Corberó

PLACA CRISTAL GAS DE 3 FUEGOS NEGRO
CPCGM 3F 3021 N

PLACA CRISTAL GAS DE 3 FUEGOS BLANCO
CPCGM 3F 3022 W

MANUAL DE USARIO

Prefacio

Gracias por elegir nuestra cocina de gas.

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

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

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

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

El aparato tiene la certificación de uso de los países que están marcados en su etiqueta. El fabricante reserva el derecho de hacer cualquier modificación que pueda ser considerada importante, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad de los propios productos.

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

Indice

Prefacio

Advertencias de seguridad

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

Instrucciones para uso y mantenimiento

Descripción del aparato.....9
Cómo usar el aparato.....10
Seguridad y consejos para ahorrar energía 12
Mantenimiento y limpieza 13

Instrucciones técnicas

Instrucciones de funcionamient.15
Posición.....16
Instalación del aparato.....17
Conexión de gas.....18
Especificación de gas.....19
Conexión eléctrica.....20
Conversión de gas.....21
Solución de problemas.....22

Instrucciones de seguridad

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

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

- **Los siguientes logotipos significan lo siguiente:**

Precaución

Sin acceso

Prohibido hacer fuego

Advertencia

Precaución

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

- No encienda la luz.
- No apague ni enchufe ningún aparato eléctrico y no toque ninguna toma de corriente.
- No use telefóno.

1 Deje de usar el producto y cierre la válvula media.

2 Abra la ventana para ventilar.

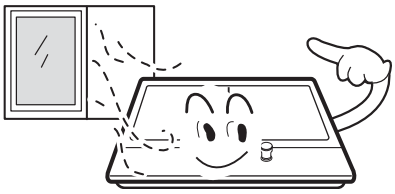
3 Póngase en contacto con nuestro centro de servicio mediante el uso de otro télefono



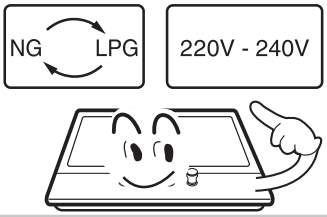
Instalación

Advertencia

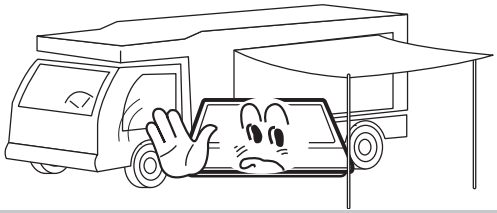
- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las reglas y ubicado en un ambiente con ventilación.



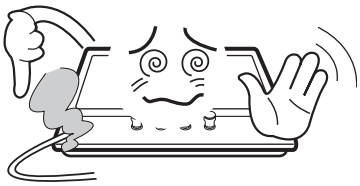
- Antes de la instalación , asegúrese de que el gas y el suministro eléctrico cumplen con el tipo especificado en la placa de características



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



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



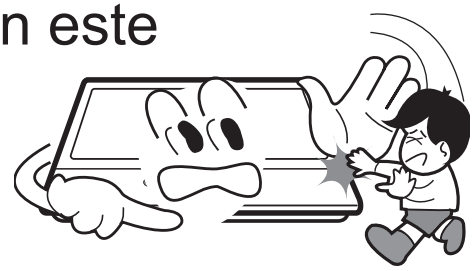
Peligro

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

Seguridad Infantil

⚠Advertencia

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



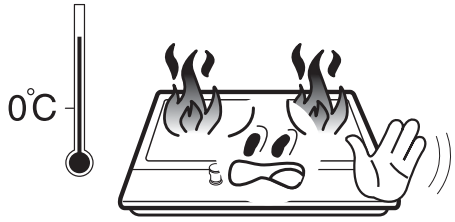
⚠ Peligro

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

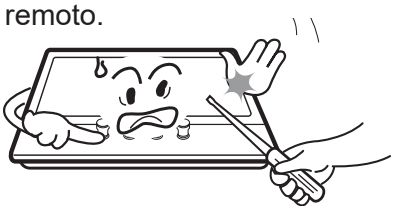
Durante el uso

Advertencia

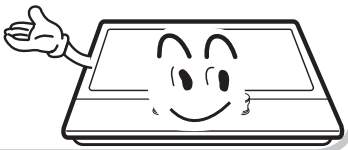
- La cocina tan solo tiene un uso culinario doméstico.



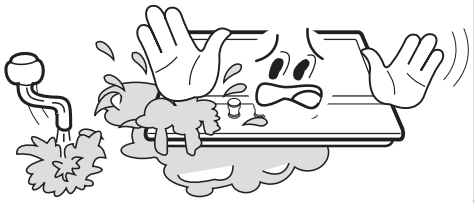
- No altere este aparato. El panel del hornillo no está diseñado para operar desde un temporizador externo o sistema de control remoto.



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



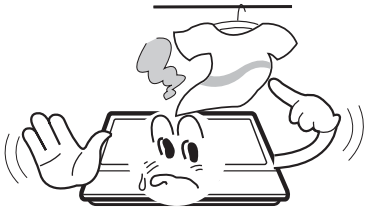
- No use este aparato si está en contacto con agua. No ponga en funcionamiento el aparato con las manos húmedas.



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



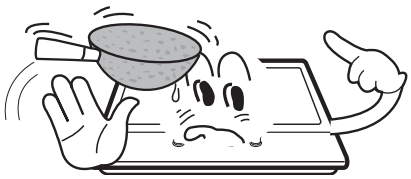
- No use prendas grandes, toallas o similares que puedan prender.



- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté cocinando.

