



DRIJA

1 AÑO
GARANTÍA

Alemania 60

ELÉCTRICO

Estufa Eléctrica Empotrable

Ceika

Quemadores
Hot Plate

10 AÑOS GARANTÍA EN VITRO SCHOTT CERAN®



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



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

www.drijainternational.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.

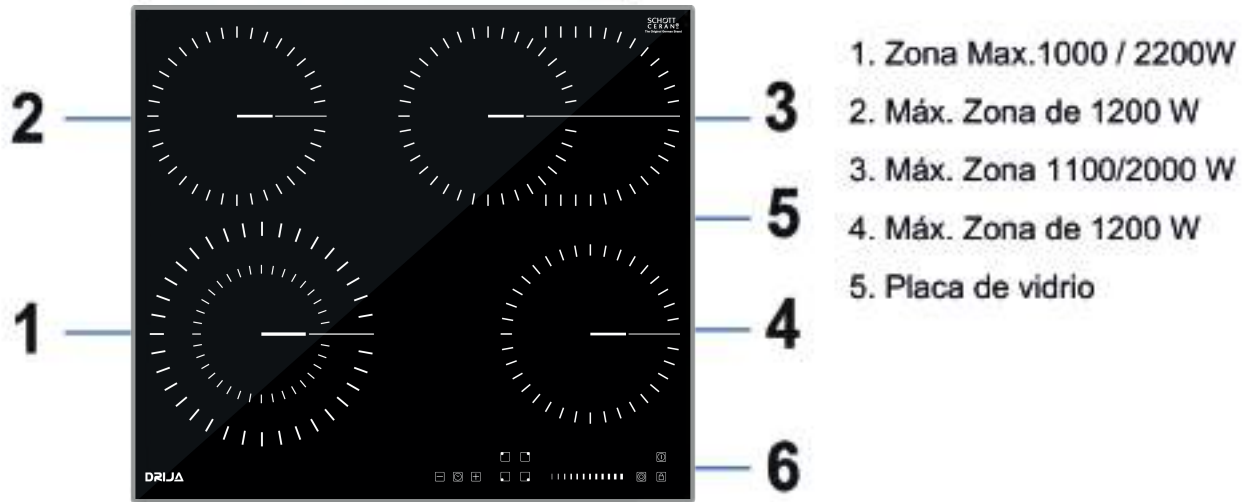
FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU NUEVA VITROCERÁMICA.

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.

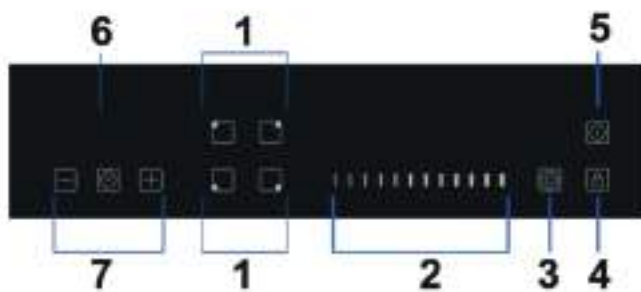
Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura.

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	6600W
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.

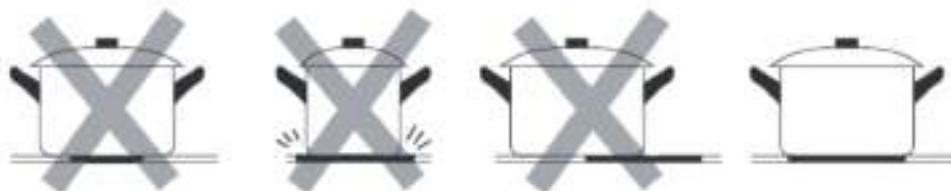
Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) Cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

Elegir los utensilios correctos

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

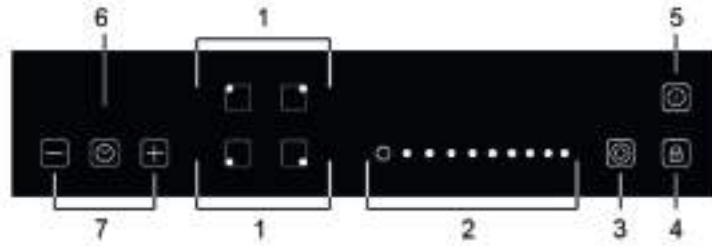







Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se sienta plana contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre la sartén en la zona de cocción.



