

2 AÑOS GARANTÍA



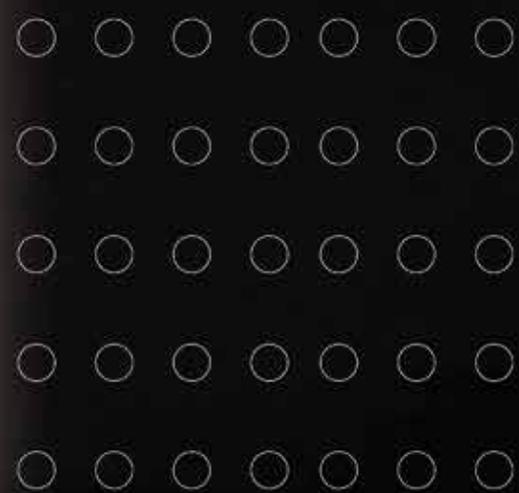
# DRIJA

## Alemania 30 INDUCCIÓN

Estufa de Inducción para Empotrar  
Induction Stove Built-In



**TECNOLOGÍA ELECTROMAGNÉTICA**  
ELECTROMAGNETIC TECHNOLOGY  
AHORRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA / ELEC. DRG. POWER SAVING  
CALENTAMIENTO MÁS RÁPIDO / FAST HEAT UP



Estufa de Inducción para Empotrar  
Induction Stove Built-In



TUTORIALES DE SOPORTE TÉCNICO

# MANUAL USUARIO

220-240V / 50-60Hz

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

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

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



1. INTRODUCCION.....	2
2. FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO.....	3
3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO .....	6
4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO.....	7
5. CÓMO USAR.....	9
6. AJUSTES DE CALOR .....	16
7. CUIDADO Y LIMPIEZA.....	17
8. INSTALACIÓN.....	19
9. CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA.....	25

## **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 grasosos 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 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.

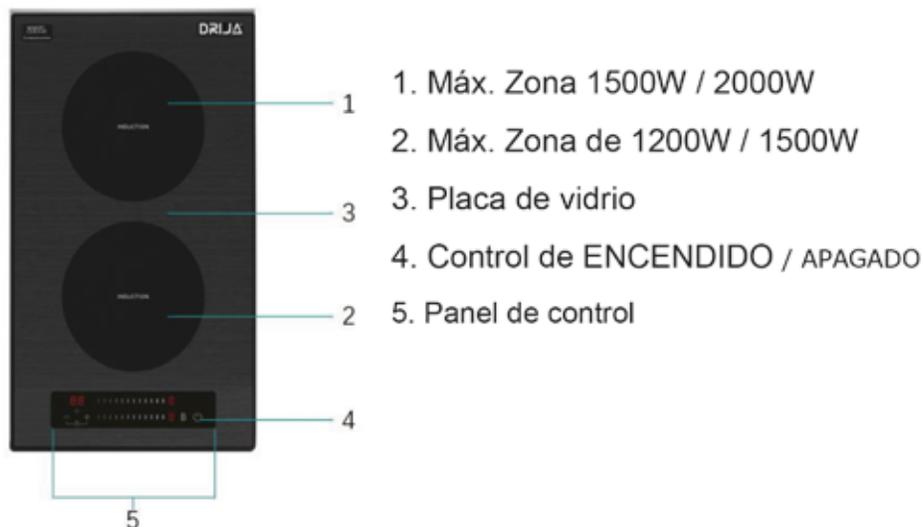
## **Felicitaciones por la compra de su nueva vitrocerámica.**

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.

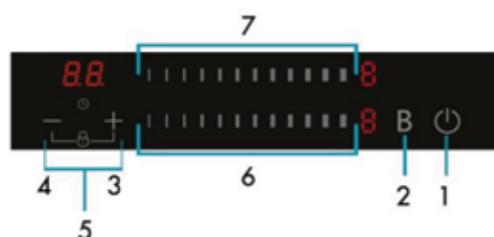
Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura.

