

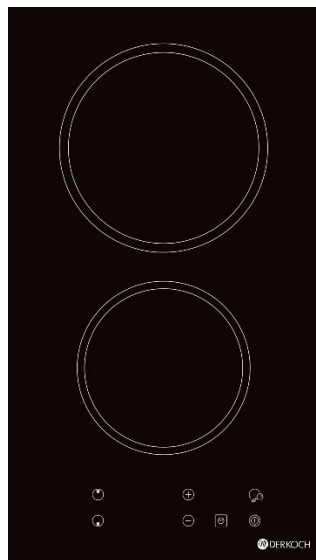


DERKOCH
German Line

**Manual de instalación y funcionamiento de la
vitrocerámica Naila**

◆.....◆

**Installation and use manual for
Naila Ceramic Hob**



Contenido

S-I. Nota Ambiental	3
S-II. Información General.....	3
S-II. Información de Seguridad	4
S-III. Especificaciones técnicas.....	7
S-IV. Descripción del producto	8
S-V. Uso de la plantilla	9
S-VI. Advertencias y Consejos.....	12
S-VII. Limpieza y mantenimiento.....	13
S-VIII. Instalación	15

NOTA: Este manual de instrucciones contiene información importante, incluyendo puntos de seguridad e instalación, que le permitirán aprovechar al máximo su aparato. Favor de conservar el manual en un lugar seguro para que se encuentre disponible para futuras referencias; para usted o para cualquier persona que no conozca sobre la operación del aparato.

Contents

E-I. Environmental note	18
E-II. General Information	18
E-III. Safety Information	19
E-III. Technical Specifications	22
E-IV. Description of the Ceramic hob	23
E-V. Using the hob	244
E-VI. Warnings and Hints	27
E-VII. Cleaning and maintenance	28
E-VIII. Installation.....	30

NOTE: This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

S-I. Nota Ambiental



Este aparato está identificado conforme a la Directiva Europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) 2002/96/EC. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos en todo el territorio europeo.

Al asegurar que este producto sea desechado correctamente y de acuerdo con las regulaciones ambientales locales, usted ayudará a prevenir potenciales efectos negativos al medio ambiente y a la salud humana.

Los materiales de empaque utilizados pueden ser reciclados, favor de desecharlos de forma respetuosa con el medio ambiente.

S-II. Información General



Por favor leer este manual detenidamente **antes de utilizar** este aparato. Es importante que este familiarizado con todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con este aparato.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico.
- Instalar el aparato en contravención a la presente guía será responsabilidad del dueño.
- **IMPORTANTE:** El mobiliario adyacente y los materiales utilizados para la instalación deben soportar al menos una temperatura de 85 °C sobre la temperatura ambiente de la habitación.
- Algunos tipos de vinil o mobiliario de cocina laminado son particularmente propensos a ser dañados por calor o descolorarse a la temperatura indicada anteriormente.
- Las reparaciones deben ser realizadas por técnicos de servicio o por agentes de servicio autorizados.
- Este aparato cumple con todas las regulaciones europeas de seguridad. La superficie del aparato estará caliente durante el uso y retendrá calor después de su uso.

Antes de usarlo por primera vez



IMPORTANTE: La superficie de la plantilla de vitrocerámica debe estar limpia. (Ver sección de "limpieza y mantenimiento")

- Al utilizarlo por primera vez, se puede emitir un olor proveniente de cualquier residuo de protección o humedad, que se detendrá después de un periodo de corto tiempo.
- Coloque una olla con agua hasta la mitad y use un área de calentamiento a la vez durante 5 minutos con la máxima potencia. Esto ayudará a eliminar cualquier olor y evaporar la humedad que se ha formado en los elementos de calentamiento durante el transporte.
- No utilice más de una zona de calentamiento a la vez.
- Antes de utilizar este aparato revise que todos los materiales de empaque han sido removidos. Para ayudar en la protección del ambiente, por favor de catalogar los materiales de empaque en diferentes tipos y reciclarlos de acuerdo a las leyes locales de manejo de desechos.

S-II. Información de Seguridad



Su seguridad es de suma importancia para nuestra compañía. Favor de leer este manual de instrucciones **antes** de instalar o de utilizar este aparato.

Seguridad Infantil

- Se recomienda que bebés y niños pequeños no se acerquen al aparato y que no se les permita tocarlos en ningún momento.
- Si es necesario que los niños se encuentren en la cocina, favor de mantenerlos bajo supervisión en todo momento.

