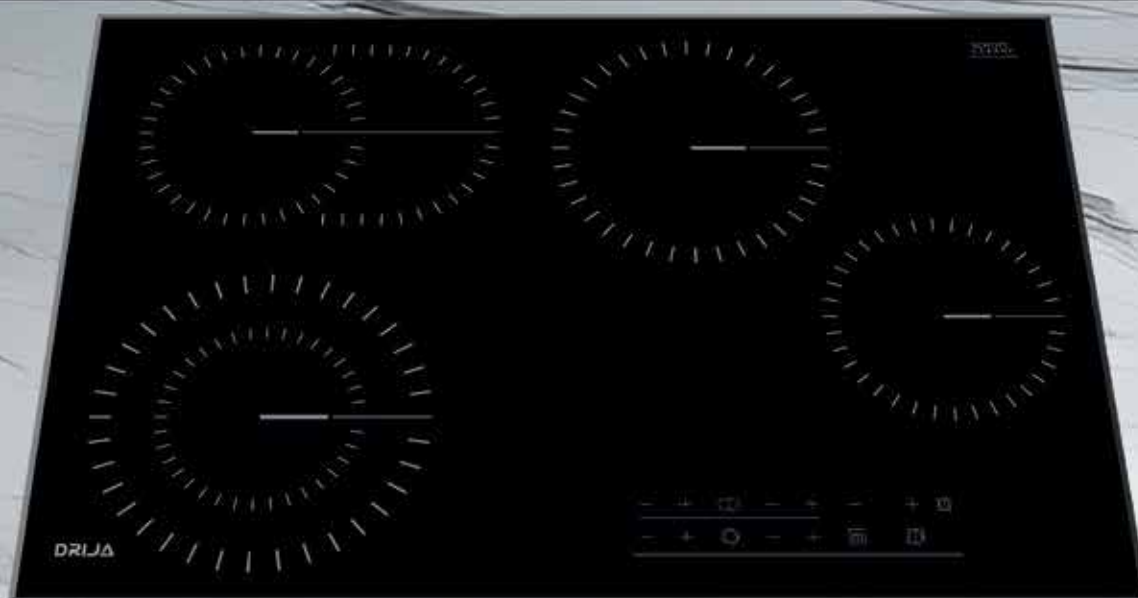


DRIJA

MANUAL DE USUARIO

Berlín 76

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

1. Prólogo.....	3
1.1 Advertencias de seguridad.....	3
1.2 Peligro de descarga eléctrica.....	3
1.3 Peligro de corte.....	3
1.4 Peligro para la salud.....	3
1.5 Peligro de superficie caliente.....	3
1.6 Instrucciones de seguridad importantes.....	4
2. Presentación del producto.....	6
2.1 Vista superior.....	6
2.2 Panel de control.....	6
2.3 Información sobre el producto.....	7
2.4 Principio de funcionamiento.....	7
2.5 Antes de usar su nueva vitrocerámica.....	7
2.6 Especificaciones técnicas.....	7
3. Funcionamiento del producto.....	8
3.1 Controles táctiles.....	8
3.2 Elección de la batería de cocina adecuada.....	9
3.3 Como se utiliza.....	9
3.3.1 Empezar a cocinar.....	9
3.3.2 Finalizar la cocción.....	10
3.3.3 Uso de la función de doble zona.....	10
3.3.4 Bloqueo de los mandos.....	11
3.3.5 Control del temporizador.....	12
3.3.6 Protección contra sobre temperatura.....	15
3.3.7 Aviso de calor residual.....	15
3.3.8 Tiempos de trabajo por defecto.....	15
4. Pautas de cocción.....	15
4.1 Consejos de cocción.....	15
4.1.1 Cocinar a fuego lento, cocer arroz.....	15
4.1.2 Para dorar filetes.....	16
4.1.3 Para saltear.....	16
5. Ajustes de calor.....	17
6. Cuidado y limpieza.....	17
7. Consejos y sugerencias.....	18
8. Instalación.....	20
8.1 Selección del equipo de instalación.....	19
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación.....	22
8.3 Precauciones.....	22
8.4 Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica.....	23

1. Prólogo

1.1 Advertencias de seguridad

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

1.2 Peligro de descarga eléctrica

- 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 calificado.
- No cocine sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.
- Desconecte la placa de cocción de la pared antes de realizar tareas de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

1.3 Peligro de corte

- La hoja afilada de un rascador de encimera queda expuesta cuando la cubierta de seguridad está recogida. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
- La falta de precaución podría provocar lesiones o cortes.