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

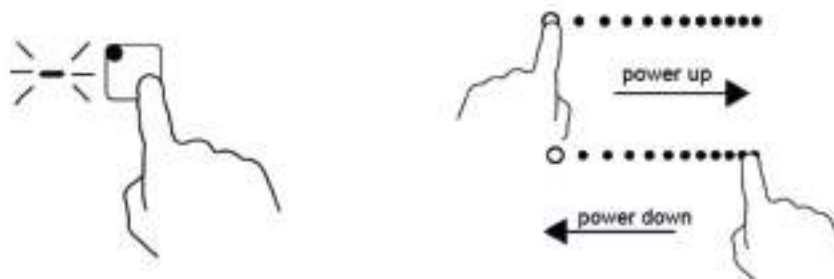




 Control para aumentar/disminuir la potencia	Ajuste de potencia de las zonas, de 1 a 9, por ejemplo, esta pantalla muestra la potencia seleccionada en el nivel 5 
 Bloqueo de niños	Tóquelo para bloquear las teclas (la pantalla muestra "Lo") y mantenga pulsado durante un tiempo para desbloquear. Cuando se activa, ninguno de los otros botones se puede activar excepto encendido / apagado.
 Zona ON/OFF	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.
 Indicador de calor residual	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.

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 "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "-".



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

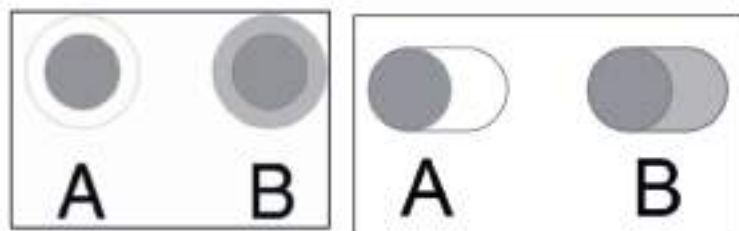
2. Tenga cuidado con las superficies calientes

"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 "0", 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 "0" alternativamente.

DRIJA



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.

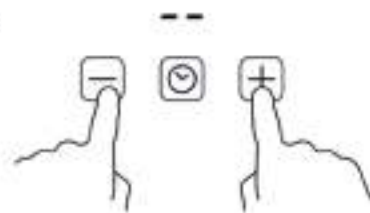
Mantenga pulsado el control o el control del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.



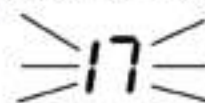
DRIJA

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

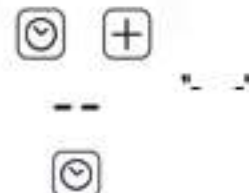
1. Tocando el "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y el "-" se mostrará en la pantalla de minutos.



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

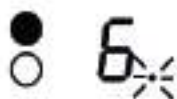
Establecer una zona	
Toque la zona que desea configurar	
Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador mostrará "10"	
Ajuste la hora tocando el control "-" o "+" del temporizador	
Al tocar "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela, y el "-" mostrará en la pantalla de minutos.	



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

nota:

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



Si desea cambiar la hora 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.



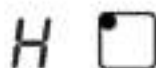
2. Una vez que expire el temporizador de cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. A continuación, mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

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

Quando 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.

