

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

Berlín 30

Estufa Eléctrica Empotrable



1

AÑO DE GARANTÍA



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

 www.drijainternational.com

Para mantener la garantía de este producto, utilizar protector de voltaje

CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	03
ESPECIFICACIONES	06
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS	07
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	09
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO	11
INSTRUCCIONES DE USO	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	21
ELIMINACIÓN Y RECICLAJE	22

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.
	Advertencia de tensión eléctrica Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.
	Precaución La palabra de señalización indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de advertencia indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.
	Observe las instrucciones Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en servicio el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

Advertencias de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en la instalación eléctrica doméstica sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro de corte

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No coloque en ningún momento materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes de instalación.
- Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- La instalación y puesta a tierra de este aparato sólo debe ser realizada por personal debidamente cualificado.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
- La instalación incorrecta del aparato podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar riesgos.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para las superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas.

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que pueden calentarse.
- No utilice un limpiador de vapor.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

Enhorabuena por la compra de su nueva Vitrocerámica.

Le recomendamos que dedique algún tiempo a la lectura de este Manual de Instrucciones / Instalación para comprender perfectamente cómo instalarla correctamente y hacerla funcionar. Para la instalación, por favor lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar la placa y conserve este Manual de Instrucciones / Instalación para futuras consultas.

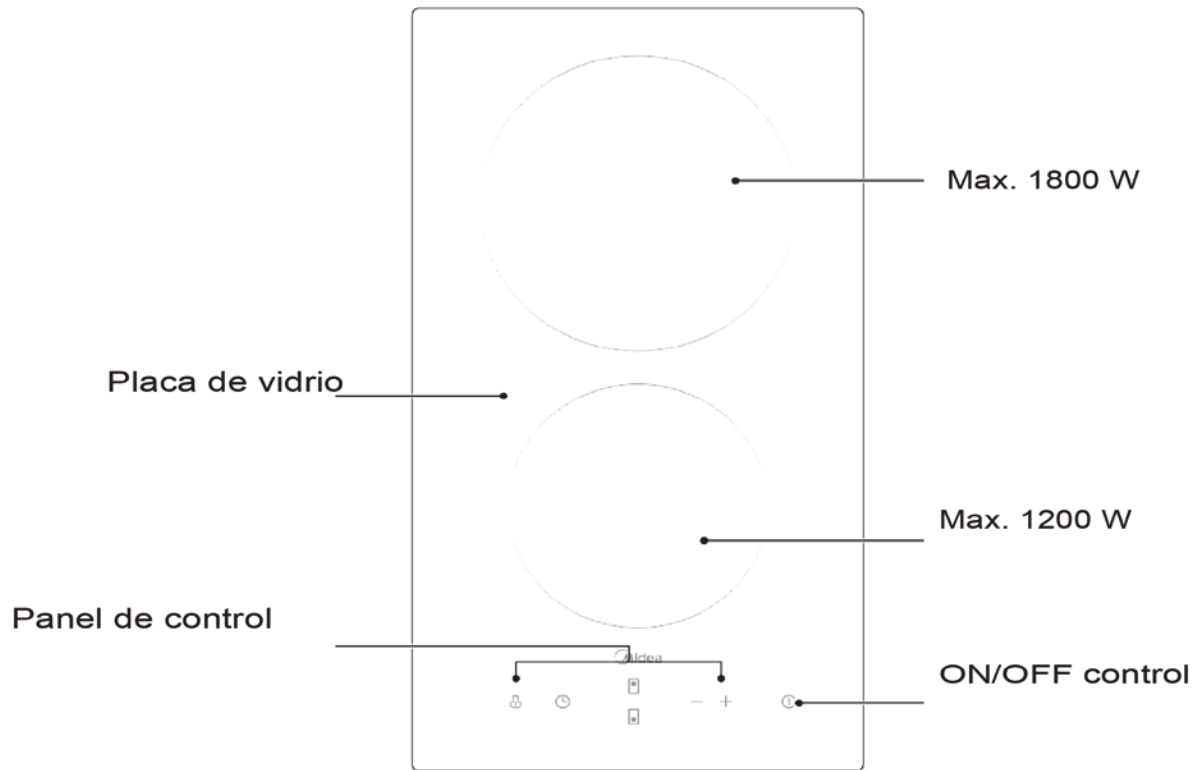
ESPECIFICACIONES

Modelo	BERLÍN 30 ELÉCTRICO
Zonas de cocción	2 zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia eléctrica instalada	2700-3300W
Tamaño del producto D×W×H(mm)	290X520X55
Dimensiones de montaje A×B (mm)	270X490