1.4 Peligro para la salud

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

1.5 Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- Mantenga alejados a los niños.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Compruebe que las asas de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

1.6 Instrucciones de seguridad importantes

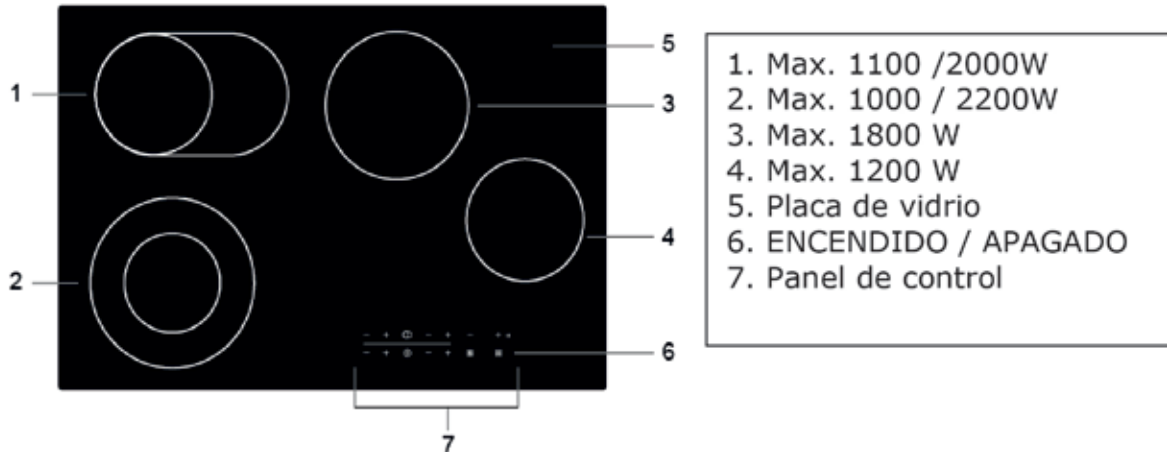
- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- En ningún momento deben colocarse materiales o productos combustibles sobre este aparato.
- Ponga esta información a disposición de la persona responsable de la instalación del aparato, ya que podría reducir sus costes 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 del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta del aparato puede 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. Los niños no deben limpiar ni realizar tareas de mantenimiento 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
- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, 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.
- No deje nunca el aparato desatendido cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden inflamarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse

afectados por su campo electromagnético.

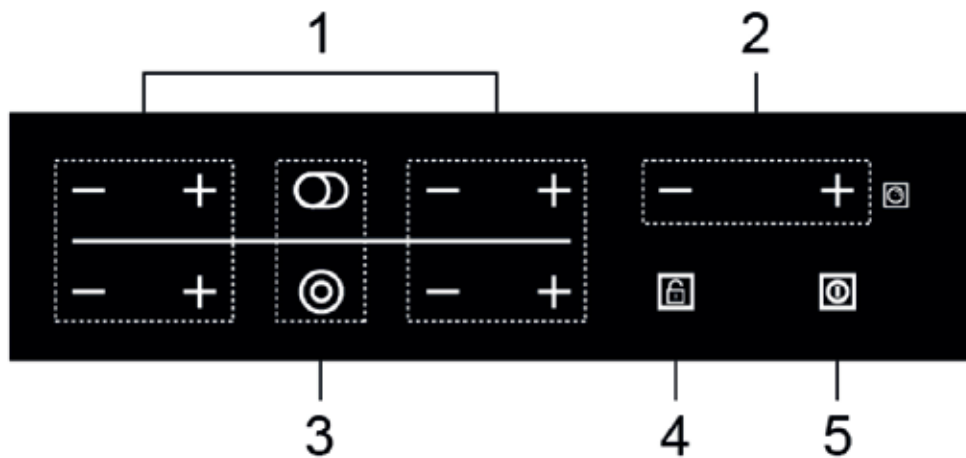
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear el ambiente.
- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que podrían rayar el cristal de inducción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de granjeros; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- **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 cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

2. Presentación del producto

2.1 Vista superior



2.2 Panel de control



2.3 Información del producto

La placa de vitrocerámica con microordenador puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por hilo de resistencia, el control micro ordenado 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.

2.4 Principio de funcionamiento

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

2.5 Antes de utilizar su nueva cocina

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

2.6 Especificaciones técnicas

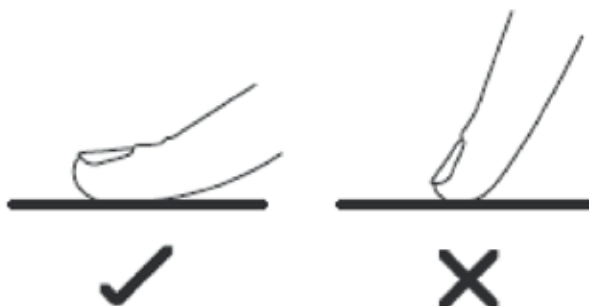
Modelo	BERLÍN 76 ELÉCTRICO
Zonas de cocción	4 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Medidas del producto D×W×H(mm)	770X520X55
Dimensiones de montaje A×B (mm)	750X495

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

3. Funcionamiento del producto

3.1 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.

