

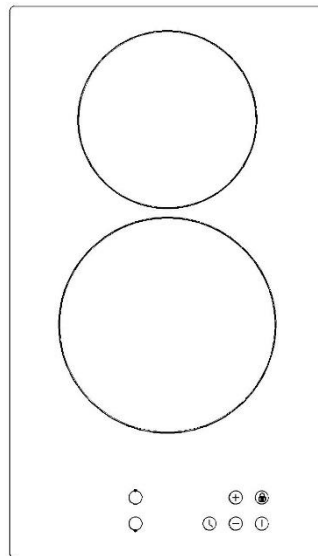


DER KOCH

German Line

Manual de instalación y funcionamiento de la plantilla de vitrocerámica Olpe-N

Installation and use manual for Olpe-N Ceramic Hob



*Para nosotros su seguridad es de suma importancia, sírvase por favor de leer este manual de instrucciones **antes** de instalar o de utilizar este aparato.*

*For us your safety is our priority, please read this instruction booklet **before** attempting to install or use the appliance.*

INDICE/INDEX

S-I. Nota Ambiental	2
S-II. Información General.....	3
S-III. Información de Seguridad	4
S-IV. Especificaciones técnicas	5
S-V. Descripción del producto	6
S-VI. Instrucciones de operación	7
S-VII. Advertencias y Consejos	16
S-VIII. Limpieza y mantenimiento	17
S-IX. Instalación	19
CERTIFICADO DE GARANTÍA.....	24
E-I. Environmental note	25
E-II. General Information	26
E-III. Safety Information	27
E-IV. Technical Specifications.....	28
E-V. Description of the Ceramic hob.....	29
E-VI. Operation instruction	30
E-VII. Warnings and Hints	38
E-VIII. Cleaning and maintenance	39
E-IX. Installation	41
WARRANTY CERTIFICATE	46

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.

Declaración de conformidad

- En conformidad con la directiva RoHS 2002/95/CE y sus enmiendas 2005/618/EC, 2005/717/EC, 2005/747/EC, 2006/310/EC, 2006/690/EC, 2006/691/EC, 2006/692/EC, 2008/385/EC.
- El fabricante declara que este aparato ha sido construido usando materiales certificados y requiere que el aparato sea instalado de acuerdo con los estándares establecidos. Este aparato debe ser usado únicamente para propósitos domésticos por personas capacitadas.
- La directiva RoHS se refiere a la restricción de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos. Esta directiva limita la comercialización en el mercado europeo de equipos eléctricos y electrónicos nuevos que contengan más de los niveles acordados de plomo, mercurio, cadmio, cromo hexavalente, PBB (Bifenilos poli bromados) y PBDE (polibromodifenil éteres).

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 95 °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 con las leyes locales de manejo de desechos.

S-III. 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 calificadas 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.

Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento al que el usuario pueda acceder después de la instalación, proporcionando una desconexión total de la fuente de alimentación. La desconexión se puede lograr incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- 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-IV. Especificaciones técnicas

Detalles Eléctricos

Voltaje: 220-240V AC 60 Hz.

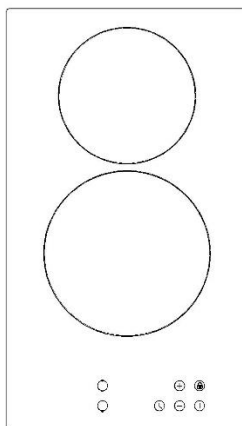
Conexión: 30 A (doble polo con una separación de 3 mm entre los contactos).

Protección Mínima del fusible: 32 A.

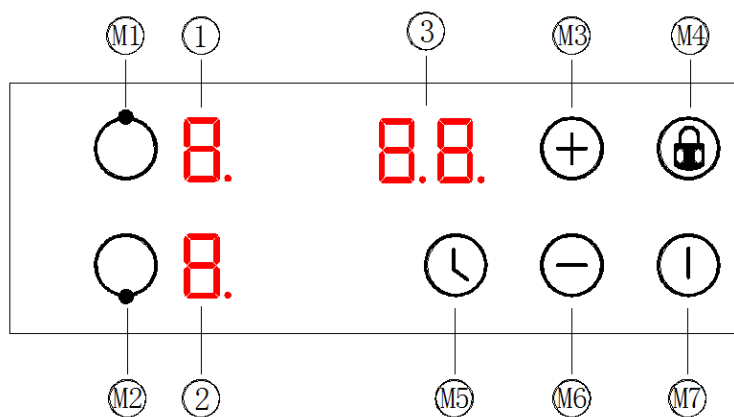
Cable de conexión de la red de suministro: 3 x 1.5mm²

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

S-V. Descripción del producto



Panel de control

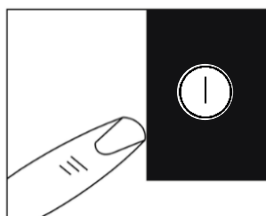


ICONO	FUNCION	ICONO	FUNCION
M1	Selección de la zona de cocción 1	M5	Selección del timer digital (temporizador)
M2	Selección de la zona de cocción 2	M6	Reducir la potencia y el tiempo
M3	Aumentar la potencia y el tiempo	M7	Encendido: mantener presionado para encender y apagar la plantilla.
M4	Bloqueo de seguridad para niños: mantener presionado para bloquear y desbloquear el panel de control.		

ICONO	FUNCION
1	Zona de cocción 1, muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
2	Zona de cocción 2, muestra el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
3	Temporizador digital: muestra la hora, el símbolo de bloqueo de seguridad para niños, etc.

S-VI. Instrucciones de operación

1. Encendido de la plantilla



Oprima el botón ON / OFF para encender el aparato. Después de encender el aparato, la plantilla emitirá un pitido por una vez para recordar el encendido, todos los indicadores digitales en la pantalla de visualización se encenderán durante 2 segundos, luego pasará al modo de apagado.

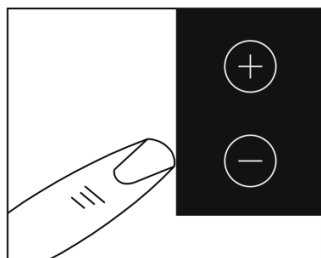
Estado de apagado: Se cerrarán todas las pantallas excepto el símbolo de advertencia de alta temperatura "H"; En este momento, solo el botón de encendido "ⓘ" se puede operar presionando y manteniendo presionado, y otras operaciones del botón no son válidas.

2. Modo de espera

Bajo el estado de apagado, presione y mantenga presionado el botón "ⓘ" durante 3 segundos, la placa emitirá un pitido por una vez y luego ingresará al modo de espera.

Todos los indicadores digitales de la zona de cocción mostrarán "—" (El símbolo "H" aparecerá en el indicador de zona de cocción si hay calor residual), el temporizador también mostrará "— —", no calentará en este momento. En el modo de espera, si no se selección ninguna operación, el aparato entrará en estado de apagado automáticamente después de 10 segundos y emitirá un pitido una vez.

