



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

### 3.3.4 FLEXIBLE AREA

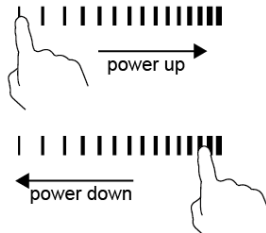
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

#### As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.

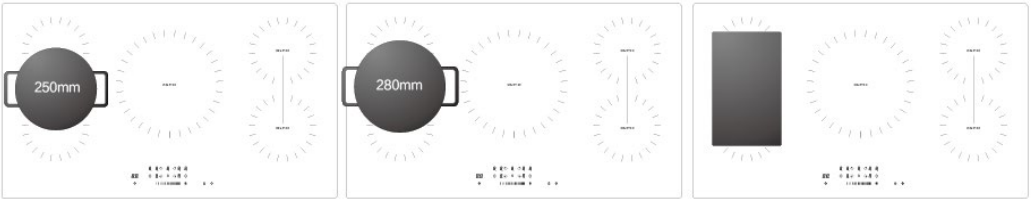


2. Adjust heat setting by touching the slider control.



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

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

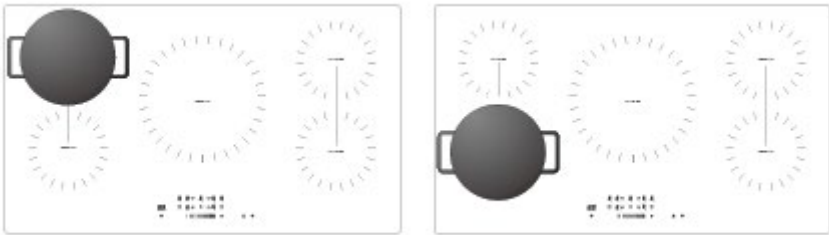


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

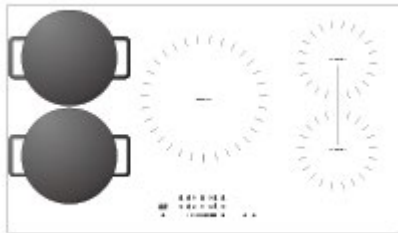
**As two independent zones**

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

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



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



Notice: Make sure the pan is bigger than 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 the keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

#### To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



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

### Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

### 3.3.6 Timer control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, it 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.
- You can set the timer up to 99 minutes.

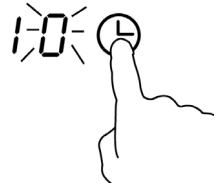
#### a) Using the Timer as a Minute Minder

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

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

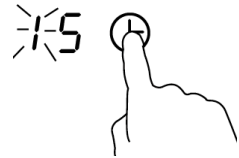
Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

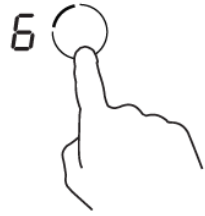
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



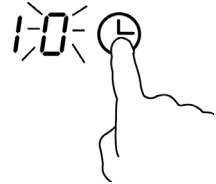
## **b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off**

**If the timer is set on one zone:**

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



2. Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the '1' will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.


6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.




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

### If the timer is set on more than one zone:


1. 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.

3.  (set to 15 minutes)


6.  (set to 45 minutes)

15  | | | | | | |

2. 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.

4 

6. 

30  | | | | | | |

- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

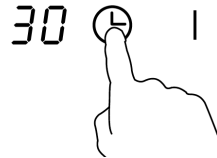


### Cancelled the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



2. Touching the timer control, the indicator flash



3. Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

### 3.3.7 Default working times

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

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

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



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

## 4 Cooking Guidelines



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

## 4.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise 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 flourthickened 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 flavoursome steaks:

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

### 4.1.3 For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 4.2 Detection of Small Articles

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

## 5 Heat Settings

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

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

- boiling water

## 6 Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>

Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>
----------------------------------	--	--

## 7 Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
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.	<p>Rough-edged cookware.</p> <p>Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p> <p>See 'Care and cleaning'.</p>
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

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

## 8 Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.

E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
-------	----------------------------------	--

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

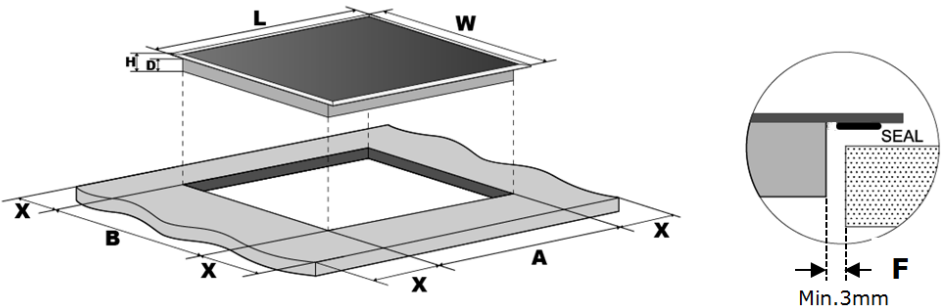
### 9.1 Selection of installation equipment

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.

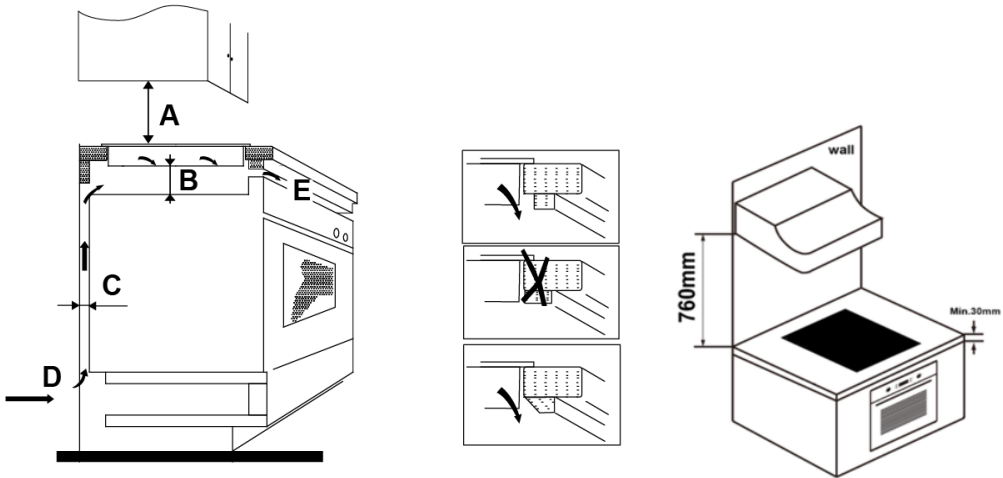


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

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.