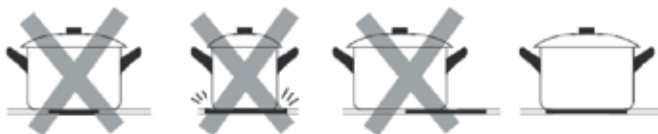


3.2 Elegir los utensilios de cocina adecuados

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.



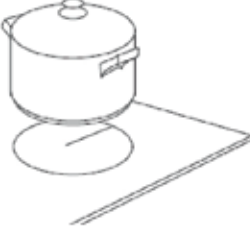
Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



3.3 Cómo se utiliza

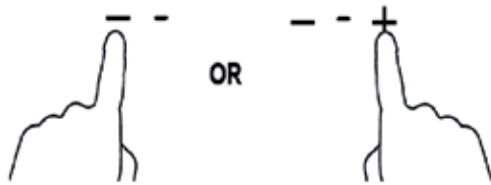
3.3.1 Empezar a cocinar

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

Toque el botón ON/OFF  control. todos los indicadores muestran "-"	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Al tocar el mando de selección de la zona de calefacción, parpadeará un indicador junto a la tecla.	
Seleccione un ajuste de calor tocando el mando "+" o "-". • Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la 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.	

3.3.2 Terminar de cocinar

Tocando el mando de selección de la zona de calefacción que desea apagar.

Apague la zona de cocción desplazándose hasta "-" o tocando a la vez el mando "-" y "+".	
Apague toda la placa de cocción tocando el botón ON/OFF  control.	

Cuidado con las superficies calientes



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



3.3.3 Utilización de la función Doble zona

- La función sólo funciona en las zonas de cocción 1# y 2#.
- La zona de cocción dual tiene dos áreas de cocción que puede utilizar: una sección central y una sección exterior. Puede utilizar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) a la vez.



Activar la zona doble	
Ajuste la calefacción entre los niveles de potencia 1 y 9 (por ejemplo, 6, Zona 2#)	- 6 +
La sección central de la zona de cocción dual se encenderá.	
Cuando el indicador de nivel de potencia parpadee, pulse "⊙"	
El indicador de la zona de cocción muestra "=" y "6" alternativamente.	- = + ↔ - 6 +
Desactivar la zona doble	
Pulse el mando de selección de zona de calefacción de la zona de calefacción de doble bucle, el indicador de nivel de potencia parpadea y, a continuación, pulse "⊙", la función de doble bucle se cancelará y el nivel de potencia volverá a "6".	

Nota:

1. El bucle doble sólo está disponible en la zona de cocción 1# y 2#.
2. Puede seleccionar la función desde el nivel 1 hasta el nivel 9.
3. Puede activar la zona Dual sólo cuando está seleccionada la zona de cocción 1# o 2#.

3.3.4 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 ①, siempre puede girar el vitrocerámica apagada con el ON/OFF ① control en caso de emergencia, pero deberá desbloquear primero la placa de cocción en la siguiente operación.

3.3.5 Control del temporizador

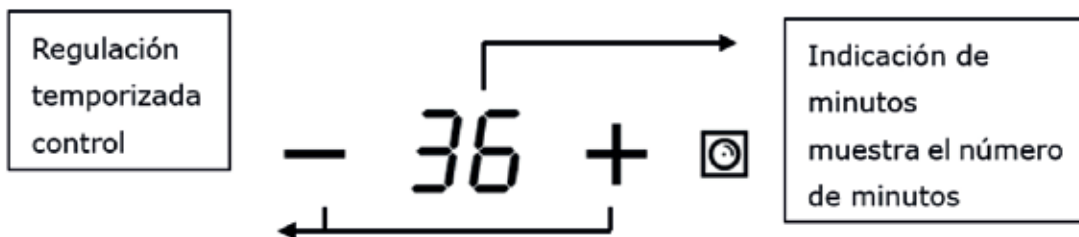
Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- a) Puede utilizarlo como minuterero. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- b) Puede programarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.

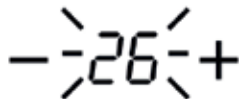
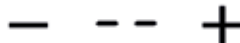
El temporizador tiene una duración máxima de 99 minutos.

