

2 AÑOS GARANTÍA



DRIJA

Alemania 90 INDUCCIÓN

Estufa Inducción para Empotrar
Induction Stove Built-In



TECNOLOGÍA ELECTROMAGNÉTICA
ELECTROMAGNETIC TECHNOLOGY
AHORRO DE ENERGÍA ELÉCTRICA / ELECTRIC POWER SAVINGS
CALENTAMIENTO MÁS RÁPIDO / FASTEST HEATING

10 AÑOS GARANTÍA
EM VITKO SCHOTT CERAN®



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

1. INTRODUCCION.....	2
2. FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO	3
3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO	6
4. TEORÍA DEL TRABAJO.....	7
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	7
6. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO	8
7. CÓMO USAR.....	10
8. BLOQUEO DE LOS CONTROLES	15
9. GUÍA DE COCINA.....	19
10. CUIDADO Y LIMPIEZA	20
11. INSTALACIÓN.....	24
12. CONEXIÓN DE LA PLACA A LA RED ELÉCTRICA	28

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 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.

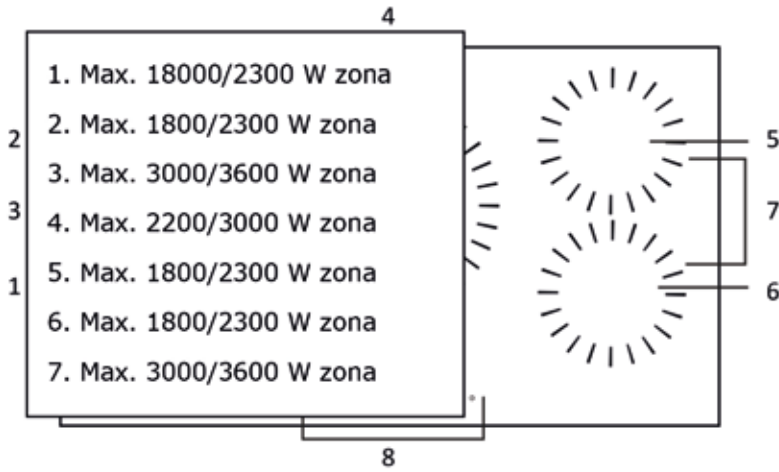
Felicitaciones por la compra de su nueva vitrocerámica.

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.

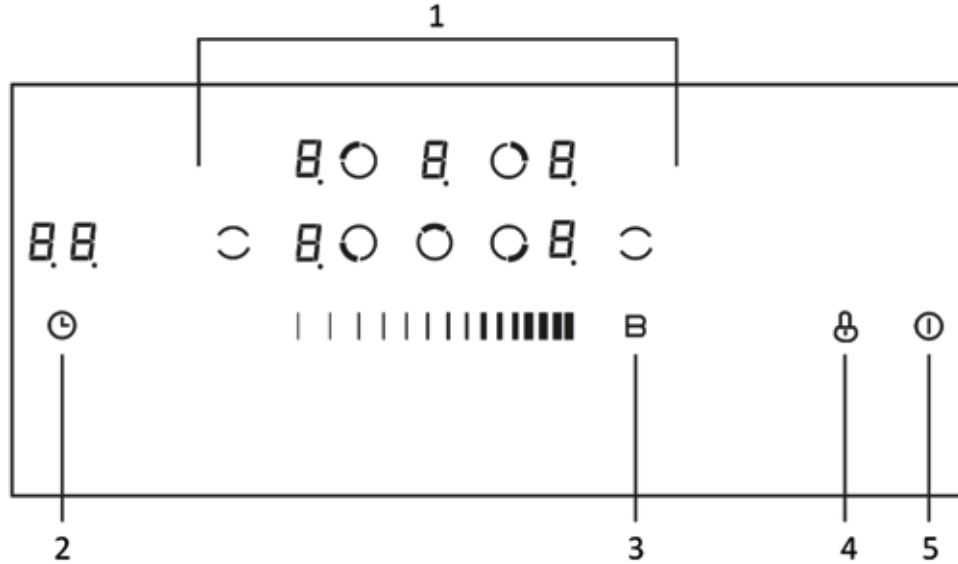
Lea todas las instrucciones de seguridad con cuidado antes de usar y guarde este manual de instrucción / instalación para referencia futura.

3. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

VISTA SUPERIOR



PANEL DE CONTROL

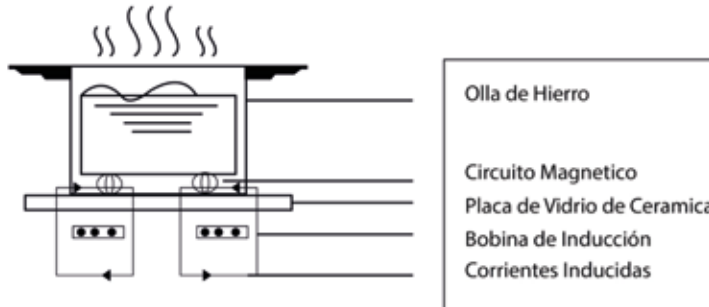


1. Controles de selección de la zona de calentamiento
2. Control de temporizador
3. Impulso de control
4. Control de bloqueo de teclas
5. ON/OFF control

6

4. TEORÍA DEL TRABAJO

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas generando calor directamente en la sartén, en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie del vidrio. El vidrio se calienta sólo porque la cacerola eventualmente lo calienta.



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

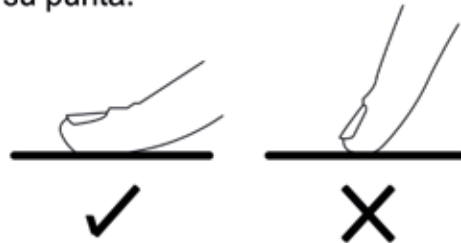
Modelo	Alemania 90 Induction
Zonas de cocción	5 Zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Energía eléctrica instalada	220-240V~ 50/60Hz
Tamaño del producto D x W x H (mm)	9400W
Medidas de empotramiento A x B (mm)	900X520X60

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

 •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:

- Ponga un poco de agua en la sartén que desea comprobar.
- 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.

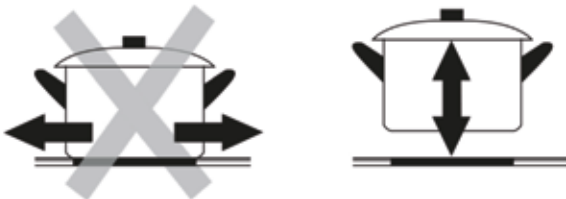
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



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.




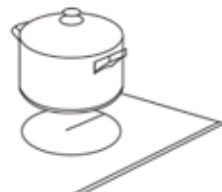
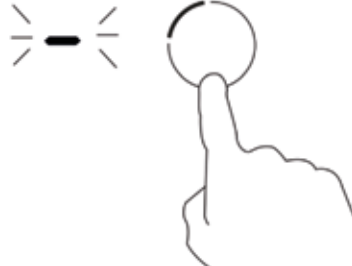
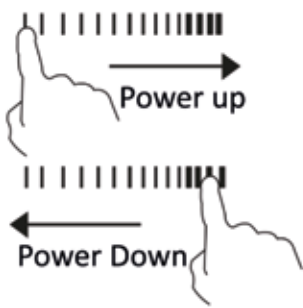
Siempre levante las cacerolas de la vitrocerámica - no se deslice, o pueden rayar el vidrio.



7. CÓMO USAR

INICIAR LA COCCIÓN

Después del encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa de cerámica ha entrado en el estado de espera.

Toca el control ON / OFF. todos los indicadores muestran "-"	
Coloque una bandeja adecuada en la zona de cocción que desea usar. <ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la parte inferior de la bandeja y las superficies de la zona de cocción estén limpias y secas.	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador al lado de la tecla parpadeará	
Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante. <ul style="list-style-type: none">• Si no elige una configuración de zona de calentamiento dentro 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Tendrá que volver a comenzar en el paso 1.• Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción.	

