



DRIJA

1 AÑO GARANTÍA

Alemania 90

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. INTRODUCCION	2
2. FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO.....	3
3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO	6
4. PANEL DE CONTROL.....	6
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	7
6. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO.....	8
7. CÓMO USAR	9
8. GUÍA DE COCINA	16
9. CUIDADO Y LIMPIEZA.....	18
10. INSTALACIÓN	20

1. INTRODUCCION

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 debe romperse o agrietarse, Apague la estufa inmediatamente a la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico calificado.

Apague la estufa en la pared 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 en 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 no sea de contacto recipientes apropiados 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 para calentar o calentar la habitación.

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 destinada 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.

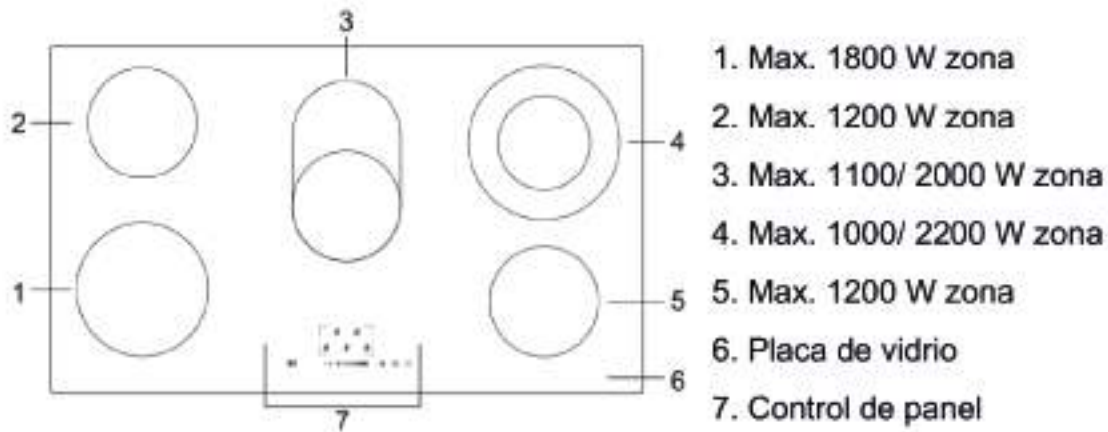
FELICITACIONES POR LA COMPRA DE SU NUEVA VITROCERÁMICA.

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.

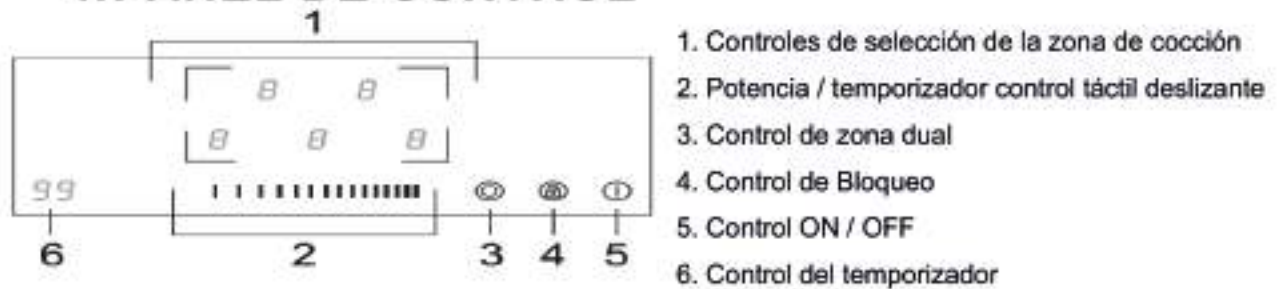
Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura.

3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA SUPERIOR



4. PANEL DE CONTROL



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-poder, 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 90
Zonas de cocción	5 Zonas
Suministro de Voltaje	220-240V~ 50/60Hz
Energía Eléctrica instalada	400V 3N ~ 50 / 60Hz 7200W
Medidas del artefacto L×W×H(mm)	900X520X55
Dimensiones de construcción A × B (mm)	875X495

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

6. 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.

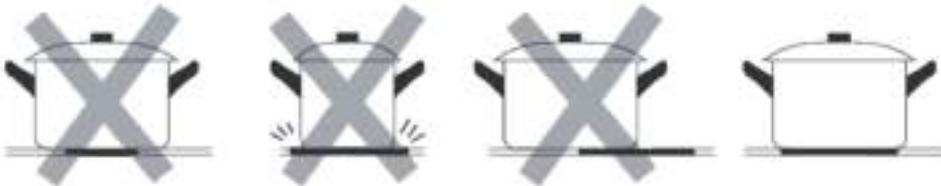
Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) Cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

ELEGIR LOS UTENSILIOS CORRECTOS

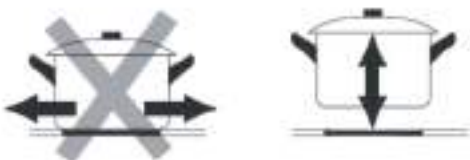
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



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.




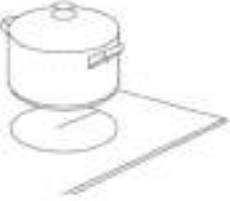

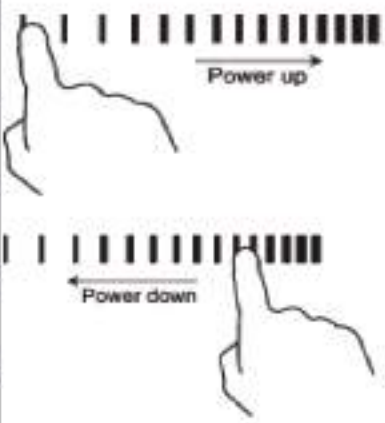
Siempre levante las cacerolas de la vitrocerámica - no se deslice, o pueden rayar el vidrio.




