

2 AÑOS GARANTÍA



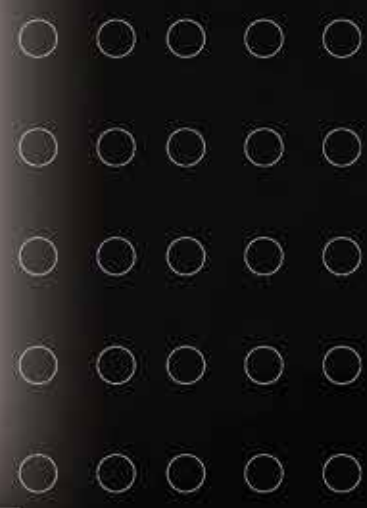
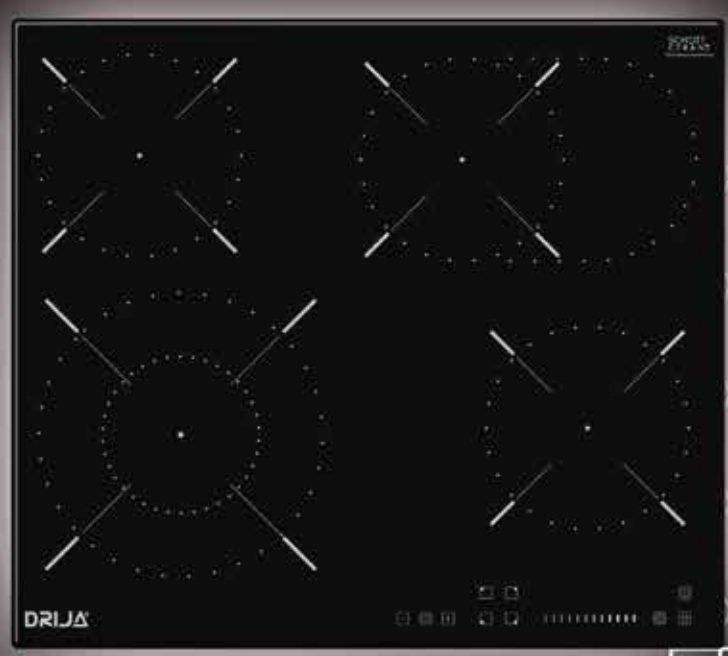
# DRIJA

## Alemania 60

ELÉCTRICO

Estufa Eléctrica para Empotrar  
Electric Stove Built-In

**Ceika**  
Quemadores  
Hot Plate



Estufa Eléctrica para Empotrar  
Electric Stove Built-In



TUTORIALES DE SOPORTE TÉCNICO

# MANUAL DE USUARIO

220-240V / 50-60Hz

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

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

[www.DrijaiInternational.com](http://www.DrijaiInternational.com)



1. INTRODUCCIÓN.....	2
2. FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO .....	3
3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO .....	6
4. PANEL DE CONTROL .....	6
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	8
6. CÓMO USAR.....	8
7. GUÍA DE COCINA.....	17
8. CUIDADO Y LIMPIEZA .....	20
9. INSTALACIÓN.....	22

## **1. INTRODUCCIÓN**

### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su estufa.

#### **PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO**

Desconecte la estufa de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.

La conexión a un buen sistema de cableado a tierra es esencial y obligatoria.

Las alteraciones en el sistema de cableado doméstico sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

El incumplimiento de este aviso puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

#### **PELIGRO DE CORTE**

Tenga cuidado - los bordes del panel son afilados. La falta de precaución podría causar lesiones o cortes.

### **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTE**

Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar esta estufa.

No se deben colocar materiales o productos combustibles en esta estufa en ningún momento.

Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar la estufa, ya que podría reducir los costos de instalación.

Para evitar un peligro, esta estufa debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.

Esta estufa debe ser instalada y puesta a tierra por una persona debidamente calificada.

Esta estufa debe ser conectada a un circuito que incorpora un interruptor de aislamiento que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación.

Si no se instala correctamente la estufa se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

## **2. FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO**

### ***PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO***

No cocine en una estufa rota o agrietada. Si la superficie de la estufa se rompe o agrieta, Apague la estufa inmediatamente a la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.