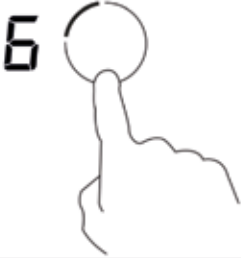
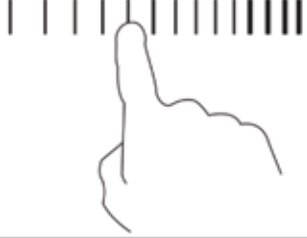

Si la pantalla parpadea $\geq \underline{\quad} \leq$ alternativamente con la configuración de calor

Esto significa que:

- No ha colocado una bandeja en la zona de cocción correcta o,
- La sartén que está utilizando no es adecuada para cocinar por inducción o,
- La bandeja es demasiado pequeña o no está centrada correctamente en la zona de cocción.

No se produce calentamiento a menos que haya una bandeja adecuada en la zona de cocción. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

ACABADO DE COCINA

<p>Tocando el control de selección de la zona de calentamiento que deseas apagar</p>	
<p>Desactive la zona de cocción tocando el control deslizante en "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0"</p>	
<p>Apague la tapa de la cocina completa tocando el control ON / OFF.</p>	

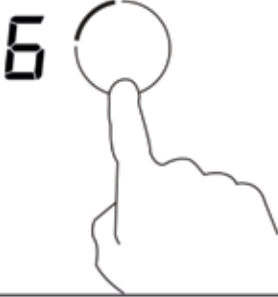
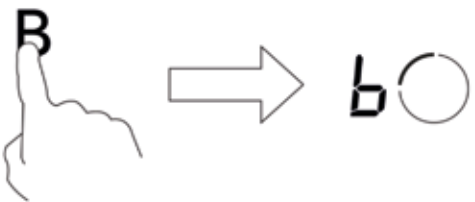
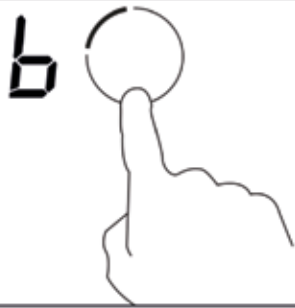



Cuidado con las superficies calientes

"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 otras bandejas, use la placa caliente que todavía está caliente.




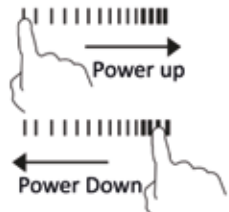
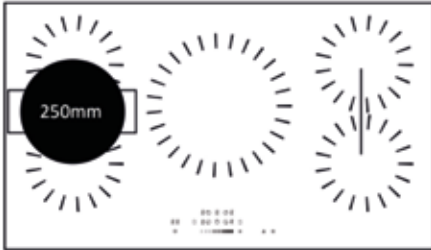
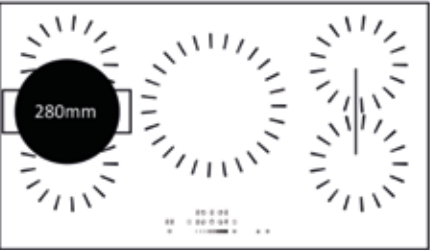
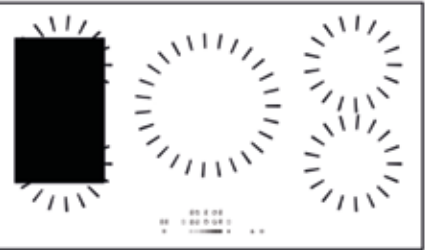
USANDO LAS FUNCIONES DE IMPULSO

Active la función de impulso	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento	
Tocando el control de refuerzo "B", el indicador de zona muestra "b" y la potencia llega a Máx.	
Cancele la función Boost	
Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar la función de impulso	
Al tocar el control "Boost" "B" para cancelar la función Boost, la zona de cocción volverá a su configuración original. <ul style="list-style-type: none">• La función puede funcionar en cualquier zona de cocción• La zona de cocción vuelve a su configuración original después de 5 minutos.• Si la configuración de calor original es igual a 0, volverá a 9 después de 5 minutos.	



