

DRIJA

Múnich 90 Induktion

Estufa de Inducción Empotrable



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO



MANUAL DE USUARIO

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



TABLA DE CONTENIDOS

Instrucciones de seguridad importantes	1-4
Características de la placa de cocción	5-7
Uso de la placa de cocción	8-16
Ruidos operativos de la placa de cocción	17
Utensilios de cocina compatibles	18
Limpieza de la placa de cocción.....	19-20
Guía de solución de problemas	21-22
Instrucciones de instalación	23-28

Acerca de la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante un campo electromagnético que genera calor instantáneo directamente en el fondo de los utensilios de cocina, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta porque los utensilios de cocina lo calientan.

Instrucciones de seguridad importantes

IMPORTANTE Mantenga estas instrucciones a mano para su uso futuro. El aparato se fabrica de acuerdo con la norma de seguridad pertinente.

⚠ ADVERTENCIA Lea atentamente todas las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA El incumplimiento de estas advertencias podría provocar un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones personales o la muerte. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, tome las siguientes precauciones:

Uso previsto

- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico incorporado.
- No usar al aire libre
- No utilice el aparato para calentar un cuarto.

⚠ ADVERTENCIA Seguridad de cocción

- No permita que el papel de aluminio, el papel o la tela entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No use papel de aluminio para forrar la zona de cocción, los tazones mojados o los fondos del horno, excepto si se sugiere en el manual. El uso indebido de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
No permita que las sartenes hiervan secas o vacías.
- Nunca deje la placa de cocción desatendida
- Siempre use el tamaño adecuado de la olla y la sartén.
El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expone una parte del elemento caliente, lo que puede provocar la ignición de ropa o quemaduras personales.
- Siempre retire las cubiertas de los productos sellados o enlatados antes de calentar para evitar la explosión.
- La supervisión estrecha es necesaria cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
- No toque superficies calientes. Use soportes para macetas secos para sostener los mangos de las macetas y sartenes.
- Use solo portamacetas secos: el uso de portamacetas húmedos o húmedos en superficies calientes puede resultar en quemaduras por vapor. No deje que el portamacetas toque los elementos de calentamiento caliente.
- No use una toalla u otro paño voluminoso.
- Sin embargo, recomendamos encarecidamente que una persona con discapacidades físicas o mentales no use el aparato a menos que esté acompañada por una persona calificada. La misma recomendación se aplica a los niños.

Instrucciones de seguridad importantes

- Cuando la unidad esté encendida, no toque fuera del panel de control, ya que la superficie puede contener calor residual. Es importante tener en cuenta que la superficie permanecerá caliente durante un corto período de tiempo después de su uso. No toque superficies calientes.
- Si no se establece un temporizador y sin operación en dos horas, se apagará automáticamente.



ADVERTENCIA

Seguridad de limpieza

- No utilice limpiadores a vapor o limpiadores de alta presión para limpiar la placa de cocción ya que esto puede provocar una descarga eléctrica.

Condición de la unidad

- **ADVERTENCIA:** No utilice ningún aparato con un cable dañado o después de que el dispositivo no funcione correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- **IMPORTANTE:** No cocine sobre una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las soluciones de limpieza y los efectos indirectos pueden penetrar en la placa de cocción rota y crear un riesgo de descarga eléctrica.



IMPORTANTE

Entorno de la Unidad

- Para reducir el riesgo de incendio, no permita que ningún objeto (vidrio, papel, etc.) obstruya la entrada y salida de la placa de cocción.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no monte la unidad sobre un fregadero.
- Para reducir el riesgo de incendio, no almacene nada directamente encima de la superficie del aparato cuando el aparato está en funcionamiento.
- Siempre tenga un detector de humo que funcione dentro o cerca de la cocina.
- **PRECAUCIÓN:** No deje otros objetos metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas en la placa de cocción. Si la placa de cocción está encendida, estos objetos se pueden calentar rápidamente y pueden causar quemaduras.
- No coloque objetos ásperos o desiguales en las unidades, ya que pueden dañar la superficie. Si la placa de cocción está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no sople sobre o cerca de la unidad.
- **IMPORTANTE:** No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo. Ciertas sustancias como la sal, el azúcar o la arena pueden rayar la superficie vitrocerámica.
- No guarde objetos duros o puntiagudos sobre la estufa, ya que pueden dañar la unidad si caen encima.

Entorno de la Unidad

- No coloque detergentes o materiales inflamables en el equipo instalado debajo del cocinero.
- La grasa o el aceite desbordados en la placa de cocción pueden encenderse, existe el riesgo de quemarse; por lo tanto, controle durante todo el proceso de cocción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones. Los elementos con un campo magnético, como radios, televisores, tarjetas de crédito, cintas de cassette, etc., pueden afectar la unidad.
- La calificación eléctrica marcada debe ser al menos tan grande como la calificación eléctrica en el electrodoméstico.
- Para prevenir accidentes y lograr una ventilación óptima, deje suficiente espacio alrededor del área de cocción.
- PRECAUCIÓN: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la estufa o en el fondo de una estufa. Los niños que se suben a la estufa para alcanzar objetos pueden sufrir lesiones graves.
- Use el tamaño adecuado de utensilios de cocina. Este electrodoméstico está equipado con cuatro elementos de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios de cocina con fondo plano lo suficientemente grande como para cubrir la superficie de calentamiento de la unidad.
- El uso de utensilios de cocina de tamaño insuficiente expondrá una parte de la superficie de calentamiento donde se puede hacer contacto directo y causar lesiones graves.
- El uso de utensilios de cocina compatibles mejorará la eficiencia.
- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con los utensilios de cocina, las asas de los utensilios de cocina deben girarse hacia adentro y no sobresalir sobre la superficie de calentamiento adyacente.
- Use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas sueltas o colgantes mientras se usa el electrodoméstico.



ADVERTENCIA Seguridad del cable de alimentación

- ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el cuerpo principal en agua u otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la encimera.
- No permita que el cable toque superficies calientes. Se debe usar un cable de alimentación corto o un cable de alimentación desmontable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared. Para desconectar, gire cualquier control a apagado y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

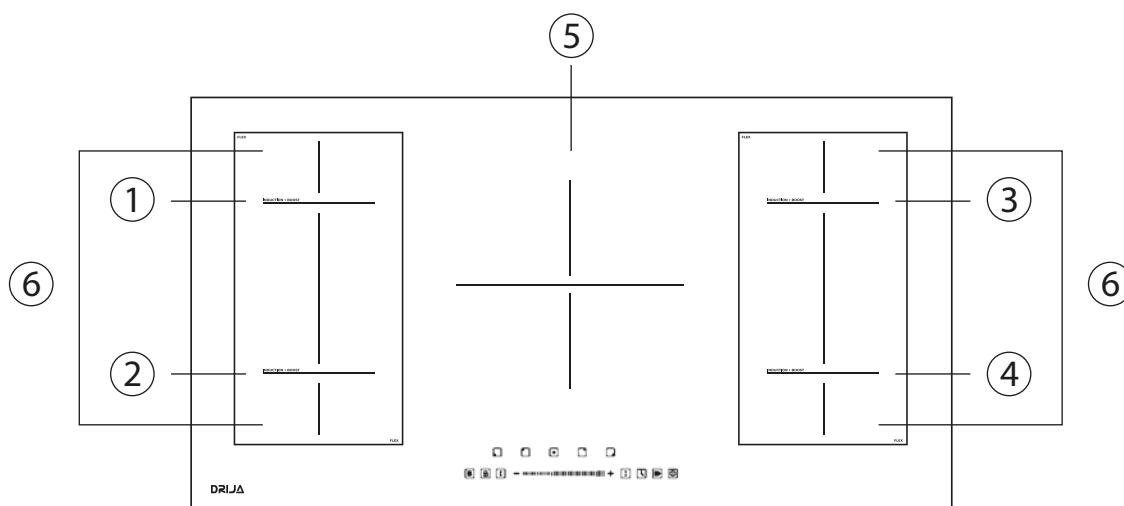
Seguridad en el servicio y reparación

- **ADVERTENCIA:** No repare ni reemplace ninguna parte del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser remitidos a un técnico calificado.

Este producto no debe ser tratado como residuo doméstico. En su lugar, debe entregarse en el punto de recolección aplicable para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otra manera podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina local, su servicio local para eliminación residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

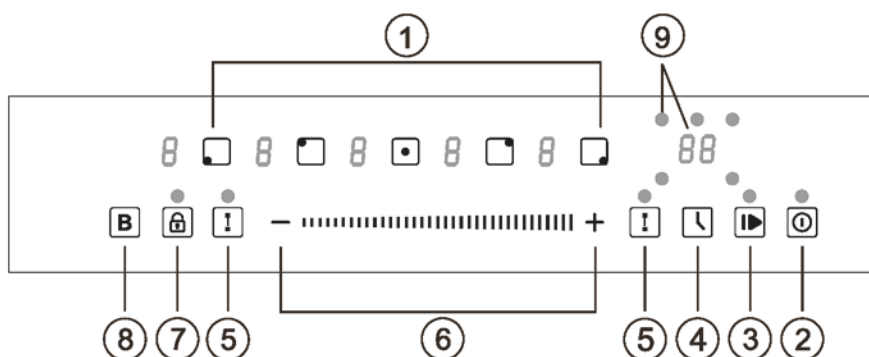
Características de la placa de cocción



- 1. Aumento de 1600W a 2000W
- 2. Aumento de 2000W a 2500W
- 3. Aumento de 2000W a 2500W

- 4. Aumento de 1600W a 2000W
- 5. Aumento de 3000W a 4000W
- 6. Zona flexible, aumento de 2500W a 3000W

Panel de control



- 1. Controles de selección de zona de calentamiento
- 2. Encendido/Apagado de la alimentación principal.
- 3. Parar/Continuar.
- 4. Temporizador de minutos.
- 5. Tecla de zona flexible.
- 6. Control deslizante de regulación de potencia
- 7. Bloqueo de controles.
- 8. Aumento de potencia
- 9. Ventana de visualización del temporizador de minutos y símbolo del elemento de cocción

Características de la placa de cocción

Especificaciones

modelo	Múnich 90 Induktion
Dimensiones del producto (ancho x profundidad x altura) pulgadas	36" x 21" x 2 1/8"
Dimensiones de corte (ancho x profundidad) pulgadas	Min.: 35 7/32" x 19 7/8" Max.: 35 7/16" x 20 1/16"
Voltaje (voltios)	240
Frecuencia (Hz)	60
Potencia total (vatios)	11400W
Amperaje mínimo del disyuntor	50
Elementos	5
Izquierda delantera	2000W/2500W
Izquierda trasera	1600W/2000W
Derecha delantera	1600W/2000W
Derecha trasera.	2000W/2500W
Centro	3000W/4000W

Pantallas de configuración de calor

PANTALLA	DESCRIPCIÓN
-	No hay nivel de potencia para el elemento.
1-9	El nivel de potencia
P	El impulso de potencia
H	Un elemento de cocción todavía está caliente al tacto (calor residual)
E	Mensaje de error de falla electrónica de un elemento de cocción específico.
EO-E9	Código de error

Características de la placa de cocción

Potencia en diferentes niveles

nivel Potencia nominal	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Impulso de potencia
Izquierda trasera	Calentamiento con 1000W intermitentemente					1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Izquierda delantera	Calentamiento con 1000W intermitentemente					1000W	1300W	1700W	2000W	2500W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Centro	Calentamiento con 400W intermitentemente		400W	600W	1000W	1500W	2000W	2500W	3000W	4000W
	100W	200W								
Derecha trasera	Calentamiento con 1000W intermitentemente					1000W	1300W	1700W	2000W	2500W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Derecha delantera	Calentamiento con 1000W intermitentemente					1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Zonaflexible izquierda	Calentamiento con1400W intermitentemente				1400W	1700W	1900W	2100W	2500W	3000W
	200W	400W	600W	1000W						
Zona flexible derecha	Calentamiento con1400W intermitentemente				1400W	1700W	1900W	2100W	2500W	3000W
	200W	400W	600W	1000W						

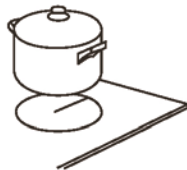
Para empezar a cocinar

Después de encenderla, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera.