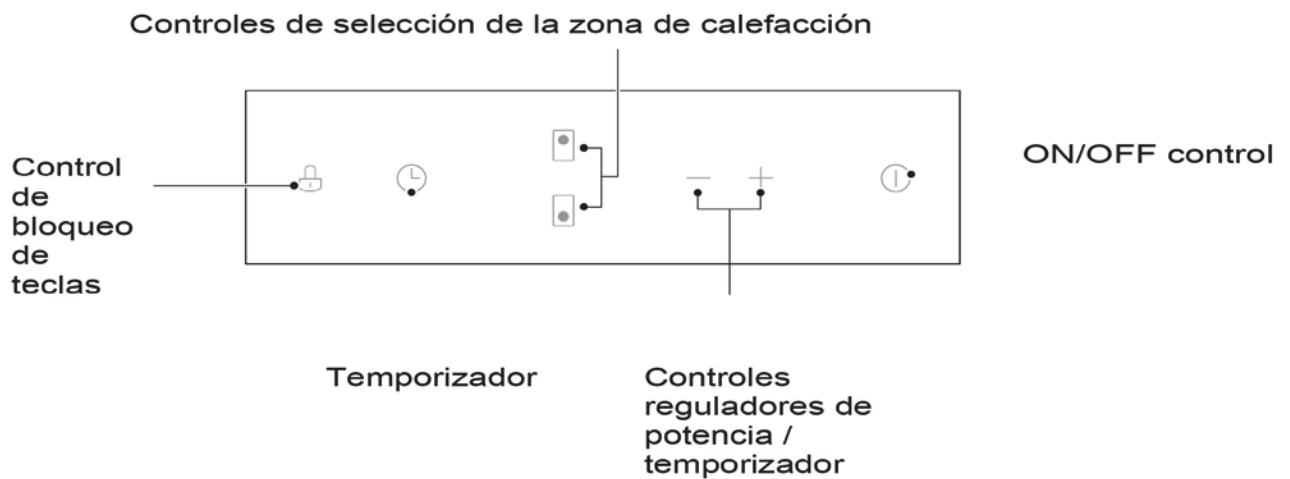
El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Vista superior



Panel de control



● NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Información sobre el producto

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por hilo de resistencia, el control microordenado y la selección de potencia múltiple, lo que la convierte en la mejor opción para las familias modernas.

La placa de cocción de cerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un funcionamiento seguro y fiable, haciendo su vida más cómoda y permitiéndole disfrutar plenamente del placer de la vida.

Principio de funcionamiento

Esta placa vitrocerámica emplea directamente el calentamiento por hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los mandos táctiles.

Antes de utilizar su nueva placa vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda haber aún en su placa vitrocerámica.

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza PowerBoost (**aumento de potencia**). A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos empiecen a hervir, reduzca la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando los alimentos estén bien calientes.

Hervir a fuego lento, cocer el arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas apenas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave de las sopas deliciosas y los guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin cocer demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y las espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete a la plancha

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y, a continuación, baje la carne a la sartén caliente.
4. Gire el filete una sola vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de lo hecho que lo quiera. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para medir su grado de cocción: cuanto más firme se sienta, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para saltear

1. Elige un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. La fritura debe ser rápida. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero crujientes, baja la zona de cocción, vuelve a poner la carne en la sartén y añade la salsa.
6. Remueve suavemente los ingredientes para asegurarte de que se calientan bien.
7. Servir inmediatamente.

Ajuste de calor

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la vitrocerámica para encontrar los ajustes que mejor se adapten a usted.

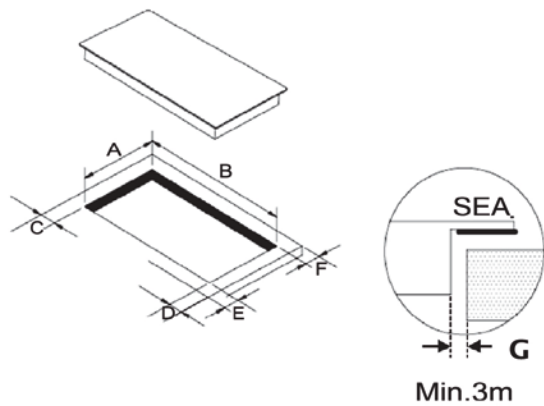
Ajuste térmico	Apto
1 - 2	• Calentamiento delicado de pequeñas cantidades de alimentos • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • Cocción suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocción rápida a fuego lento • Cocción del arroz
5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Saltear • Cocinar pasta
9	• Saltear • Dorar • Hervir sopa • Agua hirviendo

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Selección del equipo de instalación

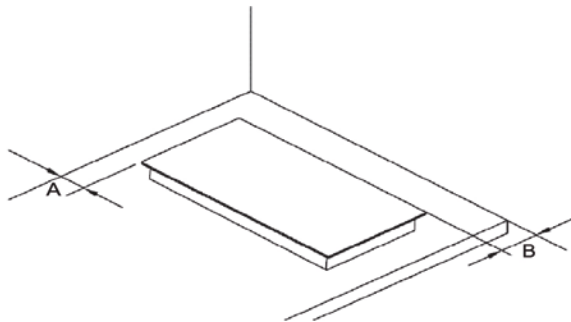
Recorte la superficie de trabajo según las medidas indicadas en el dibujo.
A efectos de instalación y uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo es de al menos 30 mm. Seleccione un material resistente al calor y aislante para la superficie de trabajo (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material para la superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
270+4 -0 mm	490+4 -0 mm	50mm min.	50mm min.	50mm min.	50mm min.	3mm min.

La placa vitrocerámica puede utilizarse sobre la encimera del mueble. La placa vitrocerámica debe colocarse en posición horizontal. Como se muestra a continuación:

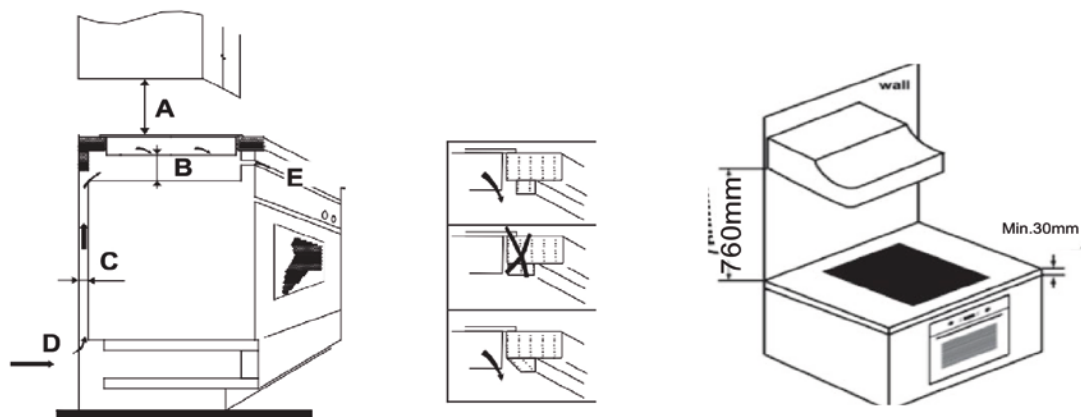


A(mm)	B(mm)
50mm min.	50mm min.

