

Corberó

Placa de Vitrocerámica

Manual de Instrucciones / Manual de Instalación

MODELOS:

CCV BR 6450

CCV BR 6350

Las bandejas de piedra, vidrio y barro no son adecuadas para usar en una vitrocerámica porque no conducen bien el calor.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Por favor, lea esta información antes de usar su placa.

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica.

- Desconecte la placa de vitrocerámica del suministro de corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento.
- Conectarla a un buen cableado y una buena toma de tierra es esencial y obligatorio.
- Las alteraciones en el sistema de cableado interno sólo deben ser realizadas por un electricista calificado.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de cortes.

- Tenga cuidado – Los bordes del panel están afilados.
- Si no tiene cuidado podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente este manual de instrucciones antes del uso o instalación del aparato.
- No deben ser colocados en ningún momento en este aparato productos o materiales inflamables.
- Por favor, poner esta información a disposición

de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir los costes de instalación.

- Con el fin de evitar un peligro, este aparato debe ser instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y puesto a tierra solamente por una persona cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona total desconectado de la fuente de alimentación.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una encimera rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o se agrieta, apague el aparato inmediatamente en la alimentación de la red (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufar la encimera antes de la limpieza o mantenimiento.
- Si no sigue este consejo podría provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato es conforme a las normas de seguridad electromagnéticas.

Peligro de superficie caliente

- Durante su uso, las partes accesibles pueden calentarse y causar quemaduras.
- No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea adecuado para la cocción toque el cristal de inducción hasta que la superficie esté fría.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ser colocados en la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados de la placa.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Ver que los mangos de ollas no sobresalgan hasta otras zonas de cocción que se encuentran en funcionamiento. Mantenga los mangos fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro frente al corte

- Cuando use un raspador para limpiar la placa puede tener la hoja afilada o áspera. Úselo con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no sigue este consejo podría causar daños o

cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los desbordamientos al hervir a pueden causar derrames de grasa que se pueden incendiar.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios en el aparato.
- Nunca utilice el aparato para calentar la habitación.
- Después de su uso, siempre apague la zona de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, mediante el uso de los controles táctiles). No confíe en la función de detección de sartén para apagar las zonas de cocción cuando se quita las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o se sientan ni se suban en él.
- No almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el aparato. Si los niños se suben a la superficie de la placa pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en el área donde el aparato está en uso.
- Ese aparato no debe ser utilizado por personas, incluyendo niños, con discapacidades mentales o poca experiencia en el mantenimiento de estos aparatos a menos que tengan la

instrucción adecuada de cómo hacerlo. El instructor debe estar convencido de que se puede utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o sus alrededores.

- No intente reparar o reemplazar cualquier parte del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la estufa.
- No pararse sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes dentados o arrastre sartenes a través de la superficie de vidrio de inducción ya que esto puede rayar el cristal.
- No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes

accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse lejos menos que estén supervisados de forma continua.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y mayores y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión de instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenda los
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligros involucrados
- Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Si la cocina es desatendida mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y puede resultar en fuego. **NUNCA** tratar de extinguir un fuego con agua, pero sí apagar el aparato y luego cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta de fuego.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **Advertencia:** Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para las superficies calientes de productos similares de cristal-cerámica o que protegen las partes activas.
- No use un limpiador de vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.

Felicidades por la compra de su nueva Placa de vitrocerámica.

Recomendamos que pasar algún tiempo para leer este manual de instrucciones / instalación con el fin de entender completamente cómo instalar correctamente y operarlo.

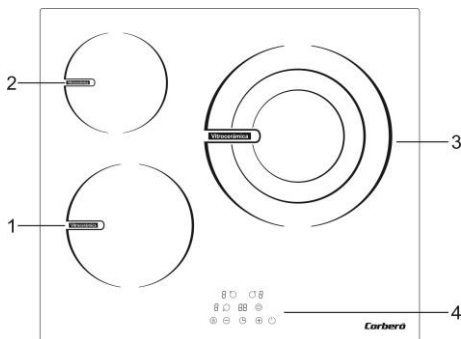
Para la instalación, véase la sección de instalación.

Leer todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar y mantener este Manual de Instrucciones / instalación para referencia futura.