3. Control de calentamiento



En el modo de espera, puede elegir la zona de cocción presionando el botón de selección de zona de cocción, luego presione el botón más o menos o para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Mantenga presionados los botones más “+” o menos “-” continuamente para aumentar o disminuir el nivel de potencia.

Cuando la plantilla esté en estado de calentamiento, mantenga presionado el botón de encendido “ⓘ” durante 3 segundos para apagar y detener todas las zonas de cocción para que se calienten. El indicador de zona de cocción correspondiente de cada zona que se ha calentado anteriormente mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”.

En el modo de espera, si algunas encimeras todavía tienen calor residual, la pantalla mostrará “H”.

Si necesita apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar esa zona primero, luego presionar el botón menos “-” hasta el nivel de potencia “0” para apagar esa zona, y no afectará el calentamiento de las otras zonas de cocción. Cuando el nivel de potencia llega a “0”, el indicador de zona de cocción correspondiente de la encimera que se ha calentado anteriormente mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura “H”.

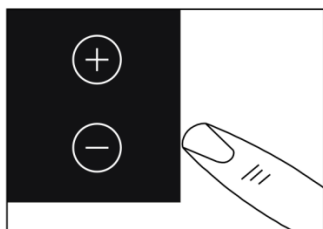
Si más de una zona está funcionando al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento, cada zona de cocción funcionará de acuerdo con su relación de modulación de potencia y no se afectarán entre sí.

Notas:

1. El indicador del punto decimal “•” se mostrará para las zonas activas.
2. Presione el botón menos “-” para establecer el nivel de potencia en “0”, luego la parte superior de la placa de calefacción se cerrará automáticamente.

4. Ajuste del nivel de potencia

En el modo de espera, presione el botón de selección de zona de cocción para elegir la zona de cocción correspondiente, el punto decimal “•” de la zona de cocción correspondiente y el nivel de calentamiento se mostrará.



Puede presionar los botones más "+" y menos "-" para ajustar el nivel de potencia adecuado.

Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor en el indicador de zona se ajustará hacia arriba o hacia abajo. Cada vez que presione el botón "+", el nivel de potencia agregará uno, hasta el nivel 9, y se mostrará en su indicador digital correspondiente. Cada pulsación del botón "-", el nivel de potencia reducirá uno, hasta el nivel 0 (cada pulsación del botón "+" o "-", se escuchará una breve señal audible).

Una vez completado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal "." dejará de parpadear y normalmente mostrará el nivel de potencia dentro de los 10 segundos de inactividad.

Al cambiar cualquiera de los niveles de potencia de la zona de cocción a 0, detendrá la salida de potencia de esa zona de cocción. Si se ha calentado una zona de cocción, el nivel de potencia de toda la zona de cocción es "0", el aparato entrará automáticamente en estado de apagado después de 1 minuto sin funcionamiento.

5. Función de calentamiento automático

Su plantilla puede calentarse automáticamente siguiendo los pasos a continuación:

5.1 Encienda el calentamiento automático: Presione el botón más o menos para ajustar la potencia al nivel 9, luego toque el botón más "+" para que el nivel de potencia muestre alternativamente "9" y "9". En este momento, presione el botón menos "-" para ajustar el nivel de calentamiento automático que necesita, como por ejemplo el nivel 6. En este proceso de calentamiento automático, el nivel de potencia correspondiente mostrará alternativamente "9" y "6". El tiempo de visualización alternativo es de 2,5 minutos.

5.2 Presione el botón más para ajustar la potencia al nivel 9, luego toque el botón más "+" para que el nivel de potencia muestre alternativamente "9" y "9". En este punto, el tiempo predeterminado ha comenzado. Por ejemplo, después de "9" y "9" se mostrarán alternativamente durante 10 segundos, presione "-" para ajustar el nivel de potencia al nivel 6. Los iconos "9" y "6" se mostrarán durante 2 minutos y 20 segundos. Después de 2 minutos y 20 segundos, la encimera cambiará al modo de calefacción normal, el nivel de potencia correspondiente mostrará "6".

Al configurar la función de calentamiento automático, la zona de cocción correspondiente se calentará en el nivel 9 durante un período de tiempo (el tiempo de calentamiento depende de la reducción posterior a varios niveles, el tiempo de calentamiento de cada nivel es el siguiente), luego continúe trabajando en el nivel de calentamiento final ajustado. Por ejemplo, establezca el nivel de calefacción en el noveno nivel y active la función de calefacción automática presionando la tecla "⊕" (mostrará alternativamente "9" "9"). Luego, configure el nivel de la función de calefacción automática en el nivel 6 con el botón menos "⊖". En este ajuste, la zona de cocción se calienta en el nivel 9 durante 2,5 minutos. El indicador de la zona de cocción mostrará alternativamente "9" y "6". Luego continúe calentando en el nivel 6, mostrará "6".

5.3 Las tablas correspondientes de nivel de potencia y tiempo de autocalentamiento son las siguientes:

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	5

5.4 Ajuste automático del nivel de calentamiento: Cuando ingrese al modo de calentamiento automático, presione el botón menos "⊖" para reducir la potencia, está sólo funcionará si dentro de los 30 segundos el calentamiento automático está a la potencia máxima. Después de 30 segundos, al presionar el botón menos "⊖" no se puede reducir el nivel de calentamiento automático y se saldrá del modo de calentamiento automático.

Después de más de 30 segundos, siempre que todavía esté en el modo de calentamiento automático y el nivel de calentamiento automático sea inferior al noveno nivel, presione el botón más "⊕" para aumentar el nivel de calentamiento automático, y el sistema continúa en el modo automático. Por ejemplo, después de ingresar al modo de calentamiento automático, dentro de los 30 segundos, toque el botón menos "⊖" para ajustar el nivel de calentamiento automático al nivel 8. El indicador digital mostrará "8" y "8". Y luego reduzca al nivel 7, el indicador digital mostrará "8" y "7". En este momento, la plantilla se encuentra todavía en el modo de calentamiento automático. Cuando pasen más de 30 segundos, el nivel 7 no se puede reducir al nivel 6, se puede salir del modo de calentamiento automático y la plantilla cambia al modo de calentamiento normal, el indicador digital mostrará "6".

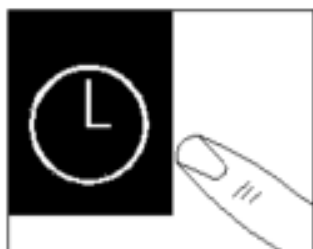
5.5 Al cambiar el nivel de calentamiento automático, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo correspondiente al nuevo nivel de calentamiento automático.

Por ejemplo, ha seleccionado el nivel de calentamiento automático en el nivel 1 (1 minuto), y después de 30 segundos cambia el nivel al nivel 4 (6,5 minutos). Esta función de calentamiento automático funcionará con precisión durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

5.6 Dentro de los 30 segundos de funcionamiento automático del modo de calefacción, presione el botón menos "⊖" para ajustar a un cierto nivel, luego el tiempo de funcionamiento se cuenta en el tiempo de nivel establecido.