En cualquier caso, asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén obstruidas. Asegúrese de que la placa de cocción cerámica está en buen estado de funcionamiento. Como se indica a continuación:



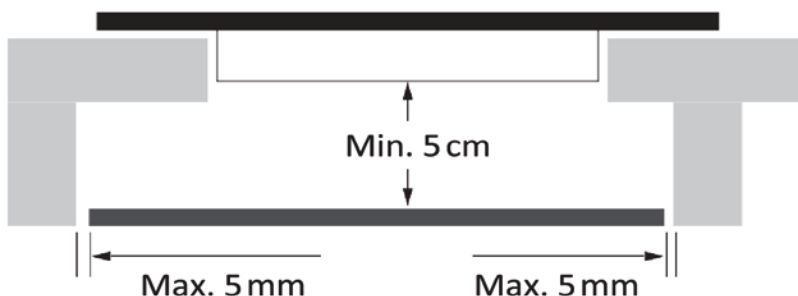
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

ADVERTENCIA: Garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior sobrecalentada de la placa de cocción, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la placa de cocción. Siga los siguientes requisitos.



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

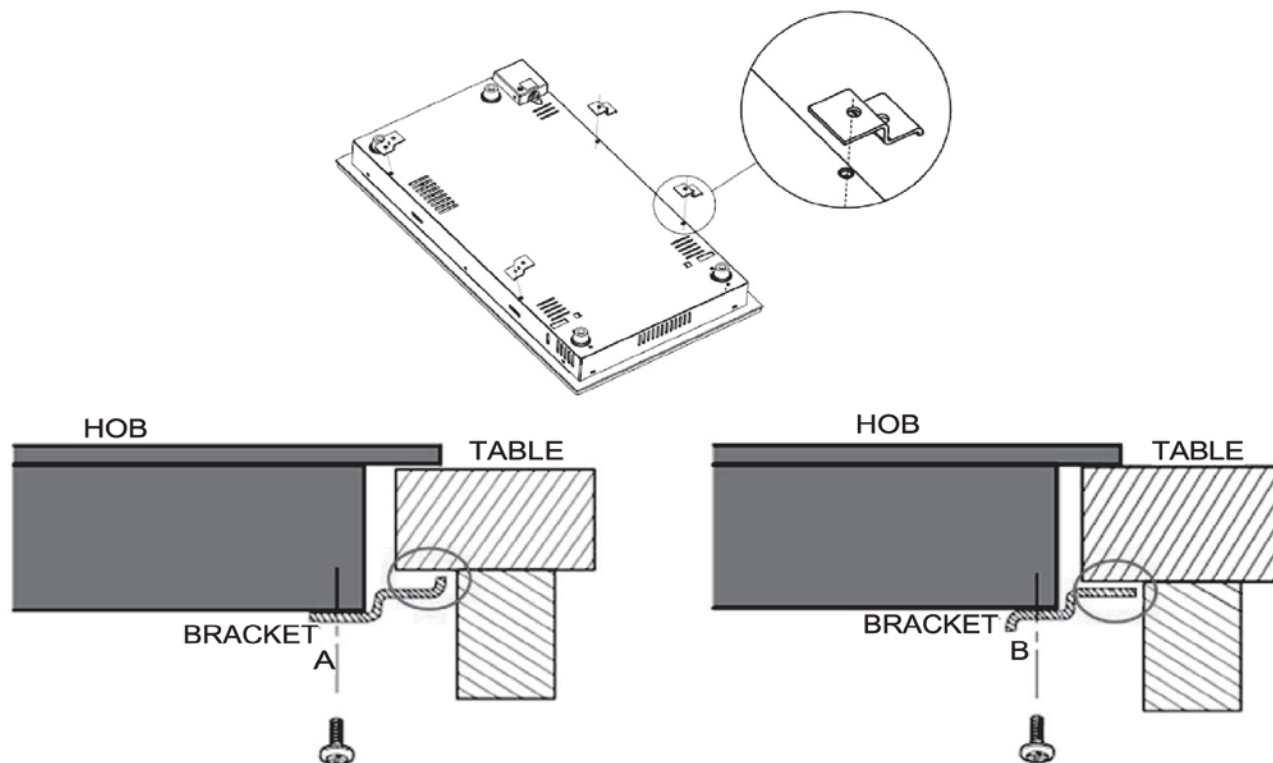


- Tenga en cuenta que la cola que une el material plástico o de madera al mueble, debe resistir a temperaturas no inferiores a 150°C, para evitar el despegado del panelado.
- Por lo tanto, la pared posterior y las superficies adyacentes y circundantes deben resistir una temperatura de 90°C.

Antes de colocar los soportes de fijación

El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos que sobresalen de la placa de cocción.