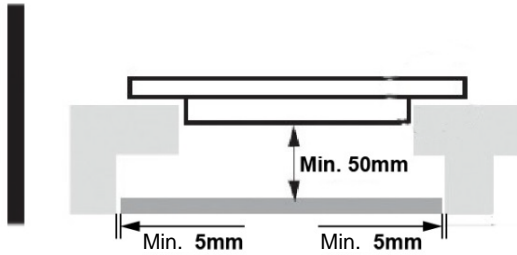


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E(mm)
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 50min.

## 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.

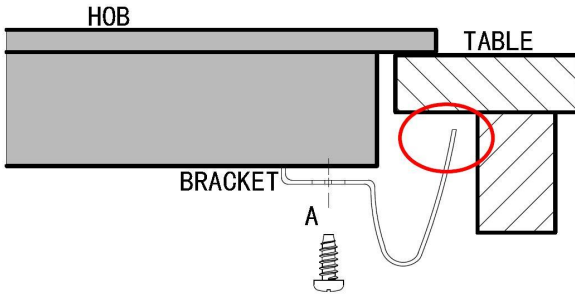
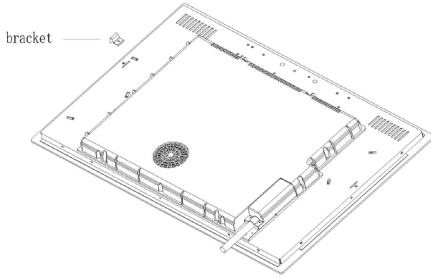
### **9.4 Before locating the fixing brackets**

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:

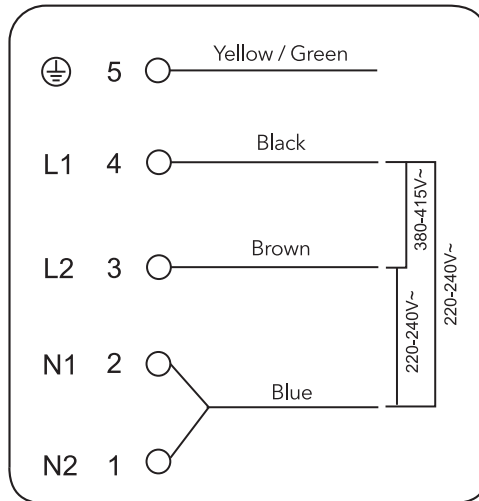
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
  2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
  3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, 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.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- 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.**

The European Directive 2012/19 /UE on WEEE, requires that household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you disposed of the appliances, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## **1. Introdução**

### **1.1 Avisos de segurança.**

Sua segurança é importante para nós. Leia este manual cuidadosamente antes de começar a usar a vitrocerâmica.

### **1.2 Instalação**

#### **1.2.1 Risco de choque elétrico**

Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção na placa de indução. A conexão a um bom aterramento é essencial e obrigatória. As modificações na ligação à terra doméstica devem ser realizadas apenas por pessoal qualificado. O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque elétrico ou mesmo morte.

#### **1.2.2 Risco de corte**

- A moldura inferior da vitrocerâmica é afiada.
- Se não for manuseado com cuidado, pode causar ferimentos ou cortes.

#### **1.2.3 Instruções importantes de segurança**

Leia as instruções cuidadosamente antes de instalar ou usar este aparelho.

Você não deve colocar nenhum material ou produto inflamável neste aparelho em nenhum momento.

Forneça essas informações aos responsáveis pela instalação do produto, pois podem facilitar a instalação.

Para evitar riscos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções.

O aparelho só pode ser instalado por pessoal qualificado.

Este aparelho deve ter sua própria tomada para desconectá-lo da fonte de alimentação.

A falha em instalar este aparelho corretamente pode invalidar qualquer garantia ou responsabilidade da marca. Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver em uso.

Nunca use este aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

Nunca deixe objetos ou utensílios sobre o aparelho.

Não deixe objetos magnetisáveis (como cartões de crédito ou de memória) ou equipamentos eletrônicos (computadores, mp3 players) próximos ao dispositivo, pois podem ser afetados pelo campo eletromagnético.

Após a utilização, desligue sempre a zona de cozinhar e a placa de cozinha conforme descrito neste manual. Quando retirar as panelas após a cozedura, certifique-se de que a zona permanece desligada, não conte apenas com a função de detecção de panelas na placa.

Não permita que crianças brinquem com o aparelho.

Não coloque objetos que possam ser do interesse de crianças nos armários acima do aparelho. As crianças podem subir na placa e causar lesões graves.

Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância na área onde o fogão está localizado.

Crianças e pessoas com deficiências que podem limitar sua habilidade com o dispositivo devem ter um responsável ou pessoa qualificada para orientá-los em seu uso. Eles devem ser ensinados a usar o aparelho com segurança, para si próprios ou para os arredores.

Não repare ou substitua qualquer parte do aparelho por conta própria. Todas essas operações devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não use limpadores a vapor para limpar a placa.

Não coloque objetos pesados sobre a vitrocerâmica.

Não fique de pé na placa.

Não use panelas com bordas afiadas nem arraste as panelas na superfície do vidro, pois o vidro pode quebrar.

Não use panos ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície de vidro.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço técnico ou outro pessoal qualificado para evitar riscos.

Este aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos e semelhantes, tais como: cozinhas, lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais.



**AVISO:** O aparelho e suas partes acessíveis começam a aquecer durante o uso.

Evite tocar nos botões de controle se eles estiverem quentes.

Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho, a menos que sejam supervisionadas.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, desde que estejam sob supervisão e tenham conhecimentos para o utilizar da forma adequada, além de compreenderem os perigos que a sua utilização acarreta.

As crianças não devem brincar com o aparelho. Nenhuma criança deve realizar sua limpeza e manutenção sem supervisão.

**AVISO:** Cozinhar sem supervisão em uma vitrocerâmica com óleo pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente extinguir o fogo com água: desligue o aparelho da tomada e cubra a chama com a tampa do vaso ou com um cobertor corta-fogo.