### 3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

#### Vista superior



#### Panel de Control



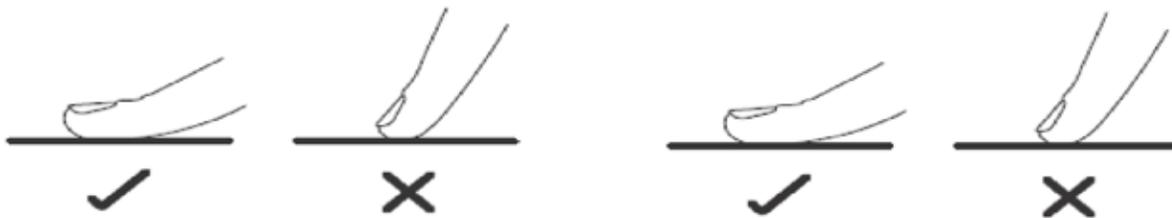
1. Control de encendido/apagado
2. Ajuste de la potencia y el tiempo
3. Selector de la zona de cocción
4. Control de temporizador
5. Control de bloqueo

#### Especificaciones técnicas

Encimera de cocina	MC-ID3551
Zonas de cocción	2 Zonas
Voltaje de suministro	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Energía eléctrica instalada	3500W
Tamaño del producto L × W × H (mm)	288X520X56
Dimensiones de montaje A × B (mm)	268X500

## 4. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

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**

- Sólo use utensilios de cocina con una base adecuada para la cocción de inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado realizando una prueba de imán: mueva un imán hacia la base de la sartén. Si se atrae, la cacerola es adecuada para inducción.



- Si no tiene un imán:
  1. Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
  2. Si no parpadea en la pantalla y el agua está calentando, la cacerola es adecuada.
    - No es adecuado utensilios de cocina de los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre

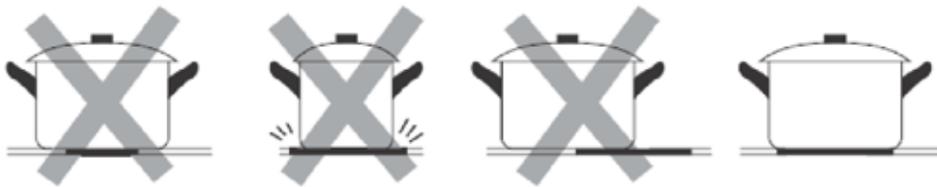
Sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

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

## DRIJA



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.



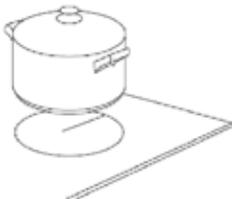
Siempre levante las cacerolas de la vitrocerámica - no se deslice, o pueden rayar el vidrio.

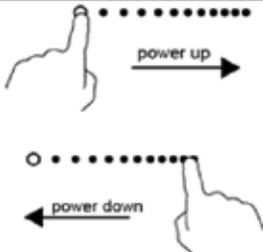


## 5. CÓMO USAR

### 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 durante tres segundos. Después de encendido, el zumbador emite un pitido una vez, todas las pantallas muestran "-" o "- -", indicando que la placa de inducción ha entrado en el estado de espera.</p>	
<p>Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.</li></ul>	

<p>Tocar el control deslizante de la zona de calentamiento y un indicador junto a la tecla parpadeará.</p>	
<p>Seleccione un ajuste de calor tocando el control deslizante</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo en el paso 1.</li><li>• Puede modificar el ajuste térmico en cualquier momento durante la cocción.</li></ul>	

Si la pantalla parpadea  $\geq U \leq$  alternativamente con el ajuste de calor

Esto significa que:

- No ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción o,
- El recipiente es demasiado pequeño o no está bien centrado en la zona de cocción.



No se produce calentamiento a menos que haya una cacerola adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna bandeja adecuada sobre ella.

## USO DE LA FUNCIÓN

Activar la función	
Tocando el control de selección de la zona de calefacción	
Al tocar el control de impulso <sup>B</sup> , el indicador de zona muestra "b" y la potencia alcanza Max.	
Cancelar la función Boost	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de refuerzo.	
Tocando el "Boost" control <sup>B</sup> to cancele la función Boost, entonces la zona de cocción volverá a su ajuste original.	

- La función puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 10 minutos.

- Si el ajuste de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 10 minutos.

## **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.

<b>Para bloquear los controles</b>	
Mantén presionado el temporizador “—”y temporizador” +” “Al mismo tiempo durante un tiempo.	El indicador del temporizador mostrará “ Lo ”
<b>Para desbloquear los controles</b>	
Mantén presionado el temporizador “—”y temporizador” + ” al mismo tiempo por un tiempo.	

 Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el botón ON / OFF, siempre se puede utilizar en la placa vitrocerámica el control ON / OFF en caso de emergencia, sino puedes desbloquear la encimera.