Fije la placa de cocción a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes de la parte inferior de la placa (véase la imagen) después de la instalación.



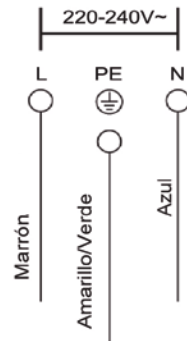
⚠ En cualquier caso, los soportes no pueden tocar con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

Precauciones

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa de cocción vitrocerámica no debe montarse junto a equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar 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 sándwich y el adhesivo deberán ser resistentes al calor.
6. No debe utilizarse un limpiador de vapor.
7. Esta cerámica sólo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema no superior a 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica

La fuente de alimentación debe conectarse de conformidad con la norma pertinente, o un disyuntor unipolar. A continuación, se muestra el método de conexión.



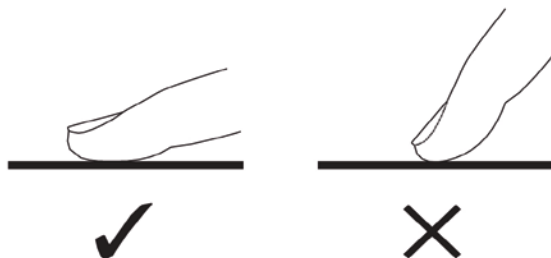
1. En caso de que el cable esté dañado o haya que sustituirlo, deberá hacerlo un técnico postventa con las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
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 doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe revisarse periódicamente y sólo debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada.

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

INSTRUCCIONES DE USO

Controles táctiles

- Los controles responden al tacto, así que no necesita aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, utensilios, o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el manejo de los mandos.

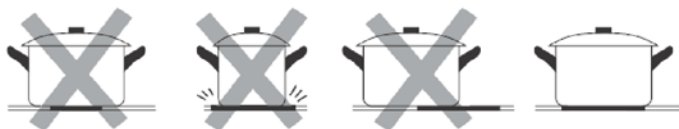


Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados

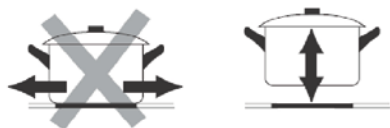
- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



- Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Modo de empleo

Empezar a cocinar

Tras el encendido, el zumbador emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en estado de espera.

toque el mando ON/OFF. Todos los indicadores muestran "-"

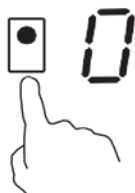


Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

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



Toque el mando de selección de la zona de cocción.



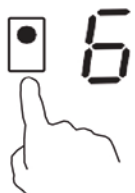
Seleccione un ajuste de calor tocando el control "-" o "+".

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá empezar de nuevo en el paso 1.
- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.
- Manteniendo pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



Finalizar la cocción

Toque el mando de selección de la zona de cocción que desea apagar.



Apague la zona de cocción bajando hasta "0" o tocando a la vez el mando "-" y "+".



Apague toda la placa de cocción tocando el control ON/OFF.



! Cuidado con las superficies calientes

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



Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON/OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos	
Toca  control	El indicador del temporizador mostrará "Lo"
Para desbloquear los mandos	
Asegúrese de que la placa vitrocerámica está encendida, mantenga pulsado el botón  de bloqueo por un tiempo.	

 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los mandos están desactivados excepto el botón ON/OFF , siempre puede girar el vitrocerámica apagada con el ON/OFF  control en caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa de cocción en la siguiente operación.

Temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puede utilizarlo como minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede programarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

Utilizar el temporizador como minuterero

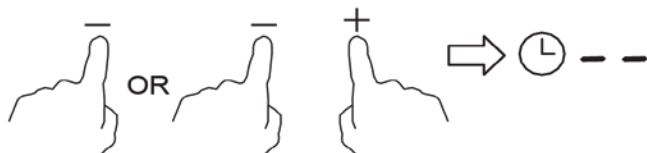
Si no selecciona ninguna zona de cocción.

Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

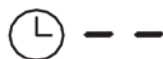
Nota: puede utilizar el minuterero, aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.



Tocar el "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "--" se mostrará en la pantalla de minutos.



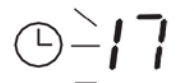
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestre "--" cuando finalice el tiempo de ajuste.



Toca el mando del temporizador, el indicador del temporizador parpadeará ;
Ajuste la configuración del temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador del minuterero empezará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.



Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



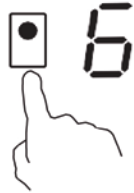
Sugerencia:

- Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto.
- Toque y mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
- Si el tiempo ajustado supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Ajuste del temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Establecer una zona

Toque la zona que desea configurar.



Ajuste la hora tocando el mando "-" o "+" del temporizador.

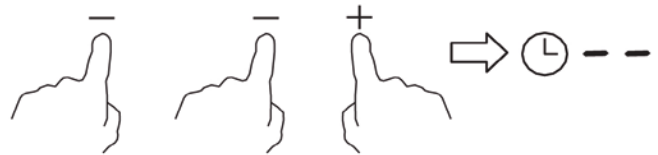


OR

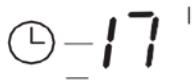
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10".



Tocando "-" y "+" a la vez, el temporizador se cancela y aparece "--" en la pantalla de minutos.



Una vez ajustado el tiempo, comenzará inmediatamente la cuenta atrás. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos..



Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. La pantalla mostrará "H", que significa caliente;

**Nota:**

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



- Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.
- El método para ajustar dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si más de una zona de cocción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. (por ejemplo, zona 1# tiempo de ajuste de 5 minutos, zona 2# tiempo de ajuste de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5").