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

8. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vaso)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la estufa. 2. Aplique un limpiador de la estufa mientras el cristal está caliente (pero no caliente). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.
Derrames de azúcar caliente en el cristal	<p>Quitelas 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"> 1. Desconecte la alimentación de la parrilla de cocción en la pared. 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. 3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" de arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Derrames en el Control táctil	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la estufa. 2. Absorbe el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o tela limpia y húmeda. 4. Limpie el área completamente seca Con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la estufa. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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

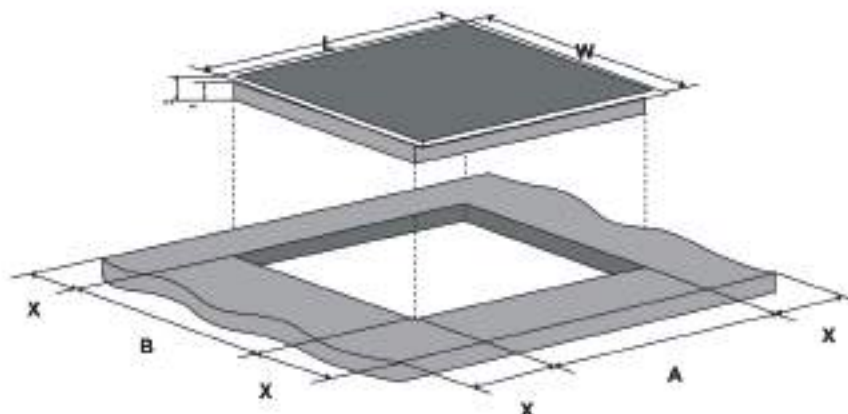
Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

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.

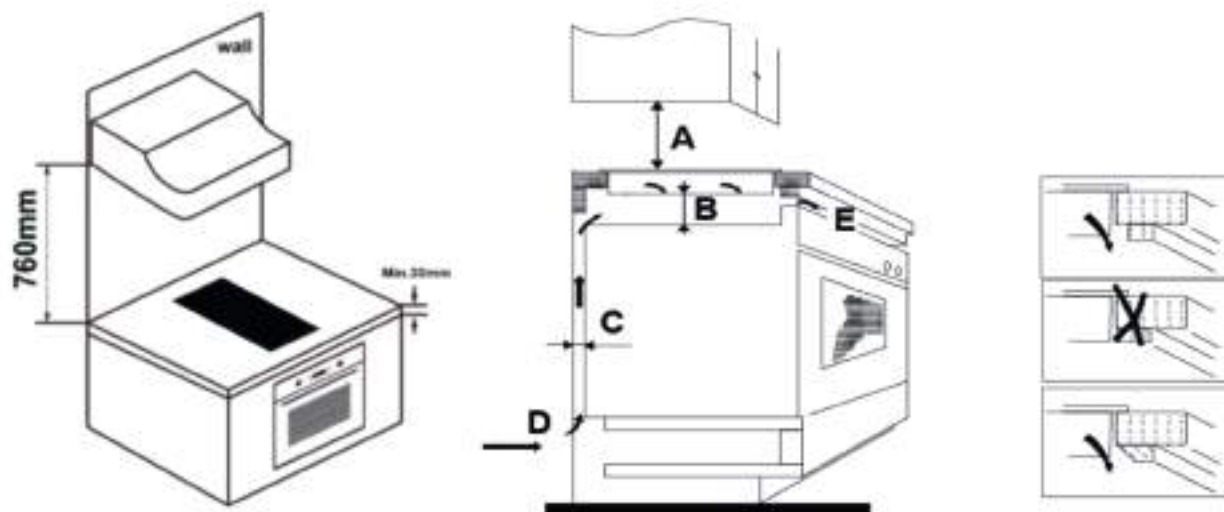


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490 +4 +1	50 mini

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

DRIJA



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.

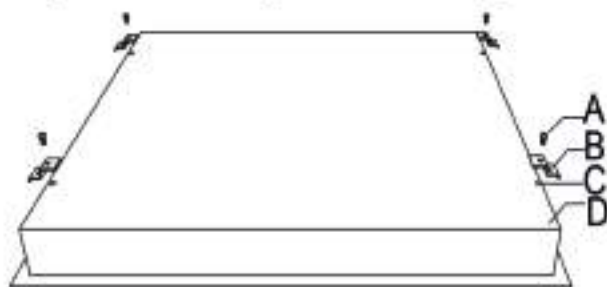
Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble tiene que resistir una temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el despegue de los paneles.