Por ejemplo, cuando el indicador digital "A" y "9" se muestra alternativamente y ha estado funcionando durante 20 segundos. Presione el botón menos "⊖" para ajustar al sexto nivel, luego los 20 segundos que se han ejecutado se contarán automáticamente en los 2.5 minutos del sexto nivel, mientras que el sexto nivel continuará ejecutándose durante 2.5 minutos menos 20 segundos, es decir 2 minutos y 10 segundos. Luego regrese al modo de calefacción normal.

6. Ajuste del temporizador



Después de seleccionar la potencia correspondiente de la zona de cocción, presione el botón de tiempo "🕒", el indicador digital del temporizador mostrará "00" y el punto decimal de la derecha mostrará ".".

En este momento, se ingresa al modo de temporización y se puede configurar el tiempo de temporización del quemador seleccionado. Las siguientes operaciones son necesarias en el modo de temporización.

- Si desea cancelar el temporizador, puede ajustar el tiempo a cero.
- La primera vez que presiona el botón más "⊕", el tiempo comienza a partir de 1 minuto, después del cual puede presionar el botón más o menos para ajustar el tiempo.
- Presione el botón más "⊕" cada vez, el timbre sonará una vez y el tiempo de calentamiento aumentará en 1 minuto. El tiempo cambiará continuamente entre 1 y 99 minutos. El ajuste máximo es 99 minutos.
- Presione el botón menos "⊖" cada vez, el timbre sonará una vez y el tiempo se reducirá en 1 minuto. Cuando el tiempo de temporización es menor o igual a 30 minutos, el tiempo de ajuste continuo cambiará continuamente entre 30-0 minutos; Si el tiempo se ha ajustado con el botón más "⊕" durante más de 30 minutos, presione el botón menos "

⊖" para ajustar el tiempo a 0, y continúe cambiando el tiempo continuamente entre 30-0 con el botón menos.

- Después de que la cuenta regresiva del temporizador sea 0, el timbre seguirá sonando durante 2 minutos y puede presionar cualquier botón para apagar el pitido.

Nota:

1. Si se ha configurado el tiempo de una determinada zona de cocción, para cambiar el tiempo, presione el botón de tiempo nuevamente para seleccionar la zona de cocción correspondiente, y luego ingrese el nuevo tiempo con los botones más y menos.

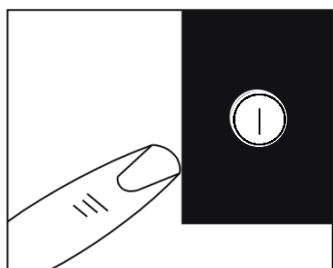
2. Después de seleccionar la zona de cocción, el ajuste de tiempo no se puede realizar antes de ajustar la potencia de la zona de cocción y el botón de tiempo no es válido.

3. Cuando se configura por primera vez el tiempo de una determinada zona de cocción, si se presiona el botón de selección de la zona de cocción correspondiente a la zona de cocción cuando no se confirma el tiempo, se cancela el tiempo de la zona de cocción.

4. Cuando funcionan una o varias zonas de cocción, el punto decimal "•" de la zona de cocción correspondiente siempre se muestra durante el proceso de ajuste del tiempo.

Cuando hay varias zonas de cocción en funcionamiento, si se han configurado dos o más zonas de cocción, el tubo digital de cronometraje muestra el tiempo mínimo de la zona de cocción. El punto decimal de la zona de cocción correspondiente siempre está encendido. El punto decimal del indicador digital "•" se apaga hasta que finaliza el tiempo de cuenta regresiva.

7. Apagar



En el modo de espera o en el modo de calefacción, mantenga presionado el botón "⊖" durante 3 segundos, se escuchará una señal audible corta y el aparato entrará en modo de apagado. Si la superficie de la zona de cocción correspondiente tiene calor residual en este momento, el indicador digital del indicador de nivel de potencia parpadeará "H" y mostrará una advertencia de calor residual.

8. Botón de bloqueo de seguridad para niños



El panel de control se puede bloquear presionando y manteniendo presionado el botón de bloqueo de seguridad para niños "🔒" durante 3 segundos mientras el electrodoméstico está en estado de espera o en estado de calefacción. Se mostrará el ícono de bloqueo de seguridad.

- En el modo de bloqueo de seguridad para niños, se mostrará "L o" y parpadeará (1 s / tiempo). Si la zona de cocción ha configurado el tiempo, el indicador digital mostrará el tiempo y "L o" alternativamente. De lo contrario, mostrará "L o" y "- -"
- En el modo de bloqueo de seguridad para niños, puede desbloquearlo presionando y manteniendo presionado el botón de bloqueo para niños "🔒" durante aproximadamente 3 segundos.
- Cuando el bloqueo de seguridad está activado, se desactivarán todos los botones del panel de control excepto los botones de apagado y de bloqueo de seguridad.

9. Ajuste del temporizador por zonas.

El temporizador se puede programar por separado para cualquier zona de cocción, y el tiempo de cada zona de cocción es independiente entre sí.

Temporización de una zona de cocción:

Cuando configure el temporizador para una zona de cocción, presione primero el botón del temporizador "🕒", se encenderá el punto decimal del indicador digital "•" de la zona de cocción seleccionada. Aparecerá el punto decimal del indicador digital del temporizador "•" para indicar que el temporizador se ha configurado relacionado con la zona de cocción seleccionada. En este momento, puede usar el botón más y el botón menos para establecer el tiempo.

Temporización de varias zonas de cocción:

Cada operación de ajuste del temporizador será la misma que la de "Temporización de una zona de cocción".

Presione cualquier botón de selección de zona de cocción y el indicador digital del temporizador mostrará el valor de tiempo de esa zona de cocción.

Cuando se programan varios quemadores, puede cambiar el tiempo de diferentes quemadores presionando el botón de tiempo "🕒".

Al no seleccionar ninguna zona de cocción, el indicador digital mostrará el valor mínimo del temporizador de las zonas de cocción, y el indicador digital de la zona de cocción correspondiente mostrará "•".

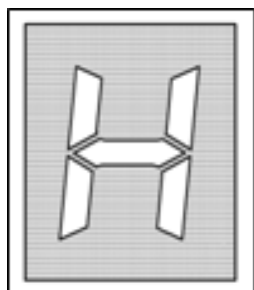
10. Temporización predeterminada

Todas las zonas de cocción tienen un temporizador predeterminado. La relación entre tiempo y potencia se muestran en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6-9
Tiempo predeterminado (horas)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

Cuando finaliza el tiempo predeterminado, las zonas de cocción se apagan automáticamente y se entra en modo de espera.

11. Advertencia de alta temperatura



Mantenga pulsado el botón de encendido "☉" manualmente durante 3 segundos hasta que se apague, todo el aparato dejará de calentarse, pero la superficie de cocción todavía tiene una temperatura alta, el indicador digital de la zona de cocción correspondiente dejará de calentar y mostrará el símbolo de advertencia de calor residual "H", para indicar la correspondiente temperatura alta de la superficie de cocción.

Mientras la zona de cocción se haya calentado antes, el símbolo de advertencia de alta temperatura "H" se mostrará continuamente durante 35 minutos después de que se apague la plantilla.