**AVISO:** Risco de incêndio - Não coloque nada na superfície da placa de indução.

**AVISO:** Se a superfície estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

Não use aparelhos a vapor para limpar.

Este aparelho não está concebido para ser operado com um temporizador externo ou qualquer tipo de controlo remoto.

## **1.3 Operação e manutenção**

### **1.3.1 Risco de choque elétrico**

Nunca cozinhe sobre uma vitrocerâmica quebrada ou rachada. Se a superfície da vitrocerâmica estiver partida ou fissurada, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte o serviço técnico.

Desligue a placa de vitrocerâmica antes de limpar ou realizar qualquer manutenção.

O não cumprimento dessas dicas pode resultar em choque elétrico ou morte.

### **1.3.2 Perigo para a saúde**

Este dispositivo está em conformidade com os padrões de segurança eletromagnética.

No entanto, pessoas com marca-passos ou implantes elétricos devem consultar seu médico antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo campo eletromagnético.

O não cumprimento dessas dicas pode levar a sérios problemas de saúde e até à morte.

### **1.3.3 Risco de superfície quente**

Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.

Nenhuma parte de seu corpo, roupa ou qualquer outro utensílio de cozinha deve entrar em contato com o vidro da bancada até que a superfície esteja fria.

Não deve haver objetos metálicos como facas, garfos ou colheres na superfície da placa quando esta estiver ligada. Mantenha as crianças afastadas.

Certifique-se de que as pegas das panelas não roçam nas outras zonas de cozinhar ligadas. Mantenha as crianças longe das alças.

O não cumprimento dessas instruções pode causar queimaduras.

### **1.3.4 Risco de corte.**

A aresta afiada das lâminas e das ferramentas de limpeza da placa exposta quando a tampa de segurança é removida pode causar ferimentos; mantenha sempre as crianças afastadas. A não tomada de precauções pode resultar em ferimentos ou cortes.



**ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo municipal não classificado. Esses resíduos devem ser coletados separadamente para tratamento especial.**

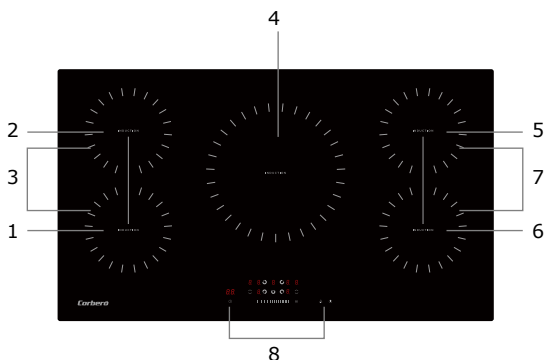
Com base na diretiva europeia 2012/19 / UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (WEEE), os eletrodomésticos não podem ser jogados nos recipientes municipais habituais; Eles devem ser coletados seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo de lata de lixo riscado é marcado em todos os produtos para lembrar o consumidor da obrigação de separá-los para coleta seletiva. O consumidor deve entrar em contato com a autoridade local ou o vendedor para obter informações sobre o descarte correto de seu aparelho.

**PARABÉNS** pela aquisição da sua nova placa de cerâmica. Recomendamos que você gaste seu tempo lendo estas instruções para entender como instalá-lo corretamente. Para obter as diretrizes de instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança antes de usar o fogão e guarde-as para referência futura.

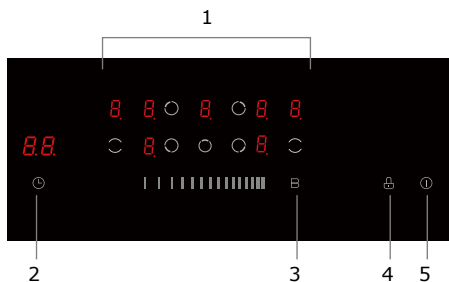
## 2. Informações do produto

### 2.1 Vista superior



1. Zona máx. 1800/2300 W
2. Zona máx. 1800/2300 W
3. Zona máx. 3000/3600 W
4. Zona máx. 2200/3000 W
5. Zona máx. 1800/2300 W
6. Zona máx. 1800/2300 W
7. Zona máx. 3000/3600 W
8. Botão de controle

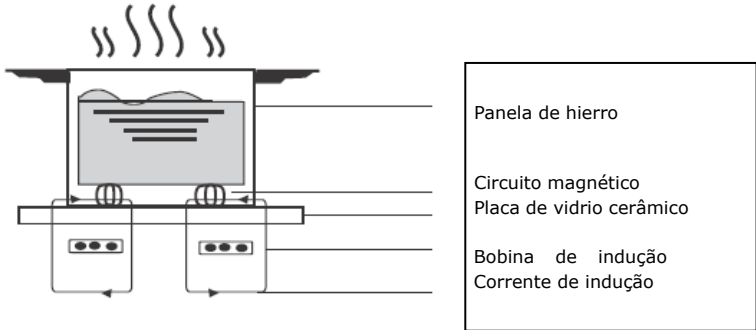
### 2.2 Painel de controle



1. Controlos de selecção de zona de aquecimento
2. Controlo do temporizador
3. Controlo Boost (Turbo)
4. Bloqueio
5. Botão ON/OFF

## 2.3 Informações do produto

O cozimento por indução é um tipo de cozimento seguro e eficiente. Ele funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro começa a aquecer apenas no fundo da panela.



## 2.4 Antes de usar sua nova placa de cerâmica

Leia este manual, prestando muita atenção à seção "Avisos de segurança". Remova qualquer película protetora que esteja na placa de vitrocerâmica.

## 2.5 Especificações técnicas

Modelo	CCIM5F900FZ
Zonas de cozinha	5 Zonas
Fonte de energia	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energia elétrica instalada	9400W
Tamanho do produto L x L x A (mm)	900X520X60
Dimensões de incorporação A x B (mm)	874X494

Peso e dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para inovar e melhorar nosso produto, as especificações e projetos podem ser alterados sem aviso prévio.

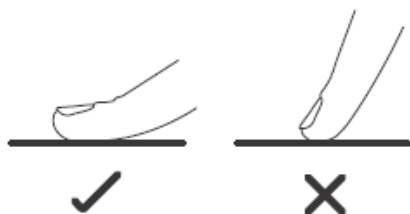
## 3. Operação do produto

### 3.1 Painel de controle


Os controles respondem ao toque, pelo que não é necessário aplicar qualquer pressão. Use a polpa do dedo, não a ponta do dedo.