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

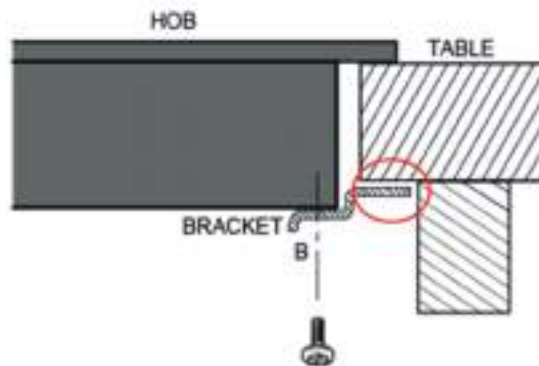
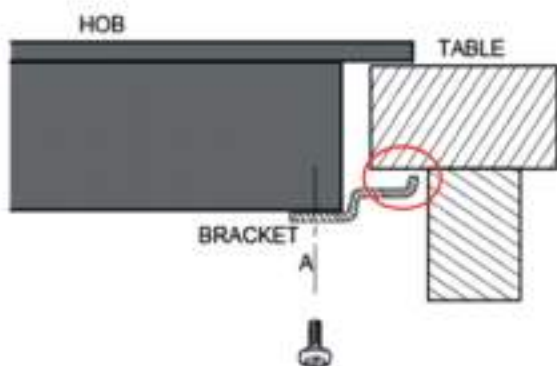
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN


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
Tornillo	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.

DRIJA

 <p>ELIMINACIÓN: No Eliminar este producto Como municipio Residuos.</p> <p>Colección de Residuos por separado Para tratamiento especial es necesario.</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



DRIJA

1 YEAR WARRANTY

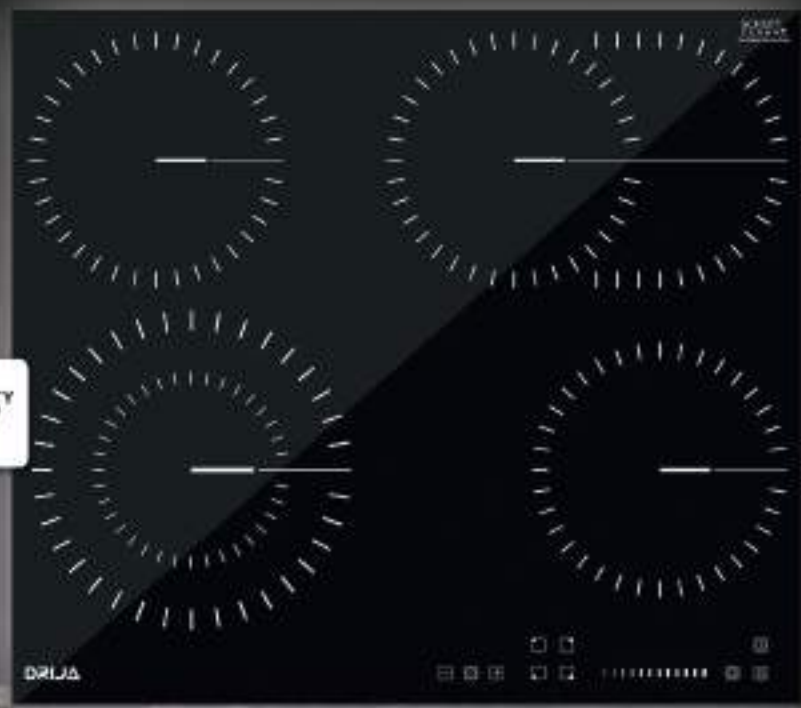
Alemania 60

ELECTRIC

Electric Cooktop

Ceika
Quemadores
Hot Plate

10 YEARS WARRANTY
SCHOTT CERAN®



SCAN FOR MORE INFORMATION



USER MANUAL

220-240V / 50-60Hz

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



1. INTRODUCTION	2
2. OPERATION AND MAINTENANCE	3
3. PRODUCT INTRODUCTION.....	6
4. CONTROL PANEL.....	6
5. TECHNICALSPECIFICATION.....	8
6. HOW TO USE.....	8
7. COOKING GUIDE LINES	17
8. CARE AND CLEANING	19
9. INSTALLATION	21