NOTA

El punto rojo situado junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



- Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.



- Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



NOTA

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



- Si desea cambiar la hora una vez ajustado el temporizador, deberá empezar desde el paso 1.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura em el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la vitrocerámica deja de funcionar automáticamente.

Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra “H” aparece para advertirle que se mantenga alejado de él.

Horario de trabajo por defecto

otra función de seguridad de la placa de cocción es la desconexión automática. Esto ocurre cuando se olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de desconexión predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no gaseosos sobre el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador para placas de cocción mientras el cristal esté todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción.	- Cuando se desconecte la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. - Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa de cocción: el cristal podría mancharse.
hervidos, derretidos y derrames azucarados calientes sobre el vaso	Elimínelas inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o un rascador de hoja de afeitar adecuado para Vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la corriente de la placa de cocción en la pared. 2. Sujete la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria en el cristal".	- Elimine las manchas dejadas por alimentos azucarados o derrames lo antes lo antes posible. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar - dañar permanentemente la superficie del cristal. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad de seguridad, la cuchilla de un rascador está afilada como una cuchilla. Utilícelo con cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras en los controles táctiles	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Absorba el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocción.	- La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse - apagarse, y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona de los controles táctiles antes de volver a encender la placa de cocción.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El funcionamiento de su aparato puede dar lugar a errores y averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas siguientes para ahorrar el tiempo y el dinero que puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Posible causa	Que hacer
La placa de cocción no puede Encenderse.	No hay energía.	Asegúrese de que la vitrocerámica está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si hay un corte de en su casa o en la zona. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección 'Uso de su placa vitrocerámica' para obtener instrucciones.
c Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o con la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la zona de control táctil está seca y utiliza la yema del dedo al tocar los controles.
El cristal se está rayando.	Utensilios de cocina con bordes ásperos. Estropajo inadecuado, abrasivo o productos de limpieza inadecuados.	Utilice baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase "Elección de la batería de cocina adecuada". Véase "Cuidado y limpieza".
Algunas sartenes hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de metales diferentes que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Instrucciones importantes para el medio ambiente



ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial necesario.

Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura de que este aparato se desecha correctamente, ayudará a evitar cualquier posible daño al medio ambiente y a la salud humana, que de otro modo podría causarse si se desechara de la manera forma incorrecta.

El símbolo que aparece en el producto indica que no puede tratarse como un residuo doméstico normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación especializada. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo compró.

Cumplimiento de la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

Información sobre el paquete

Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra Normativa Nacional de Medio Ambiente. No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

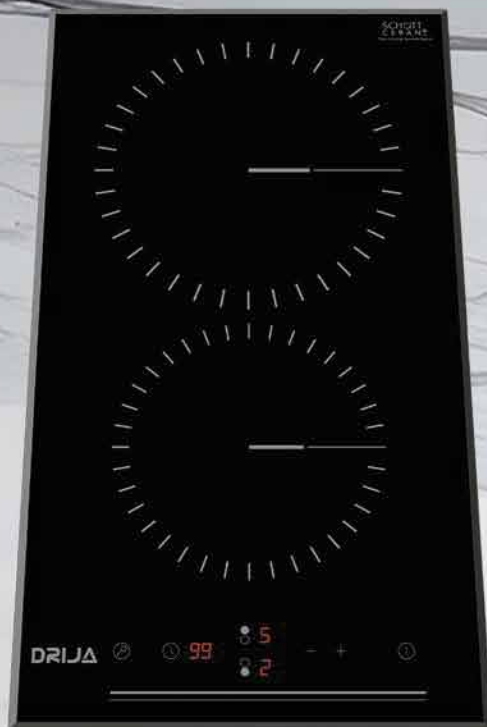


DRIJA

USER MANUAL

Berlín 30

Built-in Electric Cooktop



1
YEAR WARRANTY



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com

For keep the warranty
of this product, use
surge protector

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	25
SPECIFICATIONS	28
PRODUCT OVERVIEW	29
QUICK START GUIDE	31
PRODUCT INSTALLATION	33
OPERATION INSTRUCTIONS	37
CLEANING AND MAINTENANCE	42
TROUBLESHOOTING	43
DISPOSAL AND RECYCLING	44

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing DRIJA! Before using your new DRIJA product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

Safety Warnings

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

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.
- 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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

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.