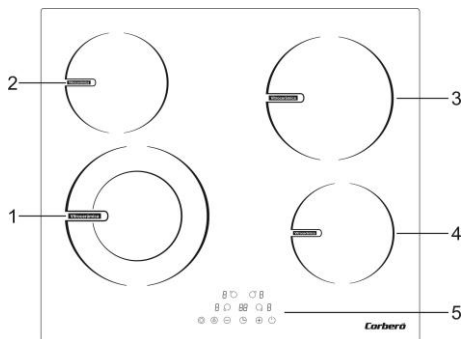
Visión General del producto

Visión desde arriba

CCV BR 6350



CCV BR 6450

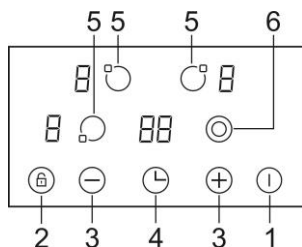


1. zona max. 1800 W
2. zona max. 1200 W
3. zona 1050/1950/2700 W
4. Panel de control

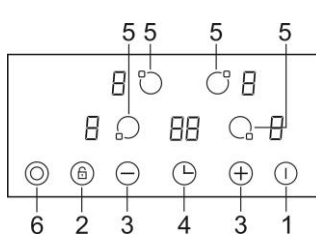
1. zona max. 1100/2200 W
2. zona max. 1200 W
3. zona max. 1800 W
4. zona max. 1200 W
5. Panel de control

Panel de control

CCV BR 6350



CCV BR 6450



- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| 1. ON/OFF control | 2. Bloqueo |
| 3. Botón Menos / Más | 4. Temporizador |
| 5. Control de selección de zona | 6. Control de doble zona |

Presentación del producto

La placa vitrocerámica puede satisfacer distintos tipos de necesidades culinarias debido a su calentamiento por resistencia, control por microordenador y selección multipotencia: la mejor elección para las familias modernas.

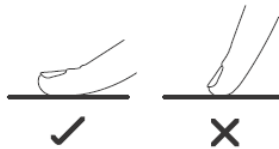
La placa vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa funciona de manera segura y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar de los placeres de la vida.

Antes de usar su nueva placa de vitrocerámica

- Lea esta guía, tomando nota especial de la sección "Avisos de Seguridad".
- Retire la película protectora que aún pueden estar en su Placa de vitrocerámica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ningún tipo de presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oirá un pitido cada vez que se ha registrado un toque.
- Asegúrese de que los controles están siempre limpios y seco, y que no hay ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o una tela) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede hacer difícil de operar los controles.



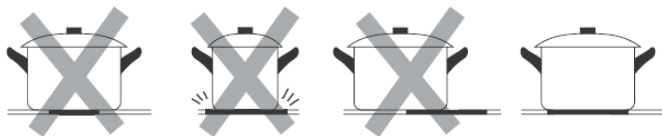
Selección de aparatos de cocción

No utilice aparatos de cocción con borde irregular o con base curvada.

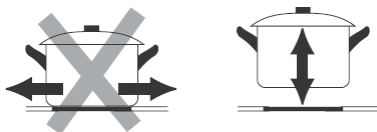


Asegúrese de que la base de la sartén es suave, se asienta plana sobre el cristal,

y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre debe centrar su cacerola en la zona de cocción.




Eleve siempre las cacerolas de la encimera de inducción. No las arrastre, o pueden rayar el cristal.



Uso de su placa de Vitrocerámica

Para empezar a cocinar

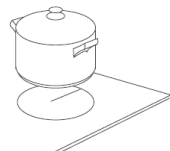
- Una vez se ha encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera.

1. Toque el botón ON/OFF  y en todos los indicadores aparecerá “-”



2. Coloque la cazuela en el centro de la zona de cocinado que usted desee utilizar

Asegurarse de que el fondo de la cacerola y la Superficie de la zona de cocción estén limpias y secas

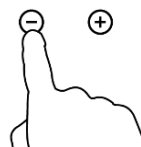


3. Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione una zona presionando el botón “-” o “+”

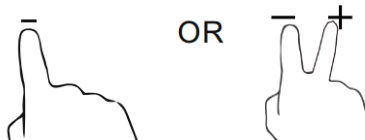
- Si usted no elige una zona en 1 minuto, la Placa de vitrocerámica automáticamente se apagará y tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.