Um pequeno sinal sonoro soa cada vez que um toque é registado.

Certifique-se de que os botões de controlo estão limpos, e que não há objectos (utensílios ou pano) sobre eles. Quaisquer gotas de água podem dificultar o funcionamento dos botões.




### 3.2 Escolha de utensílios de cozinha adequados

 Use apenas tachos com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução no rótulo da panela.

- Você pode verificar se o utensílio é adequado para indução usando um ímã. Mova um ímã em direção ao fundo da panela - se você atrair o ímã, a panela é adequada para indução.

- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque água para esquentar no utensílio que deseja verificar.

2. Se  não aparecer na tela e a água estiver quente, o utensílio é adequado.

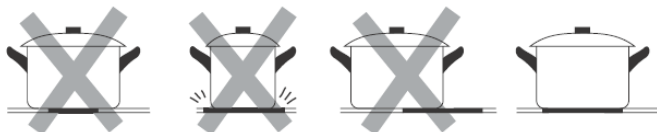


Panelas feitas com estes materiais não são compatíveis: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

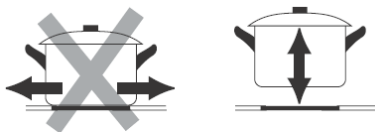
Não use panelas com bordas afiadas ou bases curvas.



Certifique-se de que o fundo da panela é nivelado, que fica plano sobre o vidro e que tem o mesmo tamanho da zona de cozinhar. Use panelas com diâmetro igual ao das letras da zona de cozinhar selecionada. Se você usar uma panela um pouco mais larga, o fogão funcionará com mais eficiência; pelo contrário, com um menor a eficiência pode ser menor. A placa não detecta potes com uma base menor que 140 mm. Coloque sempre a panela no centro da zona de cozinhar.




Se tiver que mover a panela, faça-o levantando-a, nunca deslizando, pois o vidro pode arranhar.

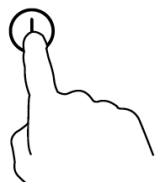


## 3.3 Utilização da placa de indução

### 3.3.1 Comece a cozinhar

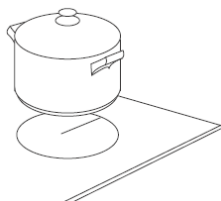
1. Toque no controle ON/OFF  durante alguns segundos.

Depois de ligado, um sinal sonoro soará e todos os ecrãs mostrarão "-" ou "- - -", indicando que a placa de indução entrou em modo de espera.



2. Colocar uma panela ou recipiente adequado na zona de cozedura que deseja utilizar.

- Certifique-se de que a base da panela e a superfície de cozedura estão limpas e secas.

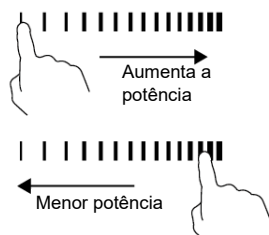


3. Quando se toca no controlo de selecção da zona de cozedura, o indicador junto a ele piscará.



4. Selecione a configuração de cozimento tocando no controle deslizante.

- Se você não escolher um modo de cozinhar em 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Você deve então voltar à primeira etapa.
- Você pode alterar a configuração de cozimento a qualquer momento durante o cozimento.



**Se  $\cong \sqcup \leq$  piscar no visor, alternando com a configuração de cozedura**

Isso significa que:

A panela não está colocada na zona de cozinhar correta, ou

A panela que você está usando não é adequada para a zona de cozinhar, ou

A frigideira é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cozinhar.

A zona só aquece se uma frigideira adequada for colocada na zona de cozinhar. O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não houver uma panela adequada na zona de cozinhar.



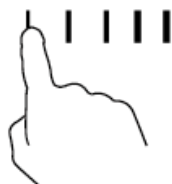
### 3.3.2 Terminar de cozinhar

Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja desligar.

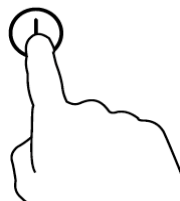


Desligar a zona de cozedura, colocando o selector em " | ".

Certifique-se de que o visor mostra "0".



Desligar o fogão tocando no controlo ON/OFF.



Cuidado com as superfícies quentes.

H aparece quando a zona de cozedura está quente ao toque e desaparece quando a superfície cai a uma temperatura segura. Isto também pode ser usado como economizador de energia: se quiser aquecer mais panelas, use a zona que ainda está quente.



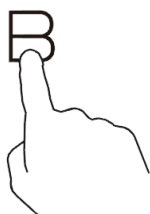
### 3.3.3 Utilização da função Boost

#### Activar a função Boost

Toque no controlo de selecção da zona de aquecimento.

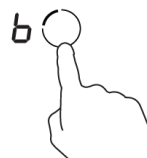


Deslize o cursor para "b". Certificar-se de que o visor mostra "b".



#### Cancelamento da função Boost

Toque no controlo de selecção da zona de cozedura para a zona de cozedura para a qual deseja cancelar a função Boost.



Toque no controlo "Boost" "B" para cancelar a função Boost, depois a zona de cozedura voltará à sua configuração original.



- Esta função é válida em todas as zonas de cozinhar
- A zona de cozinhar volta ao ajuste original após 5 minutos.
- Se a configuração de calor original for 0, ela será definida como 9 após 5 minutos.

### 3.3.4 Área Flexível

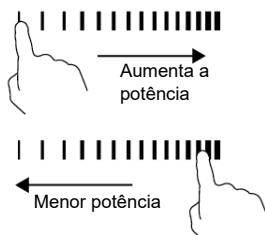
- Esta zona pode ser utilizada como zona única ou como duas zonas diferentes, de acordo com as necessidades de cozimento em cada momento.
- A área flexível é composta por dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente.

#### Como uma única grande área

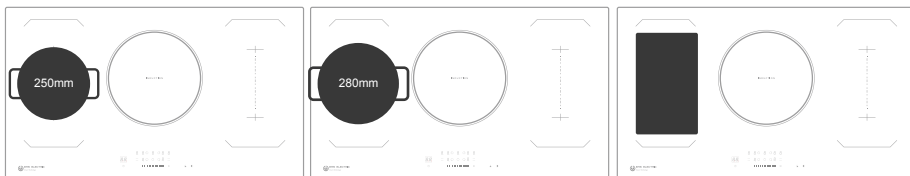
1. Para ativar a área flexível como uma única zona grande, pressione os botões dedicados.