Apague la estufa antes de limpiarla o mantenerla.

El incumplimiento de este aviso puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

### ***PELIGRO PARA LA SALUD***

Esta estufa cumple con las normas de seguridad electromagnética.

Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante de implantes antes de usar esta estufa para asegurarse de que sus implantes no serán afectados por el campo electromagnético.

El no seguir este consejo puede resultar la muerte.

### ***PELIGRO DE SUPERFICIE CALIENTE***

Durante el uso, las partes accesibles de esta estufa se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

No deje que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que sea de contacto y recipientes apropiados, tengan contacto con el vidrio cerámico hasta que la superficie esté fría.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.

Mantenga a los niños alejados.

Las manijas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Comprobar Las manijas de cacerola no sobre salen de otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.

Si no sigue este consejo podría producirse quemaduras y escaldaduras.

### ***PELIGRO DE CORTE***

La afilada hoja de un raspador para estufas se expone cuando se retira la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños.

La falta de precaución podría causar lesiones o cortes.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Nunca deje la estufa desatendido cuando esté en uso. Ebullición ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse.

Nunca utilice su estufa como una superficie de trabajo o de almacenamiento.

Nunca deje objetos o utensilios en la estufa.

No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) O dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca de la estufa, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

Nunca utilice su estufa como calentador de ambiente.

Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de panoramización para apagar las zonas de cocción cuando retire las sartenes.

No permita que los niños jueguen con el electrodoméstico o se sienten, se paren o suban en él.

No guarde artículos de interés para los niños en los gabinetes situados por encima de la estufa. Los niños que trepan en la superficie de la cocina podrían sufrir heridas graves.

No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde la estufa está en uso.

Los niños o las personas con una discapacidad que limite su habilidad para usar la estufa deben tener una persona responsable y competente para instruirlos en su uso. El instructor debe estar convencido de que puede utilizar la estufa sin peligro para sí mismo o su entorno.

No repare o reemplace ninguna parte de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

No utilice un limpiador de vapor para limpiar la estufa.

No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la superficie de cocción.

No se pare en la estufa.

No utilice recipientes con bordes dentados o sartenes de arrastre a través de la superficie de vidrio cerámico ya que esto puede rayar el cristal.

No utilice estropajos o cualquier otro agente de limpieza abrasivo para limpiar la superficie de cocción, ya que pueden rayar la vitrocerámica.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas para evitar riesgos.

Esa estufa está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina en talleres, oficinas y otros entornos de trabajo; - Casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y entornos de tipo residencial; - ambientes tipo cama y desayuno.

**ADVERTENCIA:** La estufa y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que estén supervisados continuamente.

Esta estufa puede ser utilizada por niños de 8 años o más y personas con problemas físicos, Sensoriales o mentales o la falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso de la estufa de una manera segura y entender los peligros involucrados.

Los niños no deben jugar con la estufa. Limpieza y mantenimiento del usuario no serán hechos por los niños sin supervisión.

**ADVERTENCIA:** La cocción desatendida en una encimera con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir el fuego con agua, pero apague la estufa y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta cortafuegos.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos en las superficies de cocción.

**Advertencia:** Si la superficie está agrietada, apague la estufa para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, para superficies de vitrocerámica o material similar que protegen las partes activas

No se debe utilizar un limpiador de vapor.

La estufa no está diseñada para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