1. INTRODUCTION

SAFETY WARNINGS

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

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

CUTHAZARD

Take care - panel edges are Sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

2. OPERATION AND MAINTENANCE

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Do not cook on a broken or cracked stove. If the stove surface breaks or cracks, Turn the stove off immediately to the mains (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cook top off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

HEALTHHAZARD

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

•However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

•Failure to follow this advice may result in death.

HOT SURFACE HAZARD

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

•Do not let your body, clothing, or any contact items and appropriate containers, come in contact with ceramic glass until the surface is cool.

•Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

•Keep children away.

•Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

•Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

CUTHAZARD

The razor-sharp blade of a cook top scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

•Failure to use caution could result in injury or cuts.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place or leave any magnet sable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

Never use your appliance for warming or heating the room.

After use, always turn off the cooking zones and the cook top as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cook top could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Do not use a steam cleaner to clean your cook top.

Do not place or drop heavy objects on your cook top.

Do not stand on your cook top.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cook top, as these can scratch the Ceramic glass.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

A steam cleaner is not to be used.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

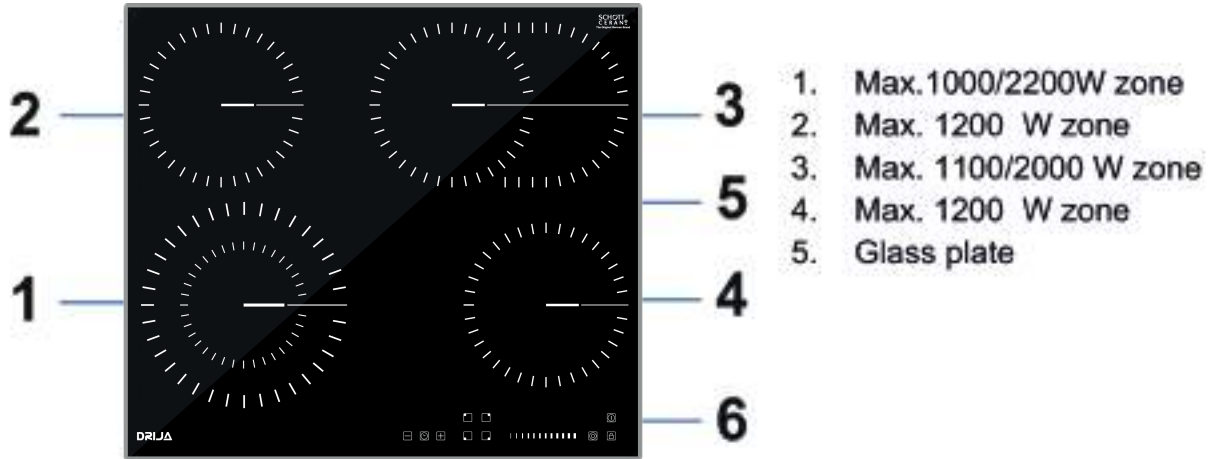
CONGRATULATIONS ON THE PURCHASE OF YOUR NEW CERAMIC HOB.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