- Puede modificar la configuración de calor en cualquier Momento durante la cocción.

Cuando acabe de cocinar

1. Tocar la selección de la zona de calentamiento que se desea apagar
2. Tocar la zona de cocción desplazándose hacia abajo a "0" o tocar "-" y "+" a la vez. Asegúrese que la pantalla muestra "0"



3. Apague totalmente la placa presionando el botón ON/OFF.

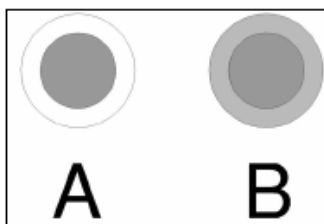


4. Cuidado con las superficies calientes. H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si se quiere calentar más sartenes, utilice la placa caliente.

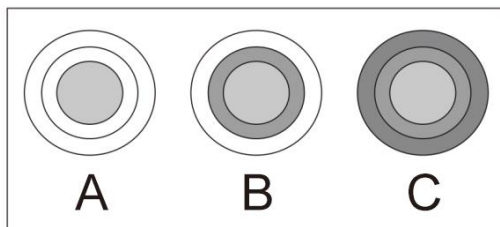


Función de Doble Zona

- La función sólo funciona en la zona de cocción 1 del modelo CCV BR 6450 y en la zona de cocción 3 del modelo CCV BR 6350.
- La zona de cocción doble tiene dos o tres áreas de cocción que puede utilizar una sección central (A) independientemente o ambas secciones (B) o (C) a la vez.



Zona 1



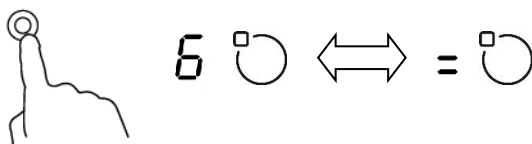
Zona 3

Activación de la doble zona (por ejemplo nivel de potencia 6)

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la doble zona



2. El indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", después de 5 segundos, el indicador para de parpadear, la función de doble zona se activa, y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente. (Para el modelo CCV BR 6350, si pulsa "⊙" dos veces, la zona triple se activa, el nivel de potencia muestra "6" y "≡" alternativamente).



Desactivar la doble zona

1. Presione el control de selección de zona de calentamiento de la zona de calentamiento doble, el indicador de nivel de potencia parpadeará, a continuación, pulse "⊙", la función de doble zona se cancelará, y el nivel de potencia de retornará a "6".


Nota:

1. La doble zona solo está disponible en la zona 1 de cocción del modelo CCV BR 6450 y en la zona de cocción 3 del modelo CCV BR 6350.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el 9.


Bloqueo de los controles

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

Bloqueo de los controles

Pulse el botón . El indicador mostrará "Lo "

Desbloqueo de los controles

1. Asegúrese que la placa vitrocerámica está encendida.
2. Presione y mantenga apretado el botón  durante unos instantes.

3. Ya puede empezar a usar la placa vitrocerámica.



Cuando la placa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto ON/OFF , siempre se puede encender la placa con el botón ON/OFF en caso de emergencia, pero en la siguiente operación deberá desbloquear en primer lugar

Protección de sobre calentamiento

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

Protección de cierre automático

El cierre automático es una función de seguridad para su placa de vitrocerámica. Se cerrará automáticamente si se olvida de desconectar la encimera. Los tiempos definidos para las diferentes potencias son los que se muestran en esta tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
La zona de cocción se apagará automáticamente después de (horas):	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de varias maneras:

- Se puede utilizar como un indicador de minutos. En este caso, el temporizador no se enciende ninguna zona de cocción cuando el tiempo se establece.
- Se puede configurar para activar una o más zonas de cocción después de la hora programada.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Usar el temporizador como avisador por minutos

Si usted no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que el aparato está encendido.