ÁREA FLEXIBLE

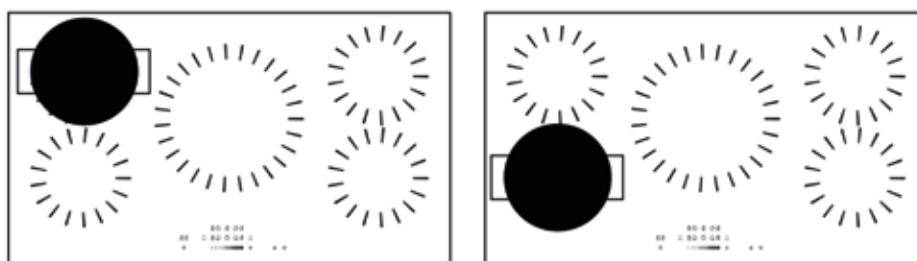
- Esta área se puede usar como una sola zona o como dos zonas diferentes, según las necesidades de cocción en cualquier momento.
- El área libre está compuesta por dos inductores independientes que se pueden controlar por separado.

Como zona grande	
<p>Para activar el área libre como una única zona grande, simplemente presione la tecla dedicada.</p>	
<p>Ajuste la configuración de calor tocando el control deslizante.</p>	
<p>Como una zona grande, sugerimos el usado como el siguiente: Utensilios de cocina: utensilios de cocina de 250 mm o 280 mm de diámetro (los utensilios de cocina cuadrados u ovalados son aceptables)</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>250mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<p>No recomendamos otras operaciones a excepción de las tres operaciones mencionadas anteriormente porque podría afectar el calentamiento del electrodoméstico</p>	

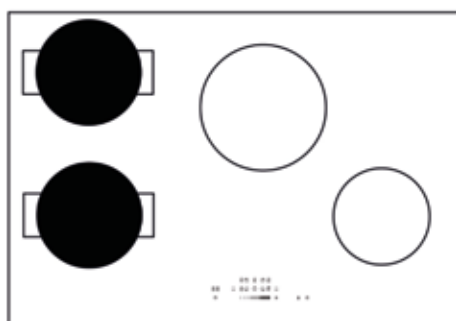
Como dos zonas independientes

Para usar el área flexible como dos zonas diferentes, puede tener dos opciones de calefacción.

(a) Coloque una bandeja en el lado derecho o el lado derecho hacia abajo de la zona flexible.



(b) Coloque dos recipientes en ambos lados de la zona flexible.



Aviso: asegúrese de que la sartén sea más grande que 12 cm.

8. BLOQUEO DE LOS CONTROLES

- Puede bloquear los controles para evitar el uso involuntario (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están deshabilitados.

PARA BLOQUEAR LOS CONTROLES

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

PARA DESBLOQUEAR LOS CONTROLES

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionado el control de bloqueo de teclas durante un tiempo.
3. Ahora puede comenzar a usar su placa de inducción.

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

PROTECCIÓN CONTRA LA TEMPERATURA




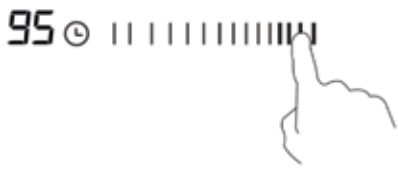

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente.

CONTROL DEL TEMPORIZADOR








Puedes usar el cronómetro de dos maneras diferentes:

- Puede usarlo como recordatorio de minutos. En este caso, no apagará ninguna zona de cocción cuando el tiempo establecido sea arriba.
- Puede configurarlo para desactivar una o más zonas de cocción después de que se haya agotado el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