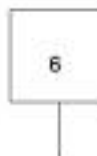
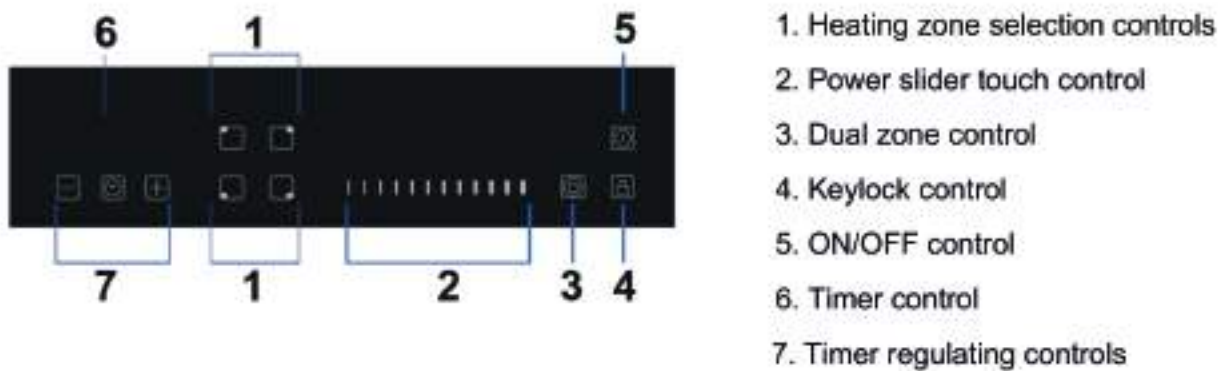
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

3. PRODUCT INTRODUCTION



TOP VIEW



4. CONTROL PANEL





Accessory Name	Picture (for reference only, physical unit maybe different)	Quantity
User Manual		1
Fixing Bracket		4
Screw M 4x10		4

PRODUCT INFORMATION

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

WORKING PRINCIPLE

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

BEFORE USING YOUR NEW CERAMIC HOB

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

5. TECHNICAL SPECIFICATION

Model	Alemania 60
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6600W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

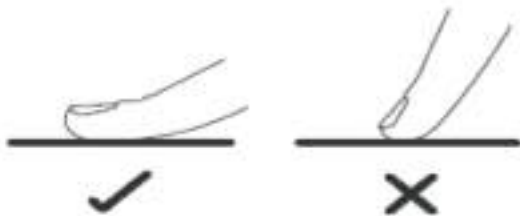
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

6. HOW TO USE

OPERATION OF PRODUCT

TOUCH CONTROLS

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not its tip.



You will hear a beep each time a touch is registered.

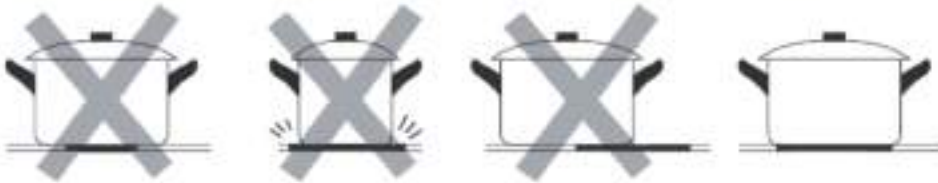
Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right Cookware

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

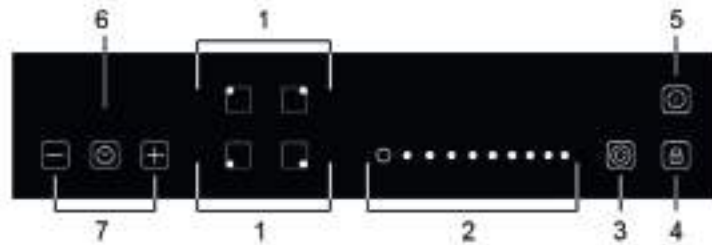






Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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





 Control to Increase/decrease power	Power setting of the zones, from 1 to 9, for example, this display shows power selected at level 5
 Child lock	Touch it to lock keys(display shows "Lo") and press and hold for a while to unlock. When it is activated, none of the other buttons can be activated except for On/Off.
 Zone ON/OFF	Turn on/off the corresponding zone. You will see "-" display above power setting when turn on the appliance then you can use +/- to adjust its power level.
 Residual heat indicator	An H lights up on the power display to indicate that a particular zone is very hot and should not be touched. It may remain on up to approximately 30 minutes. Depending on the power setting selected.