Nota: puede utilizar el temporizador electrónico, incluso si no ha seleccionado ninguna zona de cocción

2. Toca el control del temporizador, el "00" se mostrará en la visualización del temporizador. y los "0" parpadea



3. Establecer el tiempo tocando el control “-“ o “+” del temporizador (por ejemplo 5)



4. Toque el control de atenuación de nuevo, el "0" parpadeará.



5. Establezca el tiempo tocando la tecla “-“ o control “+” (por ejemplo.9), el temporizador se establece en 95 minutos.



6. Cuando se ha ajustado el tiempo comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

7. El zumbador se moverá durante 30 segundos y el temporizador muestra “- -” cuando el tiempo de ajuste se haya fijado



Ajustar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Si se utiliza el temporizador en una zona:

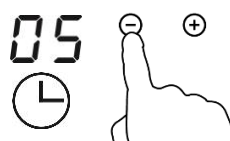
1. Toque el control de selección de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



2. Toque el control del temporizador, aparecerá el "00" en la pantalla y el "0" parpadeará.



3. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control del temporizador (por ej., 5)



4. Toque el temporizador de nuevo y el "0" parpadeará.



5. Fije el tiempo tocando "-" o "+" en el botón de control del temporizador (por ej., 9), y Ahora el temporizador está programado para 95 minutos.



6. Cuando se ajusta la hora, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante

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



7. Cuando se termina el tiempo de cocción programado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si se han encendido previamente.

Si el temporizador se ajusta en más de una zona

1. 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

15



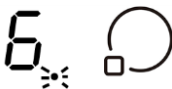
(fijado en 15 minutos)



(fijado en 45 minutos)

- 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.

30



- Toque el control de selección de zona de calentamiento, el tiempo correspondiente se muestra en el indicador del temporizador.

Cancele el temporizador

1. Tocando el control de selección de zona de calentamiento donde desea cancelar el temporizador



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

3. Toque la tecla "-" de control para ajustar el temporizador a "00", y se cancela el temporizador



Directrices para cocinar

Consejos de cocina

- Cuando la comida llega a ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorra energía mediante la retención del calor.

- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Inicie la cocción en un ajuste alto de potencia y redúzcalo cuando la comida se caliente por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas aparecen sólo de vez en cuando a 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 asegurar que la comida es cocinada adecuadamente en el tiempo recomendado.

Cocinar un filete

Cómo cocinar un sabroso filete:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes de cocinar.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte de ambos lados de la carne con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego deposite la carne en la sartén caliente.
4. Girar el bistec sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor de la carne cocida y la forma en que lo desee. Los tiempos pueden variar desde aproximadamente 2 a 8 minutos por lado.
5. Deje reposar la carne en un plato caliente durante unos minutos antes de servir.

Para freír

1. Elegir un wok de base plana compatible con la inducción o una sartén grande.
2. Tener todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver-freír debe ser rápido.
3. Precalentar el breve sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine cualquier carne en primer lugar, poner a un lado y mantener el calor.
5. Revolver-freír 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. Servir inmediatamente.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos• Fundir chocolate, mantequilla y alimentos que queman rápidamente• Cocer a fuego lento suavemente• El calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• recalentamiento• cocción rápida• cocinar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• tortitas, crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• cocción con sartén• cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Freir• Cocer parrilla• llevar la sopa a ebullición• agua hirviendo

Limpeza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad diaria sobre el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por los alimentos derrames que no sean de azúcar sobre el cristal)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa de inducción. 2. Aplique un limpiador de placas mientras que el vidrio está todavía templado (pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Cambie la corriente de la placa de nuevo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la corriente de la placa se apaga, no habrá ninguna indicación "superficie caliente", pero la zona de cocción todavía puede estar caliente! Tener un cuidado extremo. • Cuidado con los tipos de estropajos , por ejemplo de nylon y agentes de limpieza agresivos / abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si son adecuados. • Nunca deje residuos de limpieza de la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
<p>Derrames, alimentos derritados, y azúcar caliente derramado sobre el cristal</p>	<p>Removerlos inmediatamente con raspador apropiado, para el vidrio de inducción, pero cuidado con las superficies de las zonas de cocción calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufar la placa. 2. Mantenga el raspador en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para 'Todos los días suciedad sobre el vidrio' arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminar las manchas dejadas por el derrame, salpicaduras tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, que puede ser difícil de eliminar o incluso se puede dañar permanentemente la superficie de vidrio. • Peligro de corte: la hoja en un raspador es muy afilada. Utilizar con extremo cuidado y siempre almacenar de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Salpicaduras en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenchufe la placa 2. Recoger el derrame o salpicadura 3. Limpiar la zona de control táctil con una esponja húmeda o un paño limpio. 4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel. 5. Enchufe la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La superficie de cocción puede emitir un sonido y desconectarse, los controles táctiles no pueden funcionar mientras que hay líquido sobre ellos. Asegúrese de que se limpia y seca el área de control antes de encender la placa de nuevo.