a) Usar el temporizador como Minute Minder

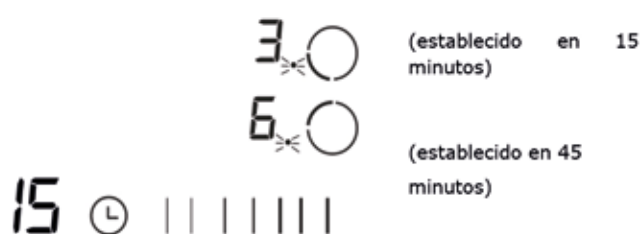
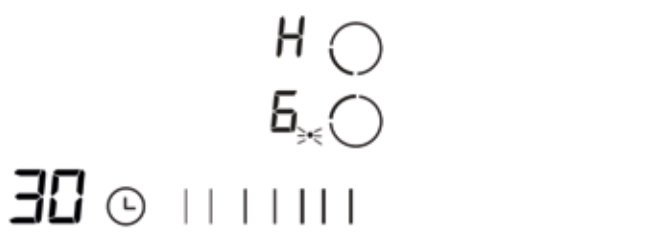
Si no está seleccionando ninguna zona de cocción	
<p>Asegúrese de que la tapa de la cocina esté encendida.</p> <p>Nota: puede usar el minuterero incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.</p> <p>Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. Y el "0" parpadea.</p>	
<p>Ajuste la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)</p>	
<p>Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.</p>	
<p>Configure la hora tocando el control deslizante (p. Ej., 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.</p> <p>Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante</p>	
<p>El zumbador emitirá un pitido de 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de configuración.</p>	

b) Configurar el temporizador para desactivar una o más zonas de cocción



Si el temporizador está configurado en una zona:	
Tocando el control de selección de la zona de calentamiento para el que desea configurar el temporizador.	
Toque el control del temporizador, el "10" se mostrará en la pantalla del temporizador. Y el "0" parpadea.	
Ajuste la hora tocando el control deslizante. (por ejemplo, 5)	
Toque el control del temporizador nuevamente, el "1" parpadeará.	
Configure la hora tocando el control deslizante (p. Ej., 9), ahora el temporizador que configuró es de 95 minutos.	
Cuando se establezca la hora, comenzará la cuenta regresiva inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante NOTA: El punto rojo al lado del 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 desconecta automáticamente.	

 Otra zona de cocción seguirá funcionando si se encienden previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

<p>Tocando el control de selección de la zona de calentamiento para el que desea configurar el temporizador.</p>	 <p>(establecido en 15 minutos)</p> <p>(establecido en 45 minutos)</p>
<p>Una vez que el temporizador de cuenta regresiva expire, la zona correspondiente se apagará. Entonces mostrará el nuevo min. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.</p> <ul style="list-style-type: none"> Toque el control de selección de la zona de calentamiento, el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador. 	

Cancelado el temporizador

<p>Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento que desea cancelar, el temporizador</p>	
<p>Al tocar el control del temporizador, el indicador parpadea</p> <p>Toque el control deslizante para configurar el temporizador en "00", el temporizador se cancela.</p>	

TIEMPOS DE TRABAJO PREDETERMINADOS


El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez olvida apagar su cocina. 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 el recipiente, 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.

9. GUÍA DE COCINA

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

CONSEJOS DE COCINA

- Cuando el alimento llegue a la ebullición, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía conservando el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

COCCIÓN A FUEGO LENTO, COCCIÓN DE ARROZ

- Cocinar a fuego lento, se produce por debajo del punto de ebullición, a alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas son sólo aumentando 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 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.



DETECCIÓN DE PEQUEÑOS ARTÍCULOS

Cuando se deja un tamaño inadecuado o un recipiente no magnético (por ejemplo, aluminio) o algún otro artículo pequeño (por ejemplo, cuchillo, tenedor, llave) en la encimera, la placa pasa automáticamente al modo de espera en 1 minuto. El ventilador continuará cocinando en la placa de inducción durante 1 minuto más.