- **Protección de alta temperatura:** el sensor de temperatura electrónico en el panel de control transmitirá la temperatura en tiempo real al chip del panel de control. El sensor de control inicia la protección cuando el sensor de temperatura electrónico mide la temperatura actual es más alta que un cierto valor, para reducir el nivel de calentamiento de la zona de cocción actual, y reanuda el nivel de calentamiento después de que la temperatura desciende.
- **Protección contra el calor residual:** cuando todo el aparato deja de calentar, el indicador digital de la zona de calentamiento relativa mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura "H", lo que indica que la temperatura de la superficie de cocción es demasiado alta, no lo toque para evitar quemarse.

- **Protección de corte de seguridad:** para los modelos con enchufe, cuando se corta después de 1S en cualquier momento, el voltaje entre L / N del enchufe debe caer por debajo del rango de voltaje seguro.

12.Códigos de falla y soluciones

Cuando ocurre una falla en la tarjeta de control, los indicadores digitales del temporizador en el panel de visualización siempre muestran el código de falla, y todos los quemadores que se están calentando dejan de calentar y regresan automáticamente al estado de apagado después de 1 minuto. Para los quemadores que han sido trabajados, el indicador digital correspondiente continúa mostrando la señal de advertencia de alta temperatura "H". Cuando aparezca el código de falla, consulte el esquema en la siguiente tabla y comuníquese con nuestro servicio de soporte técnico para resolverlo.

Código	Tipo de falla	Solución
E1	La pantalla de visualización no recibe la señal de la fuente de alimentación	La falla de la línea de comunicación de la fuente de alimentación o la pantalla de visualización puede causar anomalías en la comunicación. Reemplace la pantalla de visualización primero. Si la falla persiste, reemplace la fuente de alimentación.
E2	La fuente de alimentación no recibe la señal de la pantalla de visualización.	
E3	Fallo del relé de la fuente de alimentación	Reemplace la fuente de alimentación.
E4	1. Circuito abierto de la pantalla de visualización NTC. 2. Corto circuito de la pantalla de visualización NTC.	Reemplace la pantalla de visualización.
E5	Protección de alta temperatura en la placa de visualización NTC.	Reemplace primero la tira de silicona aislada del panel de circuito. Si la falla persiste, reemplace la tarjeta de la pantalla.

S-VII. Advertencias y Consejos

Cómo utilizar las zonas de calentamiento

Coloque la olla en el centro de la zona de calentamiento, gire el mando en sentido horario y antihorario para encender la placa.

Cuando la zona del vidrio está demasiado caliente, la lámpara indicadora de alta temperatura se encenderá, no la toque hasta que se apague.

Apagar: después de usar, presione el botón de apagado y la plantilla dejará de calentar.

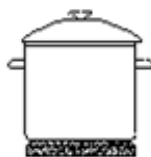
Siempre utilice un sartén del tamaño adecuado, uno que sea del mismo diámetro o un poco más grande que el disco. El sartén debe de tener un fondo plano (los fondos ásperos pueden rayar la superficie del vidrio).



Incorrecto



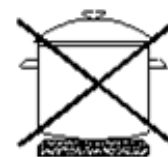
Incorrecto



Correcto



Incorrecto



Incorrecto

¡Precaución!

- Asegúrese de que la plantilla esté limpia; una zona sucia no transferirá todo el calor.
- Proteja la plantilla contra la corrosión.
- 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 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-VIII. 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:

- 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.

¡Importante!

- La plantilla solamente se debe lavar con agua tibia y una pequeña cantidad de jabón líquido.

¡Precaución!

- Asegúrese que las zonas de cocción se encuentran limpias, sino no se realiza una transferencia de calor adecuada.
- Proteja la plantilla contra la corrosión.
- No deje sartenes con alimentos preparados con grasa y aceites sin atender. Las grasas calientes pueden ocasionar fuegos espontáneos.

S-IX. Instalación

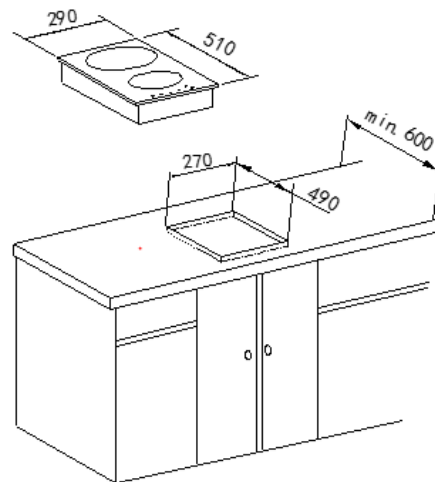
La instalación de este aparato de ser realizada por una persona capacitada. Antes de conectar el aparato, favor de asegurarse que el voltaje requerido por el aparato corresponda a la fuente de alimentación.

PRECAUCION: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Si tiene que cambiar el cable de alimentación, el conductor de tierra (amarillo / verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de línea.
- Se debe tener cuidado para garantizar que la temperatura del cable de alimentación de red no supere los 50 ° C.
- Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por un repuesto apropiado.

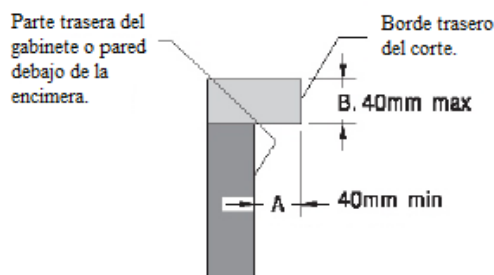
INSTALACIÓN DE LA VITROCERÁMICA OLPE-N:

Corte la apertura con las dimensiones indicadas en el siguiente diagrama para montar la plantilla.



- Los muebles de cocina que estén en contacto directo con los electrodomésticos deben ser resistentes al calor (mín. 95 °).
- El aparato se puede instalar sobre una encimera de entre 30 y 40 mm de espesor y cerca de paredes superiores a la encimera, manteniendo una distancia mínima de 100 mm.

- Realice todos los cortes de la unidad y la superficie de trabajo, luego retire con cuidado las virutas o el aserrín antes de insertar los aparatos.
- Para asegurar una correcta ventilación de la encimera por favor cumpla con las dimensiones que se muestran en las figuras.
- Consulte siempre al fabricante para obtener instrucciones específicas.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y en escuadra y que ninguna pieza interfiera con el espacio requerido para la instalación.
- Prepare el corte como se indica (ver dimensiones de instalación).

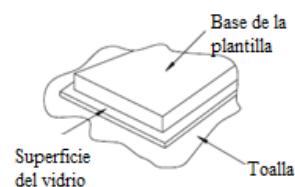


	<p>ADVERTENCIA</p> <p>Riesgo de cortadura Tenga cuidado con los bordes cortantes. Piezas terminales de plástico espumado: tenga cuidado. Durante el transporte, estos podrían causar heridas leves o cortes.</p>
--	---

Retire el material y los documentos del embalaje. Antes de continuar con la instalación, lea atentamente las instrucciones de trabajo.