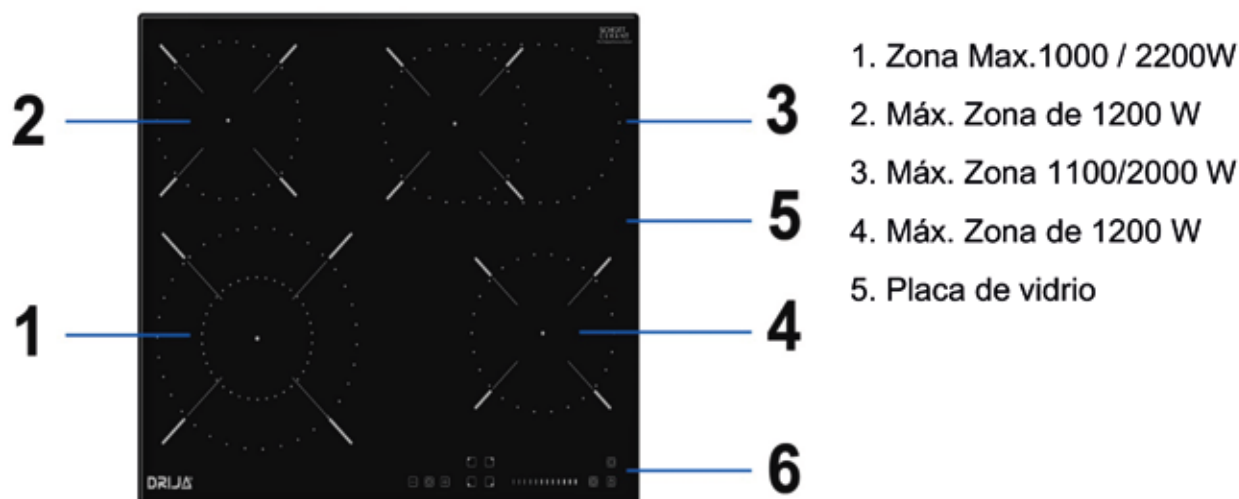
### ***FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU NUEVA VITROCERÁMICA.***

Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y utilizarlo. Para la instalación, lea la sección de instalación.

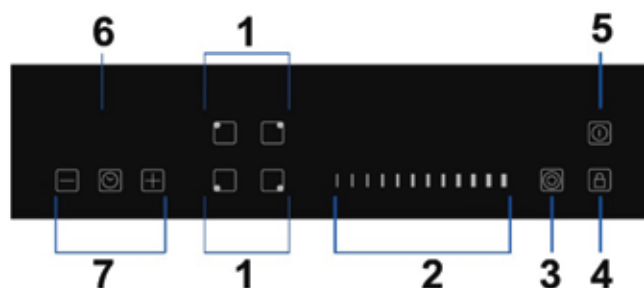
Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura.

### 3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO



#### VISTA SUPERIOR



#### 4. PANEL DE CONTROL



1. Controles de selección de la zona de calefacción
2. Control táctil del control deslizante de potencia
3. Control de zona dual
4. Control de bloqueo de teclas
5. Control de ENCENDIDO / APAGADO
6. Control de temporizador
7. Controles de regulación del temporizador

Nombre del Accesorio	Imagen (solo como referencia, la unidad física puede ser diferente)	Cantidad
Manual de usuario		1
Soporte de fijación		4
Tornillo M 4x10		4

### **INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

La vitrocerámica del microordenador puede satisfacer diversos tipos de demandas de la cocina debido a la calefacción del alambre de la resistencia, al control micro-computarizado ya la selección multi-power, realmente la opción óptima para las familias modernas.

La vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera tiene funciones seguras y confiables, haciendo su vida cómoda y permitiendo disfrutar plenamente del placer de la vida.

### **PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO**

Este tope de cocina de cerámica utiliza directamente calentamiento de alambre de resistencia, y ajustar la potencia de salida por la regulación de potencia con los controles táctiles.

### **ANTES DE USAR SU NUEVA VITROCERÁMICA**

Lea esta guía, tomando nota especial de la sección 'Avisos de Seguridad'.

Eliminar cualquier película protectora que aún pueden estar en su placa vitrocerámica.



## 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Alemania 60
Zonas de cocción	4 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	6000 - 7200 W
Tamaño del producto D x W x H (mm)	590X520X55
Medidas de empotramiento A x B (mm)	560X490

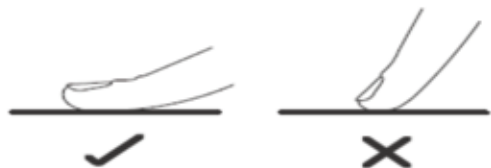
Peso y dimensiones son aproximados. Debido a que nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

## 6. CÓMO USAR

### FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

#### CONTROLES TÁCTILES

Los controles responden al tacto, por lo que no hay necesidad de aplicar ningún tipo de presión. Usa la bola de tu dedo, no su punta.



Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.

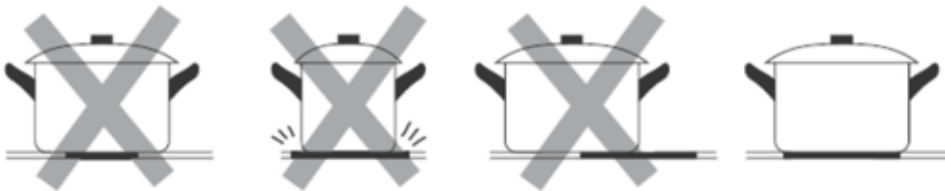
Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) Cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

### Elegir los utensilios correctos

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



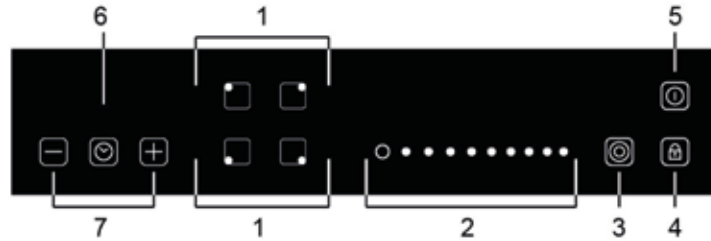
Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se sienta plana contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre la sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las cacerolas de la vitrocerámica - no se deslice, o pueden rayar el vidrio.



DRIJA



	Ajuste de potencia de las zonas, de 1 a 9, por ejemplo, esta pantalla muestra la potencia seleccionada en el nivel 5
Control para aumentar/disminuir la potencia	
	Bloqueo de niños Tóquelo para bloquear las teclas (la pantalla muestra "Lo") y mantenga pulsado durante un tiempo para desbloquear. Cuando se activa, ninguno de los otros botones se puede activar excepto encendido / apagado.
	Encienda/apague la zona correspondiente. Verá la pantalla "-" encima de la configuración de alimentación al encender el aparato y luego puede utilizar +/- para ajustar su nivel de potencia.
Zona ON/OFF	
	Una H se ilumina en la pantalla de alimentación para indicar que una zona en particular está muy caliente y no debe ser tocada. Puede permanecer hasta aproximadamente 30 minutos. Dependiendo de la configuración de potencia seleccionada.
Indicador de calor residual	

## **EMPEZAR A COCINAR**

1. Encendido de la unidad: Después de encender, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en el estado del modo de espera.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar: Asegúrese de que la parte inferior de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Tocar el control de selección de la zona de calefacción Y un indicador junto a la tecla parpadeará.
4. Ajuste de calor justo tocando el control deslizante.



Si no elige un ajuste térmico en 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.

Puede modificar el ajuste térmico en cualquier momento durante la cocción.

### ***Cuando haya terminado de cocinar***

1a. Tocando el control de selección de la zona de calefacción que desea apagar.



1b. Apague la zona de cocción tocando el control deslizante a "o". Asegúrese de que la pantalla muestra "-"



1c. Apague toda la placa de cocción tocando el control ON/OFF 

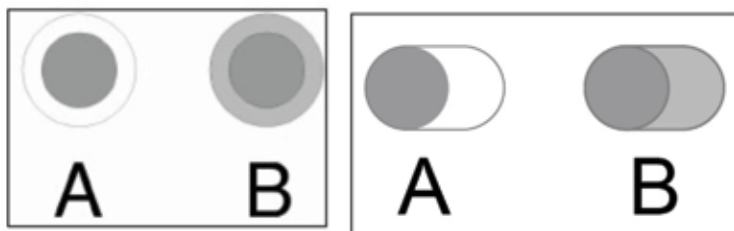
2. Tenga cuidado con las superficies calientes

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente para tocar. 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 caliente que todavía está caliente.



### **Función de zona doble**

1. La función solo funciona en la zona de cocción de 1# y 3#
2. La zona de cocción dual tiene dos áreas de cocción que se pueden utilizar una sección central (**A**) de forma independiente o ambas secciones (**B**) a la vez.