Seguridad General

- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sin que se le haya dado supervisión o instrucción concerniente al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese que las agarraderas de los sartenes se encuentran siempre colocadas adecuadamente para evitar un contacto accidental.
- No dejar aceite caliente ni grasa desatendida, ya que esto puede ser una causa de fuego.
- Utilice sartenes con fondo plano y del tamaño correcto para el área de calentamiento. Nunca utilice sartenes más pequeños que el área de calentamiento ni con más de 25kg de peso.
- No permitir que cables eléctricos entren en contacto con las áreas calientes del aparato.
- No utilizar el aparato para calentar la habitación ni para secar ropa.
- No instalar el aparato cerca de cortinas.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Desconecte el aparato y luego cubra la flama, como, por ejemplo: con una tapa, manta ignífuga o antiincendios.
- PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: nunca almacene artículos en las zonas de calentamiento.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas cualificadas para evitar cualquier peligro.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Este producto no puede trabajar a través del temporizador exterior o mando a distancia.

Instalación



Este aparato debe instalarse correctamente por una persona calificada, siguiendo estrictamente las instrucciones del fabricante.

- Declinamos cualquier responsabilidad de heridas o daños, a personas o a propiedad, como resultado de un uso inapropiado o una mala la instalación de este aparato.
- Calor, vapor y humedad se crearán durante el uso de este aparato, tenga cuidado para evitar heridas y asegurar que la habitación se encuentre ventilada adecuadamente. Si el aparato se va a utilizar por periodos prolongados de tiempo, se podría requerir ventilación adicional.
- El área de la cocina debe ser seco y ventilado y equipado con una ventilación eficaz. Al instalar la plantilla, debe tener fácil acceso a todos los elementos de control.
- Si se instala la plantilla cerca de un mueble, se le debe aplicar al mueble un recubrimiento resistente a los 100° C para prevenir deformaciones en la superficie o desprendimiento del recubrimiento.
- Favor de consultar con un técnico calificado si se tiene duda sobre la cantidad de ventilación requerida.

S-III. Especificaciones técnicas

Detalles Eléctricos

Voltaje: 220-240V AC 60 Hz.

Conexión: Tomacorriente de doble polo con una separación de 3 mm entre los contactos.

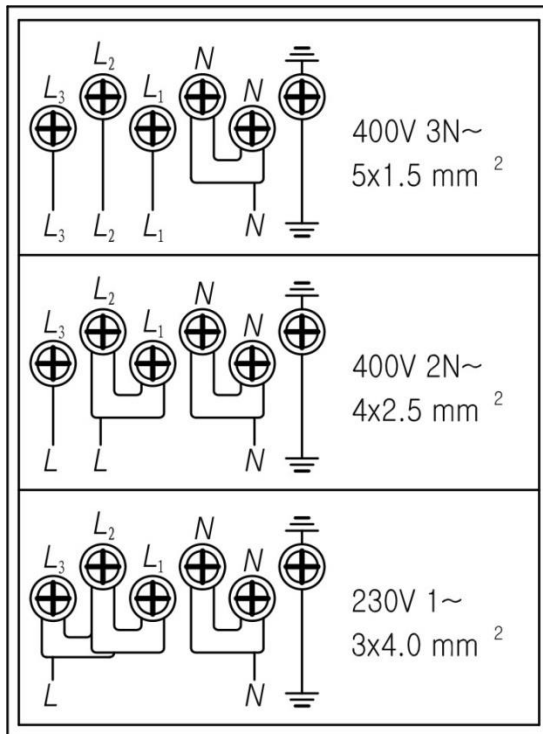
Potencia Máxima: 3 kW

Protección Mínima del fusible: 32 A.

Cable de conexión de la red de suministro: 3 x 2.5mm² o 4x 2.5mm²

Nota: Para más detalles sobre la conexión de los cables, consulte el diagrama en la base del aparato.

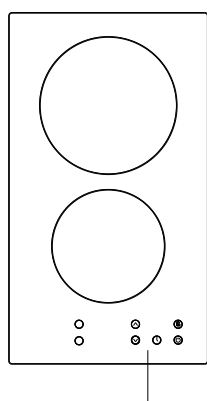
Diagrama de cableado



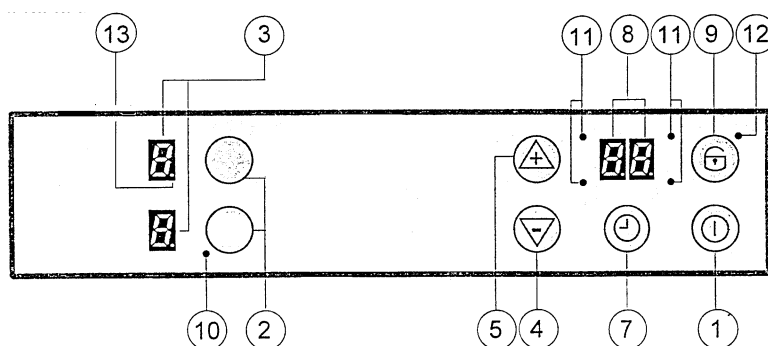
S-IV. Descripción del producto

Zona 1: 1.80 kW hipervelocidad (diámetro 200mm)

Zona 2: 1.20 kW hipervelocidad (diámetro 160mm)



Panel de control



1. Botón principal de encendido y apagado
2. Selección de la zona de calentamiento
3. Indicador de la zona de calentamiento
4. Disminuir potencia
5. Aumentar potencia
7. Selección del *timer digital* (temporizador)
8. Indicador del timer (temporizador)
9. Bloqueo de seguridad
10. Indicador del *timer digital*
11. Indicador del timer digital
12. Indicador del bloqueo de seguridad
13. Indicador de selección de potencia

S-V. Uso de la plantilla

- Los símbolos en el panel de control indica el disco que se encuentra en operación. Una luz indica el disco que se encuentra encendido.
- Estas plantillas tienen control táctil y tienen un sistema de bloqueo.