2. Ajustar a regulação de calor tocando no botão deslizante.



3. Ao utilizar a placa de indução como uma única grande zona, sugerimos que utilize recipientes de cozedura com dimensões de 250mm ou 280mm de diâmetro. Também é possível utilizar recipientes de cozedura quadrados ou ovais.

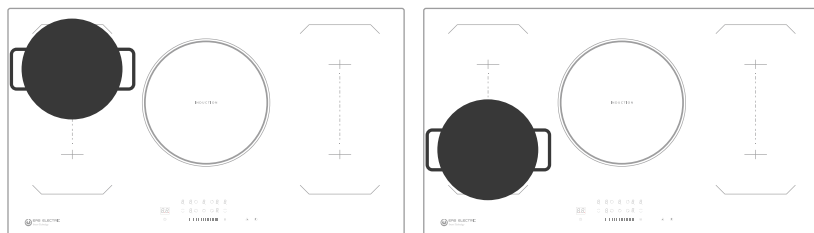


Não recomendamos outras utilizações para além das três acima mencionadas, uma vez que isto pode afectar a capacidade de cozedura da placa.

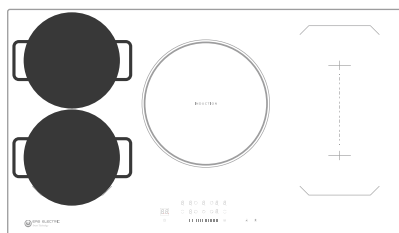
### Como duas zonas independentes

Para utilizar a zona flexível como duas zonas de cozedura independentes, existem duas opções:

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



- b) Colocar duas panelas em ambos os lados da zona flexível.



Nota: Certifique-se de que o diâmetro da base do recipiente é superior a 12cm.

### 3.3.5 Bloqueio dos controlos


É possível bloquear os botões de controlo para evitar o uso indevido (por exemplo, crianças acidentalmente a ligar uma zona).

Quando os controlos estiverem bloqueados, todos os controlos, excepto ON/OFF, serão desactivados.

#### Para bloquear os controlos

Toque no ícone de bloqueio . O indicador do temporizador exibirá "Lo".

#### Para desbloquear os controlos

1. Certifique-se de que a placa de indução está ligada.
2. Mantenha pressionado o controlo  por um momento.
3. Pode agora começar a usar o seu fogão de indução.



Quando a placa está em modo de bloqueio, todos os controlos são desactivados excepto o controlo ON/OFF. Pode sempre desligar a placa de indução com o controlo ON/OFF em caso de emergência. Uma vez ligado novamente o aparelho, é necessário desbloquear os controlos.

#### Protecção contra o sobreaquecimento

O sensor de temperatura incorporado pode monitorizar a temperatura no interior da placa de indução. Quando é detectada uma temperatura excessiva, a placa de indução é automaticamente desligada.

### 3.3.6 Controlo do temporizador

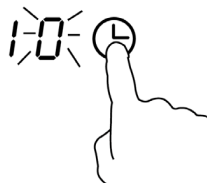
O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

- Pode ser usado como um indicador de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido for ultrapassado.
- Pode ser programado para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de o tempo definido ter expirado. O tempo máximo permitido para o temporizador é de 99 minutos.

#### a) Utilizando o temporizador como indicador de minutos.

**Se não for seleccionada nenhuma zona de cozedura:**

Certifique-se de que a placa está ligada. Nota: Pode utilizar o temporizador mesmo que não esteja seleccionada nenhuma zona de cozedura. Quando se toca no controlo do temporizador, "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.



Defina o segundo dígito do temporizador tocando no botão deslizante. (por exemplo, 5).



Toque novamente no controlo do temporizador e "1" piscará.



Definir o tempo desejado tocando no botão deslizante. Por exemplo, se seleccionar 9, o indicador de tempo é definido para 95 minutos.



Quando o tempo tiver sido estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O tempo restante será mostrado na exposição.

A campainha soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador exibirá "- -" quando o tempo definido tiver terminado.



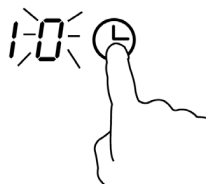
## b) Configurar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura.

### Definir uma zona

Toque no controlo de selecção da zona de cozedura para a qual pretende definir o temporizador.



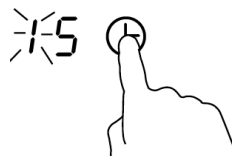
Toque no controlo do temporizador: "10" será mostrado no visor do temporizador e "0" piscará.



Definir o segundo dígito do temporizador tocando no botão deslizante (por exemplo, 5).



Toque no controlo do temporizador: "1" piscará.



Defina o tempo desejado tocando no botão deslizante. Por exemplo, se seleccionar 9, o indicador de tempo é definido para 95 minutos.



Quando o tempo tiver sido estabelecido, a contagem decrescente começará imediatamente. O tempo restante será mostrado na exposição.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acender-se-á indicando que a zona está seleccionada.




Quando a hora for atingida, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente.




As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido previamente activadas.

### **Programa mais de uma zona**



Os passos para a configuração de mais zonas são os mesmos que para uma única zona. Ao programar várias zonas de cozedura simultaneamente, os pontos das zonas de cozedura programadas acendem-se. O temporizador aparece no visor. O ponto da zona que corresponde ao tempo indicado pisca de acordo com a figura abaixo:


3.  (programado para 15 min.)

6.  (programado para 45 min.)

15  | | | | | | |

Uma vez que o temporizador tenha expirado, a zona de cozedura correspondente é desligada. Depois aparece o temporizador seguinte e o ponto de zona correspondente pisca.

H   
6.  (programado para 30 min.)

30  | | | | | | |

Quando a selecção da zona é premida, o temporizador correspondente é exibido na visualização da hora.