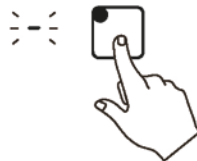
- Toque el control ON/OFF , el zumbador emite un pitido una vez indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado de modo de espera, el indicador de encendido se ilumina



- Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar. Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

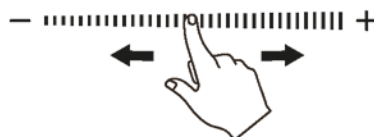


- Al tocar el control de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la tecla parpadeará.



- Seleccione una configuración de calor tocando el control “-” o “+” o deslizando el selector de configuración con el dedo. Si no elige una configuración de calor dentro de los 30 segundos, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver a empezar desde el paso 1. Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.

Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.



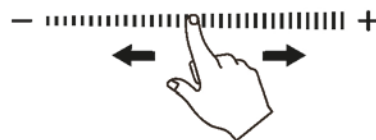
Usando el impulso

El impulso es la función que permite que una zona aumente a una potencia mayor en un segundo y dure 10 minutos. De esta manera, puede obtener una cocción más potente y rápida. Cuando haya terminado de cocinar

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



- Apaga la zona de cocción tocando el “-” o deslizando el selector de ajuste y desplazándose hacia abajo hasta “0”.



- Apaga toda la placa tocando el control “ON/OFF”.



- Tenga cuidado con las superficies calientes.
La letra “H” indicará 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, use la placa caliente que aún está caliente.

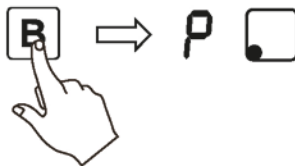


Usando el Boost para obtener una mayor potencia

- Toque el botón de selección de zona de calentamiento que desea aumentar, un indicador junto a la tecla parpadeará.



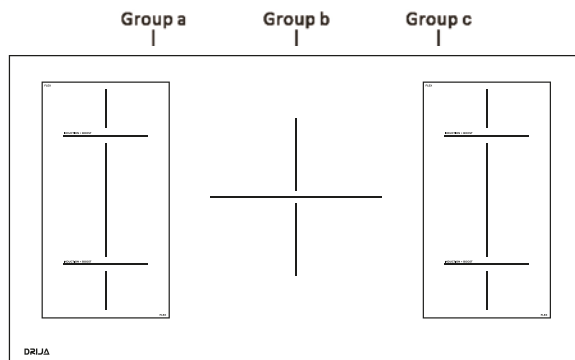
- Toque el botón Boost, la zona de calentamiento comenzará a funcionar en modo Boost. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la zona está aumentando.



- Después de configurar la función Boost. La potencia Boost durará 10 minutos. Después de 10 minutos, la zona volverá a la etapa de potencia 9. Si desea cancelar el Boost durante sus 10 minutos, toque el botón de selección de zona de calentamiento, un indicador junto a la configuración o a 0 para apagar la zona de cocción.

Restricciones de potencia al usar la función Boost

- Las zonas de calentamiento se dividieron en tres grupos, como muestra la imagen, el lado izquierdo es el grupo a, el lado derecho es el grupo c y el medio es el grupo b.



Función de gestión de energía.

- Las zonas de calentamiento se dividieron en tres grupos, la potencia máxima de los grupos de calentamiento izquierdo y derecho es de 3700W y la potencia del medio es de hasta 4000W. El nivel de potencia mostrado puede ser diferente del nivel de potencia real en el intercambio de energía y la cocción a alta temperatura. Para evitar que la placa se sobrecaliente, el nivel de potencia se controla automáticamente.

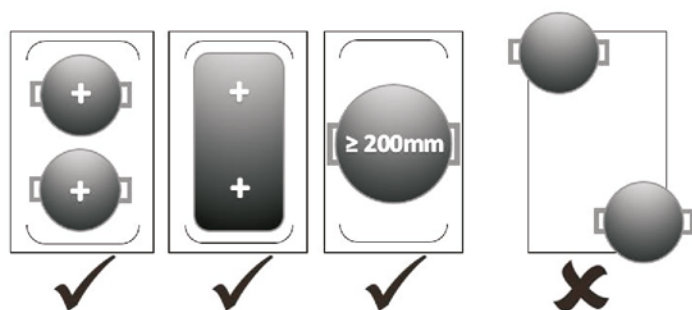
Zona Flexi

- Esta área se puede utilizar como una sola zona o como dos zonas diferentes, de acuerdo con las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área flexible está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. Cuando funciona como una sola zona, una batería de cocina se mueve de una zona a otra dentro del área flexible manteniendo la misma potencia.

Nivel de la zona donde se colocó originalmente la batería de cocina y la parte que no está cubierta por la batería de cocina no se calentará

- Importante: Asegúrese de colocar las baterías de cocina centradas en la zona de cocción individual. En caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y sartenes alargadas, asegúrese de colocar las sartenes centradas en la zona de cocción cubriendo ambas cruces.

Ejemplos de correctas e incorrectas colocaciones de ollas:

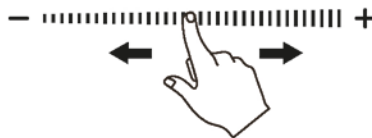


Como zona grande.

- Para activar el área libre como una sola zona grande, simplemente presione la tecla Zona flexible. La luz sobre la tecla Zona flexible se encenderá, lo que indica que la Zona flexible ha sido activada.



- Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante



AVISO Si no hay operación dentro de los 30 segundos después de activar la Zona flexible, la función de puente se apagará automáticamente.

Como dos zonas independientes

- Para usar el área flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de potencia, tocando el "-" o deslizando el selector de configuración y desplazándose hacia abajo hasta "0", el área flexible se convertirá en dos zonas de calentamiento independientes.



Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar el uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON/OFF están deshabilitados.

Uso de la placa de cocción

Para bloquear los controles

- Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos. El indicador de bloqueo se iluminará.

Para desbloquear los controles

- Asegúrese de que la encimera de inducción esté encendida.
- Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante 3 segundos.
- Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.

 ADVERTENCIA Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están deshabilitados excepto el ON/OFF  siempre puede apagar la encimera de inducción con el control ON/OFF  en caso de emergencia, pero primero debe desbloquear la placa en la siguiente operación.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la encimera de inducción. Cuando se monitorea una temperatura excesiva, la encimera de inducción dejará de funcionar automáticamente.

Indicador de calor residual



Después de usar cualquiera de los elementos de cocción, el área de cocción permanecerá caliente. Incluso después de apagar toda la unidad, la superficie del elemento de cocción mostrará una "H" para advertir al usuario que la superficie está caliente hasta que la "H" ya no se muestre para limpiar la unidad. Puede volver a encender el elemento de cocción incluso si se muestra la "H".

Apagado automático

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados son de 2 horas.

Usando el temporizador

- Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción, cada zona de cocción tiene una configuración de temporizador individual.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

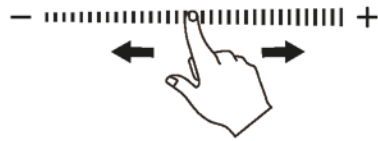
Configurando el temporizador para apagar una zona de cocción

- Toque el control del temporizador hasta que la luz del tiempo de la zona de cocción deseada esté ENCENDIDA. El recordatorio del temporizador de minutos y el símbolo del indicador del elemento de la zona de cocción comenzarán a parpadear y "00" aparecerá en la pantalla del temporizador.



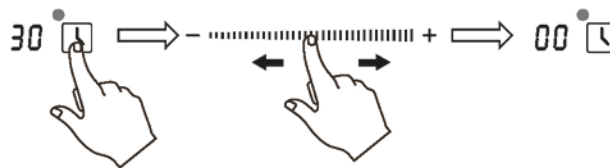
Uso de la placa de cocción

- Establezca el tiempo tocando el control “-” o “+” o deslizando. El selector de configuración del temporizador.



Sugerencia: tocar el control “-” o “+” del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Tocar y mantener presionado el control “-” o “+” del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.

- Toque la tecla del temporizador hasta que la luz del tiempo de la zona de cocción deseada esté ENCENDIDA, toque “-” o deslice el selector de configuración y desplácese hacia abajo hasta “00”, el temporizador se cancelará.



- Cuando se establece el tiempo, comenzará a contar regresivamente de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- Cuando el temporizador de cocción expire, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Configurando el temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si más de una zona de calentamiento usa esta función, el indicador del temporizador mostrará (por ejemplo, la zona 1 # establece un tiempo de 3 minutos, el indicador del temporizador muestra “3”).

Si desea verificar el tiempo establecido de otra zona de calentamiento, toque la tecla del temporizador hasta que la luz del tiempo de la zona de cocción deseada esté ENCENDIDA. El temporizador indicará su tiempo establecido.

6 ☐ establecido en 6 minutos

3 ☐ establecido en 3 minutos

- Cuando el temporizador de cocción expire, el símbolo correspondiente a la zona de cocción del Tiempo se apagará automáticamente.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo después de configurar el temporizador, debe comenzar desde el paso 1

Detener / Continuar

Use la función Detener / Continuar para "Pausar" la encimera durante un máximo de 10 minutos mientras cocina; la unidad se apagará automáticamente si no se toca Detener / Continuar nuevamente dentro de los 10 minutos.

Para encender

Una o más zonas de cocción están activas. Toque el teclado Detener / Continuar, sonará un "pitido", se encenderá la luz indicadora sobre el Detener / Continuar y todas las pantallas digitales de potencia abiertas de la encimera mostrarán parpadeos como hormigas marchando. Cualquier temporizador de cocción / minuto establecido se detiene, al desactivar "Detener y continuar", la cuenta regresiva continuará.

Todos los botones están inactivos excepto Detener / Continuar, Bloquear y ENCENDIDO / APAGADO y la tecla POWER.

Si no se toca ninguna tecla dentro de los 10 minutos, todas las zonas de cocción activas se apagan automáticamente.