1. Primeramente, se debe de programar el sistema tocando el botón principal (1) por 3 segundos. Se escuchará un sonido y se encenderá una luz. Ahora se debe de seleccionar la zona de cocción, si no se realiza una selección en 10 segundos, la plantilla se apagará automáticamente.

2. Para encender la zona de cocción seleccionada, toque el disco deseado y tocando los botones para disminuir o aumentar la potencia. El nivel de potencia se indica por los símbolos de LED siendo 1 el nivel mínimo y 9 el máximo. Se escuchará un sonido después de cada operación.

3. Para apagar la zona de cocción, toque el botón para disminuir la potencia hasta que se apaguen todos los símbolos de LED. Otra opción, es presionar el botón principal que apagará cualquier zona de cocción en uso y apagará la plantilla.

4. Después de utilizarla, un símbolo H se mantendrá en el botón de identificación de la zona de cocción para indicar el calor residual. Esto se apagará cuando la temperatura sea menor a 50 C.

5. Para prevenir un uso accidental de la zona de cocción, el sistema de bloqueo se puede activar. Para activarlo, presione el botón de bloqueo una vez. Se escucha un sonido después de cada operación. El LED junto al botón se iluminará para indicar que se activa el bloqueo.

Todas las zonas de cocción se deshabilitan y se mantendrá cualquier configuración de temperatura previa.

- Estos cambios se pueden salvar después de desbloquear el sistema, hacer los cambios y habilitando el sistema de bloqueo.
- El sistema de bloqueo se puede anular al presionar los botones de encendido, que apagará la plantilla y cancelará cualquier temperatura.

Sistema de seguridad

Si una o más de las zonas de calentamiento quedan accidentalmente encendidas, el sistema de seguridad después de cierto período de tiempo hará un corte. Este período de tiempo depende del nivel de potencia de una o varias zonas, como se muestra a continuación:

Potencia	Tiempo límite (horas)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Después del corte, el símbolo H se mantendrá en el botón de identificación de la zona de cocción por 20 minutos.

Función de auto calentamiento

Seleccione la zona de cocción, oprimiendo el botón de la zona que desea utilizar. Ajuste el nivel de potencia a 9 de la zona seleccionada usando los botones para incrementar o reducir. El indicador de la zona de calentamiento alternara entre "A" y "9".

Reduzca la potencia para programar la potencia que desea.

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de autocalentamiento (minutos)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	-

Importante:

1. Puede disminuir la potencia dentro de los primeros 30 segundos, si presiona el botón para disminuirla cancelará la función de auto calentamiento.
2. Si la función de auto calentamiento está a la potencia máxima después de 30 segundos, mientras todavía muestre alternativamente "A" y "9", al presionar el botón para incrementar la potencia la placa permanecerá en el modo de auto calentamiento.
3. Al cambiar el nivel de potencia, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo de calentamiento correspondiente del nuevo nivel de potencia, por ejemplo, si se seleccionó la potencia 1 por 30 segundos y se cambia a la potencia 4, el tiempo de auto calentamiento será de 6 minutos nada más.

Tiempo de calentamiento de cada potencia.

Un minuto por ciclo

Potencia	Segundos para trabajar	Segundos para parar
1	1 s	59 s
2	3 s	57 s
3	6 s	54 s
4	10 s	50 s
5	14 s	46 s
6	19 s	41 s
7	26 s	34 s
8	38 s	22 s
9	Sigue trabajando...	

Temporizador digital

Presione el botón del "Timer", utilice los botones de "Más" para establecer el tiempo de trabajo (01 a 99 minutos), presione "Menos" para establecer el tiempo de trabajo (30 a 0 minutos), se confirmará automáticamente en 10S.

Configure el temporizador para cada quemador. Presione el interruptor del quemador para seleccionar el quemador, y el indicador del quemador parpadeará, configure el rango de potencia, luego presione "Timer", mostrará "00", luego presione "Más" para establecer el tiempo de trabajo (01 a 99 minutos), presione "Menos" "Para establecer el tiempo de trabajo (30 a 0 minutos), se confirmará automáticamente en 10S. El quemador dejará de funcionar si el tiempo se acaba.

Observación: puede establecer una nueva hora presionando "Más" o "Menos".

Desactivar el temporizador. Cuando se acabe el tiempo, el temporizador sonará durante 2 minutos, y puede apagar el sonido tocando cualquier botón. Si quería apagar el quemador por adelantado, puede configurar el temporizador en "00".