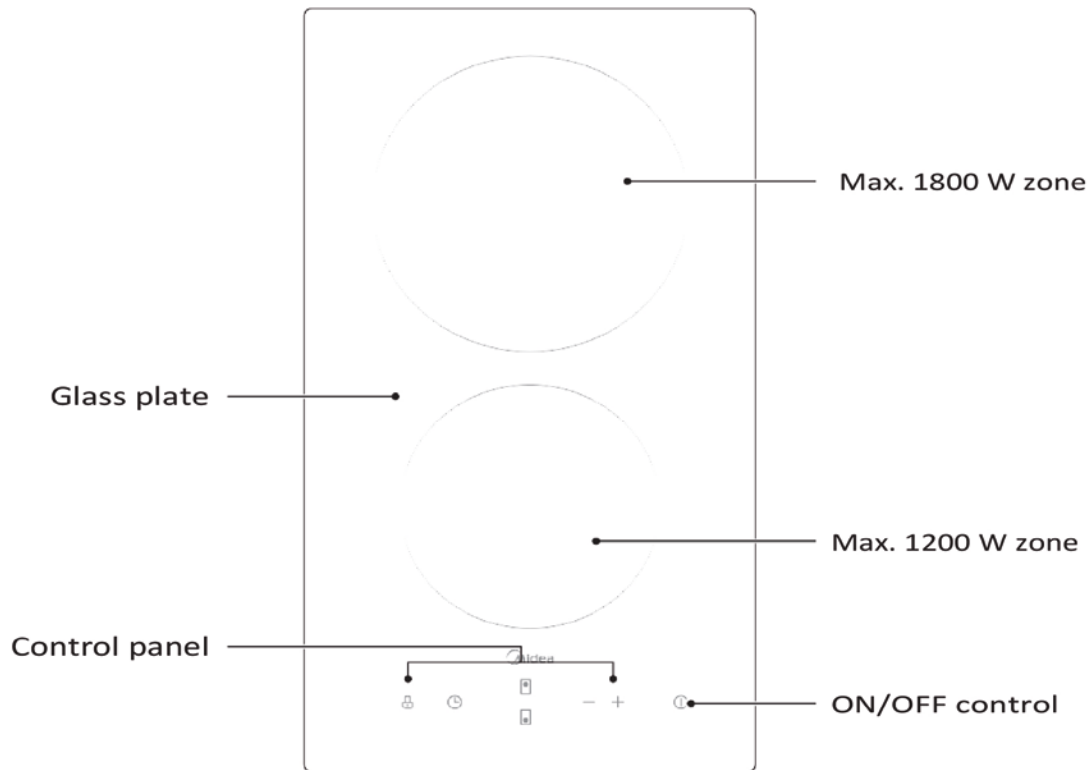
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	MC-HD301
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	2700-3300W
Product Size D×W×H(mm)	288X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X490

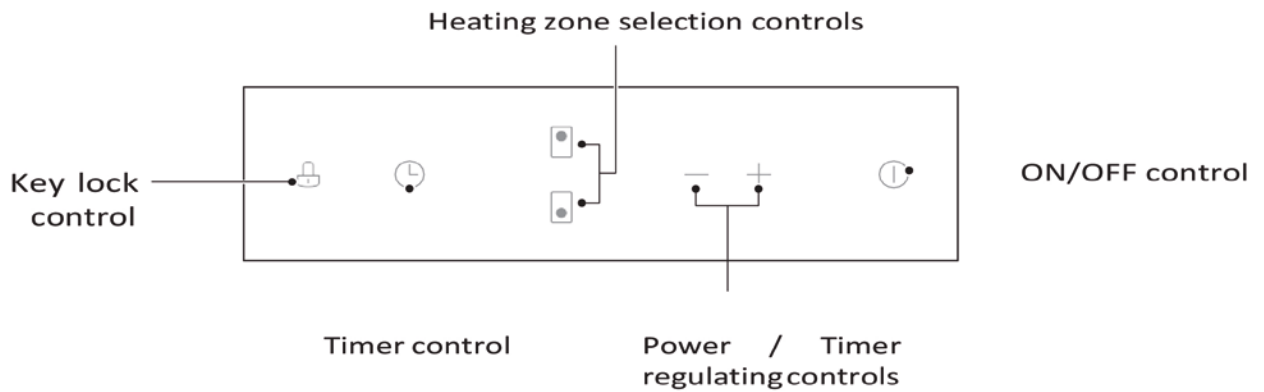
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

Top View



Control Panel



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Product Information

The microcomputer ceramic cooker 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 cooker 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.

Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

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.

QUICK START GUIDE

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

Cooking Tips

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

Simmering, Cooking Rice

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

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 an 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

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

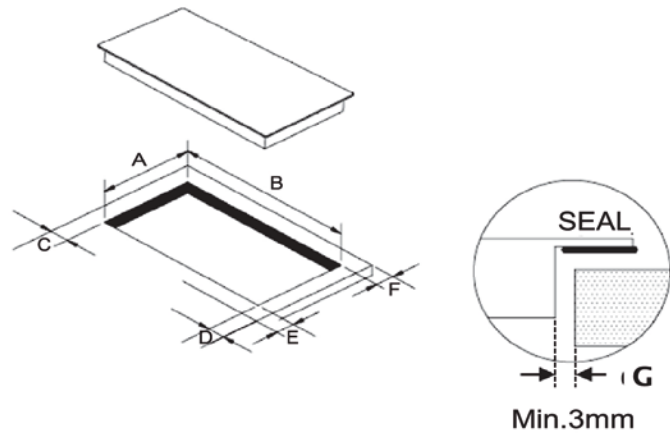
Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

Selection Of Installation Equipment

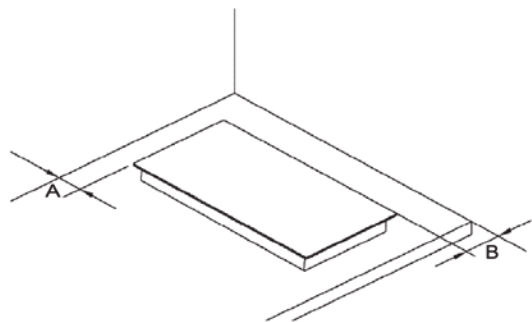
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
270+4 -0 mm	490+4 -0 mm	50mm min.	50mm min.	50mm min.	50mm min.	3mm min.