Para apagar

Toque nuevamente la tecla Detener / Continuar dentro de los 10 minutos, se apagará la luz indicadora sobre el botón Detener / Continuar y la encimera continuará con las configuraciones que se establecieron antes del Detener / Continuar.

Ruido de utensilios de cocina

Los campos de inducción son generados por equipos electrónicos, que son prácticamente silenciosos pero producen calor a niveles de potencia altos. Un ventilador de enfriamiento de sonido suave funciona cuando la unidad está ejecutando múltiples elementos de cocción a altas configuraciones a la vez o cuando un elemento de cocción está configurado en configuraciones de alta potencia muy altas.

Lo que a veces puede producir sonido con la cocción por inducción no es el equipo de inducción sino el propio utensilio de cocina. Los ligeros sonidos pueden ser producidos por diferentes tipos de utensilios de cocina. Algunas de las posibles causas incluyen:

- Las sartenes más pesadas, como las de hierro fundido esmaltado, producen menos ruido que una sartén de acero inoxidable multicapa más liviana; Los utensilios de cocina livianos también pueden vibrar. Se recomienda utensilios de cocina de calidad y peso pesado.

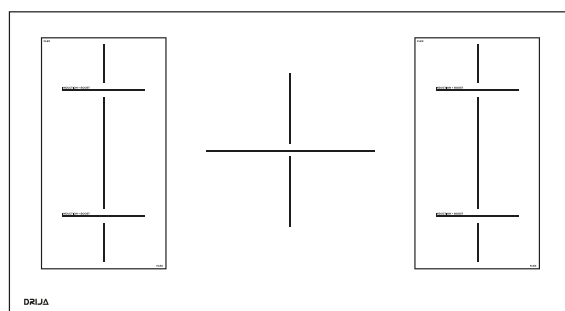
Los utensilios de cocina con fondos irregulares o deformados pueden vibrar audiblemente en la superficie de vidrio cerámico, aunque nuevamente típicamente solo en configuraciones de alta potencia.

- Se puede escuchar un ruido "agrietado" si la base del utensilio de cocina está hecha de capa de material diferente.
- Un ruido "zumbido" bajo ocurre al cocinar, lo cual es normal especialmente en configuraciones de alta potencia.
- El silbido puede ocurrir si ambos elementos se están utilizando al mismo tiempo en las configuraciones altas y los utensilios de cocina tienen bases hechas de capa de material diferente.
- Las asas sueltas en los utensilios de cocina, típicamente cuando están remachadas, pueden vibrar ligeramente.
- Los utensilios de cocina de alta calidad hechos completamente de hierro fundido, incluidos los esmaltados, reducirán el ruido.

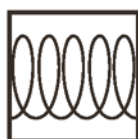
Utensilios de cocina compatibles

La calidad de su cocina depende de los utensilios de cocina que use.

- Debido a que la cocción por inducción requiere un recipiente magnético para calentar, solo se pueden usar ciertos materiales en su encimera.
- La inducción requiere ollas y sartenes que estén hechas de materiales ferrosos (es decir, magnéticos).
- Verifique la caja de venta al por menor de sus utensilios de cocina para ver el símbolo de inducción. Para saber si sus utensilios de cocina actuales son compatibles con la tecnología de inducción, tome un imán y vea si se adhiere al fondo del utensilio de cocina. Si su imán se queda pegado, entonces sus utensilios de cocina están listos para usarse en la placa de inducción.



Óptimamente, los utensilios de cocina tendrán esta imagen de inducción en la caja de venta al por menor.



Los siguientes no son compatibles: vidrio resistente al calor, cerámica, cobre, sartenes / ollas de aluminio, utensilios de cocina con fondo redondo o utensilios de cocina con una base inferior a 5 pulgadas.

NOTA: Algunos utensilios de cocina pueden producir ruidos cuando se usan en zonas de cocción por inducción. Esto no es un defecto en la encimera y su función no se verá afectada de ninguna manera como resultado.

Limpieza de la placa de cocción

Siga estas instrucciones junto con los pasos de seguridad importantes para la limpieza, indicados al principio del manual. Use un limpiador de vidrio cerámico en la placa de vidrio. Para mantener y proteger la superficie de su placa de vidrio, siga estos pasos:

Antes de usar la placa por primera vez, límpiela para proteger la superficie y facilitar la limpieza.

1. El uso diario del limpiador de vidrio cerámico cuando la placa esté fría la mantendrá con aspecto nuevo.
2. Agite bien la solución de limpieza. Aplique unas gotas del limpiador de vidrio cerámico directamente sobre la placa.
3. Use una toalla de papel o un paño suave para limpiar toda la superficie de la placa.
4. Use un paño seco o una toalla de papel para eliminar todos los residuos de limpieza. No es necesario enjuagar. Nunca ponga la placa bajo el agua.

Limpieza de residuos quemados:

NOTA: Es muy importante que NO use la placa hasta que haya sido completamente limpiada.

ADVERTENCIA: Pueden producirse daños en la superficie de vidrio si utiliza almohadillas para fregar o cualquier otro tipo de materiales abrasivos para limpiar.

1. Deje que la placa se enfríe.
2. Extienda unas gotas del limpiador de vidrio cerámico sobre el área con residuos quemados.
3. Usando el paño para limpiar vidrio cerámico, frote el área con residuos, aplicando presión según sea necesario.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos anteriores.
5. Para una protección adicional, después de haber eliminado todos los residuos, pula toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Limpieza de residuos quemados muy pegados:

1. Deje que la placa se enfríe.
2. Utilice una rasqueta con hoja de afeitar de un solo filo aproximadamente a un ángulo de 45 grados contra la superficie del vidrio y raspe los residuos.
3. Después de raspar los residuos, aplique unas gotas del limpiador de vidrio cerámico en toda el área con residuos quemados. Use el paño para limpiar para eliminar cualquier residuo restante.
4. Para una protección adicional, después de haber eliminado todos los residuos, pula toda la superficie con el limpiador de vidrio cerámico y una toalla de papel.

Limpieza de la placa de cocción

Marcas y rasguños metálicos:

Tenga cuidado de no deslizar las ollas o sartenes sobre la superficie de la placa. Dejarán marcas metálicas. Estas marcas son removibles utilizando el limpiador de vidrio cerámico junto con el paño para limpiar las placas por inducción.

Si las ollas con una capa fina de aluminio o cobre se quedan sin agua y hierven en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la encimera. Esto debe ser eliminado inmediatamente antes de volver a usar la placa o la decoloración se volverá permanente.

NOTA: Si se producen grietas o hendiduras en la superficie del vidrio, el vidrio de la placa deberá ser reemplazado. Póngase en contacto con el fabricante para obtener ayuda.

Guía de solución de problemas

Si encuentra los siguientes problemas mientras usa su encimera, consulte la guía a continuación para ver si puede corregir el problema usted mismo antes de llamar para obtener ayuda.

Problema	Causa posible	Soluciones
La placa no funciona	- Los controles de la placa están bloqueados - Corte de energía - El cable de instalación no está completo - El disyuntor se ha disparado o el fusible está fundido.	- Asegúrese de que el modo de bloqueo esté desactivado. - Verifique las luces de la casa para confirmar el corte de energía.
La placa no se calienta	- No hay utensilios de cocina o colocación incorrecta de utensilios de cocina en el elemento de cocción - Tamaño incorrecto de utensilios de cocina para el elemento de cocción seleccionado - Los utensilios de cocina no descansan adecuadamente sobre el elemento de cocción - Elemento de cocción incorrecto seleccionado - No hay energía en la placa	- Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que los utensilios de cocina también sean del tipo correcto para la cocción por inducción. Ver Utensilios de cocina compatibles - El fondo del utensilio de cocina debe ser lo suficientemente grande como para cubrir completamente el elemento de cocción. Ver Utensilios de cocina compatibles - Los fondos de los utensilios de cocina deben estar planos y centrados en el elemento de cocción. Ver Utensilios de cocina compatibles - Asegúrese de que el control correcto esté ENCENDIDO para el elemento de cocción que se está utilizando - Ver "La encimera no funciona" arriba
La placa se apaga mientras cocina.	- El sensor de calor interno de la encimera ha detectado una temperatura alta dentro de la encimera, activando el apagado automático - Líquido u objeto en el área de controles.	- Asegúrese de que las rejillas de ventilación de la encimera no estén bloqueadas - La encimera cuenta con una función de apagado automático que apaga toda la encimera si algún elemento de cocción ha estado encendido continuamente durante 2 horas - El panel de control de la encimera puede registrar líquidos u objetos que obstruyan el panel, lo que puede hacer que la encimera se apague. Limpie los derrames o retire los objetos y reinicie la unidad.

Guía de solución de problemas

Si encuentra los siguientes problemas mientras use su placa consulte la guía a continuación para ver si puede corregir el problema usted mismo antes de llamar para obtener ayuda o servicio.

Problema	Causa posible	Soluciones
• El impulso de potencia no funciona	• La función de impulso no está disponible si el quemador adyacente del grupo izquierdo está en uso y la potencia total alcanza los 3700W.	• Consulte el uso compartido de energía
• Los ventiladores siguen funcionando durante un minuto después de que se haya apagado el elemento de cocción.	• Los componentes electrónicos se están enfriando.	• Esto es normal.
• "E" aparece en la pantalla de energía.	• Mensaje de error de falla electrónica del elemento de cocción en particular.	• Consulte E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE.
• "E0" aparece en la pantalla del temporizador.	• Sobrecalentamiento del IGBT	• Apague la unidad para permitir que el IGBT se enfríe. Reinicie la unidad.
• "E1" aparece en la pantalla del temporizador.	• No se encontró utensilios de cocina o colocación incorrecta de los utensilios de cocina en el elemento de cocción.	• Asegúrese de que los utensilios de cocina estén centrados en el elemento de cocción y que también sean compatibles con la inducción. Consulte Utensilios de cocina compatibles.
• "E2" aparece en la pantalla del temporizador.	• El voltaje suministrado a la encimera es demasiado bajo.	• Esto puede ser causado por una reducción del voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
• "E3" aparece en la pantalla del temporizador.	• El voltaje suministrado a la encimera es demasiado alto.	• Esto puede ser causado por un aumento del voltaje suministrado al circuito de la casa. Si las conexiones son correctas y el voltaje suministrado vuelve a la normalidad, el código desaparecerá.
• "E7" aparece en la pantalla del temporizador.	• NTC1 se desconecta.	• Apague la placa, desenchufe durante unos 30 segundos. Luego vuelva a insertar el enchufe y encienda la encimera usando el botón POWER. Si el mensaje de error aún se muestra, llame al servicio técnico.
• "E8" aparece en la pantalla del temporizador.	• Cortocircuito en NTC1	
• "E9" aparece en la pantalla del temporizador.	• NTC2 se desconecta	
• "EE" aparece en la pantalla del temporizador.	• Cortocircuito en NTC2	
• ruido	• Ruido como zumbidos, chisporroteos y zumbidos.	• Esto es normal, consulte Ruidos operativos de la placa.
• "F" aparece en la pantalla del temporizador.	• Se produce un error en la conexión entre el quemador y la placa de control.	• Póngase en contacto con nuestros técnicos.