S-VI. Advertencias y Consejos

- No utilizar utensilios comerciales para cocinar a fuego lento ya que pueden crear calor excesivo que puede dañar la plantilla.
- No utilizar la superficie de vitro cerámica de la plantilla como parrilla.
- No deje discos sin sartén o sartenes vacíos.
- Los discos retendrán calor hasta que se enfríen.
- Al cocinar alimentos con alto contenido de azúcar, asegúrese que cualquier derrame sea removido inmediatamente para evitar daños en la superficie de cerámica.
- Siempre utilice un sartén del tamaño adecuado, uno que sea del mismo diámetro o un poco más grande que el disco.
- El sartén debe de tener un fondo plano (los fondos ásperos pueden rayar la superficie del vidrio).
- Siempre que sea posible mantenga la tapa del sartén mientras está cocinando.
- Evite el derrame de líquidos al reducir el calor cuando ocurre la ebullición.
- Antes de cocinar asegúrese de que los fondos de las ollas estén limpias y secas.
- Para un mejor desempeño utilice ollas con un espesor en la parte inferior de 2 - 3 mm para las de acero esmaltado y 4 - 6 mm para las de acero inoxidable.
- Si no se siguen estas instrucciones habrá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por la olla se extenderá a la plantilla, el marco y los muebles adyacentes.
- No deje ollas con alimentos preparados a base de aceites o grasas sin vigilancia, ya que grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.



IMPORTANTE: La superficie de vitrocerámica es resistente, pero no irrompible y se puede dañar. Sobre todo, si objetos puntiagudos o duros caen con fuerza sobre ella.

NO UTILICE LA PLANTILLA SI LA SUPERFICIE ESTÁ ROTA O AGRIETADA. DESCONECTE EL APARATO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGAS ELÉCTRICAS.

S-VII. Limpieza y mantenimiento

Siempre deje enfriar la plantilla antes de limpiarla para evitar quemaduras.

El aparato debe ser desconectado de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.

Limpieza de la plantilla de vitrocerámica



Los residuos de productos de limpieza que se dejan en la superficie dañarán la plantilla. Debe de eliminar los residuos con agua tibia mezclada con un poco de jabón para lavar platos.



No utilice agentes abrasivos, lana de acero u otras herramientas duras o afiladas que puedan dañar la superficie. Normalmente, solo se requiere limpiar con un paño suave humedecido con detergente caliente y secarlo con un paño suave.



Limpiar algunos depósitos puede ser es más fácil mientras que la superficie de la placa es todavía caliente. Sin embargo, debe tener cuidado de no quemarse porque la placa aún está caliente.

Después de cada uso

- Limpie el aparato con un paño húmedo.
- Seca la plantilla frotando la superficie con un paño limpio.
- No permita que la superficie de vitrocerámica se ralle o se dañe ya que puede representar un peligro.

Tabla de limpieza

Tipo de depósito	¿Removerlo inmediatamente?	¿Limpiarlo cuando la plantilla haya enfriado?	¿Qué utilizar para removerlo?
Azúcar o alimentos líquidos con alto contenido de azúcar	Sí	No	Raspador para vitrocerámica
Papel aluminio o plástico	Sí	No	Raspador para vitrocerámica
Decoloraciones metálicas	No	Sí	Limpiador para vitrocerámica
Salpicaduras o anillos de agua	No	Sí	Limpiador para vitrocerámica

Para limpiar manchas más profundas se recomienda lo siguiente:

- Para las partes de acero inoxidable y esmalte vítreo utilice solamente limpiadores recomendados para este tipo de materiales. Evite utilizar productos que contengan cloro, como los blanqueadores.
- Para las superficies de vitrocerámica, remueva derrames que se han quemado utilizando un limpiador o raspador de vitrocerámica. Limpie con un limpiador-acondicionador que contenga silicón.

S-VIII. Instalación



La instalación de este aparato de ser realizada por una persona capacitada. Antes de conectar el aparato, favor de asegurarse que el voltaje requerido por el aparato corresponda a la fuente de alimentación.

PRECAUCION: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

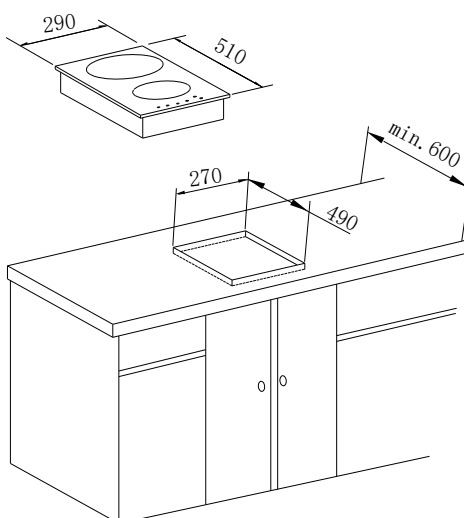
- Este aparato debe estar conectado a un tomacorriente de doble polo con una protección de 13A, con una separación de 3 mm entre los contactos. El tomacorriente debe estar en una posición cercana al aparato y que pueda ser desconectado fácilmente.
- Mantener el cable fuera de contacto con partes calientes del aparato.
- El aparato no debe de estar conectado a la fuente de alimentación por conectores macho y hembra de 13 A.