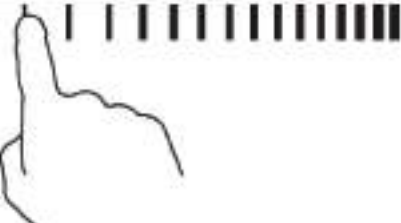

7. CÓMO USAR

INICIAR LA COCCIÓN

Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en el estado de espera.

<p>Toque el control ON / OFF. Todos los indicadores muestran "-"</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
<p>Al tocar el control de selección de la zona de cocción, un indicador junto al botón emitirá un destello.</p>	
<p>Ajuste de la configuración de calor tocando el control deslizante.</p> <ul style="list-style-type: none">• Si usted no elige un ajuste de calor dentro de 1 minuto, la Vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el primer paso.• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.• Puede modificar el nivel de potencia de 0 a 9 del control deslizante.	

FINALIZAR LA COCCIÓN

Toque el control de selección de la zona de cocción que desea apagar.	
Apague la zona de cocción pulsando el control deslizante a "L". Asegúrese que la pantalla muestre "0"	
Apague la estufa entera tocando la tecla ON / OFF	



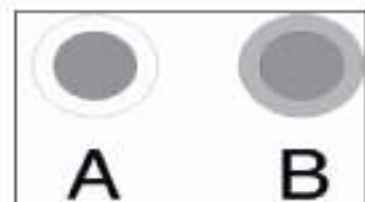
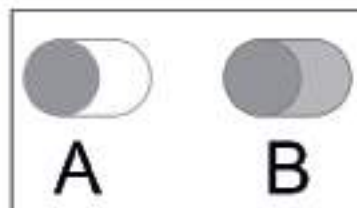
CUIDADO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES





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



USO DE LA FUNCIÓN DE ZONA DUAL

- Esta función solo tiene efecto en las zonas de cocción 3 y 4.
- La Zona Dual de Cocción tiene dos zonas que pueden ser utilizadas como Sección Central y Sección Exterior. Puede usar la sección central (A) de forma independiente o ambas secciones (B) a la vez.






Activar el doble circuito	
<p>Pulse el control de selección de la zona de cocción de la zona de doble circuito (por ejemplo, 6,)</p>	
<p>El indicador del nivel de potencia destellará, entonces presione "©", después de 5 segundos, el parpadeo desaparece, la Función de doble de doble circuito está activa y el nivel de potencia muestra "6" y "=" alternativamente.</p>	
Desactivar el doble circuito	
<p>Pulse el control de selección de la zona de cocción de la zona de doble circuito, el indicador del nivel de potencia destellará.</p>	
<p>Pulse "©", la función del doble circuito estará cancelada, y el nivel de potencia regresará a "6".</p>	

BLOQUEO DE CONTROLES

Puede bloquear los controles para evitar el uso no deseado (por ejemplo, los niños Zonas de cocción activadas).

Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los controles	
Toca el control de bloqueo	El indicador del temporizador mostrará "L"
Para desbloquear los controles	
Asegúrese de que la vitrocerámica esté encendida Mantenga pulsado el control de bloqueo durante un tiempo.	

   Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivar excepto el botón ON / OFF, siempre se puede girar la placa vitrocerámica con el control ON / OFF en caso de emergencia, sino que de desbloquear la encimera por primera vez en la siguiente operación.


CONTROL DE TEMPORIZADOR

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:





- Puedes usarlo como un medidor de minutos. En este caso, el temporizador no desactivará ninguna zona de cocción cuando el tiempo ajustado es superior.
- Puede ajustarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

USO DEL TEMPORIZADOR COMO MINUTERO

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que el tope esté encendido.</p> <p>Nota: puede utilizar el minutero, incluso si usted no ha seleccionado ninguna zona de cocción.</p> <p>Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. y el "0" parpadea</p>	
--	--

DRIJA

<p>Configure el temporizador tocando el control deslizante. (e.g. 5)</p>	
<p>Toque el control del Temporizador de nuevo, el "1" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo tocando el control deslizante (EG9), ahora el temporizador se encuentra a 95 minutos. Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo.</p>	
<p>El timbre sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "- -" cuando el tiempo de ajuste haya terminado.</p>	

Sugerencia:

- Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.
- Toque y mantenga presionado el control "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.
- Si el tiempo de ajuste excede de 99 minutos, el temporizador regresará automáticamente a 0 minutos.



AJUSTE DEL TEMPORIZADOR PARA ACTIVAR UNA O MÁS ZONAS DE COCCIÓN EN APAGADO

Establecer una zona	
Toque el control de selección de la zona de cocción que desea ajustar al temporizador.	
Toque el control del temporizador, la pantalla muestra el "10", parpadea el "0".	
Al tocar "-" y "+" al mismo tiempo, el temporizador se cancela, y se mostrará "--" en el visualizador de minutos.	
Toque el control del temporizador de Nuevo, el "1" parpadeará.	
Configure el tiempo tocando el control deslizante (EG9), ahora el temporizador se encuentra en 95 minutos.	
<p>Cuando se establece el tiempo, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.</p> <p>Cuando el temporizador de cocción termina, la correspondiente zona de cocción se apagará automáticamente</p>	

Nota: La luz roja al lado del indicador del nivel de potencia se iluminará indicando qué zona se ha seleccionado...





Si desea cambiar el tiempo después de que el temporizador esté ajustado, debe comenzar desde el paso 1.