Visión general del temporizador

a) Utilizar el temporizador como minuterero Si no selecciona ninguna zona de cocción



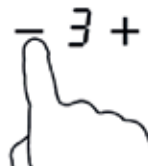
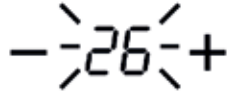
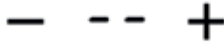
Asegúrese de que la placa de cocción está encendida. Nota: puede utilizar el minuterero aunque no esté seleccionando ninguna zona de cocción.	
Toque los mandos "-" o "+" del temporizador, el indicador del minuterero parpadeará.	
Ajuste la hora tocando el mando "-" o "+" de la hora	
Tocando "-" y "+" 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	
El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando finalice el tiempo de ajuste.	

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.

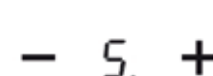
b) Programar el temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Establecer una zona	
Toque "-" o "+" de la zona de cocción correspondiente para la que desee programar el temporizador.	
Ajuste la hora tocando el mando o del temporizador	
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.	

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

- a). Si más de una zona de calefacción 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 junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

 (ajustado a 15 minutos)
 (ajustado a 5 minutos)



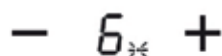
- b). Una vez que el temporizador de cuenta atrás expire, la zona correspondiente se apagará. A continuación, se mostrará el nuevo temporizador de minutos y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

- c). Cuando el temporizador de cocción expira, la zona de zona de cocción se apagará automáticamente.

 zona 1#
  zona 2#

Nota:

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



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

3.3.6 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.

3.3.7 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.

3.3.8 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

4. Pautas para cocinar



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.

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 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.

4.1.3 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.

5. 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

6. Cuidado y limpieza

¿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 posible. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso 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, 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.

7. Consejos y sugerencias

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.

8. Instalación

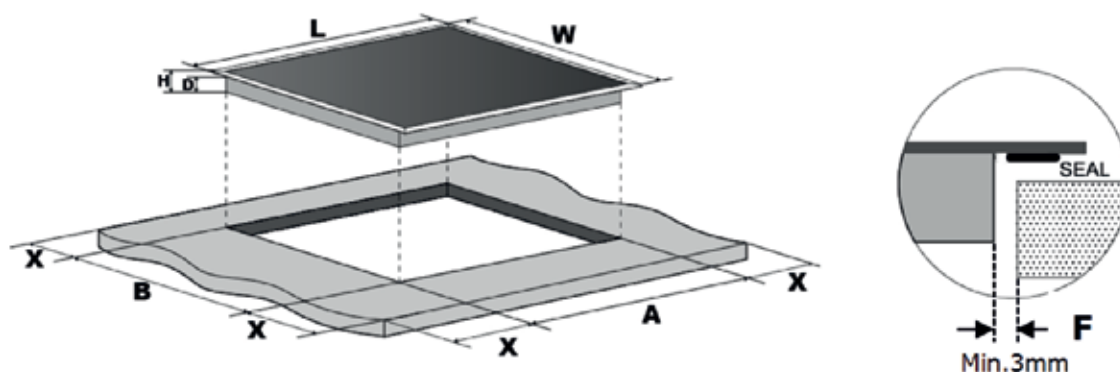
8.1 Selección del equipo de instalación

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:

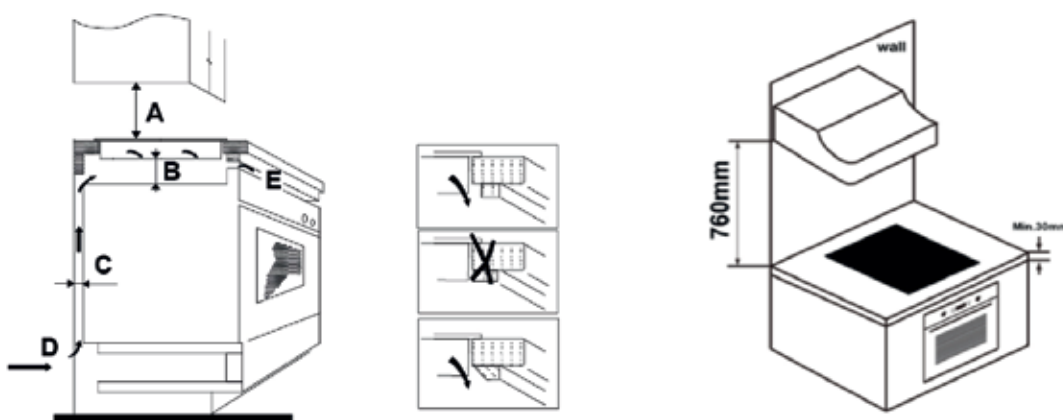
 Nota: La distancia de seguridad entre los laterales de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	55	51	750+4 +1	495+4 +1	50 mini	3 mini

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.