Colocando el aparato

- El área de la cocina debe estar seca, ventilada y equipada con una ventilación eficiente. Al instalar la plantilla de vitrocerámica debe de garantizarse el fácil acceso a todos los elementos de control.
- El diseño de la plantilla de vitrocerámica es tipo Y, lo que significa que la pared del fondo y una pared lateral se puede colocar al lado de un gran mueble o una pared. Para evitar la deformación de la superficie o el desprendimiento del recubrimiento, utilice un adhesivo que resista una temperatura de 100 °C.
- Los extractores de grasa deben instalarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

NOTAS DE INSTALACIÓN

- Hacer una abertura con las dimensiones indicadas en el diagrama de la plantilla para ser montados en el sobre.
- Revise el sello para un ajuste perfecto y la cubierta completamente. Baje la plantilla en su lugar y debe alinearla correctamente.
- Usando un destornillador, ajuste las abrazaderas uniformemente comenzando en el centro y moviéndose hacia la diagonal, hasta que se ajuste al sobre del mueble.

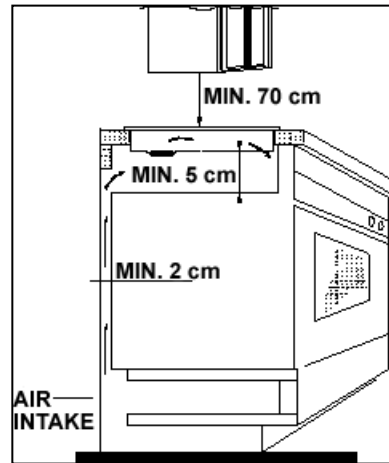


Corte un agujero en la superficie de trabajo, como se muestra en la ilustración anterior.

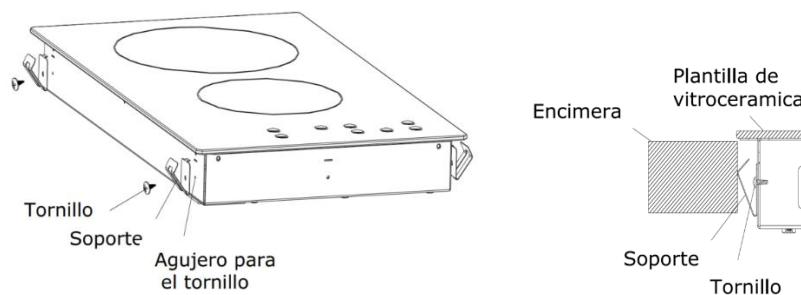
IMPORTANTE: Usted debe observar los requisitos de ventilación que se muestran en la ilustración.

IMPORTANTE: Hay agujeros de ventilación alrededor de la parte exterior de la placa de cocción. Debe asegurarse de que estos orificios no estén bloqueados con el sobre, cuando se pone la placa en su posición (ver dibujo siguiente).

IMPORTANTE: No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato contra la abertura. Esto hará que sea difícil de quitar la placa de la abertura en el futuro.



- Girar con cuidado la plantilla hacia atrás y luego suavemente bajarla en el orificio de abertura que ha cortado.
- Hay agujeros en la base o a los lados de la placa. Se pueden fijar los cuatro soportes. Hay tres agujeros en cada uno de los soportes.
- Debe colocar el soporte en la parte de abajo de la plantilla, en una posición que sea apropiado para la apertura que ha recortado. Usando los tornillos, fije el soporte a la placa. Estos tornillos deben estar bien socados.



E-I. Environmental note



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

This appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental and regulations for waste disposal.

The packaging materials that our company uses are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

E-II. General Information



Your safety is of the utmost importance to our company. Please make sure that you read this instruction booklet **before** attempting to install or use the appliance.

- This appliance is designed for domestic household use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit will be the liability of the owner.
- **IMPORTANT:** The housing, adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C above ambient during periods of operation. This information is for guidance only and the actual withstand temperature will depend on the performance rating for the surface finish of the worktop.

- Certain types of kitchen furniture surface finishes are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures lower than the above guidelines.
- This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Before first use



IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see "Cleaning and maintenance" section).

- You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- Do not burn off more than one zone at once.
- You must place a saucepan filled half full of cold water on each zone as you burn it off.
- Before using this appliance ensure that any protective packaging or coatings have been removed. To aid the protection of the environment, please sort the packing materials into different types and dispose of them in accordance with the local waste disposal laws.