Instrucciones de instalación

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

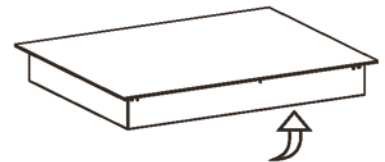
⚠ ADVERTENCIA La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador o técnico de servicio calificado.

IMPORTANTE Lea y guarde estas instrucciones para futuras consultas.

⚠ PELIGRO Siempre lea y obedezca toda la información de seguridad, no seguir estas instrucciones puede matar o herir gravemente.

Antes de instalar la placa

1. Inspeccione visualmente la placa en busca de daños. También asegúrese de que todos los tornillos de la placa estén bien apretados.
2. Registre el número de modelo y serie que se encuentra en la parte inferior de su placa. Al pedir piezas para o hacer consultas sobre su encimera, siempre asegúrese de incluir el número de modelo y serie y un número o letra de lote del plato de serie en su placa.
3. Dimensiones del corte del mostrador.
4. Asegúrese de que los revestimientos de pared, el mostrador y los gabinetes alrededor de la encimera puedan soportar el calor (hasta 200°F) generado por la encimera.
5. Baje suavemente la placa en el corte del mostrador.



La placa de serie se encuentra en la parte delantera de la encimera.

Nota: no selle la encimera al mostrador, la placa debe ser extraíble si es necesario el servicio.

Conexión eléctrica

IMPORTANTE Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.

El modelo Múnich 90 Induktion necesita un servicio de 50 amperios.

Carga máxima conectada

Múnich 90 Induktion 11.4kW a 240VAC, 9.9kW a 208VAC

Instrucciones de instalación

Las placas de inducción deben conectarse a una fuente eléctrica monofásica, con cable a tierra y solo CA con su propio disyuntor.

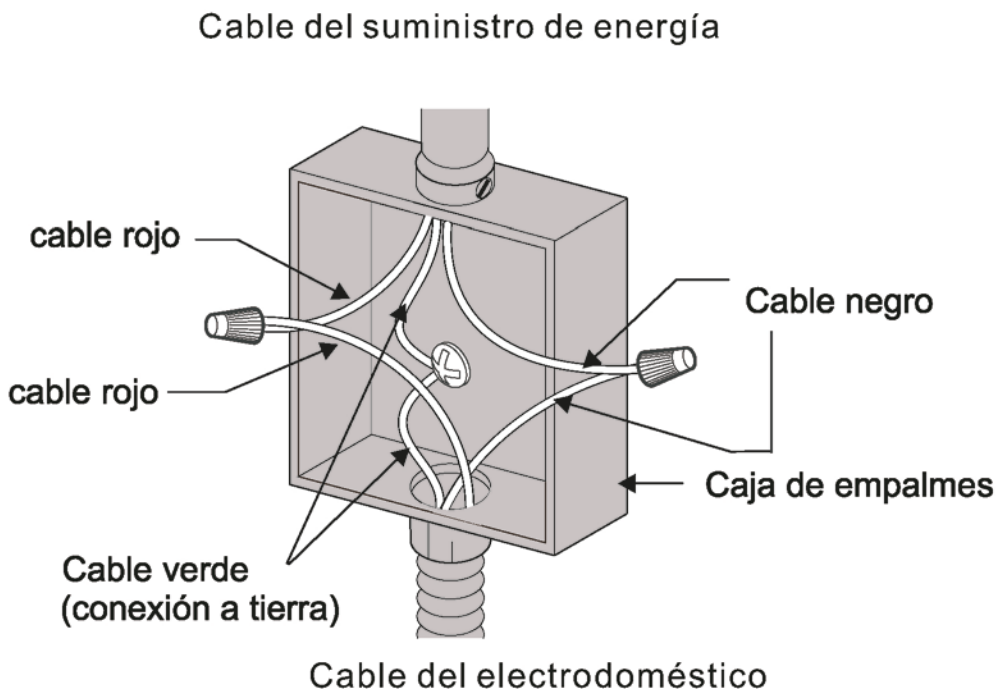
Estos electrodomésticos deben instalarse de acuerdo con los Códigos Eléctricos Nacionales, así como con todos los códigos estatales, municipales y locales.

Este electrodoméstico debe ser suministrado con el voltaje y frecuencia adecuados y amperaje, que está protegido por un disyuntor o fusible de retardo de tiempo de tamaño adecuado.

El cable del electrodoméstico está equipado con 3 cables:

Si el cable de 3 hilos del suministro de energía del hogar

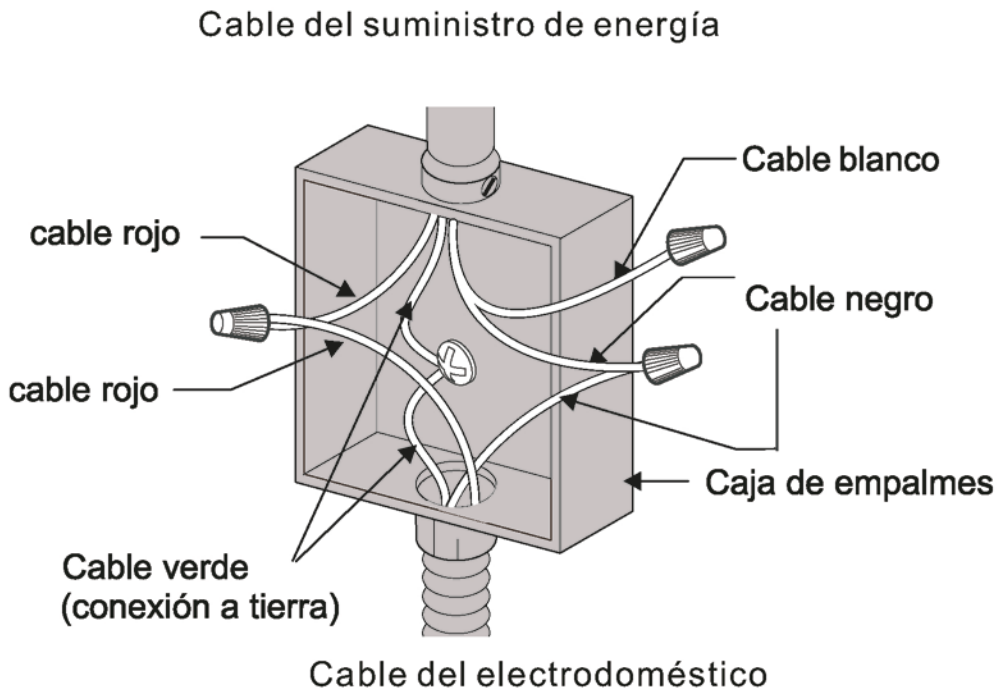
IMPORTANTE: Utilice el cable de 3 hilos del suministro de energía del hogar donde los códigos locales permiten una conexión de 3 hilos.



Instrucciones de instalación

Si el cable de 4 hilos del suministro de energía del hogar

IMPORTANTE: Utilice el cable de 4 hilos del suministro de energía del hogar donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del neutro.

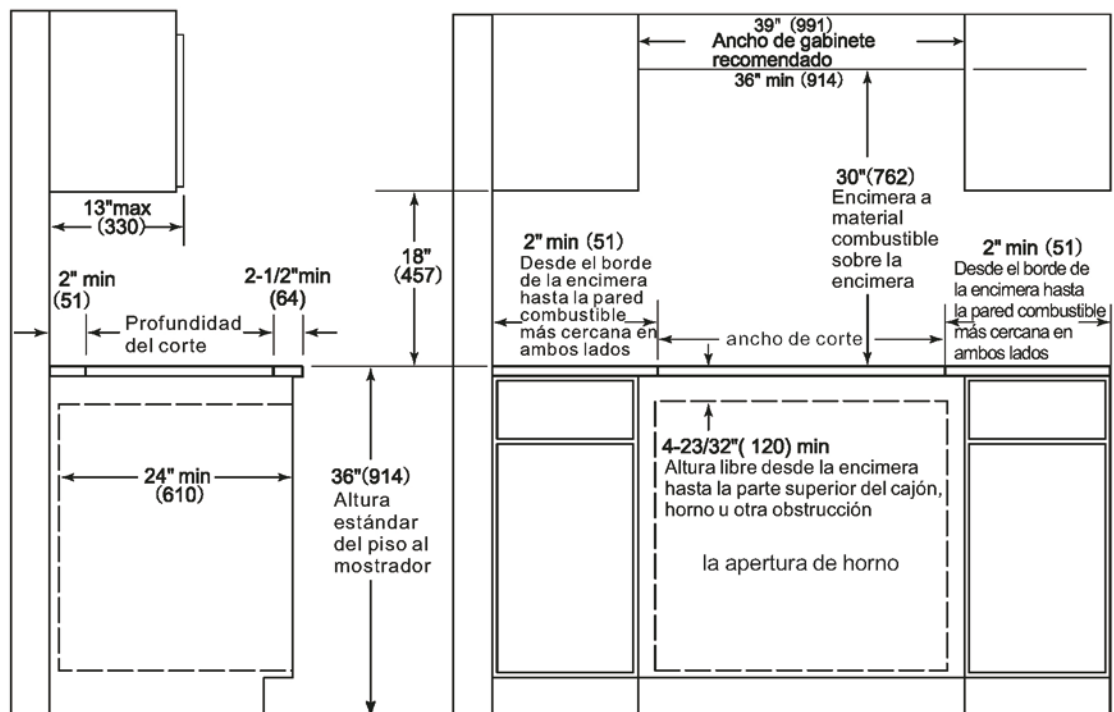
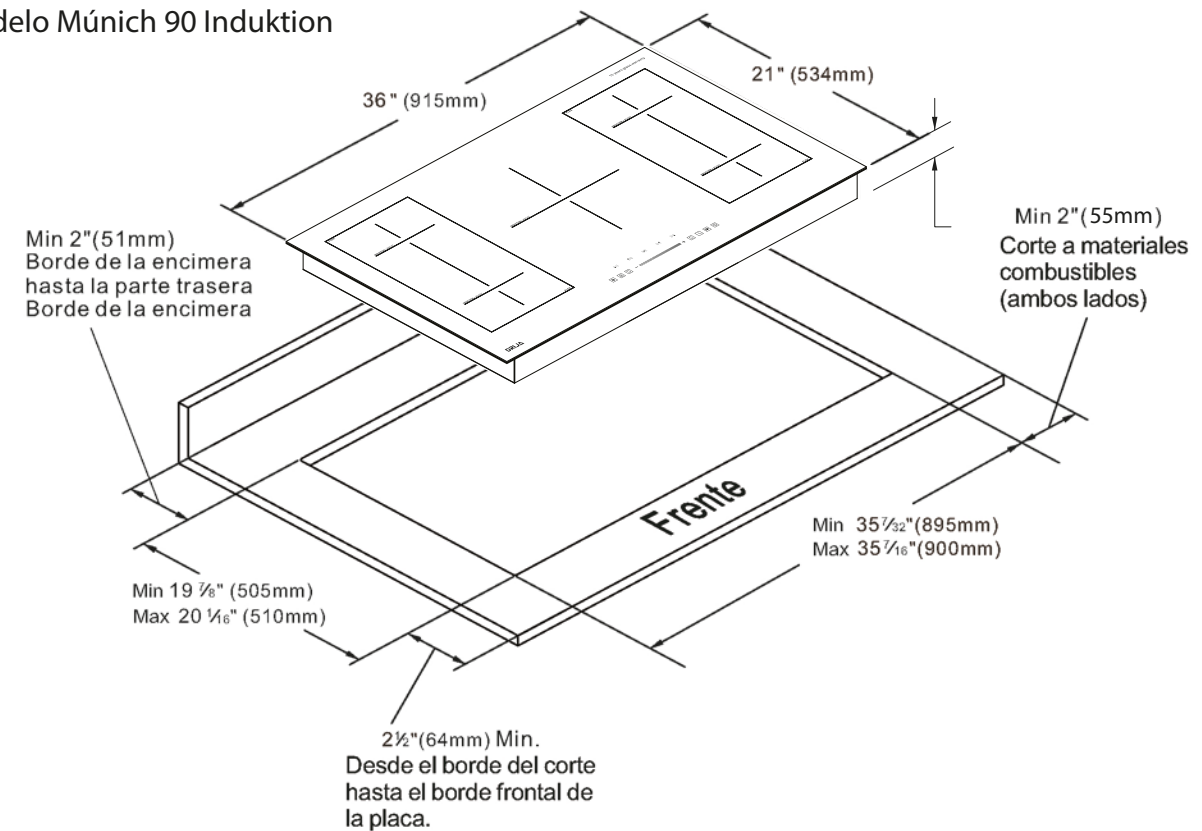