Zona 1 - Zona 3 #

### **Activar la zona doble**

1. Pulse el control de selección de la zona de calentamiento de la zona de calentamiento de doble bucle,



2. el indicador de nivel de potencia parpadea, luego presiona "©", después de 5 segundos, el flash de parada del indicador, se activa la función de bucle doble y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente.



### Desactivar la zona doble

Pulse el control de selección de la zona de calentamiento de la zona de calentamiento de doble bucle, el flash indicador de nivel de potencia y, a continuación, pulse "◎", se cancelará la función de doble bucle y el nivel de potencia volverá a "6".

Nota:

- 1, El bucle doble solo está disponible en la zona de cocción de 1# y 3#.
- 2, Puede seleccionar la función del nivel 1 al nivel 9.


### Buscando los controles:


1. Puede bloquear los controles para evitar su uso involuntario (por ejemplo, los niños encienden accidentalmente las zonas de cocción).
2. Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto las teclas ON/OFF están deshabilitados.

### Para bloquear

Toque el control de bloqueo de teclas. El indicador del temporizador mostrará  "Lo".

### Para desbloquear

1. Asegúrese de que la vitrocerámica esté encendida.
2. Mantenga pulsada la tecla de bloqueo infantil durante un tiempo. 
3. Ahora puedes empezar a usar tu vitrocerámica.

 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivadas excepto el ON/OFF, siempre puede apagar la vitrocerámica con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero primero desbloqueará la placa en la siguiente operación

### Protección contra sobre temperaturas

Un sensor de temperatura equipado puede monitorear la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

### Advertencia de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella.

### Apagado automático

Otra característica de seguridad de la placa pasará a la placa es el apagado automático. Esto ocurre cada vez que olvida apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla siguiente:

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

### Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un minúsculo. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acienda la hora establecida.
- Puede configurarlo para apagar toda la zona de cocción después de que termine la hora establecida.
- Puede configurar el temporizador durante un tiempo de hasta 99 minutos.

### Usar el temporizador como un minute minder

#### Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción esté encendida.

Nota: puedes usar el minúsculo incluso si no estás seleccionando ninguna zona de cocción.

2. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador muestra "--"

3. Ajuste el ajuste del temporizador toque el control "-" o "+". El indicador de mente de minutos comenzará a parpadear y se mostrará en la pantalla del temporizador.

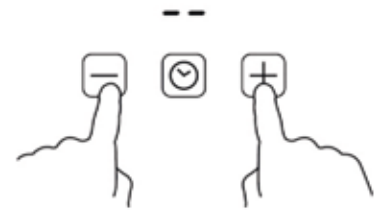
**Sugerencia:** Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto. Mantenga pulsado el control o el control del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



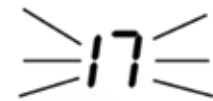
## DRIJA

Si el tiempo de ajuste supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minuto.

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



2. Cuando se establece la hora, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



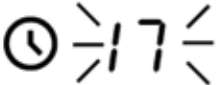

3. Buzzer pitará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra cuando el tiempo de ajuste terminó.



### **Ajuste del temporizador para activar una o más zonas de cocción en apagado**

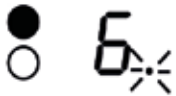
<b>Establecer una zona</b>	
Toque la zona que desea configurar	
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10"	
Ajuste la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador	
Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y el "-" mostrará en la pantalla de minutos.	



<p>Cuando se ajusta la hora, comenzará a contar inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará</p> <p>Durante 5 segundos</p>	
<p>Al finalizar el temporizador de cocción, la correspondiente zona de cocción se desconectará automáticamente.</p>	

nota:

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



Si desea cambiar la hora después de establecer el temporizador, debe comenzar desde el paso 1. El método para establecer dos zonas es el mismo que se mencionó anteriormente.

**Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción**

1. Si más de una zona de calentamiento utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará la hora más baja. (por ejemplo, la hora de ajuste de la zona 1# de 5 minutos, la hora de ajuste de la zona 2# de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5" establecido en 15 minutos)

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.