E-III. Safety Information



Your safety is of the utmost importance to our company. Please make sure that you read this instruction booklet **before** attempting to install or use the appliance.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do make sure that the pan handles are always correctly positioned to avoid accidental contact.
- Do not leave heated oil or fat unattended, as this is a fire risk.
- Do use pans that are flat bottomed and the correct size for the heating area to be used (never smaller).
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This product does not work through an outside timer or remote control.

Installation



This appliance must be correctly installed by a suitably qualified person, strictly in accordance with the manufacturer's instructions.

- We decline any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance, take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, then additional ventilation may be required.
- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the ceramic, easy access to all control elements should be ensured.
- Si se instala la plantilla cerca de un mueble, se le debe aplicar al mueble un recubrimiento resistente a los 100 °C para prevenir deformaciones en la superficie o desprendimiento del recubrimiento.
- If the ceramic is placed next to a piece of furniture, use a coating or veneer with a heat resistant adhesive (100 °C) to prevent surface deformation or detachment of the coating.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

E-III. Technical Specifications

Electrical details

Rated Voltage: 220-240V AC 60 Hz.

Supply Connection: 30 A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)

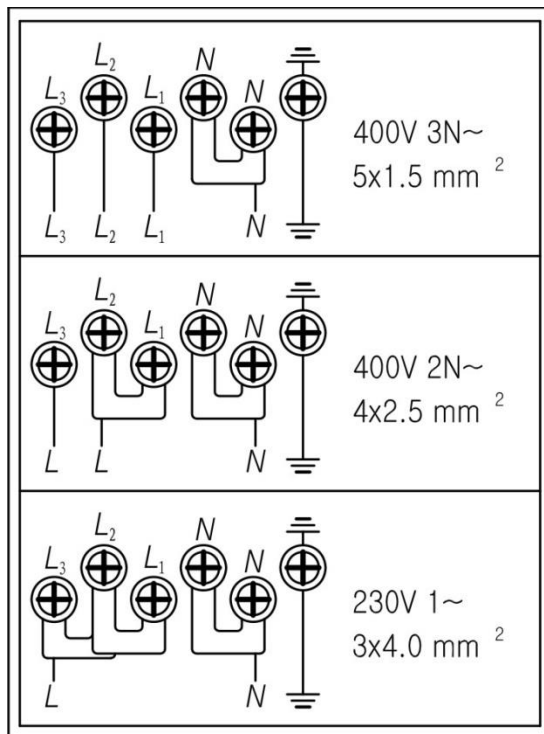
Max Power: 3 kW

Min Fuse Protection Rating: 32 A

Mains Supply Connection Cable: 3 core x 2.5 mm² or 4 core x 2.5 mm²

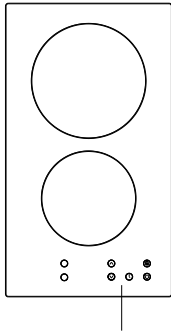
Note: for cable connection details, see diagram on appliance base plate.

Wiring Diagram

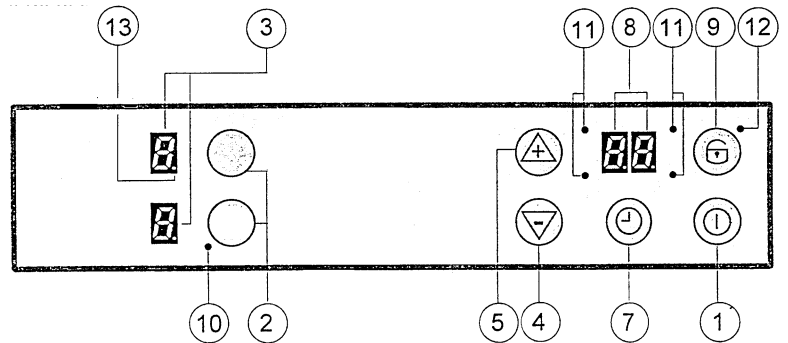


E-IV. Description of the Ceramic hob

- 1) 1.80 kW hyperspeed zones (diameter 200 mm)
- 2) 1.20 kW hyperspeed zones (diameter 160 mm)



Control panel



Control panel layout

1. Power Switch
2. Burner Switch
3. Burner Display
4. Minus Button
5. Plus Button
7. Timer
8. Timer Display
9. Children Safety Lock
10. Timer Indicator
11. Timer Indicator
12. Children Safety Lock Indicator
13. Burner Power Setting Indicator

E-V. Using the hob

The symbols on the Control Panel show which hotplate the control system operates. A pilot light indicates when a hotplate is switched on.