Se requiere conexión a tierra eléctrica en este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA El cableado del conducto de la encimera está aprobado solo para conexión de cable de cobre, si tiene cableado de aluminio en su casa, use solo conectores especiales que estén aprobados para unir cables de cobre y aluminio cumplir con los códigos y ordenanzas locales. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector eléctrico de cerca.

Instrucciones de instalación

Modelo Múnich 90 Induktion



Abertura de corte en la encimera

Todas las dimensiones están expresadas en pulgadas y (mm)

Instrucciones de instalación

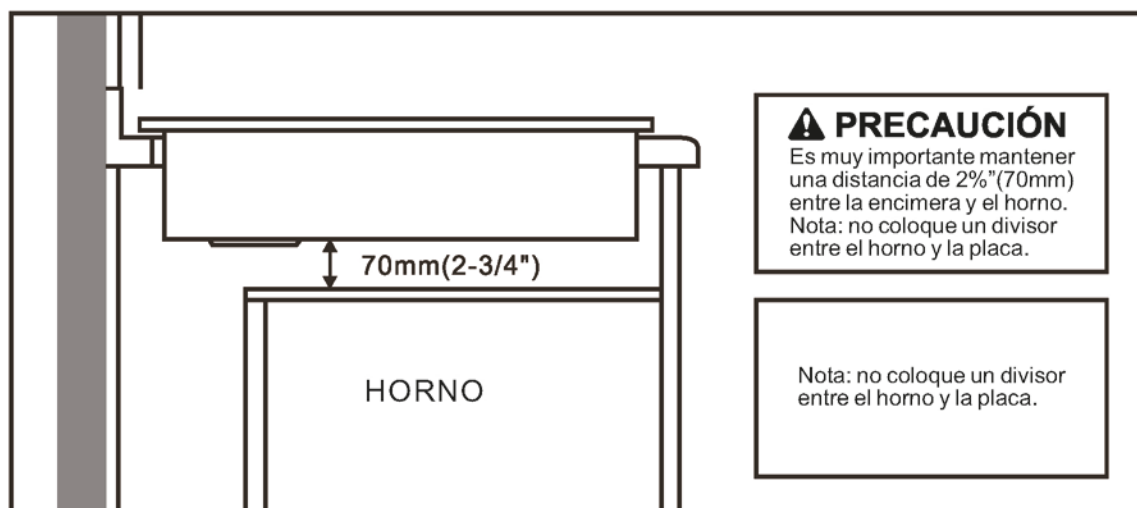
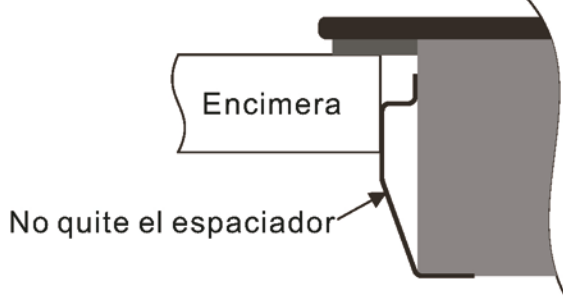


Gráfico de perfil de espaciador



NOTA: Las encimeras incluyen espaciadores en ambos lados para garantizar un flujo de aire adecuado una vez instalados. No quite los espaciadores.

Después de la instalación

1. Retire todas las pegatinas y objetos de la superficie de la encimera.
2. Limpie la encimera antes de usarla. Séquela con un paño suave. Consulte la sección “Limpieza de su encimera” para obtener más información.
3. Lea la sección “Uso de la encimera”.
4. Encienda la alimentación de la encimera.
5. Verifique que todas las funciones funcionen correctamente.

NOTA: Si la encimera no funciona o encuentra algún problema en su operación, verifique que el disyuntor no haya saltado o que no haya un cortocircuito en la casa. Para obtener más información, consulte la Guía de solución de problemas. Si no puede resolver el problema por sí mismo, llámenos para obtener asistencia o servicio.

DRIJA

Múnich 90 Induktion

Built-in Induction Cooktop



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT



ELECTROMAGNETIC
TECHNOLOGY

USER MANUAL

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

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Instructions	31-34
Cooktop Features	35-37
Using The Cooktop	38-42
Operational Cooktop Noises	43
Compatible Cookware	44
Cleaning Your Cooktop	45
Troubleshooting Guide	46-47
Installation Instructions	48-53

About Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic field generating instant heat directly in the cookware bottom, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the cookware warms it up.

Important Safety Instructions

IMPORTANT Keep these instructions handy for future use.

The appliance is manufactured in compliance with the relevant safety standard.

⚠ WARNING Read all instructions carefully before installation and operation of the appliance.

⚠ WARNING Failure to follow these warnings could result in a fire or explosion that causes property damage, personal injury or death. To reduce the risk of fire, electric shock or injury, take the following precautions:

Intended Use

- This appliance is designed for built-in household use only.
- Do not use outdoors.
- Do not use the appliance to heat a room.

⚠ WARNING Cooking Safety

- Do not allow aluminum foil, paper or cloth to come in contact with a hot element.
- Avoid preparing food in aluminum foil or plastic containers over the hot cooking zones.
- Protective liners - Do not use aluminum foil to line cooking zone, drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper use of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- Do not allow pans to boil dry or empty.
- Never leave the cooktop unattended when in use.
- Always use the proper pot and pan size.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the hot element, which can result in ignition of clothing or personal burners.
- Always remove the covers on sealed or canned goods and before heating to avoid explosion.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not touch hot surfaces. Use dry pot holders to hold the handles of pots and pans.
- Use only dry potholders - moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.
- Nevertheless, we strongly recommend that a person with physical or mental impairments not use the appliance unless accompanied by a qualified person. The same recommendation applies to children.
- When the unit is on, do not touch outside the control panel as the surface may contain residual heat. It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a short period of time after use. Do not touch hot surfaces.
- If no timer is set and without any operation within two hours, it will automatically.

Important Safety Instructions

WARNING Cleaning Safety

- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooktop as this may result in electric shock.

Condition of Unit

- **WARNING** Do not operate any appliance with a damaged cord or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
-  **IMPORTANT** Do not cook on Broken Cooktop. If cooktop break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

IMPORTANT Environment of Unit

- To reduce the risk of fire, do not let any objects(glass, paper, etc.) obstruct the inlet and outlet of your cooktop
- To reduce the risk of electric shock, do not mount unit over a sink.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Always have a working smoke detector in or near the kitchen.
-  **CAUTION** Do not leave lids or other metal objects such as knives, forks or spoons on the cooktop. If the cooktop is turned on, these objects can be heated up quickly and may cause burns.
Do not place rough or uneven objects on the units as they may damage the surface. If the cooktop is near a window,ensure that curtains do not blow over or near the unit.
-  **IMPORTANT** Do not use the cooktop as a work surface. Certain substance such as salt, suger, or sand can scratch the glass ceramic surface.
Do not store hard or pointed objects over the cooktop as they can damage the unit if they fall on top.

Important Safety Instructions

Environment of Unit

- Do not put detergents or flammable materials in the equipment installed under the cooktop.
- While cooking any overflowed fat or oil on the cooktop may ignite. There is a risk of burning and fire; therefore, control the cooking process at all times.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries. Items with a magnetic field such as: radios, televisions, credit cards, cassette tapes etc., can affect the unit.
- The marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating on the appliance.
- To prevent accidents and achieve optimal ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.

- **⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in cabinets above the range or on the backguard of a range - children climbing on the range to reach items could get seriously injured.
- Use proper cookware size - This appliance is equipped with four Cooking Elements of different sizes. Choose cookware with a flat bottom large enough to cover the unit heating surface. The use of undersized cookware will expose a portion of the heating surface where direct contact may be made and cause serious injury. Compatible cookware will improve efficiency.

- To reduce risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with cookware, the cookware handles should be turned inward and not extend over adjacent heating surface.
- Wear proper apparel - loose fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

⚠ WARNING Power Cord Safety

- **⚠ WARNING** To protect against electric shock, do not immerse cord, or main body in water or any other liquid.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not allow cord to touch hot surface. A short power supply cord or detachable power supply cord should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off, then remove plug from wall outlet.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop where it can be pulled on by children or tripped over.

Important Safety Instructions

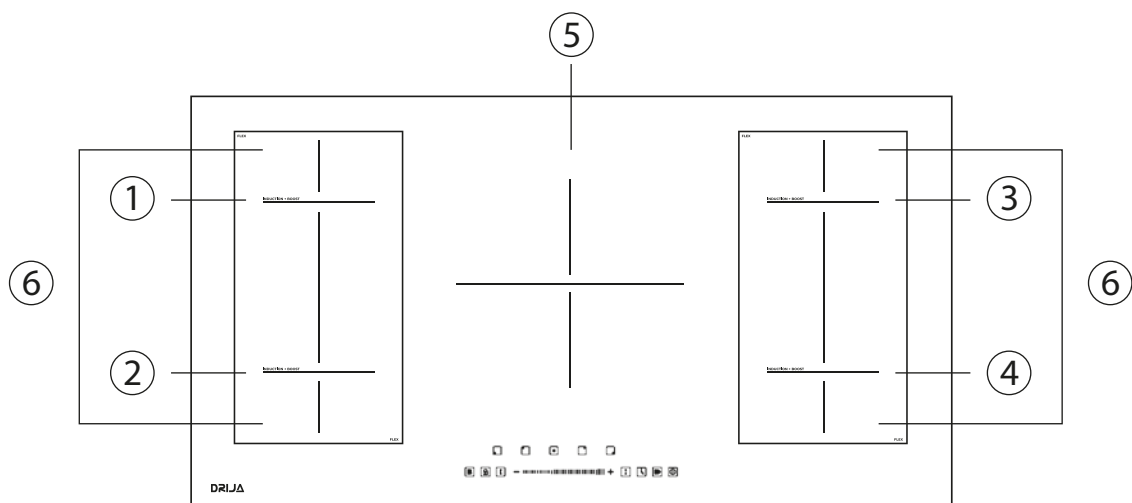
Service and Repair Safety

- **⚠ WARNING** Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other services should be referred to a qualified technician.