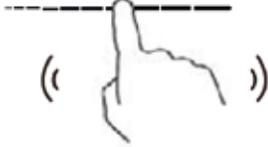
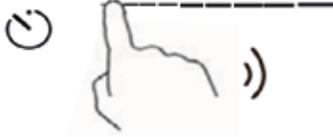
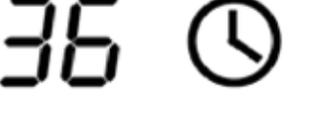
## **CONTROL DE TEMPORIZADOR**

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

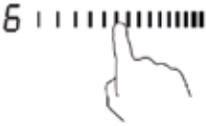
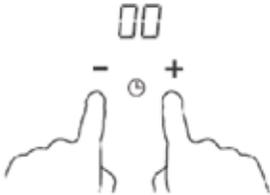
- a) Puedes usarlo como un medidor de minutos. En este caso, el temporizador no desactivará ninguna zona de cocción cuando el tiempo ajustado es superior.
- b) Puede ajustarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.

### Uso del temporizador como minuterero

Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

<p>Asegúrese de que la estufa esté encendida.                  Nota: puede utilizar el minuterero aunque no seleccione ninguna zona de cocción.</p>	
<p>Toque "+" los controles del temporizador. El indicador luminoso comenzará a parpadear y "10" En la pantalla del temporizador.</p>	
<p>Ajuste la hora tocando el control                  Del temporizador "-----".                  Sugerencia: Toque el control del temporizador dos veces por 1 minuto para disminuir o aumentar. Luego toque y mantenga presionado el control del "-----". temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.</p>	
<p>Usa el control deslizante del temporizador para cancelar y el "-" aparecerá en la pantalla de minutos.</p>	
<p>Cuando se ajusta el tiempo, comenzará a contar hacia abajo inmediatamente. La pantalla mostrará el resto y el indicador del temporizador parpadearán durante 5 segundos.</p>	
<p>El zumbador emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador Muestra "- -" cuando finaliza el tiempo de ajuste.</p>	

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

Establecer una zona	
Tocando el control deslizante de la zona de calentamiento	
Establezca la hora tocando el control o del temporizador Sugerencia: toque el control "-" o "+" del temporizador una vez disminuirá o aumentará en 1 minuto. Mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador disminuirá o aumentará en 10 minutos.	
Tocando "-" y "+" juntos, el temporizador se cancela y el "00" aparecerá en la pantalla de minutos.	
Cuando se establezca el tiempo, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos. NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.	
Cuando expira el tiempo de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.	



La otra zona de cocción seguirá funcionando si están encendidas previamente.



### ***Horarios de trabajo predeterminados***

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia 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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción puede dejar de calentar inmediatamente y la placa se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar con su médico antes de usar esta unidad.

## 6. AJUSTES DE CALOR

La configuración a continuación es solo una guía. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Control de temperatura	Idoneidad
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida</li><li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentamiento</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• cocinando arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• panqueques</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteado</li><li>• abrasador</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## 7. CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	Importante
<p>Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el vidrio)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Aplique un limpiador para estufas mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!)</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando se apaga la energía de la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes / abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
<p>Derrames, derretimientos y derrames azucarados calientes en el cristal</p>	<p>Quítelos inmediatamente con una rebanada de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuada para estufas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el derrame en un área fría de la estufa.</li> <li>3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciar el vidrio todos los días" arriba.</li> </ol>	<p>Alimentos azucarados o derrames lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de un raspador está afilada como una navaja. Úselo con sumo cuidado y almacene siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>



Derrames en el controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague la estufa.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque el área completamente con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la estufa emita un pitido y se apague por sí sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área del control táctil antes de volver a encender la estufa.</li> </ul>
-----------------------------------	--	--

## **SUGERENCIAS**

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Qué hacer</b>
La placa de inducción no se puede encender.	Ninguna energía.	<p>Asegúrese de que la placa de inducción esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido.</p> <p>Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico.</p>
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Mira la sección "Uso de su estufa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control S.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio está rayado.	<p>Utensilios de cocina de bordes rugosos.</p> <p>Estropajo abrasivo inadecuado o productos de limpieza que se utilizan.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados".</p> <p>Consulte "Cuidado y limpieza".</p>

Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica una falla.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza en una temperatura alta.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento integrado en su la placa de inducción se ha encendido evitar que la electrónica calentamiento excesivo. Puede continuar corre incluso después de haber girado el Encimera de inducción apagada.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.