Paso 1

Ponga una toalla o un paño sobre la superficie de trabajo. Coloque la placa de cocción boca abajo sobre la superficie protegida.

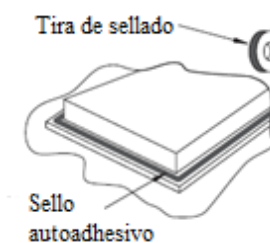


Paso 2

Aplicar la tira de sellado, suministrada con la encimera, que sirve para sellarla sobre la superficie de trabajo. No use silicona. Aplicar el sello en el borde de la base de la encimera, dejando unos 3 mm desde el borde del vidrio.

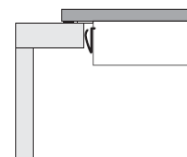
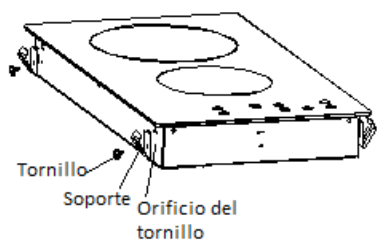
Aplicar el sello en toda la circunferencia.

Corta cualquier exceso y junta los dos extremos del sello para que coincidan.

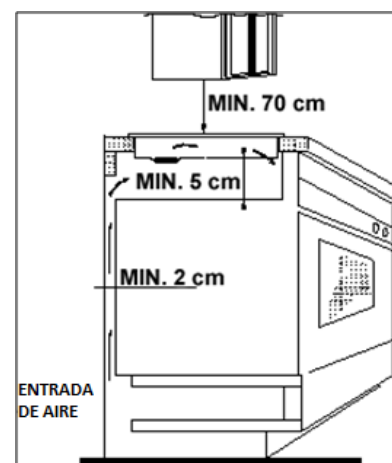


Paso 3

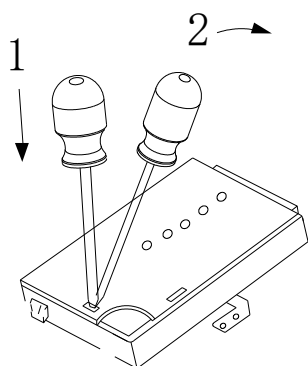
Fije los soportes (4 piezas) en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la encimera en el armario recortado y centre. Asegúrese de que el borde frontal de la encimera esté paralelo al borde lateral de la superficie de trabajo.



- **IMPORTANTE:** Debe respetar los requisitos de ventilación que se muestran en el dibujo al lado.
- **IMPORTANTE:** Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la encimera en su sitio (ver dibujo al lado).
- **IMPORTANTE:** No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato contra la abertura. Esto dificultará la extracción de la encimera de la abertura en el futuro, sobre todo si es necesario repararla.
- Gire con cuidado la placa de cocción y luego bájela con cuidado en el orificio de apertura que ha cortado.



Directrices de ajuste




La placa vitrocerámica está fabricada para trabajar con corriente alterna monofásica. La tensión nominal de los elementos calefactores de cerámica es de 220-240V. Es posible adaptar la placa vitrocerámica para que funcione con corriente bifásica mediante un puente adecuado en la caja de conexiones según el siguiente diagrama de conexión. El diagrama de conexión también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones.

Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia de la placa de cerámica.

El cable de conexión debe estar asegurado en una abrazadera de alivio de tensión.

DIAGRAMA DE CABLEADO



¡Advertencia! Recuerde conectar el circuito de seguridad de la caja de bornes de conexión marcado con . El suministro de electricidad para la zona de cocción debe tener un interruptor de seguridad que permite que el poder de ser cortado en caso de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser de al menos 3 mm.

Antes de conectar la placa de cerámica de la fuente de alimentación, es importante leer la información en la placa de características y el esquema de conexión.

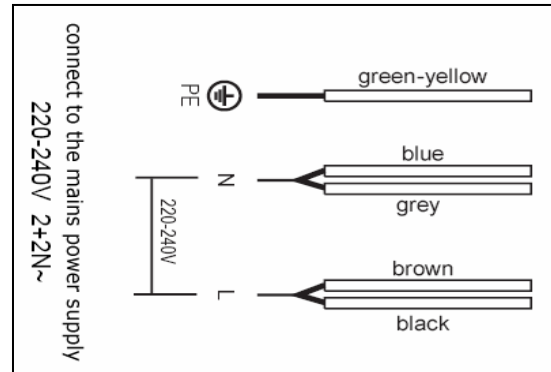
- Las conexiones de los cables deben ser de acuerdo con el diagrama en la base de la plantilla de vitrocerámica.
- Usted debe usar un destornillador de buena calidad con cuidado para apretar todos los tornillos terminales.
- Cuando utilice la plantilla de vitrocerámica por primera vez, por favor verifique que los tornillos de los terminales que están bien apretados antes de contactar a nuestro Departamento de Atención al Cliente.
- **¡IMPORTANTE!** El aparato no debe estar conectado a la fuente de alimentación por conectores macho y hembra de 13 A.
- 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. No debe colocarse encima del aparato y no más de 1,25 m de distancia de ella.
- El cable se puede conectar si es necesario, pero asegúrese de que no esté doblado o atrapados cuando la plantilla de vitrocerámica esté posicionada. Se debe tener cuidado para evitar que el cable esté en contacto con las partes calientes del aparato.

Sustitución del cable de alimentación de la red

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un sustituto apropiado.

El cable de alimentación de la red debe ser reemplazado de acuerdo con las siguientes instrucciones:

- Apague el aparato con el interruptor de control.
- Abra el bloque de terminales en la base de la plantilla de vitrocerámica.
- Desatornille los tornillos de los terminales que fijan el cable.
- Sustituya el cable por uno de la misma longitud y de conformidad con la especificación dada anteriormente.
- El cable de tierra "verde-amarillo" debe estar conectado a la terminal marcada \perp . Debe ser de unos 10 mm más largo que el directo y cables neutros.
- El cable neutro "azul" se debe conectar al terminal marcado con la letra (N) - el cable de alta tensión debe estar conectado a la terminal marcada con la letra (L).



IMPORTANTE: NO TRATE DE REPARAR EL APARATO USTED MISMO.

Si se contacta a un técnico para reparar un producto en garantía y se encuentra que el problema no se debe a una falla del aparato, se le podría cobrar el gasto de la visita técnica.

El aparato debe encontrarse accesible para que el técnico realice la reparación. Si se encuentra instalada de alguna manera que pueda dañar la plantilla o la cocina, el técnico no realizaría la reparación.

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 esta 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 constata 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: OLPE-N

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 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.

Declaration of conformity

- Appliance is conforming to “RoHS” directive 2002/95/CE and subsequent revisions 2005/618/EC, 2005/717/EC, 2005/747/EC, 2006/310/EC, 2006/690/EC, 2006/691/EC, 2006/692/EC, 2008/385/EC.
- The manufacturer declares that the appliance is built using certified materials and requires the appliance to be installed in accordance with the standards currently in force. This appliance must be used by a trained person for domestic purposes only.
- The RoHS directive stands for “the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment”. This directive bans the placing on the EU market of new electrical and electronic equipment containing more than the agreed levels of lead, cadmium, mercury, hexavalent chromium, polybrominated biphenyl (PBB) and polybrominated diphenyl ether (PBDE) flame retardants.