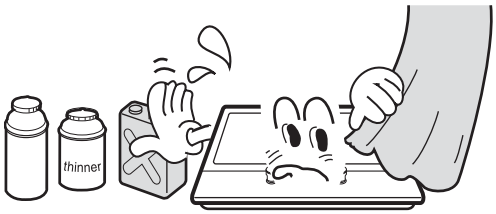


- Las sartenes con base inestable o irregular no deberían colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.



Durante el uso

- No utilice materiales inflamables para limpiar el aparato.



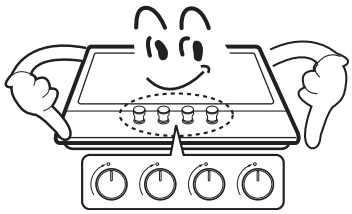
- A los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles les afecta el calor, por lo que no deben colocarse ni encima ni debajo de la unidad de cocina.



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



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



⚠ Peligro

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

  Vigile cuidadosamente los alimentos que son fritos con altos niveles de temperatura Siempre caliente el aceite lentamente y observe mientras se calienta.

  Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

  Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, espere a que se enfríe.

Mantenimiento y limpieza

⚠ Advertencia

- Nunca utilice agentes de limpieza abrasivos.



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

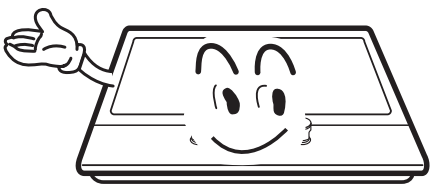


⚠ Peligro

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

Información medioambiental

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



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

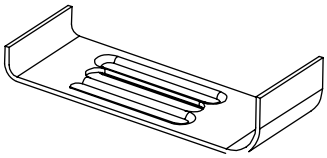
- Este símbolo que se encuentra sobre el producto o su envase indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. En su lugar, deberá llevarlo al punto de recogida correspondiente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían producirse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

Descripción del aparato

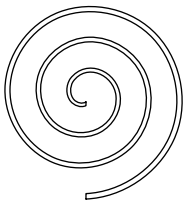
Placa superior	Dimensiones (W*D*H) mm	Dispositivo de encendido	Conexión de gas	Suministro eléctrico	Características del quemador	ΣQn
cristal	600*510*90	Tipo de encendido continuo	Hilo G1/2	220-240V, 50Hz-60Hz, 2W	Wok (1), Semi-rápido (1), Auxiliar(1),	6.05kW

Descripción del aparato

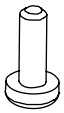
Accessorios



Soporte (4)



Esponja (4)



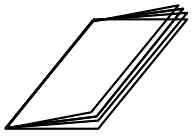
Tornillo (4)



Inyector (3)



Curva de gas (1)

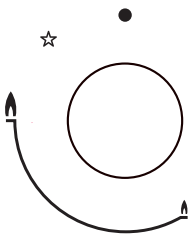


Manual de instrucciones (1)

Como usar el aparato

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

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

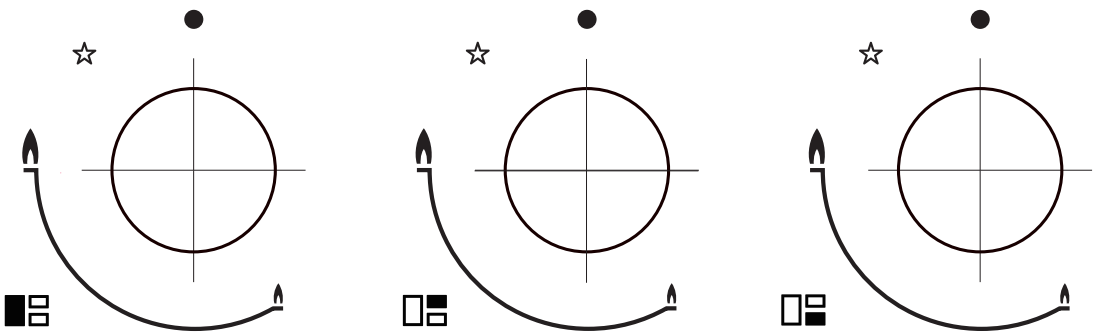


- El ajuste mínimo es el que se encuentra al final al contrario de las agujas del reloj.
- Todas las posiciones de operación deben ser seleccionadas entre la posición máxima y la posición mínima.
- El símbolo en el panel de control, cerca de la ruleta de control indicará la operación del hornillo en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

Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

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

Como usar el aparato



Encendido automático con dispositivo de seguridad de fallo de llama

El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad de fallo de cada llama en cada quemador, el cuál está diseñado para detener los escapes de gas.
Para encender el hornillo:

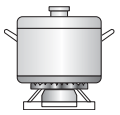
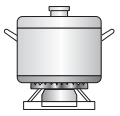
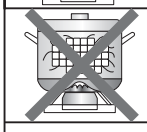
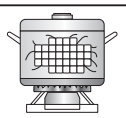
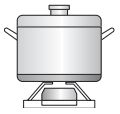
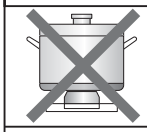
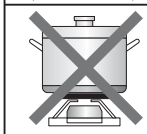
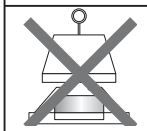
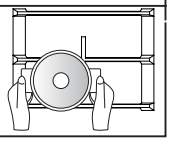
- Presione la perilla de control en el hornillo que desee enchufar y gire al contrario de las agujas del reloj para la posición máxima.
- Si tu mantienes presionada la perilla, el arranque automático para el hornillo funcionará.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de hacer funcionar el dispositivo, abra la puerta y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar otro encendido
- Después de este intervalo de 15 segundos, para regular la llama, debería de seguir girando el mando en contra de las agujas del reloj hasta que la llama tenga un nivel considerable. La posición de funcionamiento debería estar entre la posición máxima y mínima.
- Para apagar el hornillo, gire el mando de control completamente para apagar la posición de gas.
- En caso de fallo de arranque, los hornillos pueden ser enchufados adecuadamente usando una cerilla.