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

10. 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 raspador 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 raspador Es afilado. Uso con extrema Cuidado y almacenar siempre con seguridad y Fuera del alcance de los niños.
derrames en el Controles táctiles	<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 placa de inducción no se puede encender.	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.
La placa de inducción produce un zumbido bajo cuando se ajusta altas temperaturas.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debe calmarse o desaparecer completamente cuando disminuye el ajuste de calor.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Un ventilador de refrigeración integrado en su inducción, ha llegado a evitar el calentamiento electrónico excesivo. Puede continuar, incluso después de haber encendido la placa de inducción.	Esto es normal y no necesita ninguna acción. No apague la alimentación de la placa de inducción en la pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuado para cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se centra correctamente en ella.	Utilice utensilios de cocina adecuados para cocinar por inducción. Consulte la sección 'Selección de los utensilios de cocina adecuados'. Centrar la sartén y asegurarse de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado Inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (Típicamente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote el error Letras y números, cambiar La potencia de la placa de inducción En la pared, y póngase en contacto Técnico cualificado

VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE FALLOS

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los códigos de protección correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F3-F8	Fallo del sensor de temperatura	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
F9-FE	Sensor de temperatura de la falla IGBT.	Por favor, póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Voltaje de suministro anormal	Por favor inspecciona si el poder el suministro es normal. Encender después de la potencia el suministro es normal.
E3/E4	Temperatura anormal	Por favor, inspecciona el bote.
E5/E6	Mal calor de la placa de inducción radiación	Por favor reinicie después del la placa de inducción se enfríe.


11. INSTALACIÓN

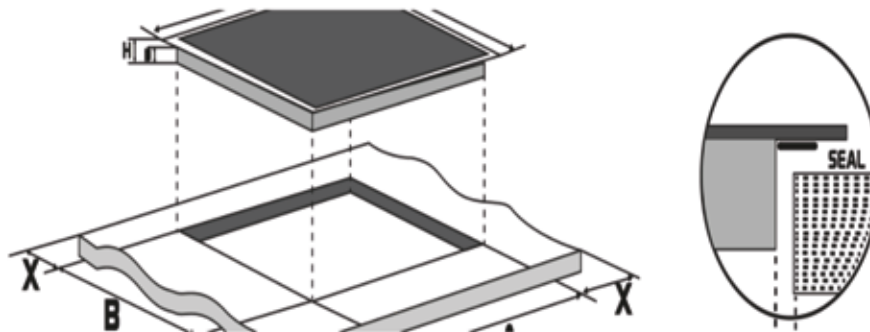
SELECCIÓN DEL EQUIPO DE INSTALACIÓN

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 a continuación:

 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.

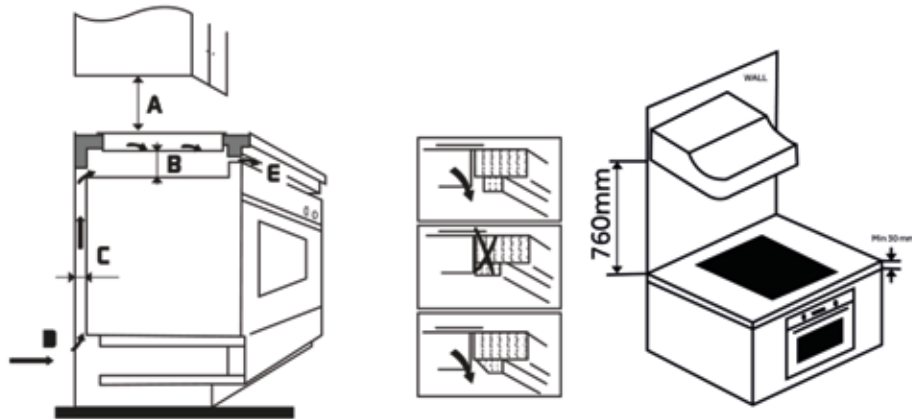


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
900	520	60	56	870+4	490+4	50 mini	3mini

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.



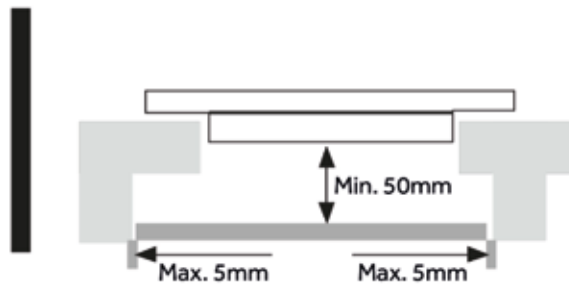
La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Toma de aire	Salida de aire 5mm

ADVERTENCIA: Garantizar una Ventilación Adecuada

Asegúrese de que la placa de cocción por inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. 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 unen 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 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.