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 95°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 not put pans weighing over 25kg on the hob.
- 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 gets 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 the 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 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.

This appliance should be connected to a circuit that incorporates an isolating switch which can be accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- We decline any responsibility for injury or damage, to a person or property, because of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam, and moisture will be created during the use of the appliance, take care to avoid injury, and ensure that the room is properly ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods, then additional ventilation may be required.
- The kitchen area should be dry aired and equipped with efficient ventilation. Ensure easy access to all control elements during the hob installation.
- If the hob is installed 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 is required.

E-IV. Technical Specifications

Electrical details

Rated Voltage: 220-240V AC 60 Hz.

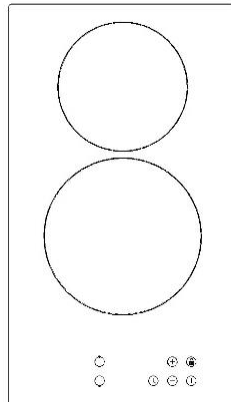
Supply Connection: 30 A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)

Min Fuse Protection Rating: 32 A

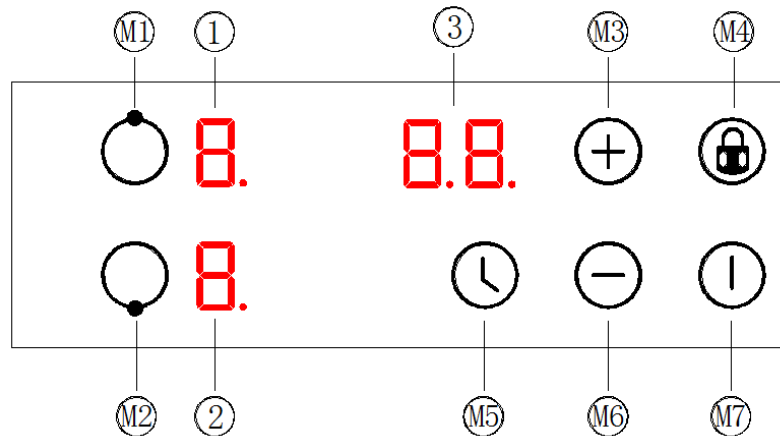
Mains Supply Connection Cable: 3 core x 1.5 mm²

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

E-V. Description of the Ceramic hob



Control panel layout

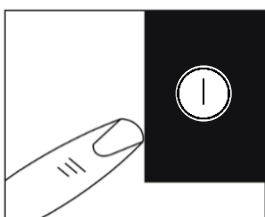


Icon	Function	Icon	Function
M1	Select cooking zone 1	M5	Timer selector: timing for each cooking zone
M2	Select cooking zone 2	M6	Minus button: for reducing time and power level
M3	Plus button: for adding time and power level	M7	Power button: press and hold to turn on or off the hob
M4	Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel		

Icon	Function
1	Cooking zone 1 digital indicator: display the power level, high temperature warning symbol etc.
2	Cooking zone 2 digital indicator: display the power level, high temperature warning symbol etc.
3	Timer indicator: display the time, child safety lock symbol etc.

E-VI. Operation instruction

1. Power on



After the appliance is powered, the hob will beep once to remind that the power is on, all of the indicator digital tubes on the display screen will light for 2s, and the appliance goes into shutdown mode.

Shutdown status: All the displays will close except the high-temperature warning symbol "H". At this time, only the power button "ⓘ" can be operated by pressing and holding it. Other button operations are invalid.

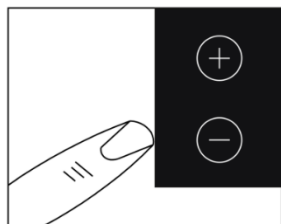
2. Standby mode

Under shutdown status, press and hold "ⓘ" button for 3s, the hob will beep once and then enter standby mode.

All the indicator digital tubes of the cooking zone will display "--" (The symbol "H" will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show "-- --" as well, it will not heat at this time.

Under standby mode, if no operation is selected, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. Heating control



Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then pressing the plus or minus button or to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus "⊕" or minus "⊖" buttons to increase or decrease the power level continuously.

When the hob top is in heating status, press and hold "ⓘ" the power button for 3s to switch off and stop all the cooking zones from heating. The corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display the high-temperature warning symbol "H".

Under standby mode, the display will show "H" if there is residual heat.

If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button "⊖" until "0" power level to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches "0", the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol "H".

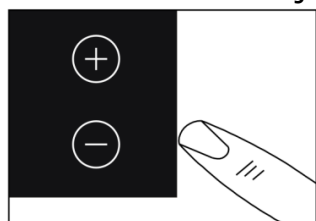
If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.

Note:

1. The decimal point "•" will be displayed for the active zone.
2. Press minus button "⊖" to set the power level to "0", then the heating hob top will close automatically.

4. Power level adjustment

Under the standby mode, press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point "•" and heating level will display. You can press the plus "⊕" and minus "⊖" buttons to adjust suitable power level.



By holding down either of these buttons, the value on the zone indicator will adjust up or down. Each pressing "⊕" button, power level will add one, until level 9, and displayed on its corresponding digital tube. Each pressing "⊖" button, power level will reduce one, until level 0 (Each pressing of "+" or "-" button, a short audible signal will be heard). Keep pressing "⊕", "⊖" buttons will make continuously increasing or decreasing effect.

Upon completion of power level adjustment, the decimal point "•" of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.

When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.

If a cooking zone has been heated, power level of all the cooking zone is "0", the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

5.Auto-heating function

Your hob can auto-heating following the below steps:

5.1 Turn on automatic heating : Press plus or minus button to set the power to level 9, then touch plus button "⊕" to let the power level alternately display "9" and "9". At this time, press minus button "⊖" to adjust the auto-heating level you need, such as level 6. In this automatic heating process, the corresponding power level indicating digital tube is alternately display "9" and "6". Alternate display time is 2.5 minutes.

5.2 Press plus button to set the power to level 9, then touch plus button "⊕" to let the power level alternately display "9" and "9". At this point, the default timing has started. For example, after "9" and "9" alternately display for 10 seconds, press the "⊖" to adjust the power level to level 6. The icons "9" and "6" will display for 2 minutes and 20 seconds. After 2 minutes and 20 seconds, the hob will turn to normal heating mode, corresponding power level indicating digital tube will display "6".

When setting the automatic heating function, the corresponding cooking zone will be heated in level 9 for a period of time (heating time depends on the subsequent reduction to several levels, the heating time of each level is as follows), then continue working in the final adjusted heating level. For example, set the heating level to 9th level and activate the automatic heating function by pressing the "⊕" key (alternately display "9" "9"). Then set the automatic heating function level to level 6 by minus button "⊖". In this setting, the cooking zone is heated by level 9 for 2.5 minutes. The cooking zone indicating digital tube is alternately display "9" and "6". Then continue heating at level 6, the digital tube will display "6".