- These hobs feature “touch control” and incorporate a safety lock system.
- 1. It is necessary to initially program the system by touching ON/OFF pad for 3 seconds. An audible “beep” will be emitted and the adjacent neon will light. The desired cooking zone selection can now be made, however if a selection is not made within approximately 10 seconds the hob will automatically switch OFF.
- 2. To switch on the cooking zone selected, touch the corresponding zone identification pad and regulated by pressing either the decrease or increase pad. The power level is indicated by LED symbols, 1 is the minimum and 9 the maximum. An audible “beep” will be emitted at each operation.
- 3. To switch OFF the cooking zone selected, press the decrease pad until all the LED symbols are extinguished (3). Alternatively, pressing the ON/OFF pad will shut down any cooking zone in use and turn off the hob.
- 4. After use, the H symbol will remain lit in the corresponding zone identification pad to indicate residual heat. This will switch off when the temperature drops below 50°C.
- 5. To prevent accidental use of a cooking zone, the key lock system can be activated. Do so by pressing the KEY LOCK pad (9) once. An audible “beep” will be emitted. The LED adjacent to the pad will illuminate indicating that the lock is engaged.

All cooking zones will be disabled and any previous temperature settings will be maintained.

- These settings can be amended after disengaging the lock system, making the required change and re-engaging the lock system.
- The lock system can be overridden by pressing the ON/OFF pad which shut off the hob and cancel any temperature settings.

Safety cut-off

If one or more of the cooking zones are accidentally left on, a safety cut off will activate after a certain period of time. The length of time depends on the power level that a zone or zones have been set on.

LEVEL	TIME LIMIT (hours)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

After the control stop working, will show "H" residential heating for 20 minutes.

Self-heating mode

Your hob can be self-heating following the below steps: Press plus buttons (9) or minus buttons (5) to set the power to level 9, then touch plus buttons (9) to let the burner alternately display "A" and "9". Press minus buttons (5) to set the final self-heating level you need.

The level and time corresponding tables of self-heating are as below:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Self-heating time (minutes)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	-

Important:

1. Only if self-heating at max power within 30s, press minus button can reduce the power, if press minus button after 30s, it will quit the self-heating mode.
2. If self-heating at max power after 30s, as long as it is still alternately display "A" and "9", press plus button the hob will stay at self-heating mode.

3. When you change power, the pasting time will be calculated into time of auto heating mode of new power. For example, you choose power "1", work for 30S, then change to power "4", then auto heating mode time will be 6 minutes only.

Heat time for each power

1 minute for 1 cycle

Potencia	Segundos para trabajar	Segundos para parar
1	1 s	59 s
2	3 s	57 s
3	6 s	54 s
4	10 s	50 s
5	14 s	46 s
6	19 s	41 s
7	26 s	34 s
8	38 s	22 s
9	Sigue trabajando...	

Timer

1. Choose timer, display show "00", press "Plus" to set working time (01 to 99 minutes), press "Minus" to set working time (30 to 0 minutes), will confirm automatically in 10S.

2. Set timer for each burner. Press burner switch to choose the burner, and the burner indicator will flash, set power range, then press "Timer", will show "00", then press "Plus" to set working time (01 to 99 minutes), press "Minus" to set working time (30 to 0 minutes), will confirm automatically in 10S. Burner will stop working if time was up.

Remark: can set new time by pressing "Plus" or "Minus".

3. Turn off timer. When time is up, timer will sound for 2 minutes, and you can turn off sound by touching any button. If you wanted to turn off burner in advance, can set timer to "00".

E-VI. Warnings and Hints

- Do not use commercial simmering aids as these can create excessive heat that can damage the appliance.
- Do not use the glass ceramic surface of the hob as a griddle.
- Do not leave hotplates on without a pan or an empty pan.
- Be aware that hotplates will retain heat whilst cooling down.
- When cooking foods with high sugar content, ensure that any spillage is removed immediately to avoid damage to the ceramic surface.
- Always use the correct diameter pan, one that is the same or slightly larger than the hotplate.
- The bottom of the pan must be flat (rough bottoms can scratch the ceramic surface).
- Whenever possible keep the lid on the pan when cooking.
- Avoid over-spill of liquid by reducing the heat when boiling has occurred.
- Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: The ceramic hob surface is tough; however, it is not unbreakable and can be damaged. If pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force it can get damage.

DO NOT USE THE HOB IF THE SURFACE BECOMES BROKEN OR CRACKED. YOU SHOULD SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.

E-VII. Cleaning and maintenance

Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents **will** damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

- Wipe the appliance over with a damp cloth.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.
- Do not allow the ceramic glass surface to become scratched or damaged as this could lead to a hazard.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

For stubborn marks the following is recommended:

- Vitreous enamel or stainless steel parts use only a cleaner that is recommended for these types of material – avoid chlorine bases products (such as bleach).
- Glass ceramic surface, if any spillage becomes burnt on, remove with a ceramic glass cleaner or scraper and clean with a cleaner-conditioner containing silicone.