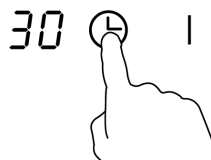
### **c) Cancelar o temporizador**

1. Toque no controlo de selecção da zona de cozedura cujo temporizador pretende cancelar.





2. Quando se toca no controlo do temporizador, o indicador pisca.



3. Utilize o selector para definir o temporizador para "00" e o temporizador será cancelado.

### 3.3.7 Tempos de funcionamento pré-definidos

O desligamento automático é uma função de protecção de segurança do seu fogão de indução. Desliga-se automaticamente se alguma vez se esquecer de desligar o seu fogão. O tempo de desligamento padrão a diferentes níveis de potência é mostrado na tabela abaixo.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Operação por defeito (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quando o pote é retirado, a placa de indução pode parar imediatamente a função de aquecimento e a placa desliga-se automaticamente após 2 minutos.



As pessoas com marca-passos devem consultar o seu médico antes de utilizarem este produto.

## 4. Guias de cozinha



Ter cuidado ao fritar como óleo e gordura aquecem muito rapidamente, especialmente ao utilizar o nível máximo de potência: Boost. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente e isto representa um sério risco de incêndio.

## **4.1 Tipos de cozinha**

Quando a comida começar a ferver, reduza o ajuste de temperatura. Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor. Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.

Comece a cozinhar em fogo alto e reduza o ajuste quando o alimento estiver totalmente aquecido.

### **4.1.1 Cozinhar em fogo baixo, cozinhe o arroz**

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, cerca de 85°C, quando o líquido nos alimentos começa a borbulhar ocasionalmente. Esta é a chave para sopas e guisados deliciosos porque os sabores desenvolvem-se sem cozer em demasia os alimentos.

Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior para cozinhar correctamente os alimentos no tempo recomendado.

### **4.1.2 Cozinhar a carne**

1. Mantenha a carne em temperatura ambiente 20 minutos antes de cozinhar.

2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.

3. Pincele ambas as partes da carne com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira.

4. Vire a carne apenas uma vez durante o cozimento. O tempo de cozimento exato dependerá da espessura da carne e de como você quer cozinhá-la. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Aperte o bife para verificar o grau de cozimento: quanto mais firme ao toque, mais passada a carne fica.

5. Deixe a carne descansar por alguns minutos em um prato quente antes de começar a servir.

### **4.1.3 Refogar**

1. Escolha uma frigideira grande ou wok compatível com o cooktop.

2. Tenha todos os ingredientes prontos, pois o refogado deve ser feito rapidamente. Se você estiver cozinhando em grandes quantidades, cozinhe os alimentos várias vezes.

3. Pré-aqueça a panela e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne e reserve, mantendo quente.
5. Frite os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, coloque a zona de cozinhar em uma potência inferior e adicione os molhos apropriados.
6. Mexa os ingredientes com cuidado para que cozinhem bem.
7. Sirva imediatamente.

## 4.2 Detecção de pequenos objetos

Quando uma panela ou bandeja não magnética de material impróprio (por exemplo, alumínio), ou qualquer outro objecto (por exemplo, facas, garfos, chaves) estiver no fogão, este entrará em modo de espera dentro de 1 minuto. O ventilador permanecerá ligado por mais um minuto.

## 5. Ajustes de aquecimento

As definições abaixo são apenas directrizes. O valor exacto dependerá de vários factores, incluindo a quantidade de comida a ser cozinhada. Experimente com o fogão para encontrar as configurações que melhor lhe convêm.

Configuração calor	Apropriado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pequenas quantidades de comida.</li> <li>• Derreta o chocolate, a manteiga e outros alimentos que podem queimar rapidamente.</li> <li>• Cozinhar em fogo brando muito macio.</li> <li>• Aquecimento lento.</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecimento</li> <li>• Cozinhar em fogo baixo</li> <li>• Cozinhar arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panquecas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sofrito</li> <li>• Cozinhar massa</li> </ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refogado</li> <li>• Cozinhar carne</li> <li>• Ferver sopas</li> <li>• Ferver água</li> </ul>


## 6. Cuidado e limpeza

O que?	Quão?	¡Importante!
Molhagem diária do vidro (impressões digitais, manchas, marcas deixadas pelos alimentos ou transbordamento de alimentos não adoçados no vidro)	Desligar a corrente para a placa. Limpar o fogão, quando o vidro tem algum calor residual mas não queima. Enxaguar e secar com um pano seco ou toalha de papel. Voltar a ligar a energia.	Quando a alimentação do fogão é desligada, nenhuma indicação de superfície quente é exibida, mas a área ainda pode queimar. Tenha muito cuidado.  Almofadas de decapagem, panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem riscar vidros. Ler sempre o rótulo para verificar se os panos são adequados.  Nunca deixar resíduos de limpeza na placa ou o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos, alimentos derretidos e açúcar derretido em vidro	Retirar imediatamente com uma talocha afiada ou espátula adequada para a placa de indução, mas ter cuidado com as superfícies de cozadura quente.  1. desligar o aparelho da parede 2. segurar a lâmina ou ferramenta num ângulo de 30° e raspar qualquer sujidade. 3. Limpar a sujidade derramada com uma toalha de papel ou um pano macio. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção de limpeza da sujidade diária da placa.	Remover as manchas deixadas por resíduos alimentares e derrames de açúcar o mais depressa possível. Se a placa arrefecer, são mais difíceis de limpar e podem até danificar a superfície do vidro.  Risco de corte: Quando a cobertura de segurança é removida, as bordas expostas da lâmina são afiadas. Manusear com extremo cuidado e manter sempre as crianças afastadas.

<p>Derrames no painel de controlo</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligar a placa de indução.</li> <li>2. Absorver o derramamento.</li> <li>3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano húmido.</li> <li>4. Secar completamente a área com uma toalha de papel.</li> <li>5. Voltar a ligar o quadro.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A placa de indução pode apitar e desligar-se, e as funções dos botões de controlo podem não funcionar enquanto houver líquido derramado sobre a superfície. Certifique-se de limpar e secar a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa de indução.</li> </ul>
---------------------------------------	--	--