Seguridad y consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

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

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

Mantenimiento y limpieza

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

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

Soporte para sartenes, mandos de control

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

Placa superior

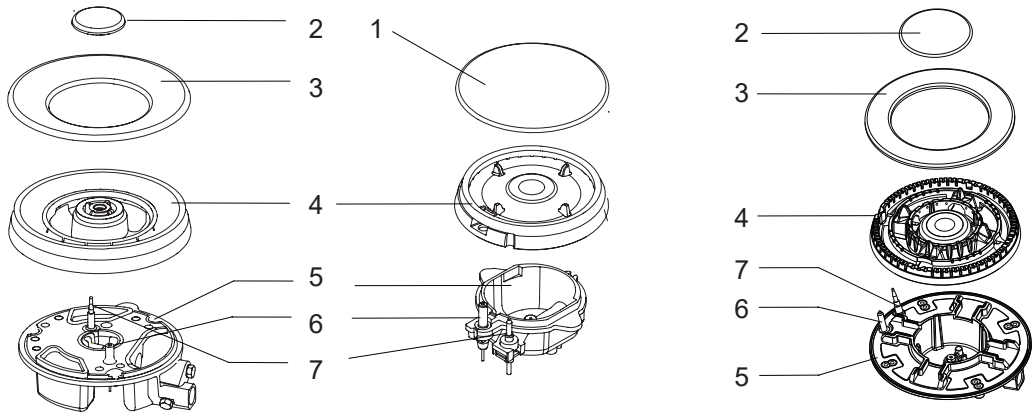
- Limpie la placa superior usando un paño suave bien escurrido.
- Seque la placa superior completamente después de la limpieza.
- Quite la comida salada o los líquidos de los hornillos tan pronto como sea posible para evitar el riesgo de corrosión.
- Las partes de acero inoxidable de el aparato pueden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

Mantenimiento y limpieza

HORNILLOS

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

▪ Reensamble el hornillo auxiliar, semi-rápido, rapido y el hornillo triple corona como sigue:



1.Coloque el esparcidor de llama (4) en el quemador de cubeta (5), para que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama se expandan hacia sus respectivos agujeros. El esparcidor de llama debería hacer el click correctamente.

2.Posicione la tapa del quemador (1,2,3) sobre el esparcidor de llama (4), para que encajen en sus respectivos huecos.

▪ **Coloque las partes en el orden correcto después de limpiarlo**

- No mueva ni la tapa ni la parte trasera.

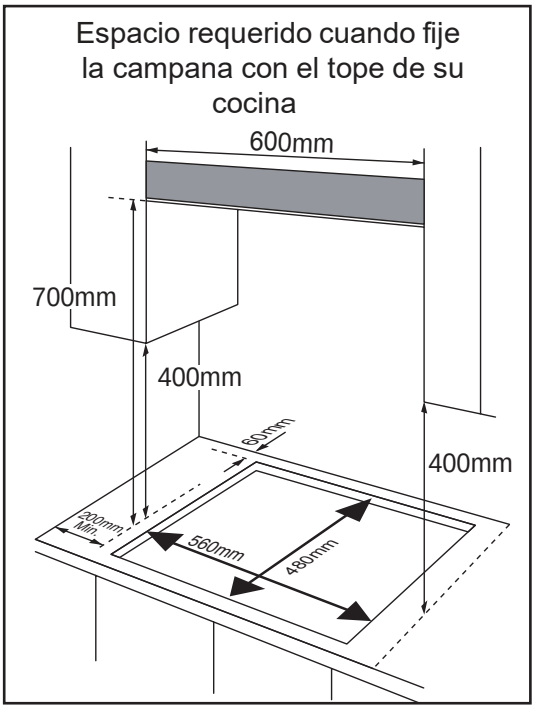
- Los fogones deben de encajar exactamente en el hueco.

Instrucciones de uso

Advertencias

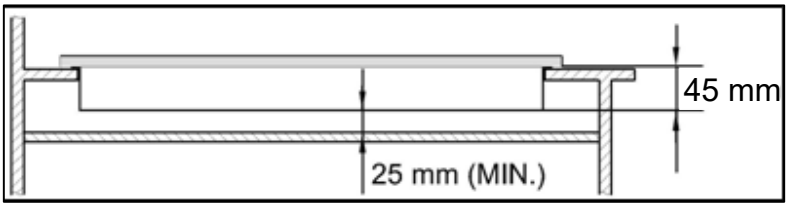
- No altere este aparato.
- Este aparato debería ser instalado por personal autorizado o un instalador.
- Antes de comenzar la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (gas natural y presión de gas) y el ajuste de el aparato son compatibles.
- Las condiciones de ajuste para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

Posición



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

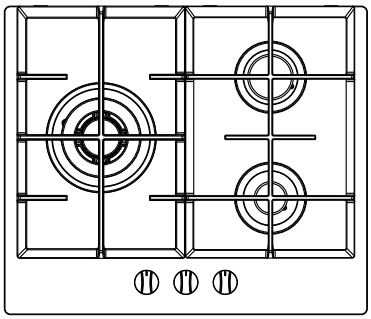
  - Los bordes de la placa deberían tener un mínimo de distancia de 60mm de un lado o la parte trasera.
  - 700mm entre el punto alto de la superficie de la placa(incluyendo los hornillos) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal sobre la que se encuentra.
  - 400mm entre la superficie de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