## **8. INSTALACIÓN**

### **SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN**

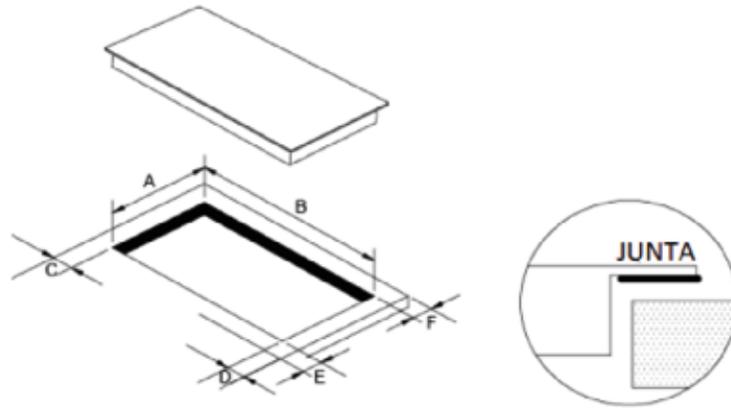
Corte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para la 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 a continuación:

**DRIJA**

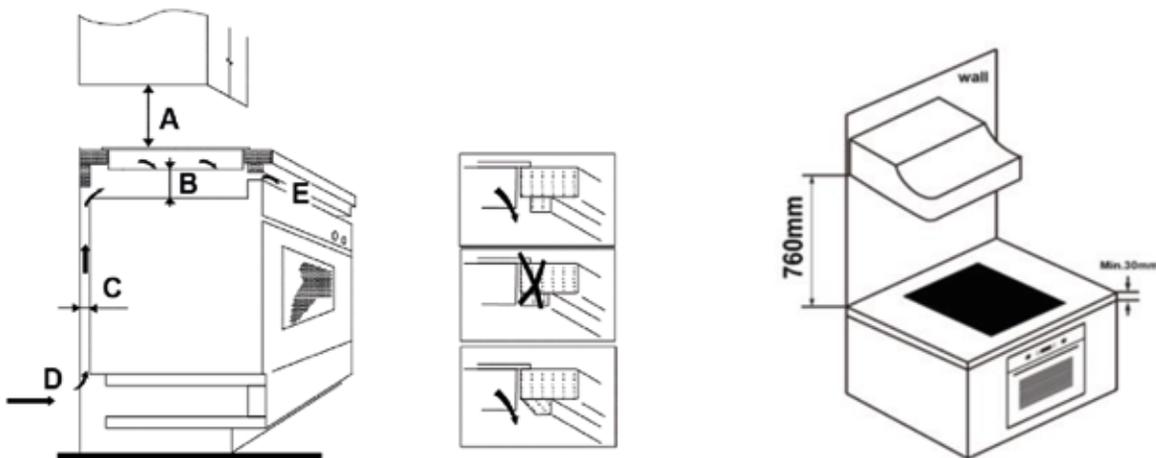
Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa de cocción y las superficies interiores de la encimera s debe ser de al menos 3 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 + 4 -0	500 + 4 -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

**C/D/E/F:** distancia mínima entre el hueco de la encimera y la superficie más cercana.

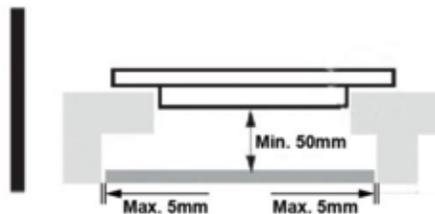
En cualquier caso, asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocción por inducción esté en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo la distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	30 mm mini.	Entrada de aire	Salida de aire 10mm

### **ADVERTENCIA: Asegurar una ventilación adecuada**

Asegúrese de que la placa de cocción de inducción 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 inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm de la parte inferior de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



La placa de inducción está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la encimera de la superficie de trabajo.

### **Solución de problemas**

Código de falla	Problema	Solución
<b>Recuperación automática</b>		
E1	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	Inspeccione si la fuente de alimentación es normal.
E2	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3	Sensor de placa cerámica de alta temperatura. (1#)	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad.