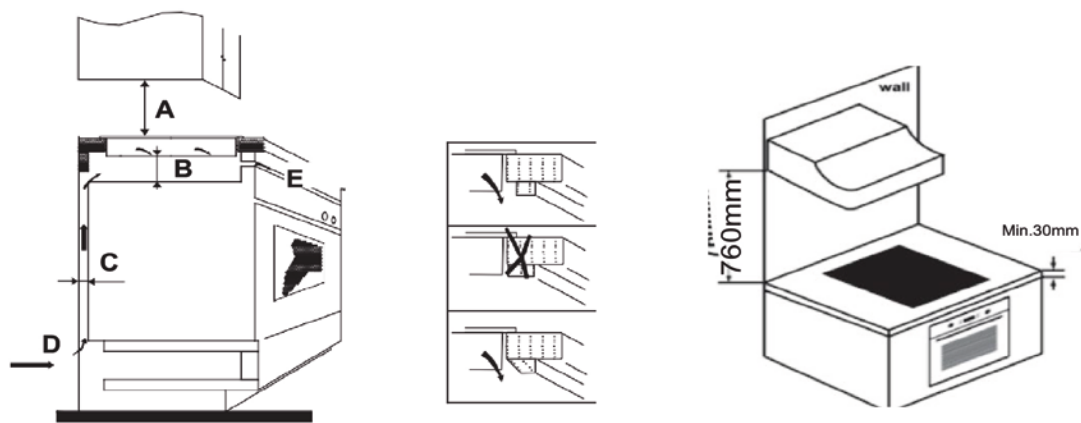
The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A(mm)	B(mm)
50mm min.	50mm min.

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:

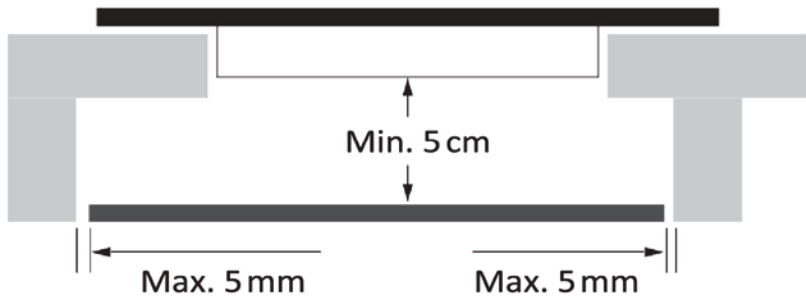
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(m m)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5 mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



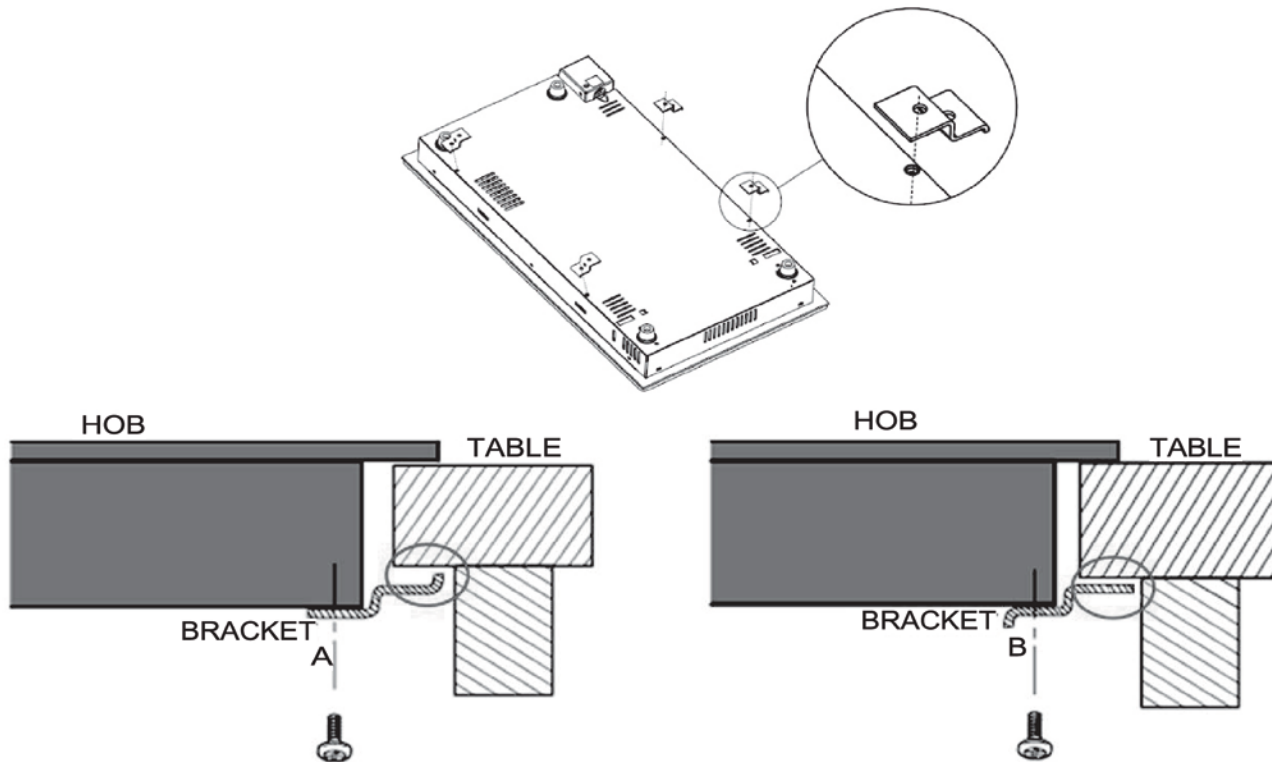
 There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

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

Before Locating The Fixing Brackets

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

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.