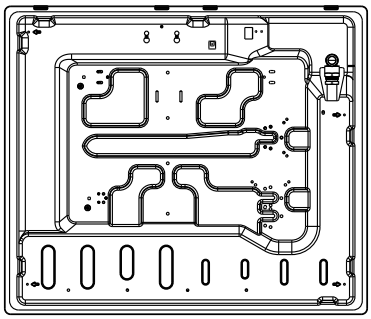


- El horno deberá tener ventilación forzada para instalar una placa sobre el mismo.
- Compruebe las dimensiones del horno en el manual de instalación.

Instalación del aparato

Por ejemplo:





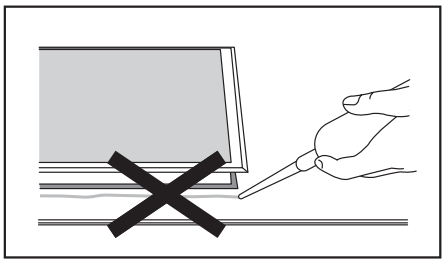
Vista trasera

1.Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador, y el esparcidor de llama,y adecuadamente ponga el aparato al revés y colóquelo en el tapete acolchado. Tenga cuidado que el equipo de arranque y el equipo de supervisión de llama no sean afectados en esta operación.

2. Adhiera la esponja al borde sobre el perímetro inferior del aparato.
3. No deje huecos sin esponja de sellado a lo largo de todo el perímetro.

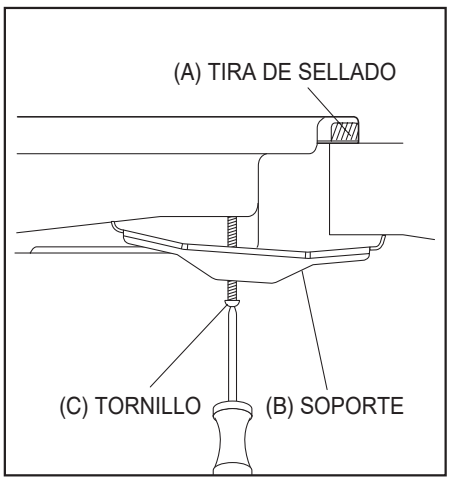
Esponja

El espesor de la esponja es 3mm
El ancho de la esponja es 10mm



No use silicona para adherir el aparato al hueco

⚠ **Esto dificultará mover el aparato en un futuro, particularmente si este necesita ser reparado.**



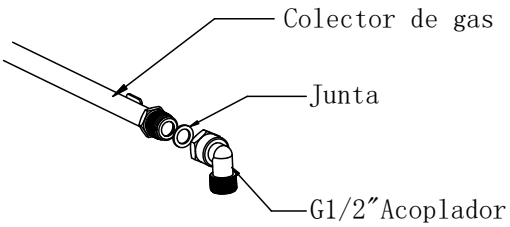
1. Coloque el soporte (B) alineándolo sobre los orificios del tornillo. Hay un conjunto de orificios de tornillos en cada esquina de la placa (H)
   Apriete ligeramente un tornillo (C) hacia el soporte (B), para que el soporte se una a la placa, así podrá ajustar la posición.
2. Gire con cuidado la encimera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

Conexión de gas

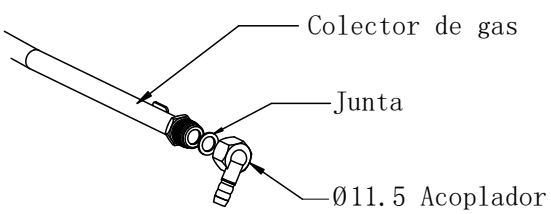
- Este aparato debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones concretas del país donde va a ser instalado.

Suministro de gas y guías de instalación

LPG > NG



NG > LPG



- Conforme a la ley todos los equipos de gas han de ser instalados por personas competentes de acuerdo con la legislación actual de seguridad en la instalación y las regulaciones de uso.
- Asegúrese de estar en concordancia con la ley, ya que es de su interés.

Especificación de gas

Tipo de gas y presión	Entrada de calor y tamaño del orificio (mm)			
	Wok	Quemador rápido	Semi-rápido	Quemador auxiliar
/	3.3kW(241g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78

Conexión eléctrica

■ Este aparato debe estar conectado a tierra.

■ Este aparato está diseñado para ser conectado a una corriente eléctrica de 220-240V,50Hz-60Hz

■ El cable principal esta coloreado de acuerdo con el siguiente código;

- Verde/amarillo = Tierra
- Azul = Neutro
- Marrón =Fase

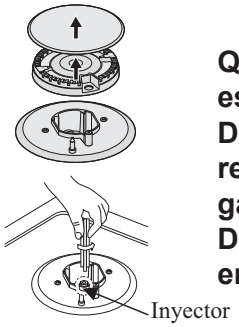


- El cable de color verde y amarillo debe ser conectado con la letra E o por el símbolo de tierra.