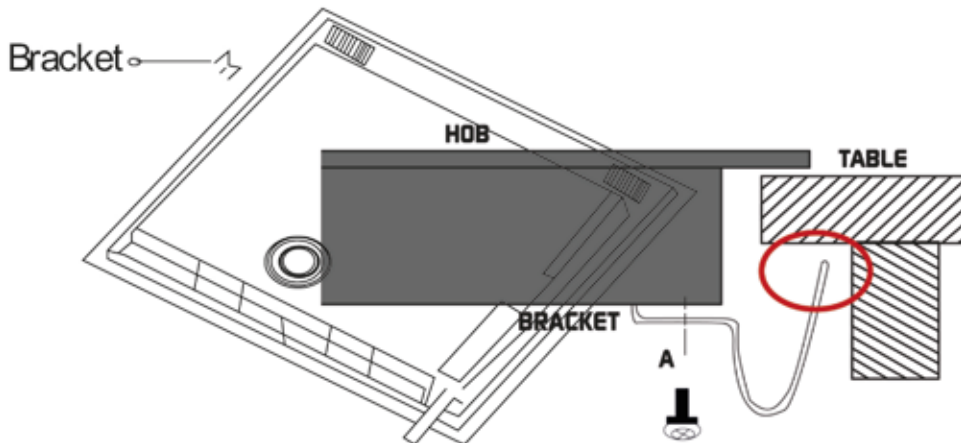
ANTES DE COLOCAR LOS SOPORTES DE FIJACIÓN


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 placa de cocción en la superficie de trabajo con tornillos 2 soportes en la parte inferior de la placa de cocción (ver imagen) después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarla a diferentes espesores 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.
6. No se debe usar un limpiador de vapor.

12. 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 de cocción debe estar conectada a la fuente de alimentación de la red eléctrica solo por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa a la fuente de alimentación, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia extraída por la placa.
2. La tensión corresponde al valor dado en la placa de características
3. Las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden resistir la carga especificada en la placa de características.

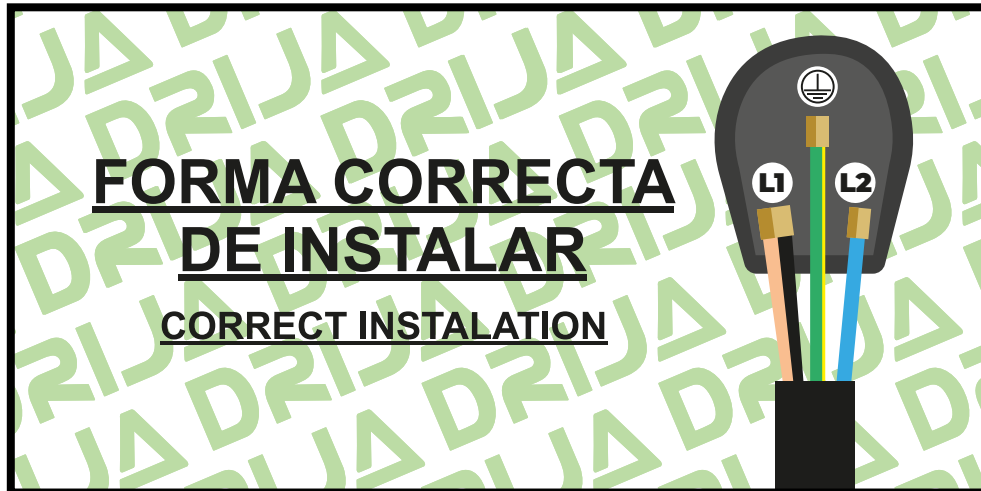
Para conectar la placa a la fuente de alimentación principal, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de la fuente de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en cualquier punto.





Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación solo debe realizarla un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma pertinente, o un interruptor de circuito de un solo polo. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser llevada a cabo por el agente de posventa con herramientas dedicadas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se está conectando directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor omnipolar con una abertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado solo por técnicos autorizados.

 La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa 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.	<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