El método para establecer dos zonas es el mismo que el mencionado anteriormente.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRE TEMPERATURA

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se supervisa una temperatura excesiva, la vitrocerámica detendrá el funcionamiento automáticamente.

ADVERTENCIA DE CALOR RESIDUAL


Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá un poco de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle de mantenerse alejado de ella.

TIEMPOS DE TRABAJOS PREDETERMINADOS

Otra característica de seguridad de la encimera es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

8. GUÍA DE COCINA

Tenga cuidado al freír como el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si está usando aumento de potencia. 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

- Se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas son sólo aumentando vez en cuando para La superficie del líquido de cocción. Es la clave de deliciosas sopas y guisos licitación porque los sabores Desarrollar sin cocción excesiva de los alimentos. También debe 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" que será.
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 a través.
7. Servir inmediatamente.

AJUSTES DE CALOR

Los ajustes siguientes son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina 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

9. 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>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"> 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 en un rascador Es afilado. Uso con extrema 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.

10. INSTALACIÓN

SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

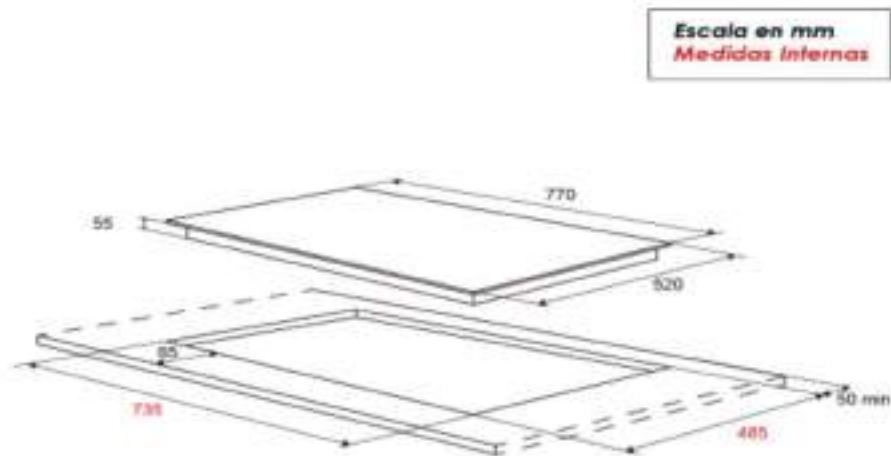
1. Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

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

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione el material de la superficie de trabajo resistente al calor y aislados (no se debe usar material fibroso o higroscópico similar a la superficie de trabajo a menos que esté impregnado) para evitar el choque eléctrico y la deformación mayor causada por la radiación de calor de la placa. Como se muestra abajo:



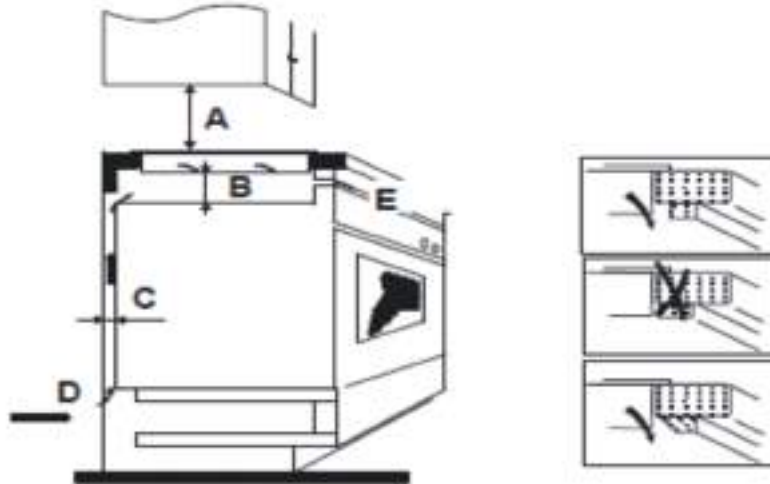
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera s debe ser de al menos 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
770	520	55	46	750 + 41	495 + 41	50 mini-


DRIJA

2. La placa vitrocerámica se puede utilizar en la parte superior de la mesa del armario. La placa vitrocerámica debe colocarse horizontalmente. Como se muestra abajo:



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5mm


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

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

ADVERTENCIA: Asegurar ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y de que la entrada y salida de aire no estén obstruidas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de sobrecalentamiento de la encimera, o una descarga eléctrica inesperable durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado por tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la encimera. Siga los siguientes requisitos.

 Hay orificios de ventilación alrededor de la encimera. DEBE asegurarse de que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando ponga la encimera en su posición.

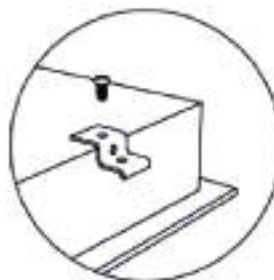
 Tenga en cuenta que el pegamento que une el material de plástico o madera a los muebles, tiene que resistir a la temperatura no inferior a 150 °C, para evitar el desprendimiento de los paneles.

- La pared posterior, las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de 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.



En cualquier circunstancia, los soportes no pueden las superficies interiores de la placa de trabajo después de la instalación (ver foto).

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
8. Información de impedancia del sistema.
- 9.

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 ser conectada de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor unipolar. A continuación se muestra el método de conexión.



1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, debe hacerlo un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si la estufa está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor unipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica correcta ha sido hecha y que cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado o comprimido.
5. El cable debe ser revisado regularmente y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente calificada.

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



**ELIMINACIÓN: No
Eliminar este producto
Como municipio
Residuos.**

**Colección de
Residuos por separado
Para tratamiento
especial es necesario.**

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.