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

DRIJA



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

NOTA: Si desea cambiar la hora después de establecer el temporizador, debe comenzar desde el paso 1



## 7. GUÍA DE COCINA



Tenga cuidado al freír como el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si está usando Power Boost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

### **Consejos de cocina**

**Cuando el alimento llegue a la ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.**

El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía conservando el calor.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

### **Cocción a fuego lento, cocción de arroz**

- Cocinar a fuego lento, se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas son sólo aumentando de vez en cuando para la superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos licitación porque los sabores se desarrollar sin cocción excesiva de los alimentos. También para cocinar a base de huevo y harina, salsas espesadas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste, el ajuste más bajo para asegurar que el alimento se cocina adecuadamente en el tiempo recomendado.

### ***Bistec de carne***

#### ***Para cocinar sabrosos filetes:***

1. Dejar reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la cacerola caliente y luego baje la carne en la cacerola caliente.
4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del espesor de la carne y cómo cocinado lo desea. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo cocido que es - el más firme se siente más "bien hecho".
5. Dejar reposar el filete en un plato tibio durante unos minutos para permitir que se relaje y se torne tierna antes de servir.

#### ***Para el sartén***

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listo. Remover-freír debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente el molde y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Revuelva las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, gire la zona de cocción a un ajuste más bajo, devuelva la carne a la cacerola y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan.
7. Servir inmediatamente.

### ***Ajustes de calor***

Los ajustes siguientes son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo su cookware y la cantidad que usted está cocinando. Experimente con la Encimera de cerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a usted.

<b>Control de temperatura</b>	<b>Idoneidad</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que arden rápidamente</li><li>• cocción suave</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentamiento</li><li>• cocción rápida</li><li>• cocinando arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panqueques</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salteando</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• brasa</li><li>• levar la sopa a ebullición</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## 8. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vaso)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Aplique un limpiador de la estufa mientras el cristal está caliente (pero no caliente).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la alimentación de la estufa esté desconectada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede estar caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Esponjas resistentes, algunos estropajos de nylon y agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
<p>Derrames de azúcar caliente en el cristal</p>	<p>Quítelas inmediatamente con un cuchillo de paleta o un rascador de hoja de afeitar adecuado para las superficies de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de la zona de cocción caliente:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la parrilla de cocción en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o derrame a un área fría de la estufa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" de arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas dejadas por las Comida azucarada o derrames tan pronto como sea posible. Si se deja enfriar en el Vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente Dañar la superficie del vidrio.</li> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad, se retrae la cuchilla es un rascador, es afilado. Usar con extremo cuidado y almacenar siempre con seguridad y Fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Derrames en el Control táctil</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Absorbe el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o tela limpia y húmeda.</li> <li>4. Limpie el área completamente seca Con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa de cocción puede sonar y girar Y los controles táctiles Puede no funcionar mientras hay Líquido en ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.</li> </ul>

## SUGERENCIAS

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La estufa no enciende.	Ninguna energía.	Asegúrese de que la vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y que está encendido.  Compruebe si hay un apagón en su casa o área. Si usted ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Mira la sección 'Uso de su vitrocerámica' para instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la bola del dedo cuando toque los controles.
El cristal está siendo rayado.	Utensilios de cocina de borde áspero.  Esponja abrasiva inadecuada o  Productos de limpieza utilizados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados".  Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas hacen crujidos o ruidos de clic.	Esto puede deberse a la  Construcción de sus utensilios de cocina  (Capas de diferentes metales  Vibración diferente).	Esto es normal para utensilios de no indica un fallo.

## 9. INSTALACIÓN

### SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

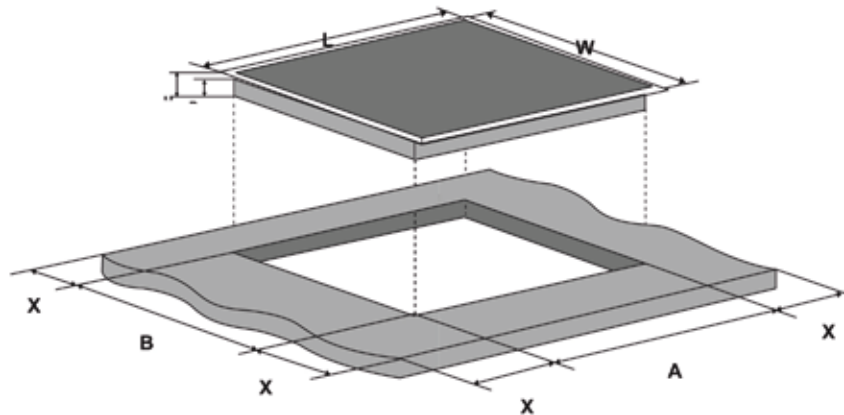
Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera ni material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa calefactora. Como se muestra abajo:



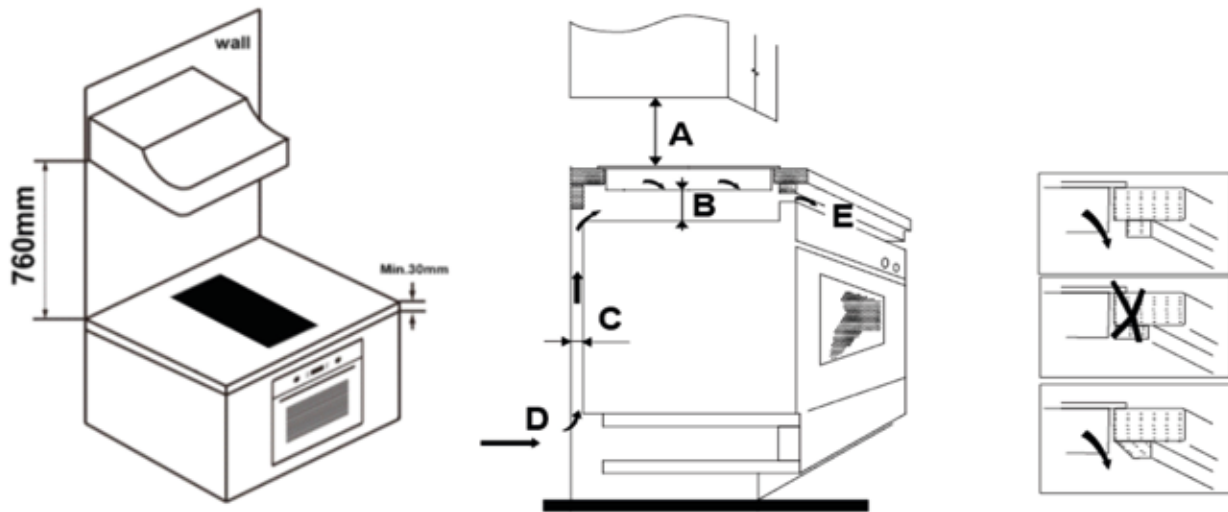
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la encimera y las superficies internas de las encimeras debe ser de al menos 3 mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490 +4 +1	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado. Como se muestra abajo.

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de Aire	Salida de Aire 5mm

**ADVERTENCIA: Asegurar 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 un contacto accidental con el sobrecalentamiento de la base de la encimera, o recibir una descarga eléctrica irresistible 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 encimera. Siga los requisitos a continuación.

Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la placa de cocción en su lugar.

Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble tiene que resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el despegue de los paneles.

Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90 °C.



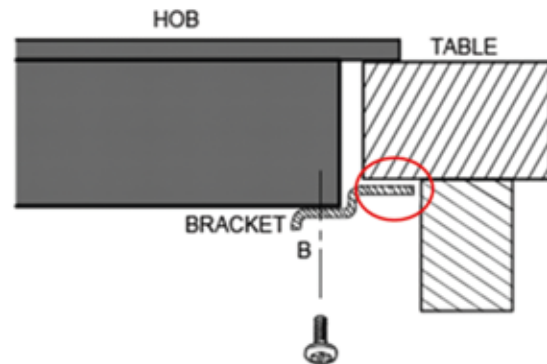
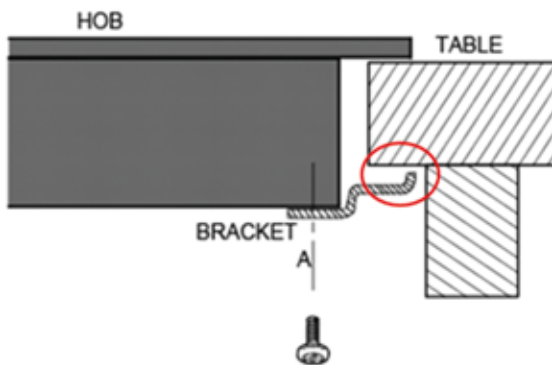
### ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los mandos sobresaliendo de la encimera.