Conversión de gas

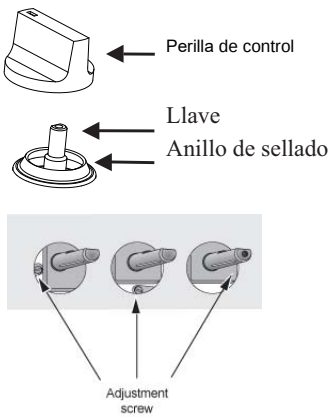
⚠
- **Tome precauciones en las operaciones y ajustes cuando vaya a llevar a cabo la conversión de un gas a otro.**
- **Este trabajo debe ser llevado a cabo por un técnico cualificado.**
- **Antes de comenzar, apague el gas y la corriente eléctrica del aparato.**

1 Cambie el inyector de los hornillos



Quite el soporte de la sartén, la tapa del quemador y el esparcidor de llama.
Desatornille el inyector usando un llave de tubo de 7mm y reemplazalo con el inyector estipulado para nueva corriente de gas.
Después de remplazar , se aconseja que aprete lo inyectores en el lugar

2 Ajuste del nivel mínimo de la llama



Gire la perilla hasta el mínimo.
Quite la perilla de la llave y ajuste el pequeño tornillo en el centro del eje de la llave.
El ajuste correcto es obtenido cuando la llama tiene una longitud aproximada de 3-4mm
* Para gas butano/propano, el ajuste del tornillo debe estar correctamente apretado.
* Ponga la llave de nuevo en la perilla.
*Asegúrese que la llama no se apague rápidamente cuando bajes del máximo al mínimo.
Repita este proceso para cada una de las llaves de gas

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

Resolución de problemas

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

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

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

Corberó

GAS HOB 3 BURNERS BLACK GLASS
CPCGM 3F 3021 N

GAS HOB 3 BURNERS WHITE GLASS
CPCGM 3F 3022 W

USER MANUAL

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.
To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.
Keep these instructions in a place where you can find them easily.
If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.
The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.
The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Contents

Preface

Safety Warning

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

Instructions for use and maintenance

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

Technical instructions

15 Using instructions
16 Positioning
17 Installing the appliance
18 Gas Connection
19 Gas Specifition
20 Electrical Connection
21 Gas adujstment
22 Trouble shooting

Safety Instructions

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

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

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

Caution

No Access

No Fire Tool

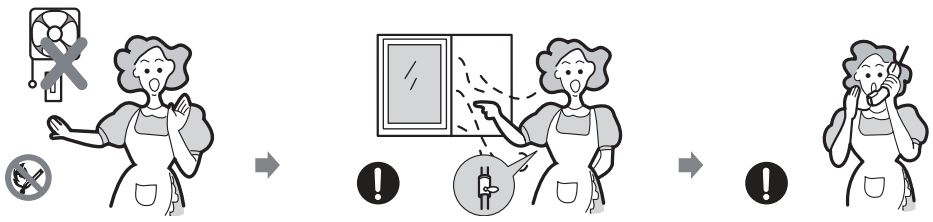
Must Do

Danger

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

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.

1 Stop using the product and close the middle valve.
2 Open the window to ventilate.
3 Contact our service centre by using a phone outside.

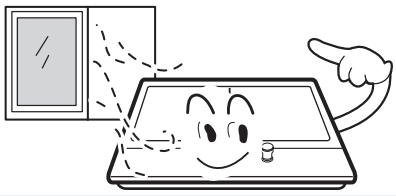


* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

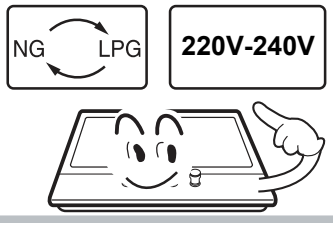
Installation

⚠ Warning

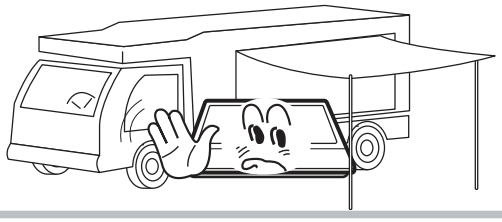
■ This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



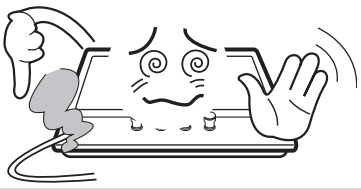
■ Prior to installation,ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



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



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



⚠ Caution

■ This appliance should be installed by a qualified technician or installer.

■ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.

■ Remove all packaging before using the appliance.

■ After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.

■ The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85˚C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.

■ In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.

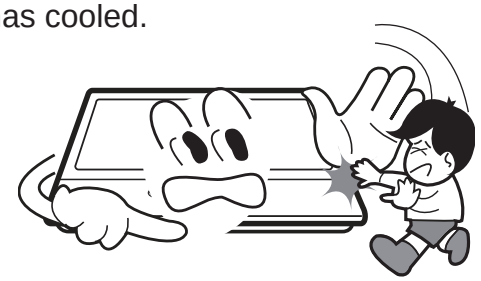
■ The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

■ Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Child and People Safety

⚠ Warning

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



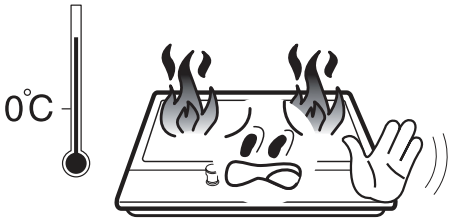
⚠ Caution

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

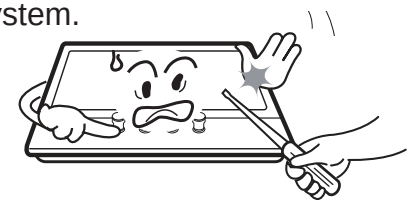
During Use

⚠ Warning

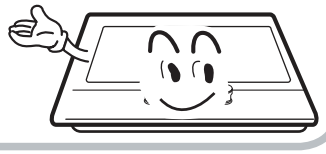
■ Only use the appliance for preparing food.