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.

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.

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.

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

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



**ELIMINACIÓN: No
Eliminar este producto
Como municipio
Residuos.**

**Colección de
Residuos por separado
Para tratamiento
especial es necesario.**

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.

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.

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.

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.

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



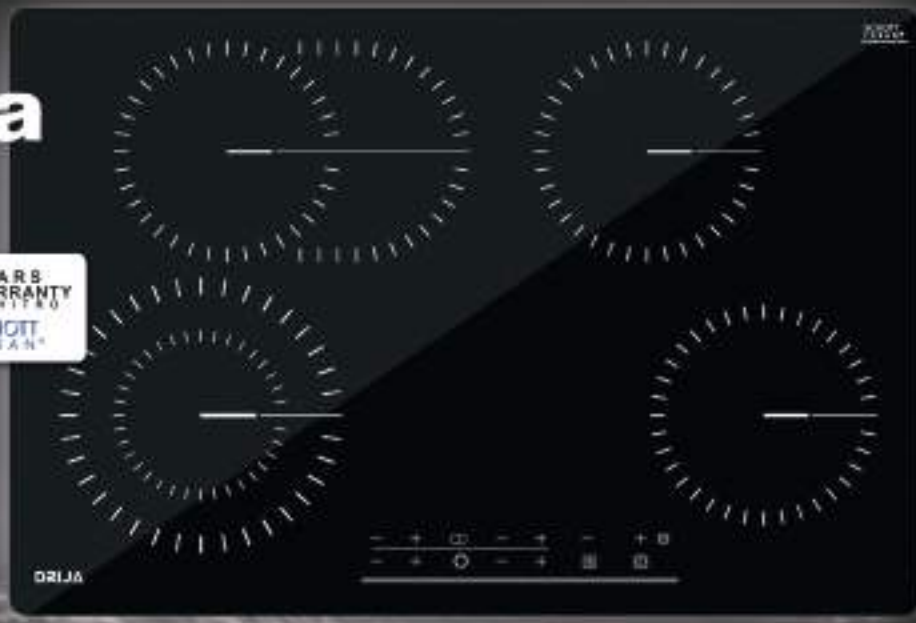
DRIJA

1 YEAR WARRANTY

Alemania 90 ELECTRIC Electric Cooktop

Ceika
Quemadores
Hot Plate

10 YEARS WARRANTY
IN-STORE
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. TECHNICAL SPECIFICATIONS	7
6. PRODUCT OPERATION	8
7. HOW TO USE	9
8. KITCHEN GUIDE	16
9. CUIDADO Y LIMPIEZA	18
10. INSTALLATION	20



1. INTRODUCTION

SAFETY WARNINGS

Your security is important for us. Read this information before using your stove.

ELECTRIC SHOCK HAZARD

Disconnect the stove from the mains before performing any work or maintenance.

Connecting to a good grounding system is essential and mandatory.

Alterations to the home wiring system should only be done by a qualified electrician.

Failure to do so may result in electric shock or death.

CUTTING HAZARD

Be careful - the edges of the panel are sharp. Failure to take precautions could result in injury or cuts.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before installing or using this range.

No combustible materials or products should be placed on this stove at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the stove as it may reduce installation costs.

To avoid danger, this stove must be installed in accordance with these installation instructions.

This stove must be installed and grounded by a properly qualified person.

This stove must be connected to a circuit that incorporates an isolation switch that provides a complete disconnection of the power supply.

Failure to install the stove correctly can invalidate any warranty claim or liability.

2. OPERATION AND MAINTENANCE

ELECTRIC SHOCK HAZARD

Do not cook in a broken or cracked stove. If the stove surface should crack or crack, immediately switch off the stove to the mains (wall switch) and contact a qualified technician.

Turn off the heater on the wall before cleaning or maintaining it.

Failure to do so may result in electric shock or death.

HEALTH HAZARD

This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, people with pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) should consult with their health care provider or manufacturer of implants before using this stove 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 stove will be heated sufficiently to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than contact suitable containers the ceramic glass until the surface is cool.

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the hob as they may become hot.

Keep children away.

The handles of the pans may be hot to the touch. Check Pan Handles do not come out of other cooking zones that are on. Keep handles out of the reach of children.

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

CUTTING HAZARD

The sharp blade of a scraper for stoves is exposed when the safety cover is removed. Use with extreme caution and always keep it out of reach of children.

Failure to take precautions could result in injury or cuts.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Never leave the oven unattended when in use. Boiling causes smoke and greasy spills that can ignite.

Never use your stove as a work surface or storage area.

Never leave objects or utensils on the stove.

Do not place or leave magnetizable objects (eg, credit cards, memory cards) or electronic devices (eg computers, MP3 players) near the stove as they may be affected by their electromagnetic field.

Never use your stove to heat or heat the room.

After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (ie using the touch controls). Do not rely on the pan detection function to turn off the cooking zones when you remove the pans.

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

Do not store items of interest to children in the cabinets above the stove. Children climbing the kitchen surface could be seriously injured.

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

Children or persons with a disability that limits their ability to use the stove must have a responsible and competent person to instruct them in their use. The instructor must be convinced that he can safely use the stove for himself or his environment.

Do not repair or replace any part of the cook top unless specifically recommended in the manual. All other services must be performed by a qualified technician.

Do not use a steam cleaner to clean the stove.

Do not place or drop heavy objects on the cooking surface.

Do not stand on the stove.

Do not use containers with jagged edges or skimmers through the ceramic glass surface as this may scratch the glass.

Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the cooking surface as they may scratch the glass ceramic.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or qualified persons to avoid risk.