E-VIII. Installation



The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following. Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

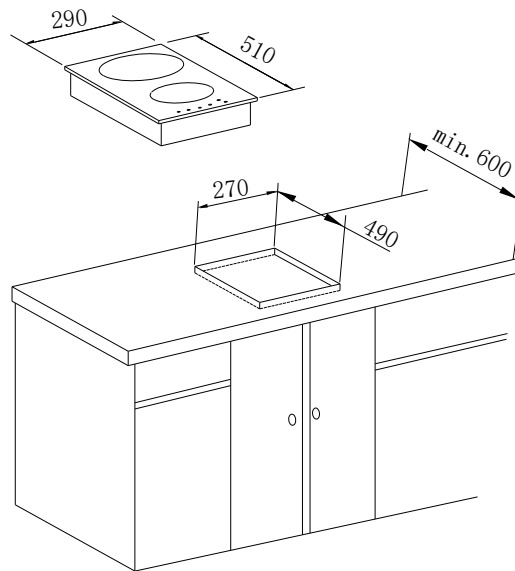
- This appliance should be wired into a 13 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The spur outlet must still be accessible to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.
- Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.
- The appliance must not be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.

Positioning the appliance

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the ceramic, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in ceramic, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.

E-VIII.1 ASSEMBLY OF CERAMIC HOB

- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.
- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly.
- Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.

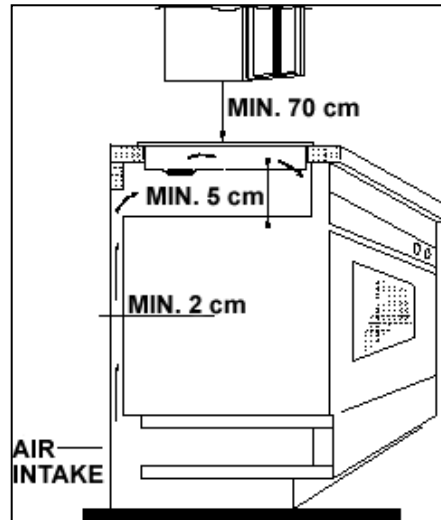


Cut a hole in the worktop that corresponds with the drawing shown above.

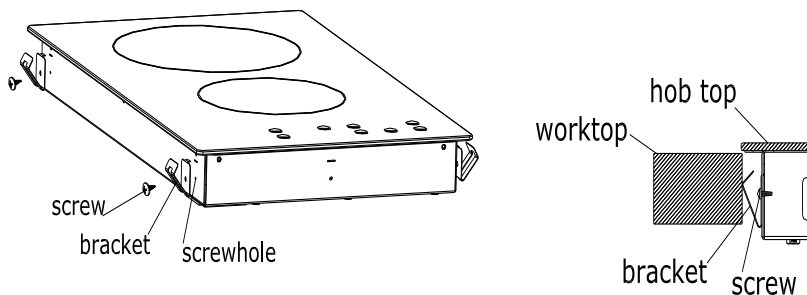
IMPORTANT: You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.

IMPORTANT: There are ventilation holes around the outside of the hob. **YOU MUST** ensure that these holes are not blocked by the worktop, when you put the hob into position (see drawing opposite).

IMPORTANT: Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- There are holes on the base or the sides of the hob that you can fix the four brackets to. There are three holes in each one of the brackets.
- You should place the bracket on the underneath of the hob, in a position that is appropriate for the aperture that you have cut out. Using the screws provided, fix the bracket to the hob. These screws **MUST** be securely tightened.



CERTIFICADO DE GARANTÍA

Se extiende el presente "Certificado de garantía" por una cobertura de doce meses sobre el equipo que abajo se detalla, a partir de la fecha de compra y bajo las condiciones que se estipulan:

- Nuestra obligación dentro de los términos de esta garantía es reponer, sin cargo alguno para el Cliente, cualquier parte que, a nuestro juicio, tenga defectos de fabricación.
- Los servicios técnicos se presentarán exclusivamente en nuestras instalaciones. El transporte y viáticos correrán por cuenta del Cliente en cualquier trabajo que hubiere que hacerse fuera de nuestras instalaciones.
- La garantía se hace efectiva únicamente en cuentas que se encuentran al día a la fecha de solicitar el servicio.

Esta garantía no cubre:

- Daños ocasionados a partes removibles: bombillos, vidrio, los cables externos y eventuales accesorios.
- Daños ocasionados por golpes o uso de abrasivos a la estructura.
- Daños ocasionados por el mal uso del artículo, falta de mantenimiento o cargas excesivas.
- Daños ocasionados a la unidad o cualquier parte, debido a voltaje inadecuado o instalaciones eléctricas incorrectas.
- Se considerará inadecuada, y por lo tanto no cubierta por ésta garantía, cualquier variación eléctrica mayor o menor del 10% de lo indicado por el fabricante.

Después de doce meses de garantía original, cualquier reparación o ajuste será por cuenta del Cliente, incluyendo mano de obra, repuestos, viáticos, transporte o cualquier otro gasto.

Esta garantía queda sin efecto si se constátase que un mecanismo haya sido manipulado por otra persona o taller no autorizado por nosotros.

Si el artículo no trabaja adecuadamente sírvase dar inmediatamente aviso a su distribuidor o escribirnos a info@derkochline.com

Factura No: _____

Fecha de compra: _____

Modelo de plantilla: _____