This product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cooktop Features



1. 1600W boost to 2000W

2. 2000W boost to 2500W

3. 2000W boost to 2500W

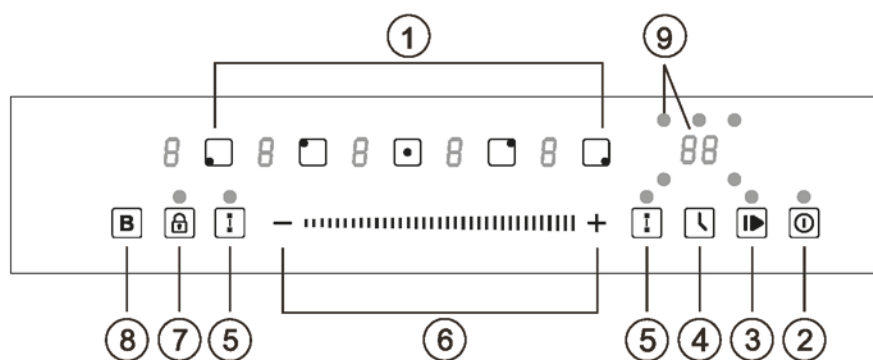
4. 1600W boost to 2000W

5. 3000W boost to 4000 W

6. Flex zone, 2500W boost to 3000W

7. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection controls

2. Main Power On/Off

3. Stop/Go

4. Minute Timer

5. Flex zone key

6. Power regulating slider control

7. Controls Lock

8. Power Boost

9. Minute timer display window and cooking element symbol

Cooktop Features

Specifications

Model	Múnich 90 Induktion
Product dimension(wxdxh) inch	36" x 21" x 2 1/8"
Cut-out dimension(wxd) inch	Min.:35 7/32" x 19 7/8" Max.:35 7/16" x 20 1/16"
Voltage (volts)	240
Frequency (Hz)	60
Total power (Watts)	11400W
Minimum circuit breaker Amperage	50
Elements	5
Front Left	2000W/2500W
Rear Left	1600W/2000W
Front Right	1600W/2000W
Rear Right	2000W/2500W
Center	3000W/4000W

Heat Setting Displays

DISPLAY	DESCRIPTION
-	No power level for the element
1-9	The power level
P	The power boost
H	A cooking element is still hot to touch (residual heat)
E	Electronics fault error message of specific cooking element
E0-E9	Error code

Cooktop Features

Power in Different Level

Level Rated Power	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Power Boost
Rear Left	Heating intermittently with 1000W					1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Front Left	Heating inter mittently with 1000W					1000W	1300W	1700W	2000W	2500W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Center	Heating intermittently with 400W		400W	600W	1000W	1500W	2000W	2500W	3000W	4000W
	100W	200W								
Rear Right	Heating intermittently with 1000W					1000W	1300W	1700W	2000W	2500W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Front Right	Heating intermittently with 1000W					1000W	1200W	1400W	1600W	2000W
	100W	300W	400W	500W	800W					
Left Flex Zone	Heating intermittently with 1400W				1400W	1700W	1900W	2100W	2500W	3000W
	200W	400W	600W	1000W						
Right Flex Zone	Heating intermittently with 1400W				1400W	1700W	1900W	2100W	2500W	3000W
	200W	400W	600W	1000W						

Using The Cooktop

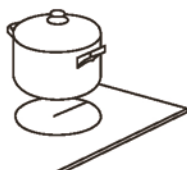
To start cooking

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

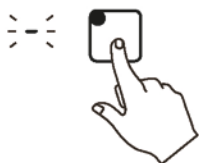
- Touch the ON/OFF  control, the buzzer beeps once indicating that the induction cooktop has entered the state of standby mode, the Power indicator light up.



- 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.



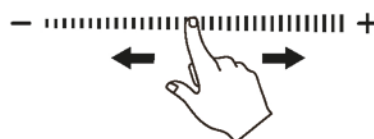
- Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



- Select a heat setting by touching the “-” or “+” control or sliding the setting selector with your finger.

If you don't choose a heat setting within 30 seconds, the induction cooktop 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.

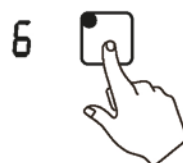


Using the Boost

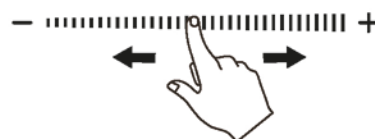
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 10 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

When you have finished cooking

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



- Turn the cooking zone off by touching the “-” or sliding the setting selector and scrolling down to “0”.



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



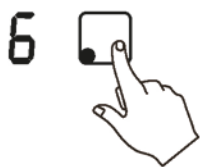
Using The Cooktop

- 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.



Using the Boost to get larger power

- Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



- Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show “P” to indicate that the zone is boosting.

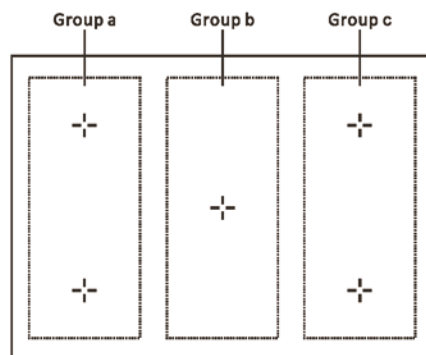


After we set Boost function. The Boost power will last for 10 minutes. After 10 minutes, the zone will switch back to the power stage 9.

If you want to cancel the Boost during this 10 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And Either touch or slide the setting selector to a new setting or to 0 to turn the cooking zone off.

Power restrictions when using boost function

- The heating zones were divided into three groups, as the image shows, the left side is group a, the right side is group c, and the middle is group b.



Power management function

- The heating zones were divided into three groups, the maximum power of the left and right heating groups are 3700W, and the power of the middle one is up to 4000W. The power level displayed may be different from the actual power level at the power sharing and high temperature cooking. To prevent the cooktop from overheating, the power level is controlled automatically.

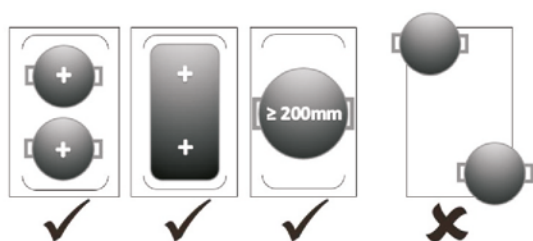
Flex Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.

Using The Cooktop

- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

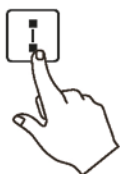
Examples for good and bad pot placements:



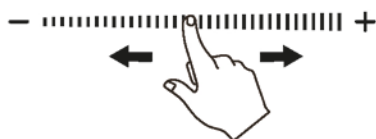
As big zone

- To activate the free area as a single big zone, simply press the Flex zone key.

The light above Flex zone key will light, which indicate Flex zone has been activated.



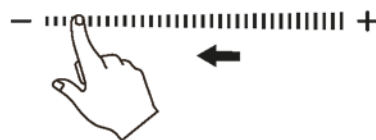
- Adjust heat setting by touching the slider control.



NOTICE If there is no operation within 30 seconds after activating the Flex zone, the bridge function will be automatically turned off.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, touching the "-" or sliding the setting selector and scrolling down to "0" the flexible area will turn to two independent heating zones.



Controls Lock

- 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 and hold the keylock control  for 3 seconds. The lock indicator will light up.

To unlock the controls

- Make sure the induction cooktop is turned on.
- Touch and hold the keylock control  for 3 seconds.
- You can now start using your induction cooktop.

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

Using The Cooktop

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Indicator



After using any of the Cooking Element, the cooking area will remain hot. Even after turning off the entire unit, the surface of the cooktop will remain hot for some time. The digital display for the Cooking Element will show an "H" to warn the user that the surface is hot to touch (Hot surface indicator) after the Cooking Element switch off. Wait until the "H" is no longer displayed to clean the unit. You may turn the Cooking Element back on even if the "H" is displayed.

Auto Shutdown

Another safety feature of the cooktop is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are 2 hours.

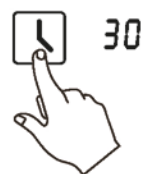
Using the Timer

- You can set it to turn one or more cooking zone off, each cooking zone has individual timer setting.

- You can set the timer for up to 99 minutes.

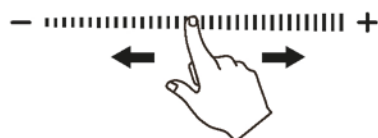
Setting the timer to turn one cooking zone off

- Touch timer control until time light of the desired cooking zone is ON, The minute timer minder and cooking zone element symbol indicator will start flashing and "00" will show in the timer display.



- Set the time by touching the "-" or "+" control or sliding.

The setting selector of the timer

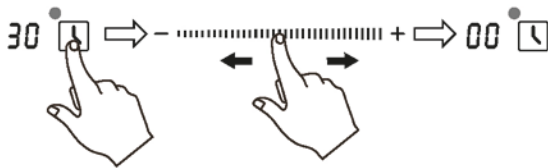


Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Using The Cooktop

- Touching the Timer key until time light of the desired cooking zone is ON, touching the “-” or sliding the setting selector and scrolling down to “00”, the timer is cancelled.



- When the time is set, it will begin to countdown 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 automatically switch off.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

- If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)

If you want to check the set time of other heating zone, touch the Timer key until time light of the desired cooking zone is ON. The timer will indicate its set time.

6 ☐ (set to 6 minutes)

3 ☐ (set to 3 minutes)

- When cooking timer expires, the corresponding Time cooking zone symbol will be switch off Automatically.

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

Stop/Go

Use the Stop/Go function to 'Pause' the cooktop for Max. 10 minutes while cooking; the unit will be automatically switched off if Stop/Go is not touched again within 10 minutes.

To turn on

One or more cooking zones are active. Touch Stop/Go key pad, a “beep” will sound, the indicator light above the Stop/Go will be lit up and all opened Power digital display of the cooktop will show blinking like marching ants.

Any set cooking timers/minute stop, When deactivating "Stop and Go", the countdown will continue.

All of the buttons are inactive except for Stop/Go, Lock and ON/OFF and POWER key.

If no any key are touched within 10 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

To turn off

Touch Stop/Go key again within 10 minutes, the indicator light above Stop/Go button will go off, and the cooktop continues with the settings that were set before the Stop / Go.