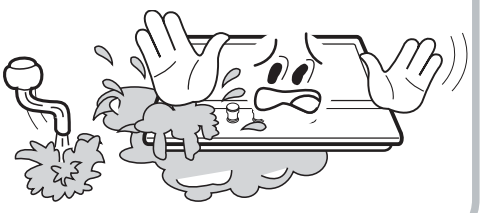
■ Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



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



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



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



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



■ Never leave the appliance unattended when cooking.

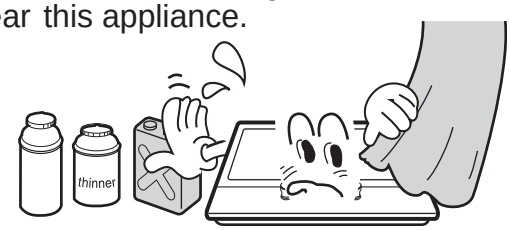


■ Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



During Use

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



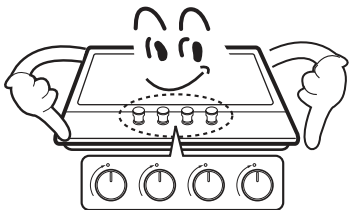
■ Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not stored above or below the appliance.



■ Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operaiton.



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



⚠ Caution

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

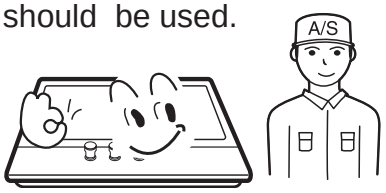
Cleaning and Service

⚠ Warning

■ Never use abrasive or caustic cleaning agents.



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



⚠ Caution

■ Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.

■ You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Environmental Information

■ After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.

■ When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



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

■ This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

■ Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

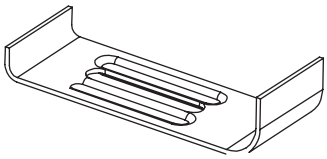
■ Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Description of the appliance

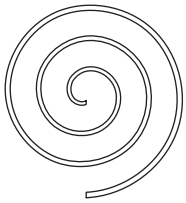
Top Plate	Dimension (W*D*H) mm	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	**ΣQn**
Glass	600*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Semi-rapid(1), Auxiliary (1)	6.05kW

Description of the appliance

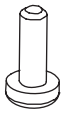
Accessories



Bracket (4)



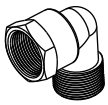
Sponge (4)



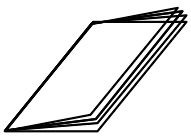
Screw (4)



Injector(3)



Gas-pipe bend (1)

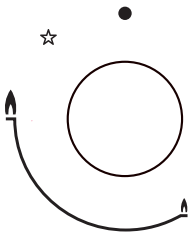


Instruction Manual (1)

How to Use the appliance

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

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

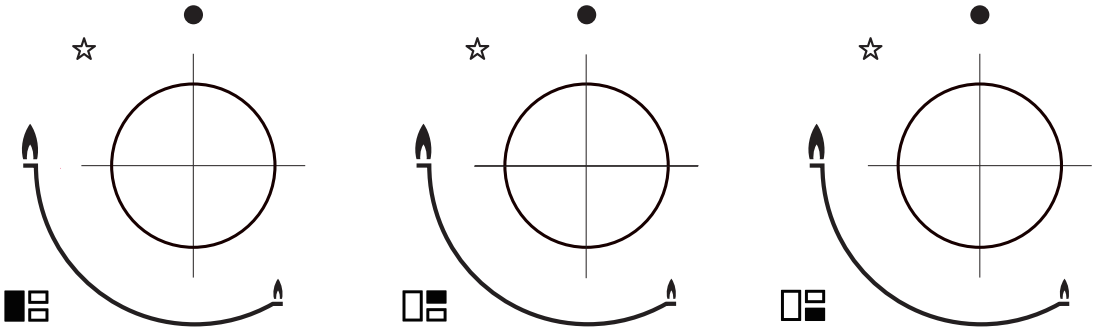


- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel,next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

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

How to Use the appliance



Automatic ignition with flame failure safety device

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

To ignite a burner:

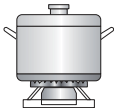
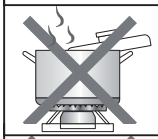
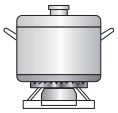
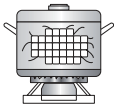
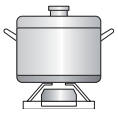
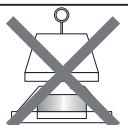
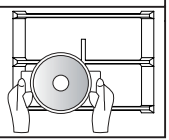
- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit.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

Safety and Energy saving advice

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

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

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

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

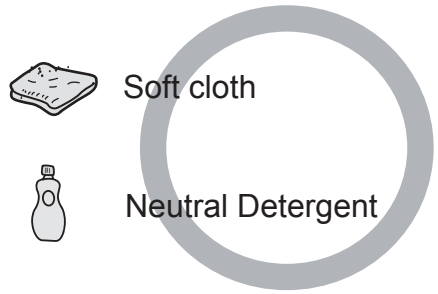
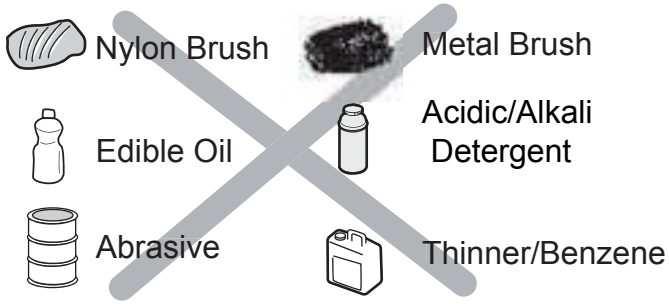
■ **It is not recommended to use roasting pans,frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.**