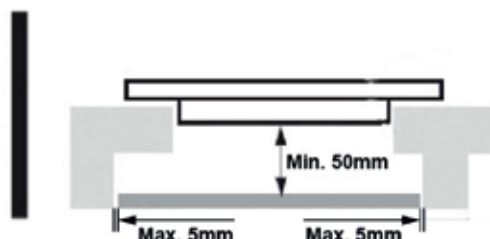
 Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

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.



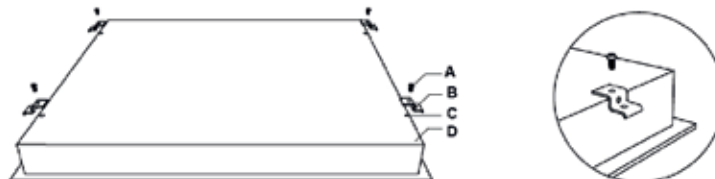
Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa de cocción. DEBE asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa de cocción.



-
- 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.
-

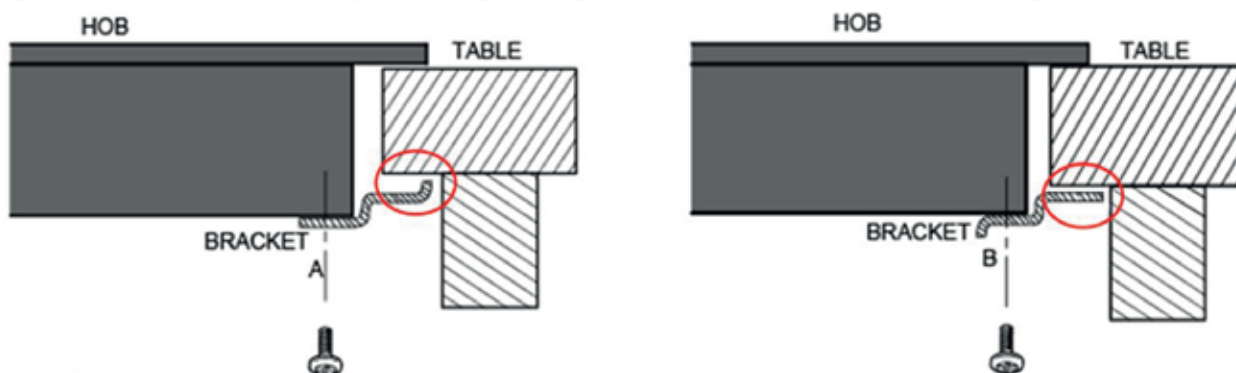
8.2 Antes de colocar los soportes de fijación

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.



A	B	C	D
Tornillo	soporte	Orificio para tornillo	base

Ajuste la posición del soporte según el grosor de la superficie de trabajo.



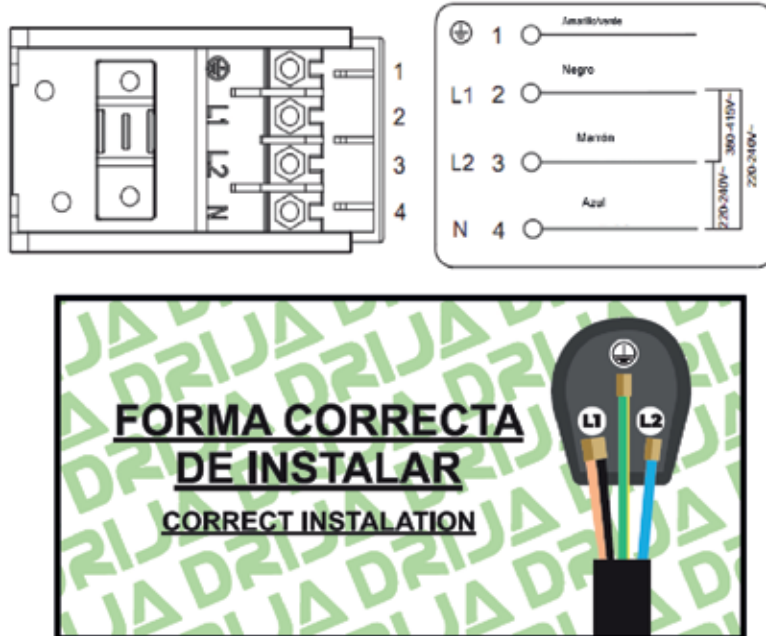
En cualquier caso, los soportes no pueden tocar con las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver imagen).

8.3 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 se debe utilizar un limpiador de vapor.

8.4 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.