Consejos y soluciones

Problema	Posibles causas	Solución
La placa de inducción no se enchufa	No hay potencia.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la fuente de alimentación y que está enchufada. Compruebe si hay un corte de electricidad en su casa o área. Si una vez comprobado todo el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los mandos del panel de control no responden	Los mandos de control están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mire la sección "Uso de la placa de inducción" de este manual de instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de poder operar	Puede haber una ligera capa de agua sobre los controles o que puede ser el uso de la punta de su dedo al tocarlos.	Asegúrese de que el área de control táctil está seca y utilice la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios de cocina poco adecuados. Se utilizan estropajos o productos de limpieza abrasivos.	Utilice recipientes con bases planas y lisas. Ver "La elección de los utensilios de cocina correcta". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cazuelas hacen ruidos o chasquidos	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una avería.

Especificaciones técnicas

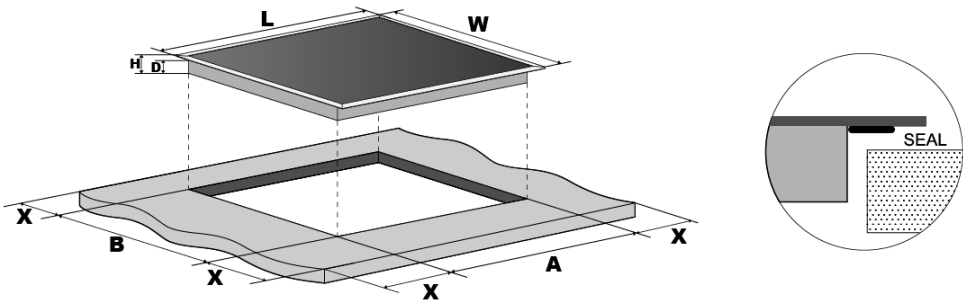
Placa de vitrocerámica	CCV BR 6450	CCV BR 6350
Zonas de cocción	4 Zonas	3 Zonas
Voltaje	220-240V~	220-240V~
Potencia eléctrica	6400W	5700W
Dimensiones de producto (L×W×H(mm))	590X520X55	590X520X55
Dimensiones de encastre(A×B (mm))	560X490	560X490

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

Instalación

Selección del equipamiento para su instalación.

Perfore con agujeros en la superficie de la tabla de acuerdo con los tamaños indicados en el diseño. Para la instalación y uso, debe reservar 50mm de espacio alrededor del agujero. Asegúrese que el espesor de la encimera sea de un mínimo de 30mm. Por favor seleccione un material de la encimera resistente al calor para evitar su deformación cuando la placa de inducción irradie calor. Tal y como se muestra abajo:

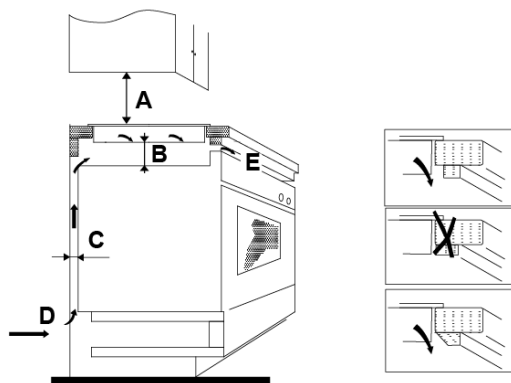


Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCV BR 6350	590	520	55	51	560	490	50 mini
CCV BR 6450	590	520	55	51	560	490	50 mini

Asegúrese de que la placa de vitrocerámica está bien ventilada y la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa está en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo



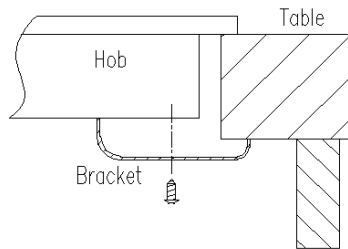
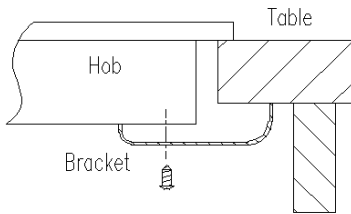
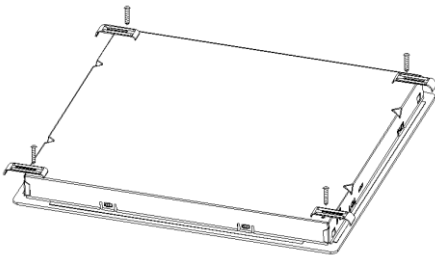
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa caliente debe ser de al menos 760 mm



Ajuste de la posición del soporte

Fijar la placa en la superficie de trabajo atornillando los 2 soportes en la parte inferior de la encimera (ver foto) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la superficie de la mesa

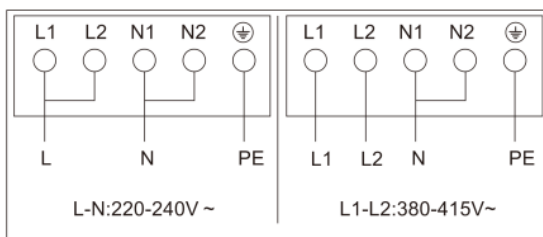


Precauciones

1. La encimera vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no llevar a cabo la operación por sí mismo.
2. La encimera vitrocerámica no se instalará encima de equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotatorios.
3. La encimera vitrocerámica debe ser instalada de manera que se disipe el calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se puede usar un limpiador a vapor.
7. Esta cerámica puede conectarse solamente a una alimentación con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su suministrador de energía para la información de impedancia del sistema

Conexión de la encimera a la red de alimentación

La fuente de alimentación se debe conectar cumpliendo la norma correspondiente, o en un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o hay que sustituirlo, esto debe ser realizado por un técnico post-venta usando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica, un interruptor de circuito omnipolar debe instalarse con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe ser doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado periódicamente y sólo se sustituye por una persona debidamente cualificada.



ELIMINACIÓN: No deseche este producto con la basura municipal sin clasificar. Estos desechos requieren un tratamiento especial.

Este aparato está conforme a la directiva europea 2002/96 / CE de Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este aparato se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles daños al medio ambiente y para la salud humana, que de otro modo podría ser causado si se desechara de manera incorrecta.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos normales. Debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de residuos especialista. Para más información sobre el tratamiento, de cómo se recupera y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de basura doméstica o la tienda donde lo compró.

Corberó

Ceramic Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL:

CCV BR 6450

CCV BR 6350

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

Safety Warnings

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.

Cut Hazard

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

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.
 - **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents
 - Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
 - Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is 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.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

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 ceramic 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
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.

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.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- 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 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 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 ceramic 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 applications.
- **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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic 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.

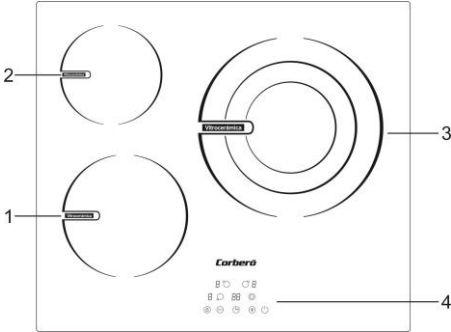
For installation, please read the installation section.

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

Product Overview

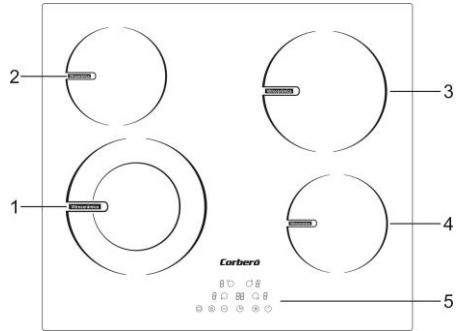
Top View

CCV BR 6350



- 1. max. 1800 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. 1050/1950/2700 W zone
- 4. Control panel

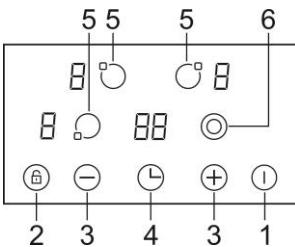
CCV BR 6450



- 1. max. 1100/2200 W zone
- 2. max. 1200 W zone
- 3. max. 1800 W zone
- 4. max. 1200 W zone
- 5. Control panel