START COOKING

1. Power on the unit: After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.
2. 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.
3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.
4. Adjust heat setting by touching the slider control.



If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

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


When you have finished cooking

1a. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



1b. Turn the cooking zone off by touching the slider to "0". Make sure the display shows "-"



1c. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control

2. 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.

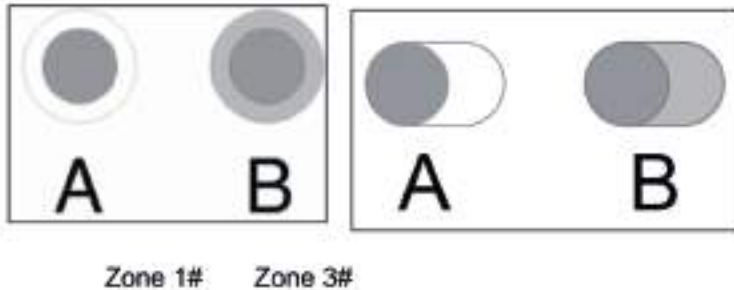


Double Zone Function

- The function only work in 1# and 3# cooking zone



- The dual cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section (A) independently or both sections (B) at once.



Activate the double zone

1. Press the heating zone selection control of the double loop heating zone,



2. the power level indicator flash, then press "⊕", after 5 seconds, the indicator stop flash, the double loop function is activate, and power level shows "6" and "=" alternately.



Deactivate the double zone

Press the heating zone selection control of the double loop heating zone, the power level indicator flash, then press "⊕", the double loop function will be cancelled, and power level return to "6" .

Note:

- 1、 The double loop is available only in the 1# and 3# cooking zone.




Looking the controls:

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except for the ON/OFF keys are disabled.

To lock

Touch the keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the child lock key  for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.

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

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn all the cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch the timer control, the timer indicator show "--"

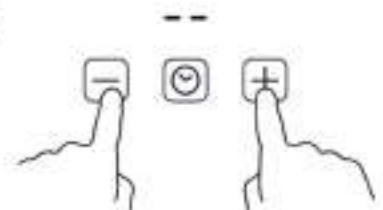
3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

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

Touch and hold the or control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

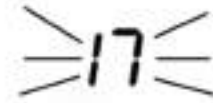
If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

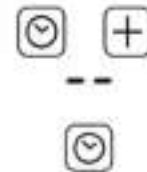




5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



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

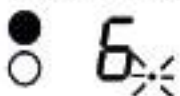


Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
Touch the zone you want to set	
Touch the timer control, the timer indicator show "10"	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "--" in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

Note:

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





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

The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

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

NOTE: The red dot next to power level indicator will flash.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.




3. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone 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





7. COOKING GUIDE LINES

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

COOKING TIPS

When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

SIMMERING, COOKING RICE

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

SEARING STEAK

To cook juicy flavorful steaks:

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meats first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.



FORSTIR-FRYING

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keeps warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately

HEAT SETTINGS

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

Control de temperature	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautéing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil• Boiling water



What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cook top off. 2. Apply a cook top cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cook top back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cook top is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if you're cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cook top: the glass may become stained.
<p>Boil over's, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cook tops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cook top off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cook top. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glasses above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cook top off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cook top back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cook top may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cook top back on.

HINTS AND TIPS

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

9. INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

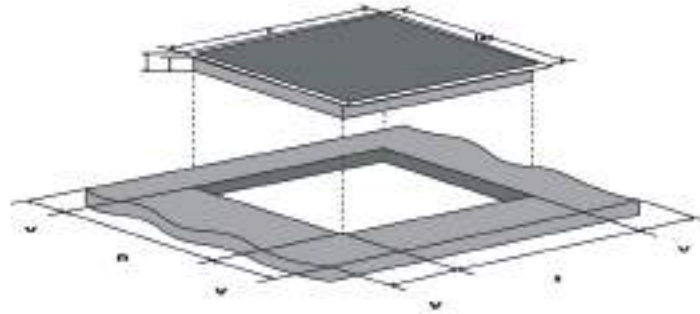
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