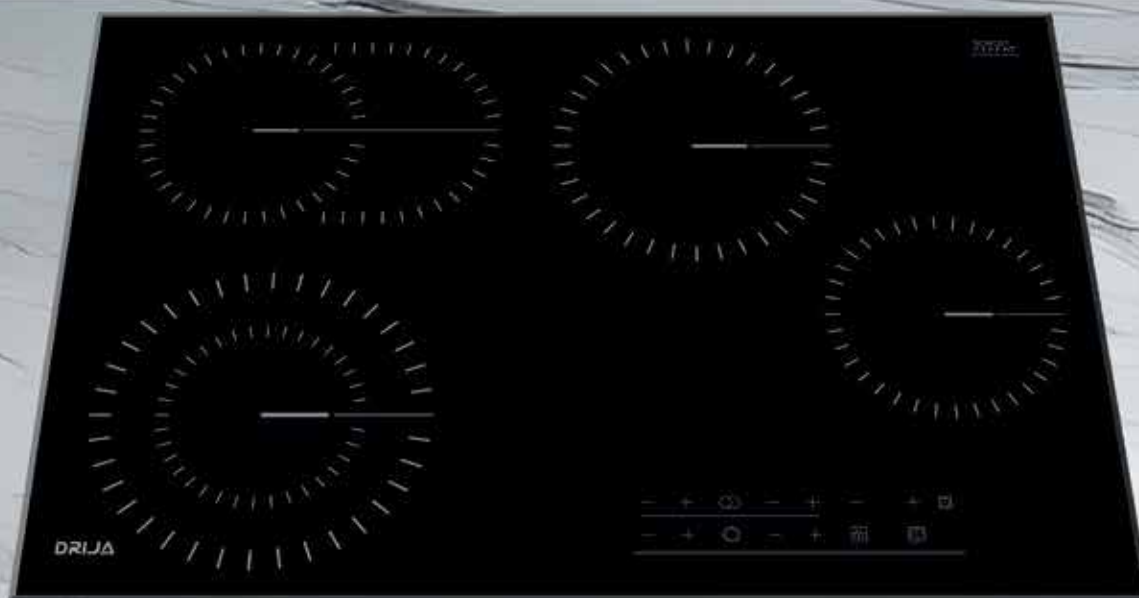
 ELIMINACIÓN: No deseche este producto como residuo municipal sin clasificar. Recoger estos residuos por separado para un tratamiento especial necesario.	Este aparato está etiquetado de conformidad con la directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Si se asegura 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.
--	--

DRIJA

USER MANUAL

Berlín 76

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

Content

1. Foreword	27
1.1 Safety warnings	27
1.2 Electric shock hazard.....	27
1.3 Cutting hazard.....	27
1.4 Health hazard.....	27
1.5 Hot surface hazard.....	27
1.6 Important safety instructions.....	27
2. Product presentation	30
2.1 Top view	30
2.2 Control panel	30
2.3 Product information	30
2.4 Principle of operation	30
2.5 Before using your new glass ceramic cooktop.....	30
2.6 Technical specifications	31
3. Operation of product.....	31
3.1 Touch controls	31
3.2 Choosing the right cookware	31
3.3 How to use.....	32
3.3.1 Start cooking	32
3.3.2 End of cooking	32
3.3.3 Using the dual zone function	33
3.3.4 Locking of the controls	33
3.3.5 Timer control	35
3.3.6 Over-temperature protection	36
3.3.7 Residual heat warning	36
3.3.8 Default working times	36
4. Cooking guidelines	37
4.1 Cooking tips	37
4.1.1 Simmering, cooking rice	37
4.1.2 Searing steak.....	37
4.1.3 For stir-frying.....	37
5. Heat settings.....	38
6. Care and cleaning.....	38
7. Hints and tips.....	40
8. Installation.....	41
8.1 Selection of installation equipment.....	40
8.2 Before locating the fixing brackets.....	42
8.3 Cautions.....	43
8.4 Connecting the hob to the mains power supply.....	43

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Electric shock hazard

- Connection to a good ground wiring system is essential and mandatory.
- Modifications to the domestic electrical installation should only be carried out by a qualified electrician.
- Do not cook on a broken or cracked cooktop surface. If the cooktop surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
- Disconnect the cooktop from the wall before cleaning or maintenance work.
- Failure to comply with this warning may result in electric shock or death.

1.3 Cutting hazard

- The sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store in a safe place out of the reach of children.
- Failure to exercise caution could result in injury or cuts.

1.4 Health hazard

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

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this device will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or anything other than suitable cooking utensils to come into contact with the induction glass until the surface cools down.
- Keep children away.
- Pan handles may be hot to the touch. Check that the pan handles do not protrude from other cooking zones that are lit. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to follow this advice may result in burns and scalding.

1.6 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- At no time should combustible materials or products be placed on this appliance.