5.3 The power level and time corresponding tables of auto-heating are as below:

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

5.4 Automatic heating level adjustment: When entering automatic heating mode, only if auto-heating at max power within 30s, press minus button “⊖” can reduce the power. After more than 30 seconds, pressing the minus button “⊖” cannot reduce the automatic heating level, it will exit the auto-heating mode.

After more than 30 seconds, as long as it is still in the automatic heating mode and the automatic heating level is less than 9th level, press the plus button “⊕” to increase the automatic heating level, and the system continues to be in the automatic heating mode.

For example, after entering the automatic heating mode, within 30 seconds touch minus button “⊖” to adjust auto-heating level to level 8. The indicating digital tube will display “8” and “8”. And then reduce to level 7, the indicating digital tube will display “8” and “7”. At this moment, the hob is still in the automatic heating mode. When more than 30 seconds, the level 7 cannot be reduced to level 6, the automatic heating mode can be exited, and the hob change to normal heating mode, the indicating digital tube will display “6”.

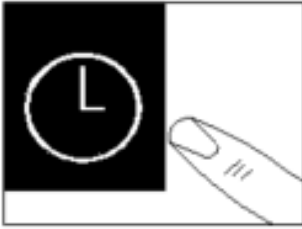
5.5 When changing the automatic heating level, the elapsed time will be automatically calculated into the time corresponding to the new automatic heating level.

For example, you have selected the automatic heating level to be level 1 (1 minute), and after 30 seconds you change the level to level 4 (6.5 minutes). This automatic heating function will run accurately for 6 minutes (6.5 minutes minus 30 seconds).

5.6 Within 30 seconds of automatic heating mode operation, press the minus button “⊖” to adjust to a certain level, then the running time is counted in the set level time.

For example, when the indicating digital tube “8” and “9” is alternately displayed and has been running for 20 seconds. Press the minus button “⊖” to adjust to 6th level, then the 20 seconds that have been run will be automatically counted in the 2.5 minutes of the 6th level, while the 6th level will continue to run for 2.5 minutes minus 20 seconds, that is 2 minutes and 10 seconds. Then turn back to normal heating mode.

6.Timer adjustment



After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button "🕒", the timer digital tube will display "00" and the decimal point on the right will display "•".

At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected burner can be set. The following operations are required in "In timing mode".

- If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.
- The first time you press the plus button "+", the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.
- Press the plus button "+" for each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99 minutes. The maximum adjustment to 99 minutes.
- Press the minus button "-" for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus button "+" for more than 30 minutes, press the minus button "-" to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus button.
- After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep.

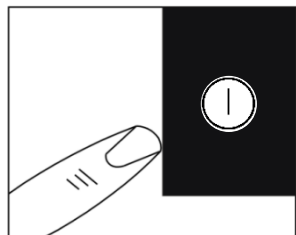
Note:

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time button again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus buttons.
2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time button is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection button corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is cancelled.
4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point "•" of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.

When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum

timing of cook zone. The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point "•" is extinguished until the countdown time is over.

7. Power off



Under standby mode or heating mode, long press "Ⓜ" button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display "H", and indicate residual heat warning.

8. Child Safety lock button



The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button "Ⓛ" for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status. The safety lock icon will display. When the appliance switches off the safety lock icon will extinguish.

- Under the child safety lock mode, the "Lo" will display and flash(1s/time). If the cooking zone has set the time, the digital tube will display the time and "Lo" alternately. If not, it will display "Lo" and "--"
- Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button "Ⓛ" for about 3 seconds.
- In the child safety lock mode, all control panel bottoms will be disabled except the power off and child lock safety buttons.

9. Partition timing

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

Single cooking zone timing

When setting a countdown time for a cooking zone, press timer button "Ⓜ" first, the digital tube decimal point "•" of the selected cooking zone will be on. The decimal point of timer digital tube "•" will display, and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone. At this time, you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

Several cooking zones timing

Each timer setting operation will be the same as "Single cooking zone timing". Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.

When multiple burners are timed, you can switch the timing of different burners by pressing the time button "⌚".

When not selecting any cooking zone, the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show "•".

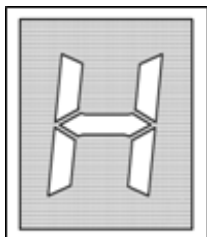
10.Default timing

All the cooking zones have default timing function. The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6-9
Default timing(h)	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

11.High temperature warning



Press and hold power button "⊙" manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol "H", to indicate corresponding cooking surface high temperature.

As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol "H" will display for 35 minutes continually after the hob turn off.

- **High temperature protection:** The electronic temperature sensor on the control panel will transmit the real-time temperature to the chip of the control panel. The control sensor starts protection when the electronic temperature sensor gauges the current temperature is higher than a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone currently, and resumes the heating level after the temperature drops.
- **Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature

warning symbol "H", indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

- **Safety cut-off protection:** For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.

12.PCB board fault codes and solution

When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the burners that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the burners that have been worked, the corresponding digital tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
E1	The display board does not receive the signal of power supply board.	The communication line failure of power supply board or display board can cause communication anomalies. Replace the display board first. If the fault persists, replace the power supply board.
E2	The power supply board does not receive the signal of display board.	
E3	Power supply board relay failure	Replace the power supply board.
E4	1.Open circuit of the display board NTC. 2.Short circuit of the display board NTC.	Replace the display board
E5	High temperature protection on the display board NTC.	Replace the Insulated silicone strip of circuit panel first. If the fault persists, replace the display board.

E-VII. Warnings and Hints

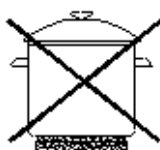
How to use the hot plate

Put the pot in the center of the heating zone. Turn the knob clockwise and anticlockwise to turn on the hob.

High-temperature indication lamp: when the glass plate is too hot, the high-temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the light turns off.

Shut down: after using, press the power off bottom and the hob will stop heating.

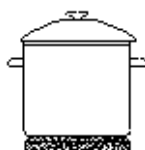
Always use the correct diameter pan, one that is the same or slightly larger than the hotplate. The bottom of the pan must be flat (rough bottoms can scratch the ceramic surface).



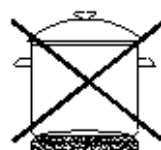
wrong



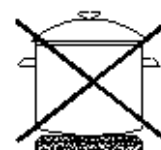
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.
- 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.
- 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-VIII. 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.

Important!

- The hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the hob against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

E-IX. Installation

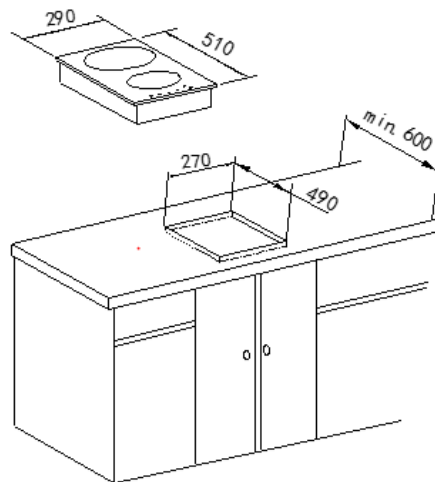
The installation must be carried out by a suitably qualified person, in accordance with the current version of the following. Before connecting the appliance, ensure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your main supply voltage.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- If you have to change the power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Ensure that the temperature of the main supply cables does not exceed 50°C.
- If the main supply cables are damaged, they must be replaced by an appropriate replacement.