This stove is intended for use in domestic and similar applications, such as: - kitchen areas in workshops, offices and other working environments; - Country houses; - by customers in hotels, motels and residential environments; - rooms type bed and breakfast.

WARNING: The stove and its accessible parts are heated during use.

Care must be taken not to touch the heating elements.

Children under 8 years of age will be kept away unless they are continuously supervised.

This stove can be used by children 8 years of age or older and people with physical, sensory or mental problems or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions on using the stove in a safe manner and understand the hazards involved.

Children should not play with the stove. Cleaning and maintenance of the user will not be done by unsupervised children.

WARNING: Unattended cooking on a cook top with grease or oil can be dangerous and can cause a fire. NEVER attempt to extinguish fire with water, but turn off stove. And then cover the flame, for example, with a fire cover or blanket.

WARNING: Fire hazard: Do not store objects on cooking surfaces.

Warning: If the surface is cracked, turn off the stove to avoid the possibility of electric shock, for glass ceramic surfaces or similar material that protect the active parts

Do not use a steam cleaner.

The range is not designed to work with an external timer or a separate remote control system.

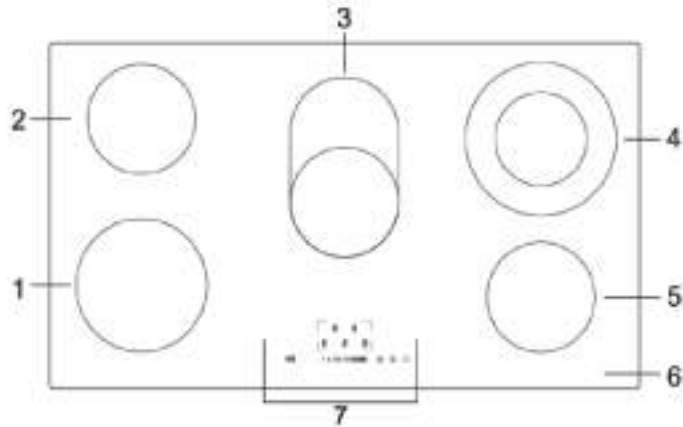
CONGRATULATIONS FOR THE PURCHASE OF YOUR NEW VITROCERAMIC.

We recommend that you take some time to read this instruction / installation manual to fully understand how to properly install and use it. For installation, read the installation section.

Read all safety instructions carefully before use and retain this instruction / installation manual for future reference.

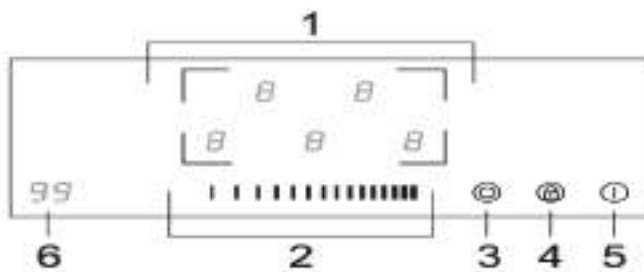
3. PRODUCT INTRODUCTION

TOP VIEW



- 1. Max. 1000 / 2000W
- 2. Max. 1000 / 2200W
- 3. METRO ax. 1800 W
- 4. METRO ax. 1200 W
- 5. Glass plate
- 6. ON / OFF
- 7. Control Panel.

4. CONTROL PANEL



- 1. Power Controls
- 2. Timer control
- 3. Dual Zone Controls
- 4. Keyboard lock
- 5. ON / OFF control.





PRODUCT INFORMATION

The micro-ceramic hob can satisfy different types of kitchen demands due to resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The glass ceramic is customer focused and adopts a custom design. The worktop has safe and reliable functions, making your life comfortable and allowing you to fully enjoy the pleasure of life.

OPERATING PRINCIPLE

This ceramic kitchen top uses wire resistance heating directly, and adjust the power output by power regulation with the touch controls.

BEFORE USING YOUR NEW VITROCERAMIC

Read this guide, taking special note of the 'Safety Notices' section.

Remove any protective film that may still be on your glass ceramic hob.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	ALEMANIA 90
Cooking zones	5 Zones
Voltage supply	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	400V 3N ~ 50 / 60Hz 7200W
Measurements of the device L x W x H (mm)	900X520X55
Construction Dimensions A x B (mm)	875X495

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

6. PRODUCT OPERATION

TACTILE CONTROLS

The controls respond to the touch, so there is no need to apply any pressure. Use the ball of your finger, not your tip.



You will hear a beep every time a tone is recorded.

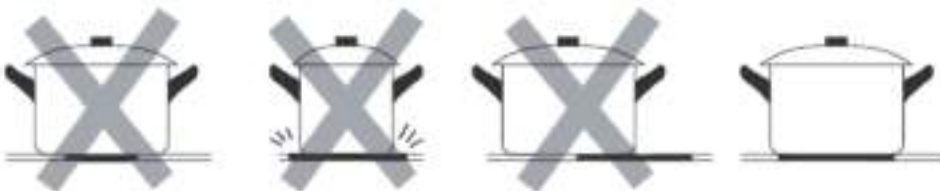
Make sure that the controls are always clean, dry, and that no objects (eg, utensil or cloth) are covering them. Even a thin layer of water can hinder the operation of controls.

CHOOSING THE CORRECT UTENSILS

Do not use kitchen utensils with jagged edges or a curved base.



Make sure the base of your pan is soft; it sits flat against the glass and is the same size as the cooking zone. Always center the pan in the cooking zone.