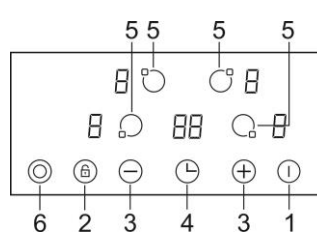
Control Panel

CCV BR 6350



- 1. ON/OFF control
- 2. Keylock control
- 3. Plus / Minus button
- 4. Timer control
- 5. Heating zone selection controls

CCV BR 6450



- 2. Keylock control
- 3. Plus / Minus button
- 4. Timer control
- 5. Heating zone selection controls
- 6. Dual zone control

Product Information

The microcomputer ceramic hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

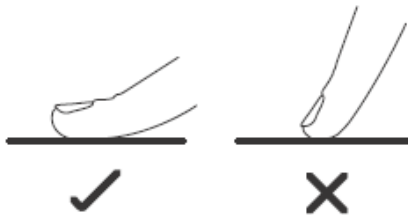
The ceramic hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

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

Using the 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.



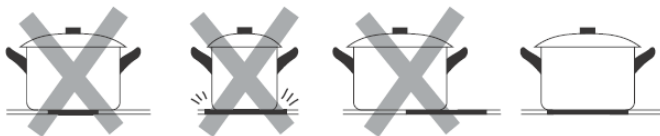
Choosing the right Cookware

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

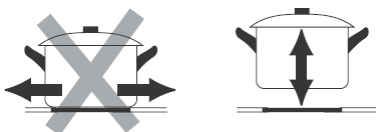


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is

the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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



Using your Ceramic Hob

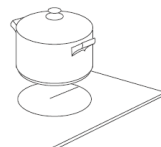
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  control. All the indicators show "--"



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.



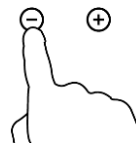
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the "--" or "+"

control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Ceramic 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.

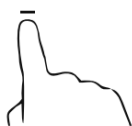


When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"



OR



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



4. Beware of hot surfaces

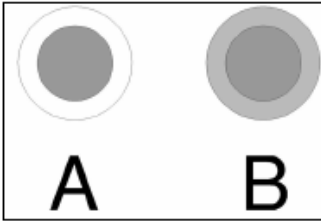
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



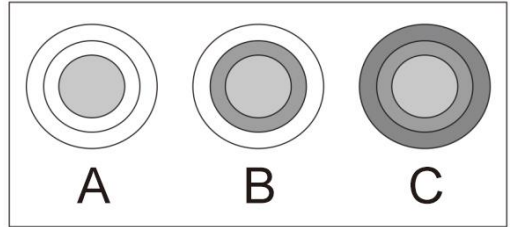
Double Zone Function

- The function only work in 1# cooking zone of model CCV BR 6450 and 3# cooking zone of model CCV BR 6350.

- The dual cooking zone has two / three cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** or **(C)** at once.



Zone 1#



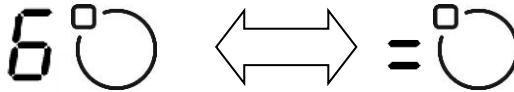
Zone 3#

Activate the double zone (e.g. power level is 6)

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone.



2. The power level indicator flash, then press "⊙", after 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "=" alternately. (For model CCV BR 6350, if you press "⊙" twice, the triple zone are activate, power level shows "6" and "≡" alternately.)



Deactivate the double zone

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash, then press "⊙", the double loop function will be cancelled, and power level return to "6".

Note:


1. The double loop is available only in the 1# cooking zone of model CCV BR 6450 and 3# cooking zone of model CCV BR 6350.
2. You can select the function from level 1 to level 9.

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



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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

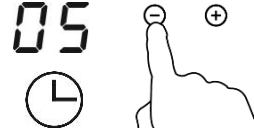
1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch timer control , the "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.



5. set the time by touching the "-" or "+" 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 bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



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 "00" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "0" will flash.



5. set the time by touching the "-" or "+" 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

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



7. 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.



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)

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.



- 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 "-" control to set the timer to "00", the timer is cancelled

30



Cooking Guidelines

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power 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.

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.

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.