Fijar la placa de cocción en la superficie de trabajo mediante el tornillo de cuatro soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen) después de la instalación. Ajuste la posición del soporte para adaptarla al grosor de la superficie de trabajo.



A	B	C	D
Tomillo	soporte	Agujero de tornillo	base



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

## **PRECAUCIONES**

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor nunca realice la operación por usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotativos.
3. La placa vitrocerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador de vapor.
7. Esta cerámica se puede conectar solamente a una fuente con impedancia del sistema no más de 0,427 ohmios. En caso necesario, consulte a su autoridad de información de impedancia del sistema.

## **CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA**

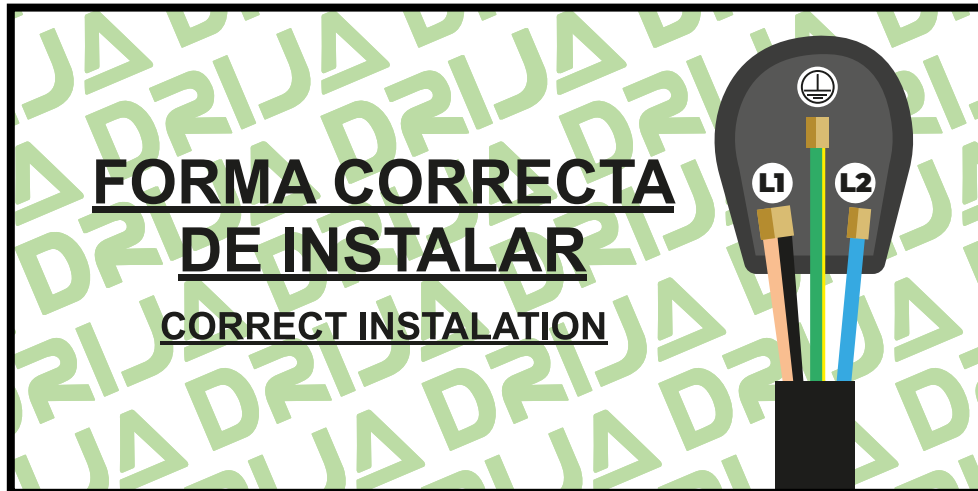
El sistema eléctrico de alimentación de una estufa eléctrica o inducción debe contener:

- Un interruptor doble mínimo 20A (Amperios) en cada lado.
- Un cableado mínimo número 10.

¡Debe de ser instalada a una alimentación a tierra y no a neutral!


Debido a que, si hay un bajón o cambio de voltaje, la conexión a tierra protege el equipo. De no ser así, el equipo puede sufrir daños eléctricos con el paso del tiempo.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma pertinente o con un disyuntor de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser hecho por un técnico post-venta utilizando las herramientas adecuadas, con el fin de evitar cualquier accidente.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y de que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe doblarse ni comprimirse.
5. El cable debe ser revisado regularmente y sólo reemplazado por una persona debidamente calificada.



 <p><b>ELIMINACIÓN: No Eliminar este producto Como municipio Residuos.</b></p> <p><b>Colección de Residuos por separado Para tratamiento especial es necesario.</b></p>	<p>Esa estufa está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2012/19 / EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurando que esta estufa se elimina correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente ya la salud humana, que de otro modo podría ser causado si fuera eliminado en el Sentido Contrario.</p> <p>El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como un residuo normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Esta estufa requiere la eliminación especial de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su consejo local, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró.</p> <p>Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con la oficina local de la ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.</p>
--	--

**PROTEGE**  
**TU GARANTIA**  
La garantía **NO** cubre daños  
causados por su mala instalación

---

**WARRANTY DISCLAIMER**  
Warranty doesn't cover any product damage  
due to wrong instalation