## 7. Resolução de problemas

Problema	Possíveis causas	Soluções
<p>A placa de indução não se liga</p>	<p>Sem corrente</p>	<p>Verificar se a placa está ligada à rede eléctrica e se está ligada. Verifique se há um corte de energia em sua casa ou à volta dela. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.</p>
<p>Os controlos tácteis não são reactivos.</p>	<p>Os controlos estão bloqueados</p>	<p>Desbloquear os controlos. Ver a secção "Utilização da placa de indução" para instruções.</p>
<p>Os controlos tácteis demoram muito tempo a responder.</p>	<p>Pode haver alguma água nos botões de controlo, ou pode estar a usar apenas a ponta do dedo para pressionar.</p>	<p>Certifique-se de que os botões de controlo estão secos e use a ponta dos dedos para os tocar.</p>
<p>O vidro começa a arranhar-se</p>	<p>Causado por utensílios de cozinha com arestas ásperas, ou pode estar a utilizar produtos de limpeza inadequados ou abrasivos.</p>	<p>Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e uniformes. Ver secções "Escolher os utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e cuidados".</p>
<p>Algumas painelas fazem ruídos crepitantes ou de estalar.</p>	<p>Isto pode ser causado pela composição do seu pote (camadas de diferentes metais que vibram de diferentes maneiras).</p>	<p>Esta é uma reacção normal dos utensílios de cozinha e não é uma falha da placa de cozedura.</p>

A placa de indução faz um zumbido baixo quando é utilizada a uma temperatura alta.	Causado pela tecnologia da placa de indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer quando a regulação de calor é reduzida.
O ruído dos ventiladores pode ser ouvido a partir da placa de indução.	Foi activado um ventilador dentro da placa de indução para evitar que a electrónica sobreaqueça. Isto pode continuar a funcionar mesmo que se tenha desligado a placa de indução.	Isto é normal e não precisa de fazer nada. Não desligar a energia à placa de indução enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
A frigideira não aquece e aparece  no visor.	A placa de indução não detecta a frigideira porque não é adequada para cerâmica de vidro. A placa de indução não detecta a frigideira porque é demasiado pequena para a zona de cozedura.	Utilizar utensílios de cozinha adequados para a placa de indução. Ver secção: "Escolha de utensílios de cozinha adequados". Colocar a frigideira no centro e certificar-se que a base tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura.
A placa de indução ou uma única zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido no mostrador (normalmente alternando com um ou dois dígitos no mostrador do temporizador de cozedura).	Falha técnica	Tome nota das letras e números que apareceram, desligue a placa de indução da fonte de alimentação e contacte um técnico qualificado.

## 8. Falhas e diagnósticos exibidos

Se surgir uma situação anormal, o fogão de indução entra automaticamente no estado de protecção e exhibe os códigos de protecção correspondentes:

Código avaria	Problema	Solução
F3-F8	Falha do sensor de temperatura	Contacte o suporte técnico
F9-FE	Falha do sensor de temperatura IGBT	Contacte o suporte técnico
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Ligar a energia quando voltar ao normal.
E3/E4	Temperatura excessiva	Verificar o recipiente.

E5/E6	Fracá indução de radiação de calor da placa.	Por favor, reinicie assim que a placa de indução tiver arrefecido.
-------	--	--

O quadro acima descreve as falhas mais comuns. Não desmonte a unidade você mesmo para evitar qualquer risco e danos na placa de indução.

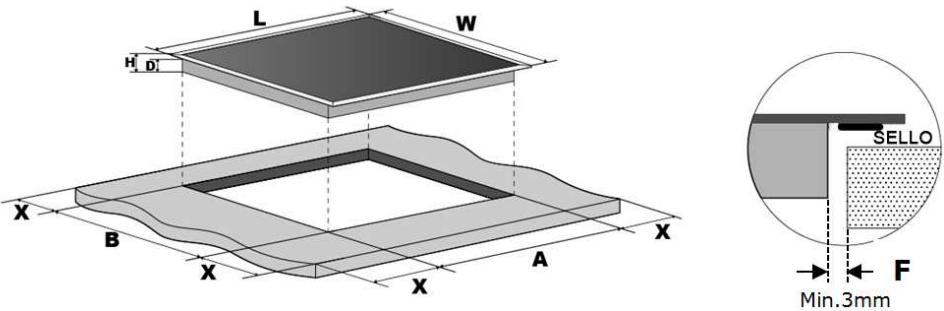
## 9. Instalação

### 9.1 Seleção do equipamento de instalação

Cortar a superfície de trabalho de acordo com as dimensões mostradas no desenho. Para a instalação e utilização da placa, deve deixar um mínimo de 5 cm à volta do buraco. Certificar-se de que a espessura da superfície de trabalho é de pelo menos 30mm. O material da superfície de trabalho deve ser isolado e resistente ao calor (madeira e fibras semelhantes não devem ser utilizadas como material de trabalho, excepto se forem protegidas e tratadas) para evitar choques eléctricos e deformações causadas pela radiação térmica da zona de cozedura. Consultar o diagrama abaixo:



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

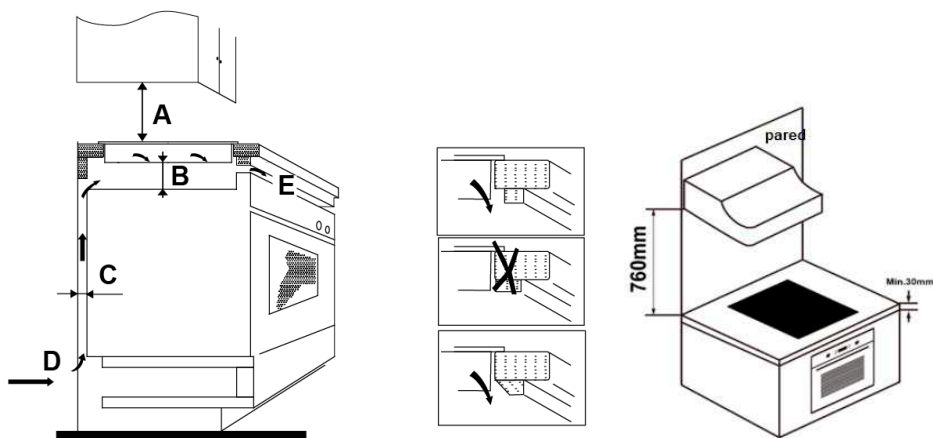


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 min	3min

Em todas as circunstâncias, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa está em boas condições de funcionamento, como mostra a imagem:



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

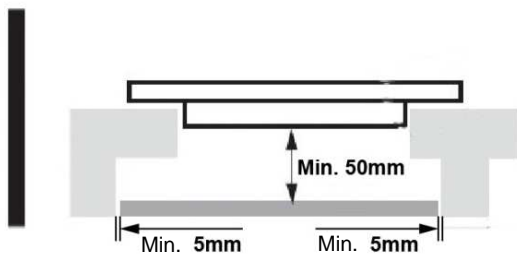


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E(mm)
760	50 min.	20 min.	Entrada de ar	Saída de ar 50min.