Operational Cooktop Noises

Cookware Noise

The induction fields are generated by electronics equipment, which are pretty much silent but they do produce heat at high power level. A soft-sounding cooling fan run when the unit is running multiple cooking elements at high settings at once or when a cooking element is set at very high power settings.

What can sometimes produce sound with induction cooking is not the induction equipment but the cookware itself. Slight sounds may be produced by different types of cookware. Some of the possible causes include:

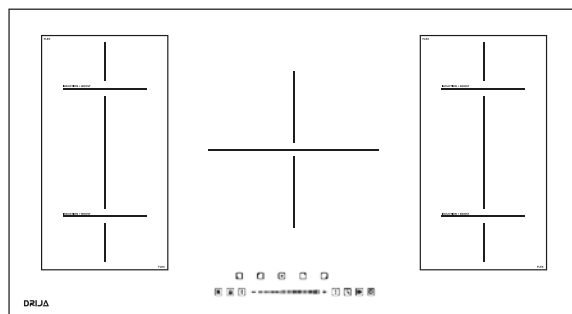
- Heavier pans such as enameled cast iron produce less noise than a lighter weight multi-ply stainless steel pan; Light weight cookware may also vibrate. Heavy weight quality cookware is recommended.
- Cookware with irregular or warped bottoms can vibrate audibly on the ceramic glass surface, though again typically only at high power settings.
- A “Cracking” noise may be heard if the cookware base is made of layer of different material.
- A low “humming” noise occurs when cooking, which is normal particularly at high power settings.
- Whistling can occur if both elements are being used at the same time at the high settings, and the cookware has bases made of layer of different material.
- Loose-fitting handles on cookware, typically when riveted on, can vibrate slightly.
- High quality cookware of solid cast iron including enamelware will lower the noise.

Compatible Cookware

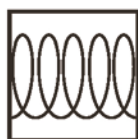
The quality of your cooking is dependent on the cookware you use. Because induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials can be used on your cooktop.

Induction requires pots and pans that are made of ferrous (meaning magnetic) materials.

Check your cookware's retail box for the induction symbol. To tell if your current cookware is compatible with the induction technology, grab a magnet and see if it holds to the bottom of the cookware. If your magnet stays on then your cookware is ready to be used on the Induction cooktop!



Optimally the cookware will have this induction image on the retail box:



Induction

The following are not compatible: heat-resist glass, ceramic, copper, aluminum pan/pots, round-bottomed cookware, or cookware with a base less than 5 inches.

NOTE: Some cookwares can produce noises when used on induction cooking zones. This is not a fault in the cooktop, and its function will not be impaired in any way as a result.

Cleaning Your Cooktop

Please follow these directions along with Important Safety steps for cleaning, advised at the beginning of the manual. Use a ceramic glass cleaner on the glass cooktop. To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

Before using the cooktop for the first time, clean it to protect the top and makes cleanup easier.

1. Daily use of ceramic glass cleaner when the cooktop is cool will keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning solution well. Apply a few drops of ceramic glass cleaner directly to the cooktop.
3. Use a paper towel or a soft cleaning pad for ceramic surface to clean the entire cooktop surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse. Never run the cooktop under water.

Cleaning Burned on Residue:

NOTE: It is very important that you **DO NOT** use the cooktop until it has been thoroughly cleaned.

WARNING: Damage to the glass surface may occur if you use scrub pads or any other type of abrasive cleaning materials.

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of the ceramic glass cleaner on the burned residue area.
3. Using the ceramic glass cleaning pad, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic glass cleaner and a paper towel.

Cleaning heavy burned - on residue:

1. Allow the cooktop to cool.
2. Used a singleedge razor blade scraper approximately at a 45 degree angle against the glass surface, and scrape offtheresidue.
3. After scraping off the residue, apply a few drops of the ceramic glass cleaner on the entire burned residue area. Use the cleaning pad to remove any remaining residue.
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with the ceramic glass cleaner and a paper towel.

Metal Marks and Scratches:

Be careful not to slide pots or pans across the cooktop surface. It will leave behind metal markings. These marks are removable using the ceramic glass cleaner along with the cleaning pad for induction cooktop.

If pots with a thin overlay of aluminum or copper boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before using the cooktop again or the discoloration will become permanent.

NOTE:If cracks or indentations in the glass surface occurs, the cooktop glass will have to be replaced. Contact the manufacturer for assistance.

Troubleshooting Guide

If you encounter the following problems while using your cooktop, check the guide below to see if you can correct the problem yourself before calling for assistance or service:

Problem	Possible Cause	Solutions
• Cooktop does not work	• Cooktop controls are locked • Power outage • Installation wire not complete • Circuit breaker has tripped or fuse is blown	• Make sure Lock mode is turned off • Check house lights to confirm power outage
• Cooktop does not heat	• No cookware or improper cookware placement on the cooking element • Incorrect cookware size for the selected cooking element • Cookware is not properly resting on cooking element • Incorrect cooking element selected • No power to cooktop	• Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See Compatible Cookware • The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking element completely. See Compatible Cookware • Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking element. See Compatible Cookware • Make sure the correct control is ON for the cooking element being used • See "Cooktop does not work" above
• Cooktop turns off while cooking	• Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off • Liquid or object on the controls area	• Make sure the cooktop vents are not blocked • The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any cooking element has been on continuously for 2 hours • The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart the unit

Troubleshooting Guide

If you encounter the following problems while using your cooktop, check the guide below to see if you can correct the problem yourself before calling for assistance or service:

Problem	Possible Cause	Solutions
• Power boost does not work	• Boost function is not available if adjacent burner of the left group is in use and total power reach 3700W	• See Power Sharing
• The fans keep running for one minute after the cooking element has been switched off	• The electronics are cooling down	• This is a normal occurrence
• "E" appears in the Power display	• Electronics fault error message of particular cooking element	• See E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
• "E0" appears in the Timer display	• IGBT overheating	• Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
• "E1" appears in the Timer display	• No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element	• Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware
• "E2" appears in the Timer display	• Supplied voltage to cooktop is too low	• This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
• "E3" appears in the Timer display	• Supplied voltage to cooktop is too high	• This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit. If the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
• "E7" appears in the Timer display	• NTC1 Break off	• Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service
• "E8" appears in the Timer display	• NTC1 Short circuit	
• "E9" appears in the Timer display	• NTC2 Break off	
• "EE" appears in the Timer display	• NTC2 Short circuit	
• Noise	• Noise like humming, crackling and buzzing	• This is a normal occurrence, See Operational Cooktop Noises
• "F" appears in the Timer display	• The connection between burner and control board occurs error.	• Contact our technicians

Installation Instructions

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING Installation and service must be performed by a qualified installer or service technician.

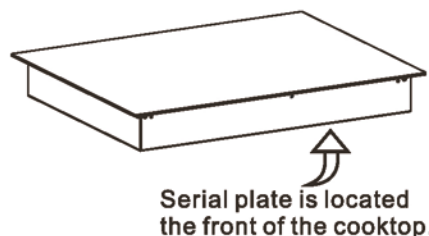
IMPORTANT Read and save these instructions for future reference.

⚠ DANGER Always read and obey all safety information, failure to follow these instructions can be killed or seriously injured.

Before Installing the cooktop

1. Visually inspect the cooktop for damage.
Also make sure all cooktop screws are on tight.

2. Record the model and serial number as found on the bottom of your cooktop. When ordering parts for or making inquiries about your cooktop, always be sure to include the model and serial numbers and a lot number or letter from the serial plate on your cooktop.



3. Cutout dimensions of the countertop.

4. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F) generated by the cooktop.

5. Gently lower the cooktop into the countertop cutout.

NOTE: Do not seal the cooktop to the countertop, the cooktop must be removable if service is necessary.

Electrical Connection

⚠ IMPORTANT Observe all governing codes and local ordinances.

Múnich 90 Induktion needs 50Amp service.

Maximum Connected Load

Múnich 90 Induktion 11.4kW at 240VAC, 9.9kW at 208VAC

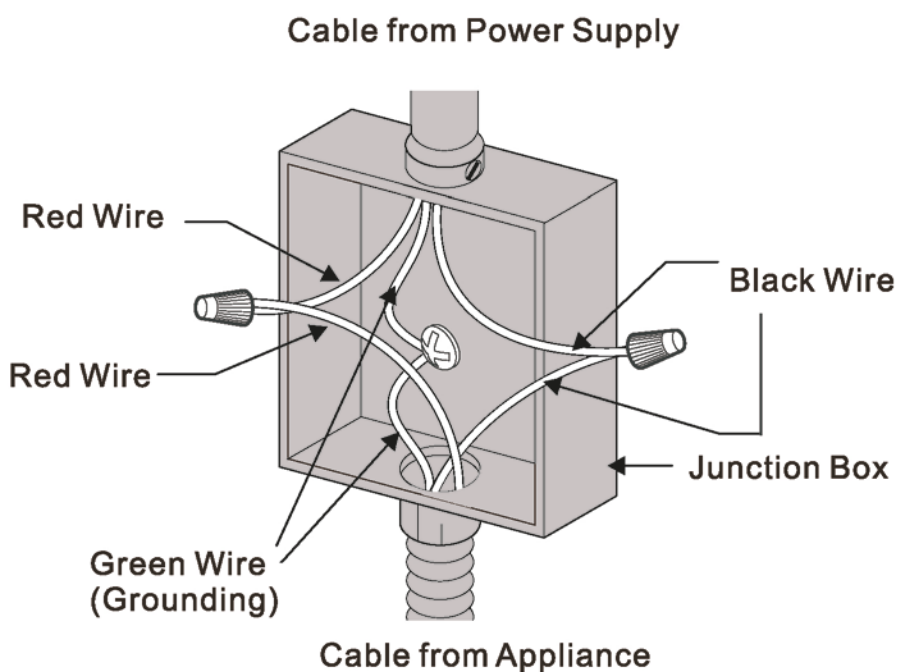
Installation Instructions

The Induction Cooktops must connect to a separate, grounded wire, single phase, AC Only electrical supply with their own circuit breaker. These appliances must be installed in accordance with National Electrical Codes, as well as all state, municipal and local codes. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency and amperage, which is protected by a properly sized circuit breaker or time delay fuse.

The cable from appliance is equipped with 3-wires:

If 3-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from Home Power Supply where local codes permit a 3-wire connection.