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

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

Cleaning and Maintenance

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

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

Pan support, Control handles

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

Top plate

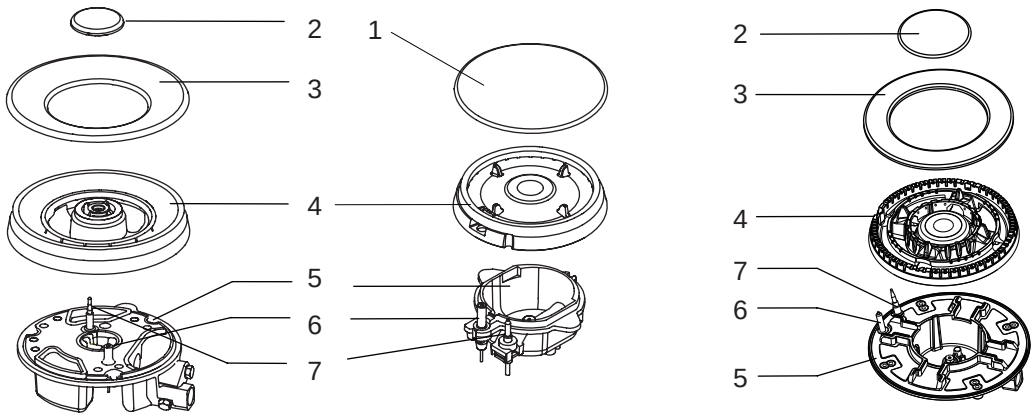
- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless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

Cleaning and Maintenance

BURNERS

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

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



1.Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.The flame spreader must click into place correctly.

2.Position the burner lid (1,2,3) onto the flame speader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

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

- Do not mix up the top and bottom.

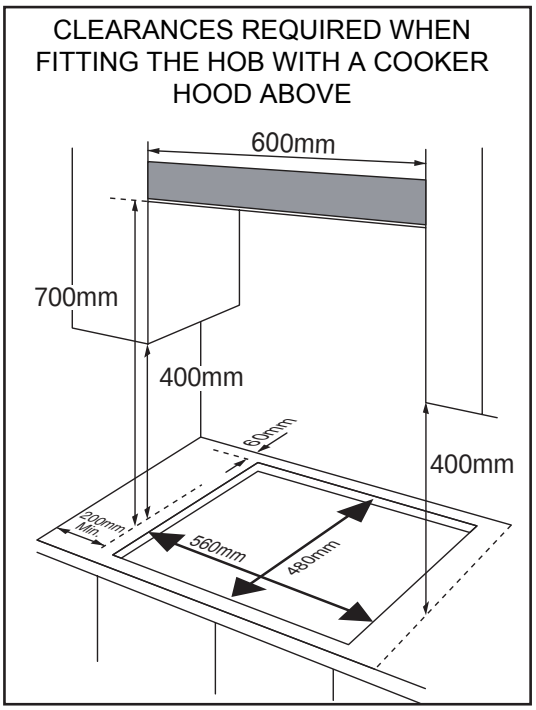
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Using instructions

Warnings

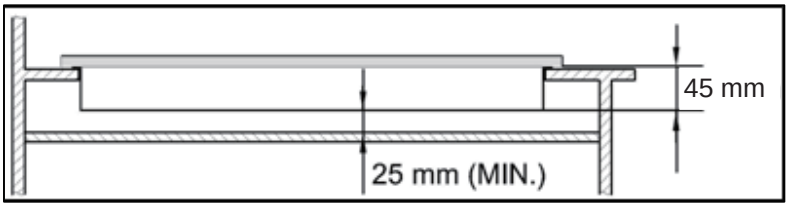
- **Do not modify this appliance.**
- **This appliance must be installed by an authorised technician or installer.**
- **Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.**
- **The adjustment conditions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

Positioning



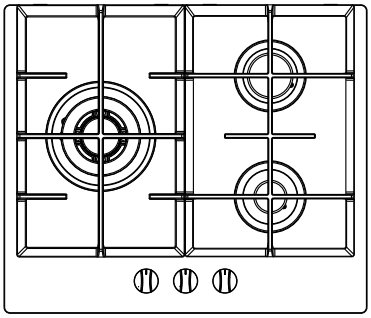
- **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop,providing the following minium distances are allowed;**

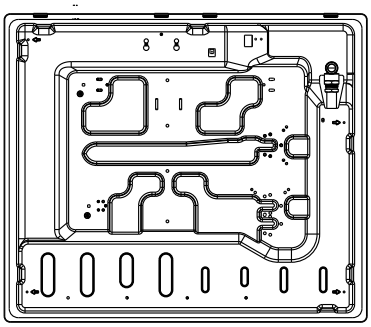
  - The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
  - 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
  - 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the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



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

Installing the appliance



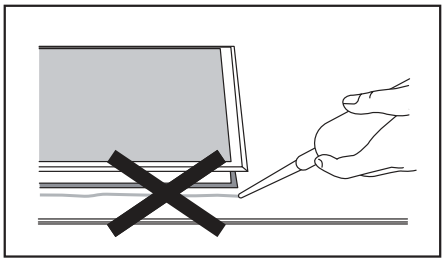


Bottom view

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

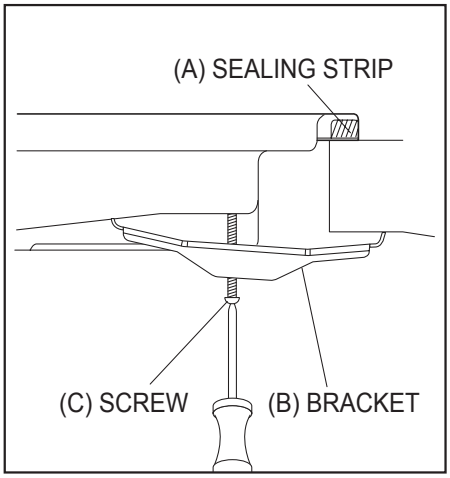
Sponge

The thickness of the sponge is 3 mm.
The width of the sponge is 10 mm.