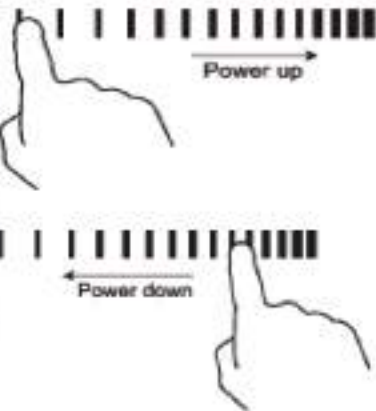
Always lift pan from hob - do not slide, or can scratch glass.



7. HOW TO USE


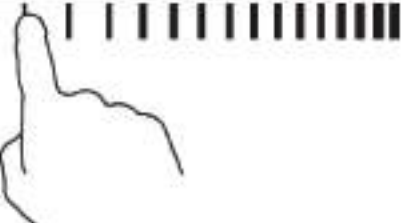

START COOKING

After power-up, the buzzer beeps once, all indicators light up for 1 second and then turn off, indicating that the glass-ceramic plate has entered the standby state.

<p>Touch the ON / OFF control. All indicators show "-"</p>	
<p>Place a suitable container in the cooking zone you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure that the bottom of the bowl and the surface of the cooking zone is clean and dry.	
<p>When you touch the cooking zone selection control, a Indicator next to the button will flash.</p>	
<p>Adjust the heat settings by touching the slider.</p> <ul style="list-style-type: none">• If you do not choose a heat setting within 1 minute, the Ceramic hob will turn off automatically. You will have to start over from the first step.• You can change the heat settings at any time during cooking.• You can change the power level from 0 to 9 of the slider.	



FINISH COOKING

Touch the selection control of the cooking zone you want to turn off.	
Turn off the cooking zone by pressing the slider a "L". Make sure the display shows "0"	
Turn off the entire stove by touching the ON / OFF key	



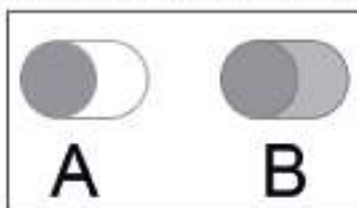
CARE FOR HOT SURFACES





"H" will show which cooking zone is warm to the touch. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. It can also be used as a power saving function if you want to heat more saucepans, use the still hot cooking plate.



USING THE DUAL ZONE FUNCTION

- This function is only effective in cooking zones 1 and 2.
- The Dual Cooking Zone has two zones that can be used as the Central Section and the Exterior Section. You can use the center section (A) independently or both sections (B) at a time.



Activating the double circuit	
Press the cooking zone selection control in the cooking zone. double circuit (eg 6,)	
The power level indicator will flash, then press "©", after 5 seconds, the blink disappears, the Double double-circuit function is active and the power level shows "6" and "=" alternately.	
Deactivate double circuit	
Press the cooking zone selection control of the dual circuit zone, the power level indicator will flash.	
Press "©", the dual circuit function will be canceled, and the power level will return to "6".	






CONTROL LOCK

You can lock the controls to prevent unwanted use (for example, children Cooking zones enabled).

When the controls are locked, all controls except the ON / OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the block control	The timer indicator will show "Lo"
To unlock the controls	
Make sure the hob is on Press and hold the lock control for a while.	

   When the hob is in lock mode, all controls are deactivated except the ON / OFF button, you can always turn the ceramic hob with the ON / OFF control in case of emergency, but you can unlock the hob for the first time in the next operation.






TIMER CONTROL

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute meter. In this case, the timer will not deactivate any cooking zone when the set time is higher.
- You can set it to switch off one or more cooking zones after the set time has elapsed. The maximum timer is 99 minutes.

USING THE TIMER AS MINUTE

If you are not selecting any cooking zones

<p>Make sure that the stop is turned on.</p> <p>Note: You can use the minute hand, even if you have not selected any cooking zones.</p> <p>Touch the timer control, the "10" will be displayed on the timer screen. and the "0" blinks</p>	
<p>Set the timer by touching the slider. (e.g. 5)</p>	
<p>Touch the Timer control again, the "1" flashes.</p>	
<p>Adjust the time by touching the slider (EG9), now the timer is 95 minutes.</p> <p>When the time is set, the countdown will start immediately. The display will show the time.</p>	
<p>The buzzer will sound for 30 seconds and the timer indicator will show "- -" when the set time has expired.</p>	

Suggestion:

- 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 minutes.



ADJUSTING THE TIMER TO ACTIVATE ONE OR MORE COOKING AREAS OFF

Set an area	
Touch the cooking zone selection control you want to set to the timer.	
Touch the timer control, the display shows the "10", the "0" flashes.	
When you touch "-" and "+" at the same time, the timer is canceled, and "-" is displayed in the minute display.	
Touch the timer control of New, the "1" flashes.	
Set the time by touching the slider (EG9), now the timer is in 95 minutes.	
When the time is set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will automatically turn off	



Note: The red light next to the power level indicator will illuminate indicating which zone has been selected...



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

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

PROTECTION AGAINST TEMPERATURE

An equipped temperature sensor can control the temperature inside the glass ceramic plate. When an excessive temperature is monitored, the glass-ceramic will stop the operation automatically.

RESIDUAL HEAT WARNING

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

TIMES OF DEFAULT WORK

Another safety feature of the hob is the automatic switch-off. This happens when you forget to turn off a cooking zone. The defaults off times are shown in the following table:

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

8. KITCHEN GUIDE



Be careful when frying as the oil and fat will heat up very quickly, especially if you are using Power Boost. At extremely high temperatures the oil and grease will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

COOKING TIPS

WHEN THE FOOD LEADS TO THE BOILING, REDUCE TEMPERATURE ADJUSTMENT.

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

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

Start cooking in a high setting and reduce the setting when the food has warmed up.