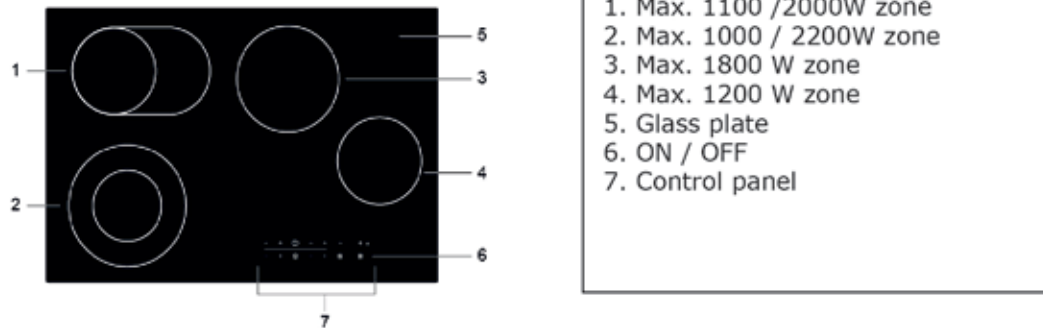
- Make this information available to the person responsible for the installation of the appliance, as it may reduce your installation costs.
- To avoid hazards, this appliance must be installed in accordance with these installation instructions.
- The installation and grounding of this apparatus must only be carried out by suitably qualified personnel.
- This appliance must be connected to a circuit incorporating an isolation switch that provides a complete disconnection of the power supply.
- Improper installation of the appliance may 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 should not play with the unit. Cleaning and maintenance work must not be carried out by children without supervision.
- If the power 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, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for glass ceramic surfaces or similar material protecting the live parts.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooking surface as they may become hot.
- Do not use a steam cleaner.
- Do not use a steam cleaner to clean the cooktop.
- The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remotecontrol system.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boiling produces smoke and grease spills that can ignite.
- Never use the appliance as a work or storage surface.
- Never leave objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they can be seen and damaged as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use the appliance for heating or space heating.
- After use, always turn off the cooking zones and cooktop as described in this manual (i.e. using the touch controls). Do not rely on the pot detection function to turn off the cooking zones when removing pots.
- Do not allow children to play with, sit, stand or climb on the

appliance.

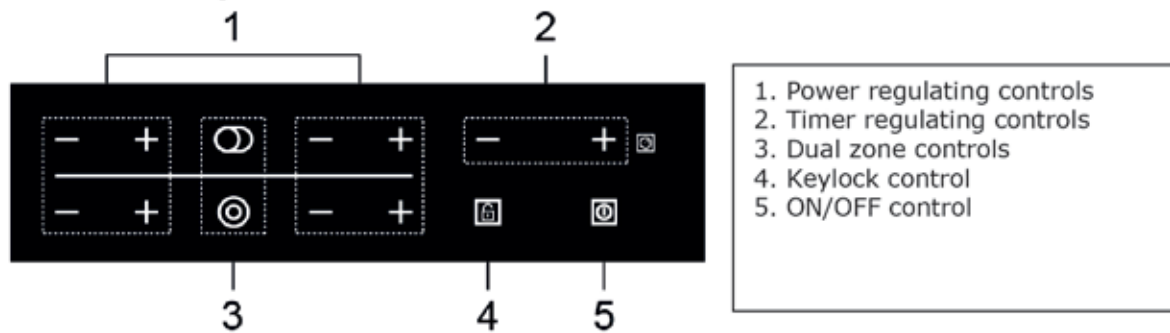
- Do not store objects of interest to children in the cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop can cause serious injury.
- Do not leave children unattended or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person instruct them in its use. The instructor must be convinced that they can use the appliance without danger to themselves or their environment.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. Any other repairs should be performed by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on the cooktop.
- Do not stand on the cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction cooktop glass surface, as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the cooktop, as they may scratch the induction glass.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as: -staff cooking areas in stores, offices and other work environments; -farmers' cottages; -by customers in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store objects on cooking surfaces.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hotplate with grease or oil can be dangerous and can cause a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water, but turn off the appliance and cover the flame, e.g. with a lid or a fire blanket.

2. Product information

2.1 Top view



2.2 Control panel



2.3 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.

2.4 Working Principle

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

2.5 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.