E4	Sensor de placa cerámica de alta temperatura. (2#)	Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.
E5	Alta temperatura de IGBT. (1#)	Espere a que la temperatura del IGBT vuelva a la normalidad.
E6	Alta temperatura de IGBT. (2#)	Toque el botón "ON / OFF" para reiniciar la unidad.  Compruebe si el ventilador funciona sin problemas;  si no es así, reemplace el ventilador.
<b>Sin recuperación automática</b>		
F3/F6	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - cortocircuito. (F3 para 1 #, F6 for2#)	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica.
F4/F7	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica - circuito abierto. (F4 para 1 #, F7 para 2 #)	
F5/F8	Fallo del sensor de temperatura de la placa de cerámica: no válido. (F5 para 1 #, F8 para 2 #)	
F9/FA	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para 1 #)	Reemplace la placa de alimentación.
C /FD	Fallo del sensor de temperatura del IGBT. (Cortocircuito / circuito abierto para 2 #)	

Los anteriores son el juicio y la inspección de fallas comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

### ***ANTES DE INSTALAR LA ENCIMERA, ASEGÚRESE DE QUE:***

- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requerimientos de espacio.
- La superficie de trabajo está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si la placa de cocción está instalada encima de un horno, el horno tiene un ventilador de refrigeración incorporado.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de limpieza y las normas y regulaciones aplicables.
- Un interruptor de aislamiento adecuado que proporcione una desconexión total de la red eléctrica se incorpora en el cableado permanente, se monta y se coloca de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada.
- Si tiene dudas sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como los azulejos cerámicos) para las superficies de la pared que rodean la encimera.

### ***DESPUÉS DE INSTALAR LA ENCIMERA, ASEGÚRESE DE QUE***

- El cable de alimentación no es accesible a través de puertas de armario o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior de los gabinetes hasta la base de la encimera.
- Si la placa de cocción está instalada por encima de un espacio de cajón o armario, una barrera de protección térmica se instala debajo de la base de la placa de cocción.
- El interruptor de aislamiento es fácilmente accesible por el cliente.

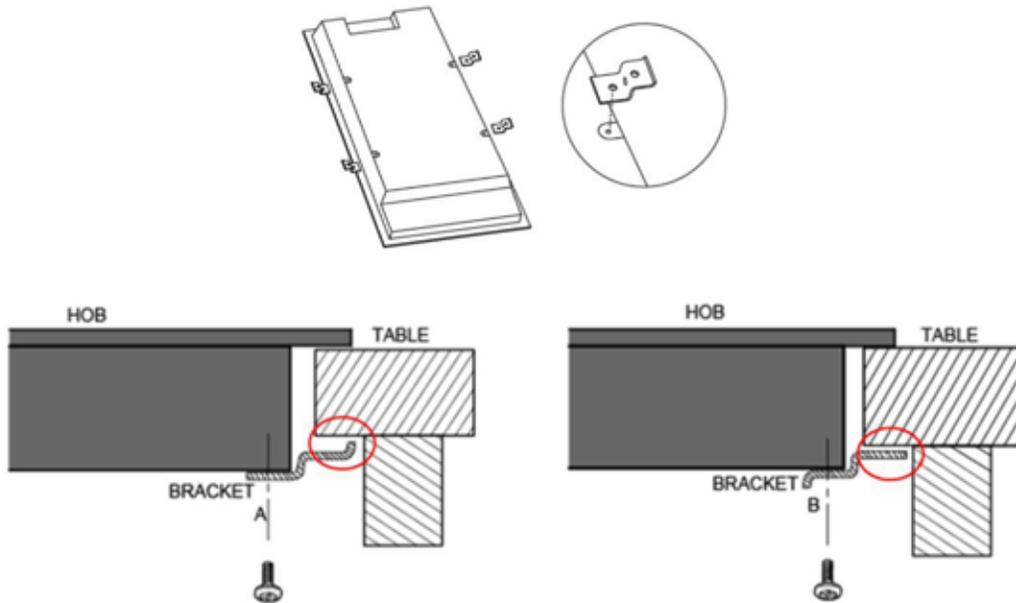
### ***ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN***

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

## **AJUSTE DE LA POSICIÓN DEL SOPORTE**

Fije la encimera en la superficie de trabajo atornillando 4 soportes en la parte inferior de la encimera (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a los diferentes grosores de la mesa.



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 de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor nunca realice la operación por usted mismo.
2. La placa de cocción no se instalará directamente encima de un lavavajillas, nevera, congelador, lavadora o secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la cocina
3. La placa de inducción se instalará de tal 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 la mesa deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

## 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. Esta placa sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la alimentación de la placa de cocción.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la fuente de alimentación, no utilice adaptadores, reductores o ramificaciones.

- Dispositivos, ya que pueden causar sobrecalentamiento y fuego.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe estar
- La temperatura no excederá los 75°C en ningún punto.
- Verifique con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones.
- Cualquier cambio solo debe ser realizado por un electricista cualificado.



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.

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

**PROTEGE  
TU GARANTIA**

La garantía **NO** cubre daños  
causados por su mala instalación

---

**WARRANTY DISCLAIMER**

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