For stir-frying

1. Choose a ceramic 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.

Heat Settings

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

Care and Cleaning

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

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>

The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Cooking Hob	CCV BR 6450	CCV BR 6350
Cooking Zones	4 Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~	220-240V~
Installed Electric Power	6400W	5700W
Product Size (L×W×H(mm))	590X520X55	590X520X55
Building-in Dimensions (A×B (mm))	560X490	560X490

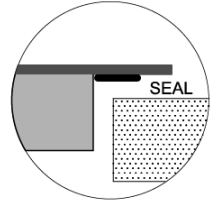
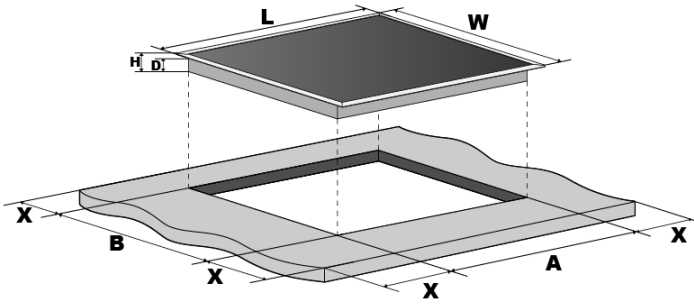
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

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 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

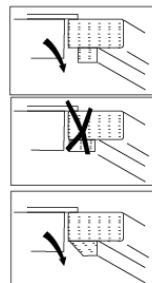
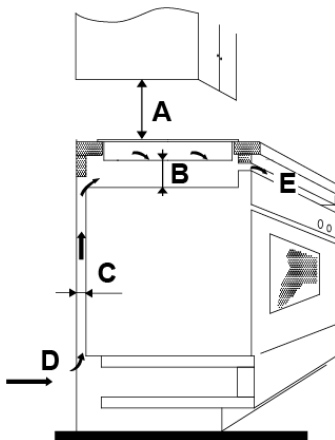


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CCV BR 6350	590	520	55	51	560	490	50 mini
CCV BR 6450	590	520	55	51	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic 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 760mm.

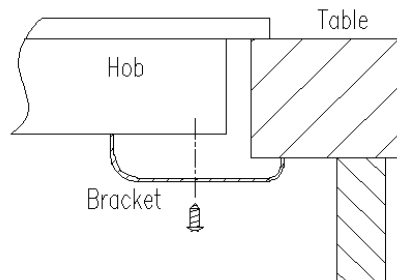
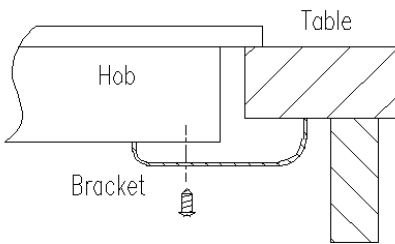
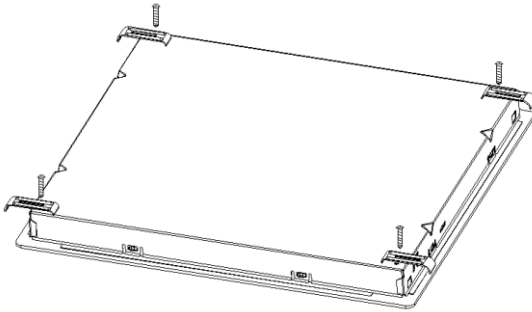


Locating the fixing brackets

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

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

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



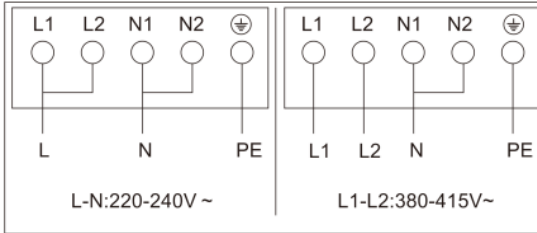
Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.
We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work 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.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more

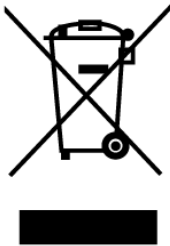
than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



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

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

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

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

CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

Riesgos cubiertos.

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

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

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO₃ superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

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

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

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

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

Covered Risks.

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

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

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”

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

Official Technical Service: 911 08 08 08