2.6 Technical Specification

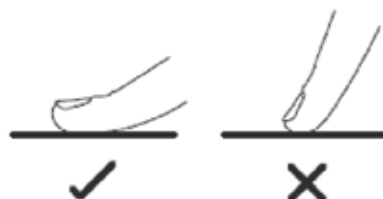
Model	BERLÍN 90 ELECTRICO
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	750X495

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

3. Operation of product

3.1 Touch controls

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

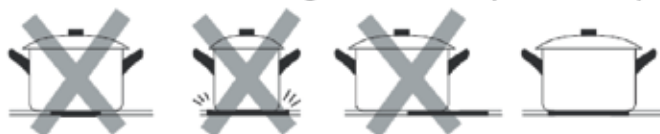


3.2 Choosing the right cookware.

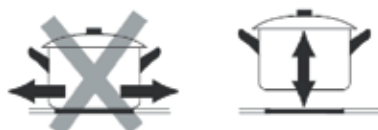
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



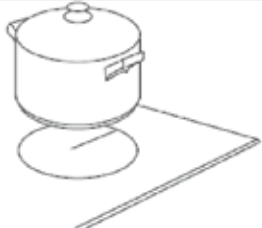
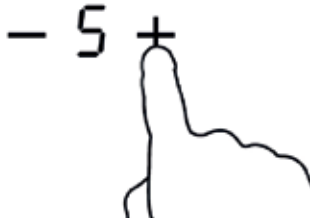
Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



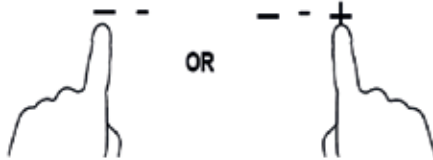
3.3 How to use

3.3.1 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.	
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.	

3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to "-" or touching "-" and "+" control together.	
Turn the whole cooktop off by touching the  ON/OFF control.	

Beware of hot surfaces

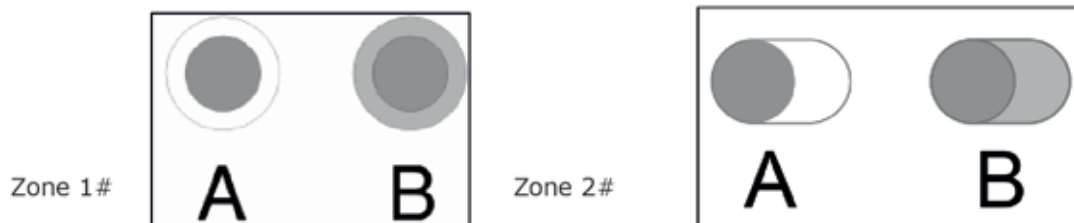


"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Using the double zone function

- The function only work in 1# and 2# cooking zone
- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)** at once.



Activate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone (e.g. power level is 6)	
When the power level indicator flash, then press "◎"	
After 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "=" alternately.	
Deactivate the Double zone	
Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash, then press "◎", the double loop function will be cancelled, and power level return to "6" .	

Note:

1. The double loop is available only in the 1# and 2# cooking zone.
2. You can select the function from level 1 to level 9.
3. You can active the Dual zone only when the 1#or 2# cooking zone is selected.

3.3.4 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 disable except the ON/OFF ①, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 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

a) 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 show "--" ;	
Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. 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:

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

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

Set one zone	
Touching the heating zone selection control	
Touch the timer control, the timer indicator show "10"	
Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. 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	

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- a). If more than one heating zone 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.



- b). 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.



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



Note:

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



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

3.3.6 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.

3.3.7 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.

3.3.8 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

4. Cooking guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

•

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

1. Choose an 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.

5. Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the 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

6. Care and Cleaning

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.

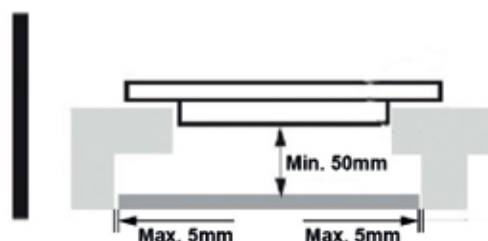
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° 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.

7. Hints and Tips

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

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.

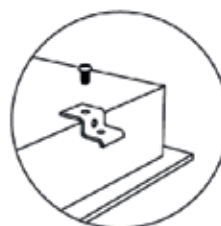
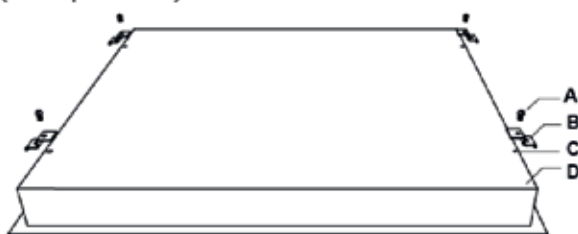


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 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.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



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.

 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.
---	---

BUILT-IN HOME APPLIANCES



RANGE HOODS



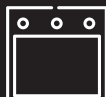
BUILT-IN STOVES



AIR FRYERS



MICROWAVES



OVENS



SINKS



WINE COOLERS



REFRIGERATORS



ICE MAKERS



WATER
DISPENSER



WATER HEATERS