SLOW FIRE COOKING, RICE COOKING

• It occurs below the boiling point, at about 85 °C, when the bubbles are only increasing once in a while for the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the tastes develop without overcooking the food. You should also cook egg-based flour and thickened sauces below the boiling point.

• Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require adjustment. The lowest setting to ensure that food is properly cooked at the recommended time.

BEEF STEAK

TO COOK TASTY FILLETS:

1. Let the meat rest at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat a heavy skillet.
3. Brush both sides of the fillet with oil. Spray a small amount of oil in the hot pan and then lower the meat in the hot pan.
4. Rotate the meat only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the meat and how cooked you want it. The times can vary between 2 and 8 minutes per side. Press the steak to measure how cooked it is - the firmer it feels the more "well done" it will be.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.



FOR THE SARTEN

1. Choose a ceramic-compatible flat base wok or a large skillet.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-fry must be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the mold briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook meat first, set aside and keeps warm.
5. Stir 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 ensure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT ADJUSTMENTS

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic Countertop to find the setting that best suits you.

Temperature control	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate heating for small amounts of food• melt chocolate, butter and fast-burning foods• soft cooking• slow heating
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• fast cooking Cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Skipping• cook pasta
9	Sautéed <ul style="list-style-type: none">• Ember• bring the soup to a boil• boiling water



9. CUIDADO Y LIMPIEZA

What?	How?	Important!
Daily filthiness on the glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills in the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the stove. 2. Apply a stove cleaner while the glass is hot (but not hot). 3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the heater back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the stove is switched off, there will be no indication of "hot surface", but the cooking zone may be hot. Be very careful. • Resistant sponges, some nylon scouring pads and abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check if you're cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooking surface; the glass may stain.
Spilling hot sugar on the glass	<p>Remove them immediately with a blade or a razor blade scraper suitable for glass ceramic surfaces, but be careful with the surfaces of the hot cooking zone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power from the cooking grill on the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the dirt or spill into a cold area of the stove. 3. Clean dirt or spill with a kitchen towel or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Daily dirt on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by the <p>Eat sugary or spilled food as soon as possible. If allowed to cool in glass, they can be difficult to remove or even permanently</p> <p>Damage the surface of the glass.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cutting hazard: when the safety cover <p>Retracts, the blade on a scraper</p> <p>It is sharp. Use with extreme</p> <p>Always keep and store safely and</p> <p>Out of reach of children.</p>
Spill over's in the Touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the stove. 2. Absorb the spill 3. Clean the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Clean the completely dry area <p>With a paper towel.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Turn the heater back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The hob can rotate and rotate <p>And the touch controls</p> <p>May not work while there is</p> <p>Liquid in them. Be sure to clean the touch control area before turning the stove on again.</p>

SUGGESTIONS



Issue	Possible causes	What to do
The stove does not start.	No energy.	Make sure the hob is connected to the power source and is turned on. Check for a blackout in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call a technician.
The touch controls do not respond.	The touch controls do not respond.	Unlock the controls. See the section 'Using your hob' for instructions.
Touch controls are difficult to operate.	There may be a slight water film on the controls or you may be using your fingertip when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use your finger ball when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge kitchen utensils. Inadequate abrasive sponge or Cleaning products used.	Use kitchen utensils with flat and smooth bases. See "Choosing the right cookware". See "Care and Cleaning".
Some pans make clicking noises or noises.	This may be due to Construction of your kitchen utensils (Layers of different metals Different vibration).	This is normal for utensils do not indicate a fault.

10. INSTALLATION

INSTALLATION EQUIPMENT SELECTION

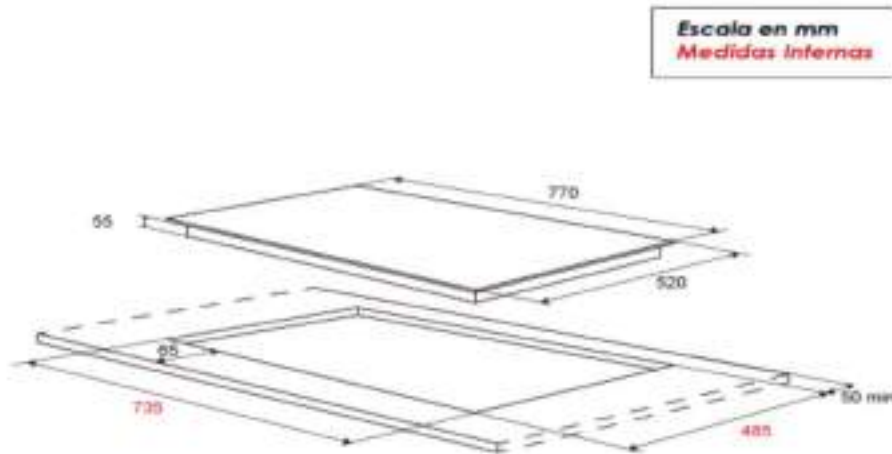
1. Cut the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Make sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select material from the heat-resistant and insulated work surface (do not use fibrous or hygroscopic material similar to the work surface unless impregnated) to avoid electrical shock and increased deformation caused by radiation of heat from the plate. As shown below:



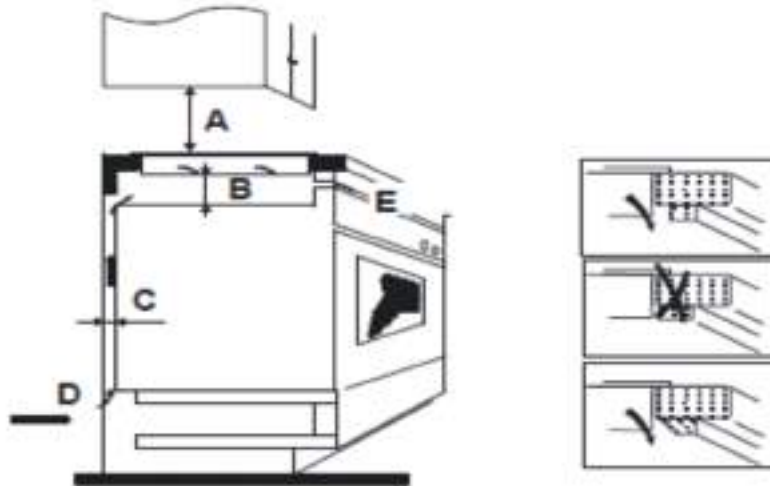
Note: The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the hob s must be at least 3 mm.