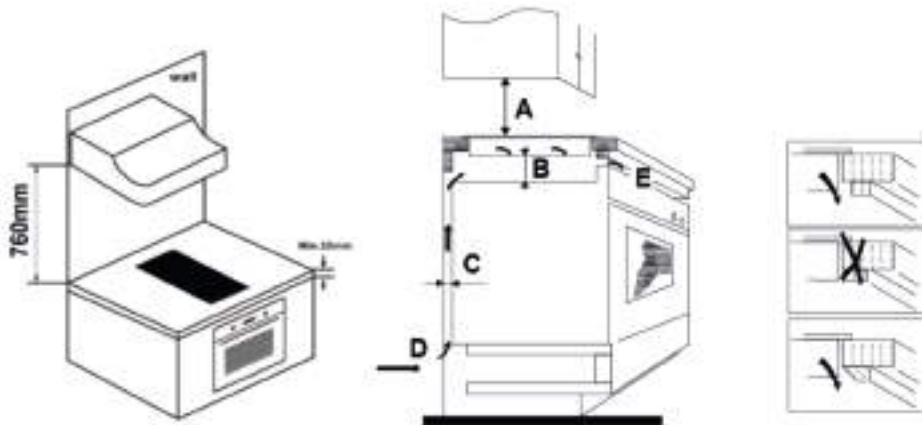
Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktops should be at least 3mm.



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

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below

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



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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

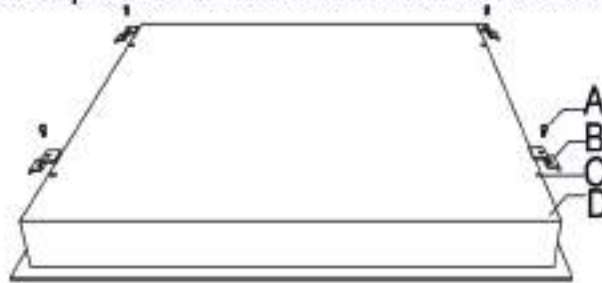
Be aware that the glue that joins the plastic or wooden material to the furniture has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.

The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

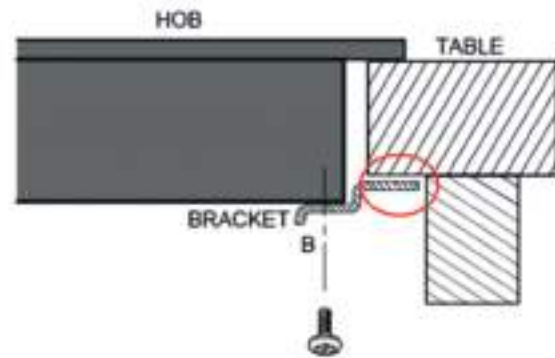
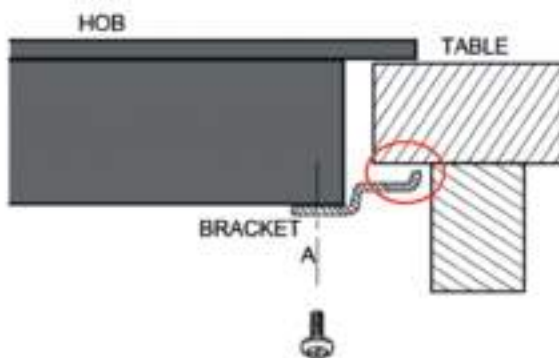
BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



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

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.

4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for System impedance information.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

The electrical power system of an electric or induction cooktop, must include:

- A double breaker of 20A on each side minimum.
- A number 10-gauge cabling.

It must be installed to a ground source not a neutral!

The ground source will protect the equipment of any sudden change in voltage and will prevent electrical damage overtime. The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal Waste. Collection of Such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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 installation