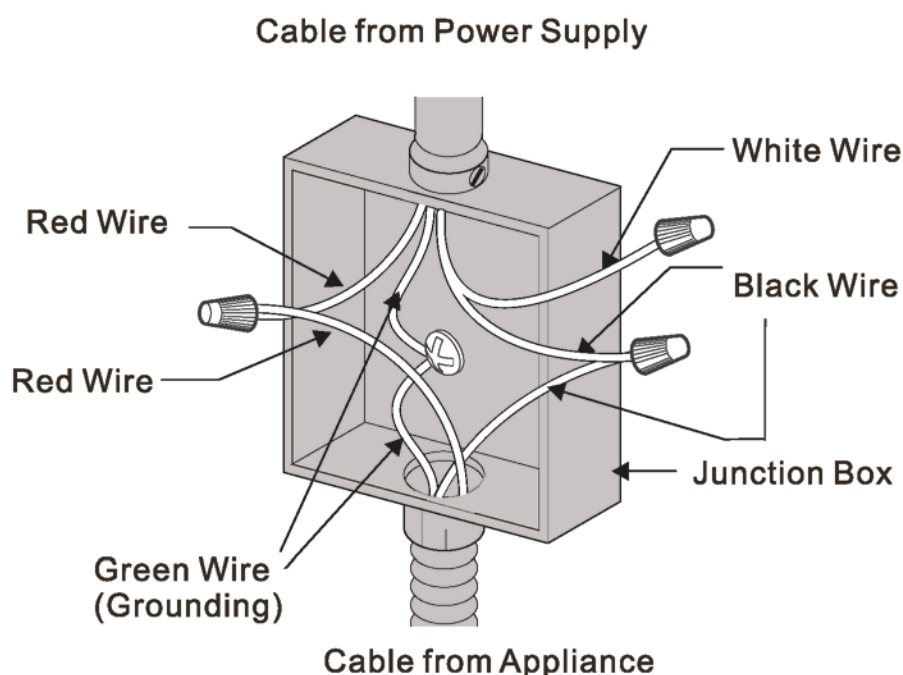


3-Wire Cable from Home Power Supply

Installation Instructions

If 4-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 4-wire cable from Home Power Supply where local codes do not allow grounding through neutral.



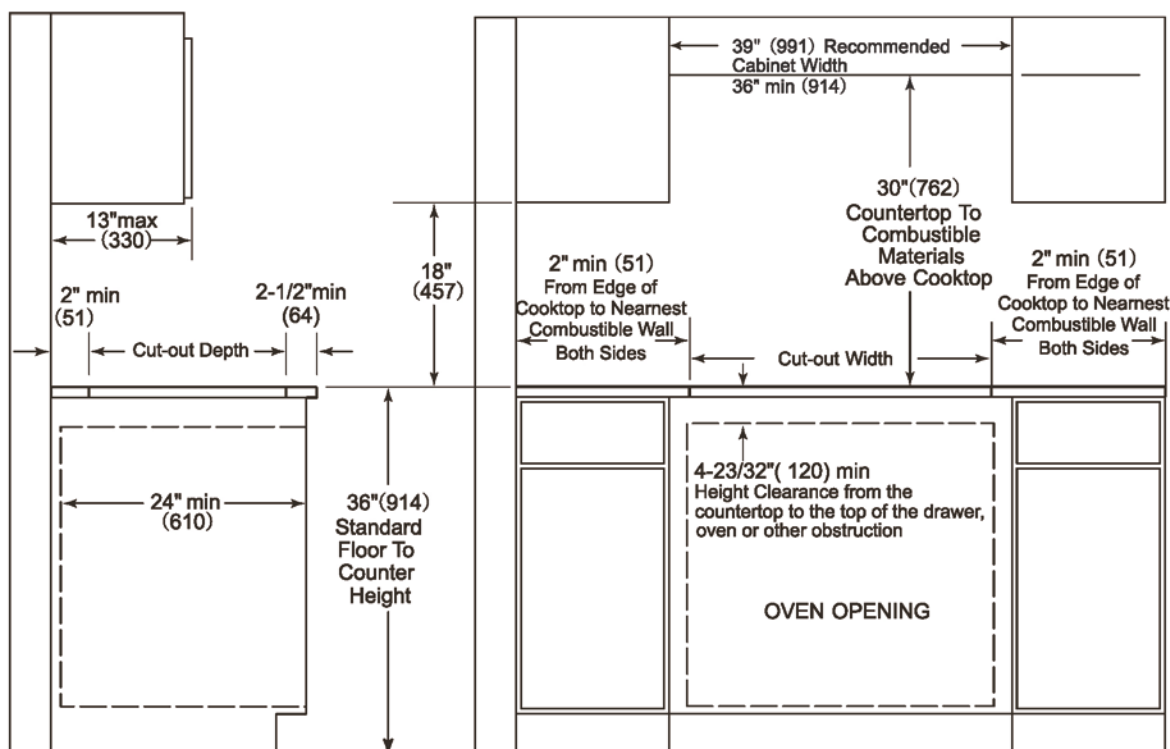
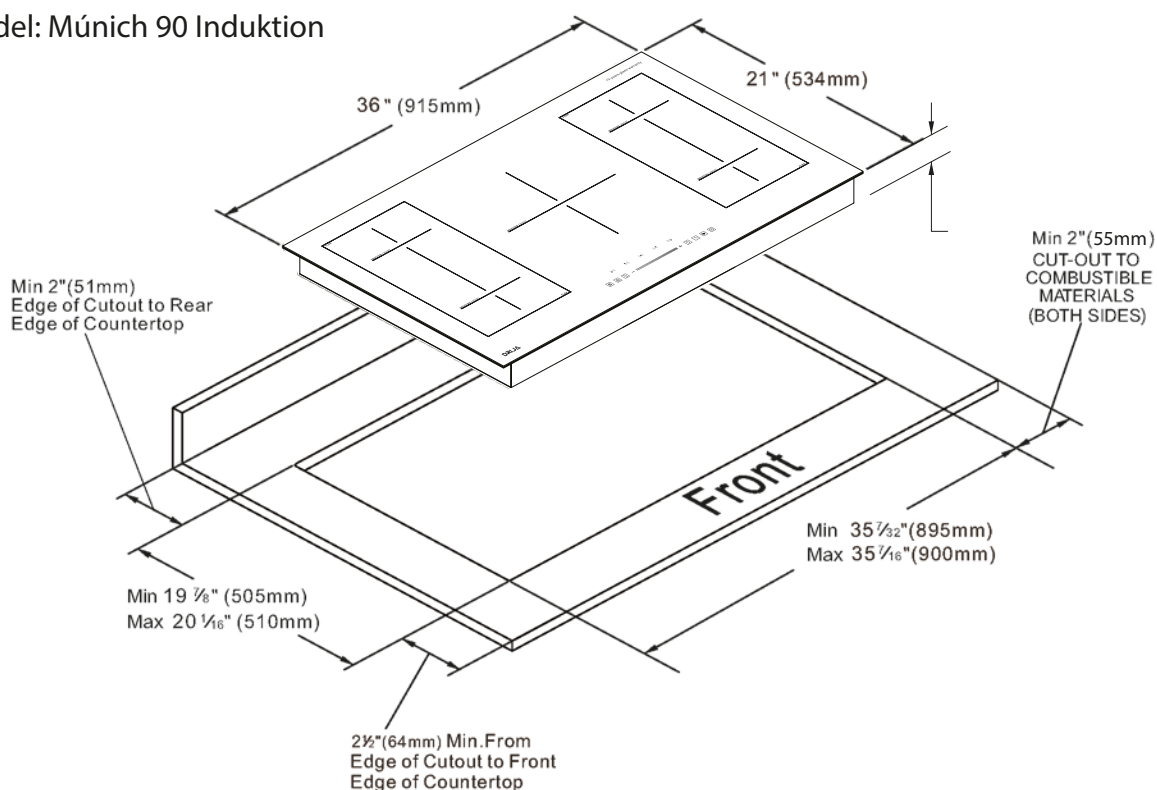
4-Wire Cable from Home Power Supply

Electrical ground is required on this appliance

⚠ WARNING The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, if you have aluminum house wiring, use only special connectors which are approved for joining copper and aluminum wires conform with local codes and ordinances. Follow the electrical connector manufacturer's recommended procedure closely.

Installation Instructions

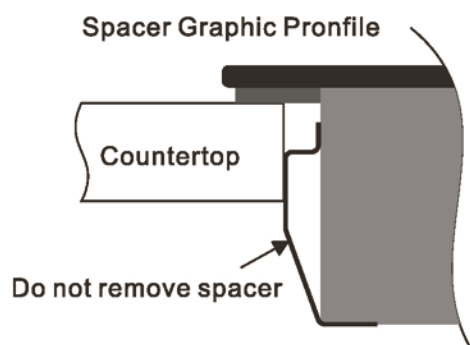
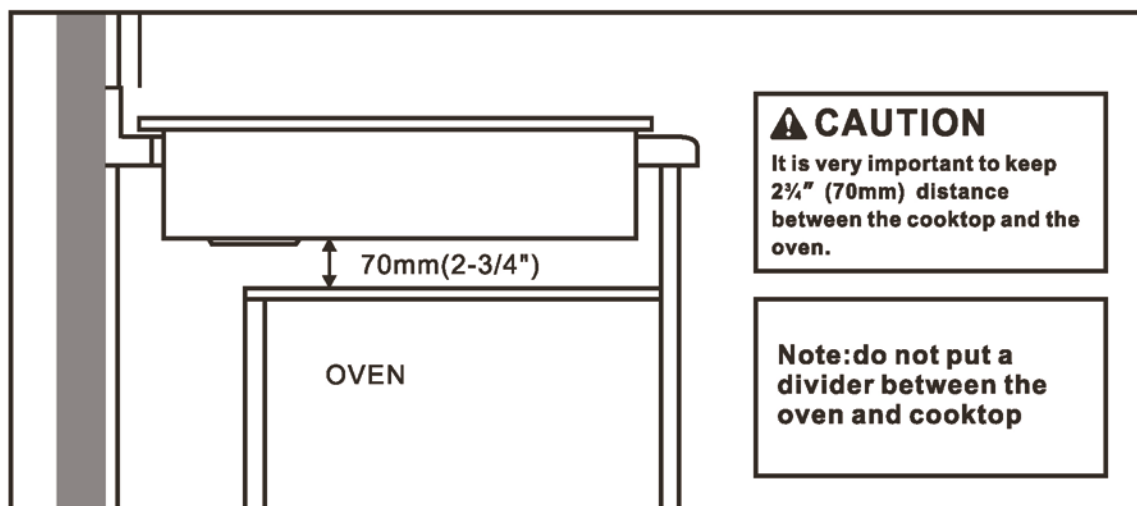
Model: Múnich 90 Induktion



Countertop Cut-Out Opening

All dimensions are stated in inches and (mm).

Installation Instructions



NOTE: The cooktops include spacers on both sides to ensure proper airflow once installed. Do not remove the spacers.

Installation Instructions

After Installation

1. Remove all the stickers and items from the top of the cooktop surface.
2. Clean cooktop before use. Dry with a soft cloth. See Cleaning Your Cooktop for reference.
3. Read Using The Cooktop.
4. Turn on the power to the cooktop.
5. Verify all function operation properly.

NOTE: If the cooktop does not work, or you met any problem in your operation, please check that the circuit breaker has not tripped or the house has not blown. For more information, please See Troubleshooting Guide. If you do not solve the problem by yourself, please call us for assistance or service.

DRIJA

HASTA

2 AÑOS
GARANTÍA

**ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES**



EXTRACTORES



ESTUFAS



FREIDORAS



MICROONDAS



HORNOS



FREGADORES



VINERAS



REFRIGERADORAS



FABRICADOR
DE HIELO



DISPENSADOR
DE AGUA



CALENTADORES
DE AGUA