A	B	C	D	E	F	G
770	520	55	46	750 + 41	495 + 41	50 mini-



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air road	Air vent 5mm

In any case, make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure that the ceramic hob is in good working order. As shown below



Note: The safety distance between the hob and the cabinet above the hob must be at least 760 mm.

WARNING: Ensure adequate ventilation

Make sure that the glass ceramic is well ventilated and that the air inlet and outlet are not obstructed. To prevent accidental contact with the worktop's overheating bottom or an unexpected electric shock during work, it is necessary to place a screw-in wooden insert at least 50 mm from the bottom of the worktop. Follow the following requirements.



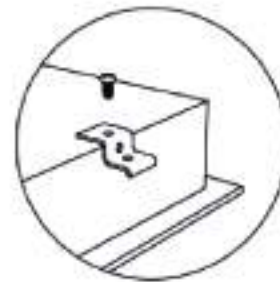
There are ventilation holes around the worktop. You MUST ensure that these holes are not blocked by the hob when you set the hob in position.

- • Keep in mind that the glue that attaches the plastic material or wood to the furniture, must withstand the temperature of not less than 150 °C, to avoid the detachment of the panels.
- • The back wall, adjacent and surrounding surfaces must be capable of withstanding a temperature of 90 ° C.
-

BEFORE PLACING THE FASTENING BRACKETS

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

Fasten the hob to the work surface by means of the four bracket screw on the bottom of the hob (see picture) after installation. Adjust the position of the stand to fit the thickness of the work surface.



Under any circumstances, the brackets can not the inner surfaces of the work place after installation (see photo).

PRECAUTIONS

1. The glass ceramic hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never do the operation yourself.
2. The glass ceramic hob should not be mounted on refrigeration equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The glass ceramic plate shall be installed in such a way as to ensure a better heat radiation to increase its reliability.
4. The wall and the zone of induced heating above the work surface must resist the heat.
5. To prevent damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. Do not use a steam cleaner.
7. This ceramic can only be connected to a source with system impedance of no more than 0.427 ohms. If necessary, consult your marketing authority.
8. System Impedance Information.

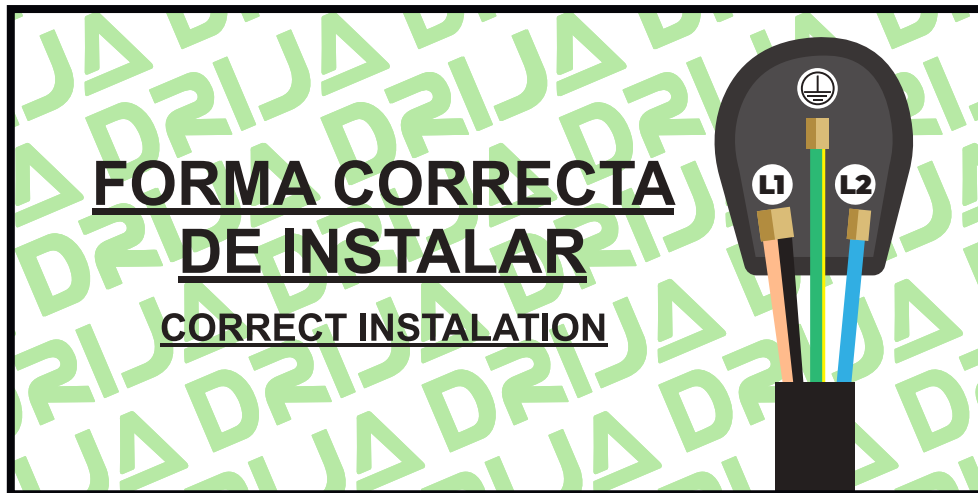
CONNECTING THE PLATE TO THE ELECTRICAL NETWORK

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 must be connected in accordance with the corresponding standard, or a unipolar switch. The connection method is shown below.



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, it should be done by an aftermarket technician using the proper tools to avoid accidents.
2. If the heater is connected directly to the mains, a single pole switch with a minimum space of 3 mm must be installed 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 should not be bent or compressed.
5. The cable should be regularly checked and only replaced by a properly qualified person.



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



**ELIMINATION: No
Remove This Product
As municipality
Waste.**

**Collection of
Separate waste
For special treatment is
necessary.**

This stove is labeled in accordance with the European Directive 2012/19 / EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ensuring that this stove is properly disposed of will help prevent any possible harm to the environment and human health, which could otherwise be caused if it were disposed of in the

Wrong Way.

The symbol on the product indicates that it cannot be treated as a normal residue. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic products.

This stove requires the special disposal of waste. For more information about treatment, recovery and recycling of this product, contact your local council, your household waste disposal service or the store where you purchased it.

For more detailed information on the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, the 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

DRIJA

UP TO
2 YEARS
WARRANTY

BUILT-IN
HOME APPLIANCES