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

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

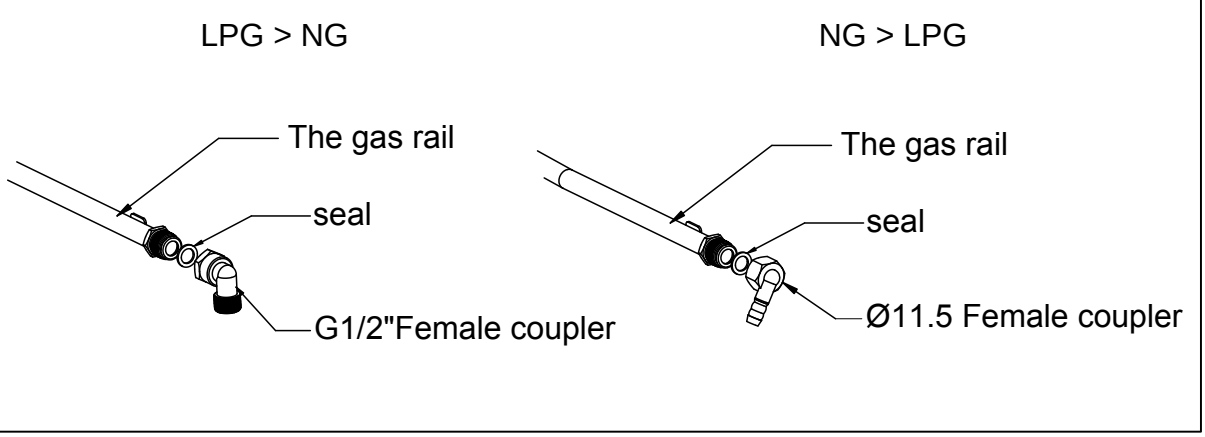


1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws.There are one set of screw holes in each corner of the hob (H) .
   Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn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

Gas Connection

- **This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.**
- **This appliance is supplied to run on LPG and natural gas . Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.**

Gas supply replacement and installation guidelines:



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

Gas Specification

Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
	Wok burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary- rapid
	3.3kW(241g/h)	/	1.75kW(127g/h)	1.0kW(73g/h)
G30 29mbar	0.93	/	0.66	0.50
G20 20mbar	1.28	/	1.00	0.78

Electrical Connection

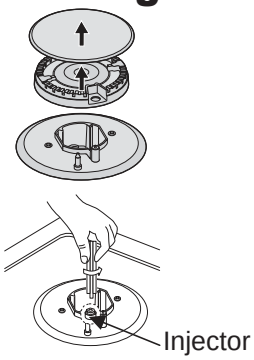
■ This appliance must be earthed.
■ This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
■ The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
- Green/yellow = Earth
- Blue = Neutral
- Brown = Live

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

Gas adjustment

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

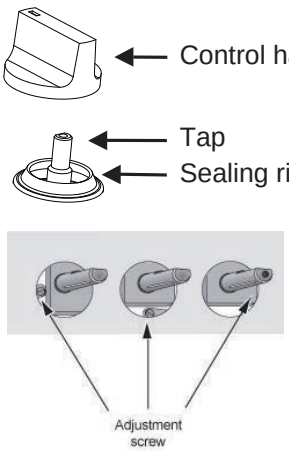
1 Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components. After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2 Adjustment of minimum level of the flame.



① Turn the taps down to minimum.

② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.

③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
- For butane/ propane gas, the adjusting screw must
- be tightly screwed in.
- Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.

④ Repeat this process for each one of the gas taps.

⚠
- **Do not dismantle the tap shafe: in the event of a malfunction, change the whole tap.**
- **Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.**
- **A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)**
- **After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.**

Trouble shooting

■ Repairs should be performed by a licensed technician only.Improper repair may result in considerable dangerto you and others.

■ However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth.
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out.	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve.Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.

■ **If problem is not solved, please contact customer care centre.**

Corberó

Servicio Asistencia Técnica **Atención al cliente: 902 107 122**

CERTIFICADO DE GARANTIA

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.

EXCEPCIONES DE LA GARANTIA

A.- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
B.- **Averías producidas por golpe, por caída** o cualquier otra causa de fuerza mayor.
C.- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
D.- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, o por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
E.- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, carcasas y gomas.
F.- Cualquier parte de cristal del producto que no presente rotura a la recepción del mismo, quedara exento de toda garantía.
G- Los motores INVERTER que tienen 10 años de garantía este solo cubre a la sustitución del motor, pasados los dos años que cobre la totalidad, el desplazamiento y la mano de obra ira a cargo del cliente.

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

PERIODO AMPARADO EN APARATOS SEGÚN LEY DE GARANTIAS EN LA VENTA DE BIENES DE CONSUMO
Ley 23/2/2003, de 10 de julio