## ADVERTÊNCIA: Assegure uma ventilação adequada

Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a saída e a entrada de ar não estão bloqueadas. Para evitar tocar acidentalmente no fundo quente da placa ou um possível choque eléctrico durante o funcionamento, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, com uma distância mínima de 50mm do fundo da placa. Siga o diagrama abaixo:





---

Existem furos de ventilação em todo o exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada quando a placa é colocada em posição.

---



---

É favor notar que o adesivo que fixa o material plástico à madeira deve ser capaz de resistir a uma temperatura superior a 150°C para evitar que o mesmo se descasque do painel. A parte traseira, as superfícies adjacentes e circundantes do painel devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90°C.

---

## 9.2 Antes de instalar a placa, verifique

- A superfície de trabalho é plana e nivelada, e não há peças estruturais que interfiram com as dimensões necessárias.
- A superfície de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se a placa for instalada sobre um forno, o forno deve ter um ventilador.

- A instalação cumpre com todos os requisitos dimensionais e normas e regulamentos aplicáveis.
- Foi incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que proporciona uma desconexão completa da rede, montado e posicionado para cumprir as regras e regulamentos locais relativos às ligações eléctricas.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e deve fornecer uma caixa de ar de separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os cabos de fase activa se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso para o cliente com a placa já instalada.
- Consultar as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

### **9.3 Apos a instalação da placa, verifique:**

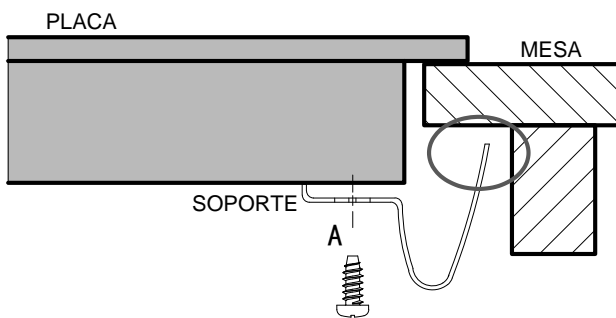
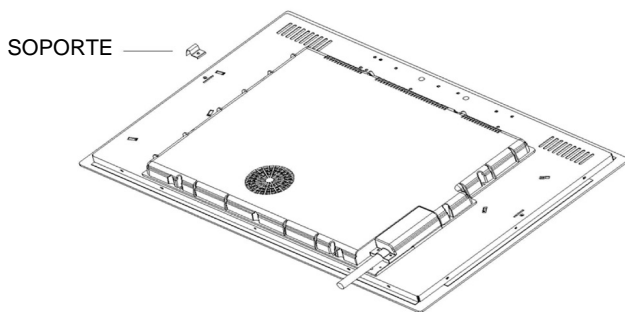
- O cabo eléctrico não é acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Há um fluxo de ar fresco adequado do exterior dos armários para a base da placa de cozedura.
- Se a placa for instalado acima de uma gaveta ou armário, uma barreira de protecção térmica é instalada debaixo da base do tapete.
- O cliente pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento.

### **9.4 Antes de fixar os suportes de fixação**

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem como base). Não aplicar força aos controlos que sobressaem da superfície de cozedura.

### **9.5 Ajuste dos suportes de fixação**

Fixar a placa à superfície de trabalho, aparafusando 2 suportes na parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação. Ajustar a posição do suporte de acordo com as diferentes espessuras da superfície de trabalho.



---

Os suportes não devem tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação em nenhuma circunstância (ver imagem).

---

## 9.6 Precauções

1. A placa de vitrocerâmica deve ser instalada por um técnico ou profissional qualificado. O utilizador nunca o deve fazer sozinho.
2. A placa de indução não deve ser instalada sobre máquinas de lavar louça, equipamento de refrigeração ou máquinas de lavar e secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a placa electrónica.
3. A placa de indução deve ser instalada de tal forma que a dissipação de calor seja óptima para assegurar uma melhor fiabilidade.
4. A parede e a zona de aquecimento por indução acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
5. Para evitar danos, a camada intermédia e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Um aparelho de limpeza a vapor não deve ser utilizado para limpar a placa de aquecimento.

## 9.7 Ligação da placa à rede de alimentação



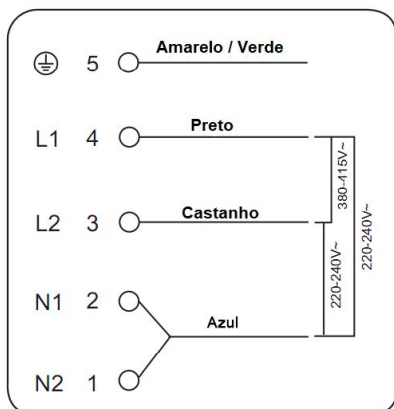
Apenas uma pessoa qualificada pode ligar esta placa de indução à tomada principal. Antes de o ligar à rede eléctrica, verifique isso:

1. O sistema de cablagem interna é adequado para a corrente necessária da placa.
2. A voltagem corresponde ao valor indicado na placa de identificação.
3. As secções transversais do cabo de alimentação podem suportar a carga especificada na chapa de identificação.
4. Não utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos de desvio para ligar a placa à tomada principal, pois podem causar sobreaquecimento. O cabo eléctrico não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.



Verifique com um electricista se o sistema de cablagem interna é adequado e não perturbado. Se forem necessárias quaisquer modificações, estas só devem ser feitas por um electricista qualificado.

A alimentação eléctrica deve ser ligada em conformidade com os regulamentos aplicáveis. O método de ligação é mostrado abaixo:



Se o cabo for danificado ou precisar de ser substituído, o procedimento deve ser efectuado por um técnico de serviço autorizado, utilizando ferramentas adequadas para evitar quaisquer acidentes.

Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor multipolar com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi efectuada correctamente e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.

O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

O cabo deve ser verificado regularmente e só deve ser substituído por um técnico autorizado.




---

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

---

## 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  $\text{CaCO}_3$  superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

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

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

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

## CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

### Covered Risks.

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

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

### Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO<sub>3</sub> content greater than 200mg/L, that is, from 20°F 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 termos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de CaCO3 superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

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

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

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