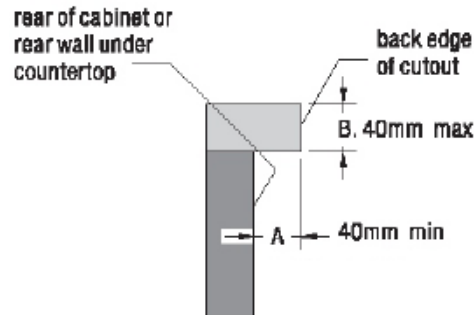
ASSEMBLY OF CERAMIC HOB OLPE-N

Make an opening with the dimensions given in the diagram for the hob to be mounted on the worktop.



- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof (min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls that are higher than the work surface, maintaining a minimum distance of 100 mm.

- Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure the correct ventilation of the hob, please comply with the dimensions shown in the figures.
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- Prepare the cut as indicated (see installation dimensions).

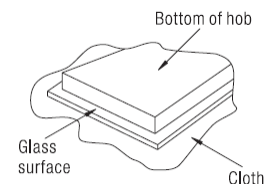
**WARNING**

Risk of cutting.
 Be careful of cutting edges.
 End parts in foamed plastic - be careful.
 During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.
 Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

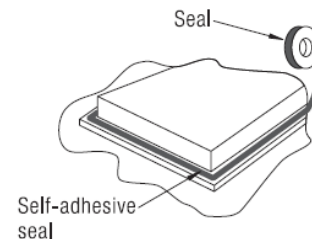
**Step.2**

Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

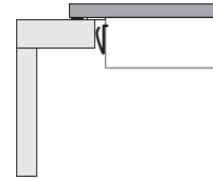
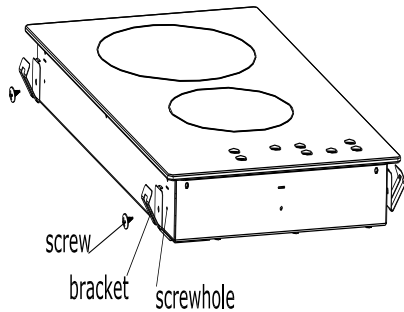
Apply the seal all around the circumference.

Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

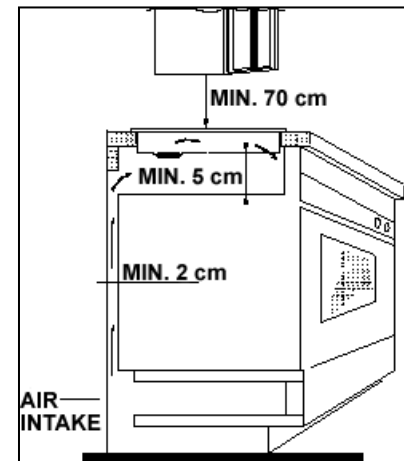


Step.3

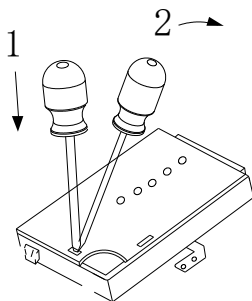
Fix the brackets (4 pcs) on the front side and rear side by screw. Put the hob in the cut-out cabinet, and make it centre. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.



- **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 work top, 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.



Fitting guidelines




The ceramic hob is manufactured to work with one-phase alternating current. The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V. Adapting the ceramic hob to operate with two-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box.

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.


WIRING DIAGRAM



Warning! Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

Before connecting the ceramic hob to the power supply, it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with .

Read the information on the data plate and the connection diagram before connecting the ceramic hob to the power supply.

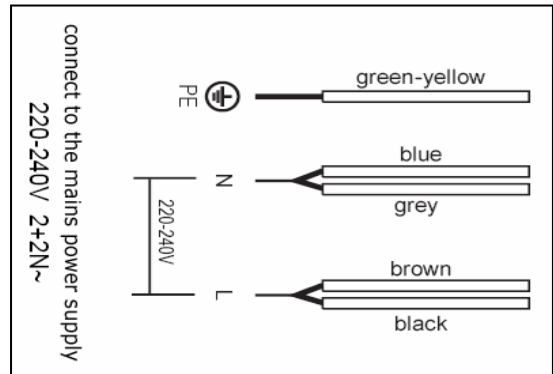
- The cable connections must follow the diagram located on the bottom of the hob.
- Carefully tighten all the terminal screws using a good-quality screwdriver.
- If all the zones are not working the first time the hob is powered, check that all terminal screws are tight before contacting the Customer Care department.
- **IMPORTANT:** Do NOT connect the appliance to the main supply through a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation, and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- If required, the cable can be looped, but make sure it is not kinked or trapped when the hob is in position. It should not be in contact with hot parts of the appliance.

Replacing the main supply cable

If the main supply cable is damaged, replace it with an appropriate spare.

Replace the main supply cable following the below instructions:

- Switch the appliance off at the control switch.
- Open the terminal block on the underside of the hob.
- Unscrew the terminal screws fixing the cable.
- Connect the "green-yellow" earth wire to the terminal marked \perp . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- Connect the "blue" neutral wire to the terminal marked with letter (N)
- Connect the live wire to the terminal marked with letter (L).



IMPORTANT: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if a technician is called to fix a product under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call-out charge.

The appliance must be accessible for the technician to perform any necessary repair. If installed in a way that can damage it or the kitchen, the technician will not repair it.

WARRANTY CERTIFICATE

This "Warranty Certificate" is extended for a twelve-month coverage on the equipment detailed below, from the date of purchase and under the conditions stipulated:

- Our obligation within the terms of this guarantee is to replace, without charge to the Client, any part that, in our opinion, has manufacturing defects.
- Technical services will be presented exclusively at our facilities. Transportation and per diems will be borne by the Client in any work that must be done outside our facilities.
- The guarantee is effective only on accounts that are fully paid to request the service.

This warranty does not cover:

- Damage caused to removable parts: light bulbs, glass, external cables and possible accessories.
- Damage caused by blows or use of abrasives to the structure.
- Damage caused by misuse of the item, lack of maintenance or excessive loads.
- Damage caused to the unit or any part, due to improper voltage or incorrect electrical installations.
- Any electrical variation greater or less than 10% of what is indicated by the manufacturer will be considered inadequate, and therefore not covered by this warranty.

After twelve months of original warranty, any repair or adjustment will be paid by the Client, including labour, spare parts, per diem, transportation or any other expenses.

This guarantee is void if it is confirmed that a mechanism has been manipulated by another person or workshop not authorized by us.

If the item does not work properly, please immediately notify your distributor or email to info@derkochline.com

Invoice No: _____

Date of purchase: _____

Model: OLPE-N