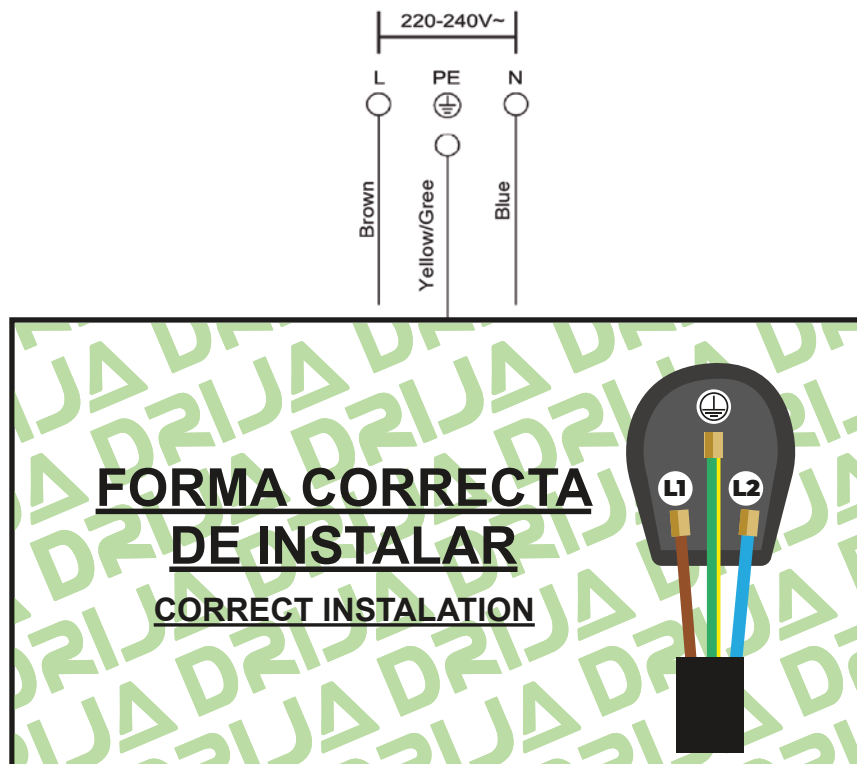
⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

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.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

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.

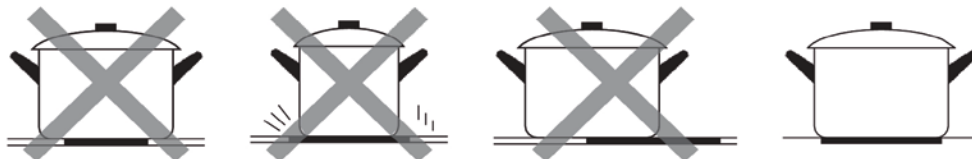


Choosing The Right Cookware

- 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.



How to Use

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.

Touch the ON/OFF control. all the indicators show “-”

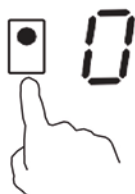


Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Touching the heating zone selection control .



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.

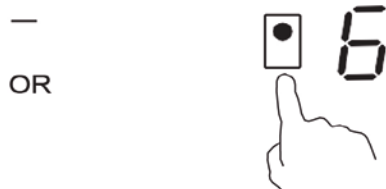
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



Finish Cooking

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



OR



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



 Beware of hot surfaces

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



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 lock control

The timer indicator will show “ Lo ”

To unlock the controls

Make sure the ceramic hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.

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

Timer Control

You can use the timer in two different ways:

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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone.

Make sure the cooktop is turned on.

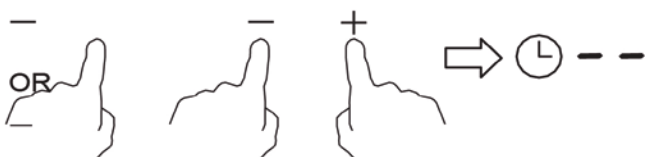
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

Touch the timer control, the timer indicator will flash ;

Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.



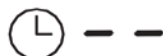
Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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



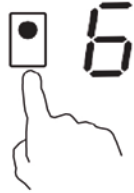
Hint:

- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

· Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

Touch the zone you want to set.
“10”.



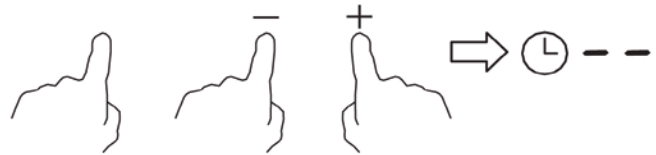
Touch the timer control, the timer indicator show
“10”.



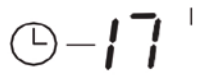
Set the time by touching the “-” or “+”
control of the timer.



Touching the “-” and “+” together , the timer is
cancelled, and the will show “--” in the minute
display.



When the time is set, it will begin to
count down immediately. The
display will show the remaining time
and the timer indicator flash for 5
seconds.



When cooking timer expires, the corresponding
cooking zone will be switched off automatically.
The display will show “H” which means hot;



Note:

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the Timer to Turn More Than one Cooking zones off

- If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows “5”.)

NOTE

The red dot next to power level indicator will flash.



- 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.



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



NOTE

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



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Over-Temperature Protection

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

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.

Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	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.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls.	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.	• 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.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
---	---

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



BUILT-IN HOME APPLIANCES



RANGE HOODS



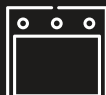
BUILT-IN STOVES



AIR FRYERS



MICROWAVES



OVENS



SINKS



WINE COOLERS



REFRIGERATORS



ICE MAKERS



WATER
DISPENSER



WATER HEATERS