



**DER KOCH**  
German Line

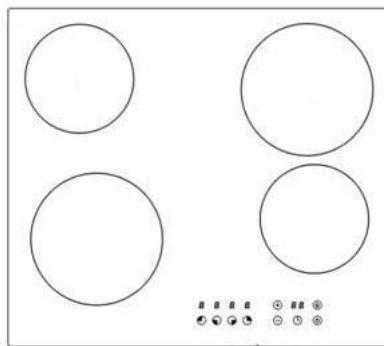
---

**Manual de instalación y funcionamiento de las  
plantillas de vitrocerámica Der Koch**

◆.....◆

**Installation and use manual for  
Der Koch Ceramic Hob**

---



**Plantillas vitrocerámicas Eltz y Olpe**

**Eltz and Olpe 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 .....	7
S-V. Uso de la plantilla .....	9
S-VI. Advertencias y Consejos.....	14
S-VII. Limpieza y mantenimiento.....	15
S-VIII. Instalación .....	17

***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 .....	25
E-II. General Information .....	25
E-III. Safety Information .....	26
E-III. Technical Specifications .....	29
E-IV. Description of the Ceramic hob .....	30
E-V. Using the hob .....	32
E-VI. Warnings and Hints .....	36
E-VII. Cleaning and maintenance .....	37
E-VIII. Installation.....	39

***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 les 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.

## 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 horno 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-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:** 6 kW

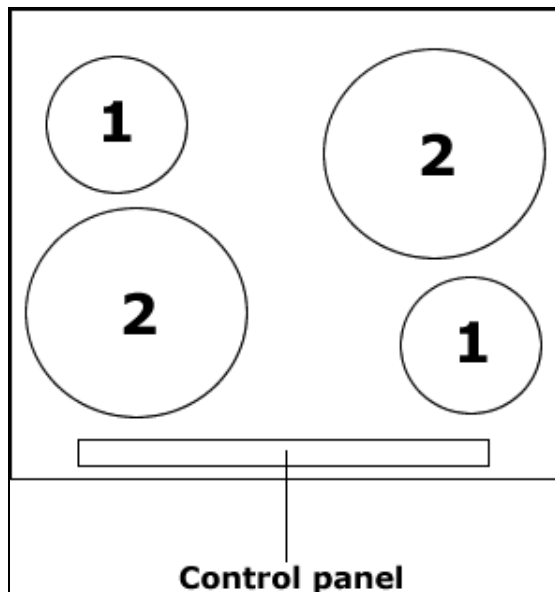
**Protección Mínima del fusible:** 32 A.

**Cable de conexión de la red de suministro:** 3 x 2.5mm<sup>2</sup> o 4x 2.5mm<sup>2</sup>

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

## S-IV. Descripción del producto

### S-IV.1 Plantilla Eitz



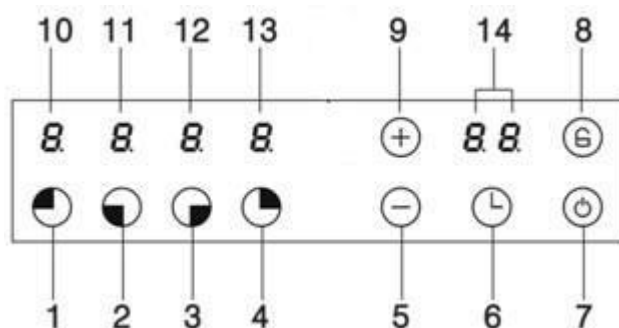
Zonas 1:

- 1,20 kW hipervelocidad (diámetro 165 mm).

Zonas 2:

- 1,80 kW hipervelocidad (diámetro 200 mm).

## Panel de control



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

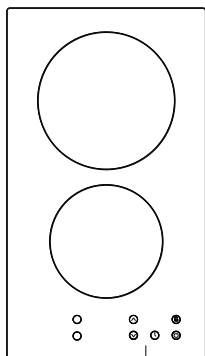
## Controles táctiles

- Todas las operaciones se realizan por medio de los controles táctiles que se pueden encontrar en el panel de control.
- Cada control táctil le corresponde una pantalla visual.

## S-IV.2 Plantilla Olpe

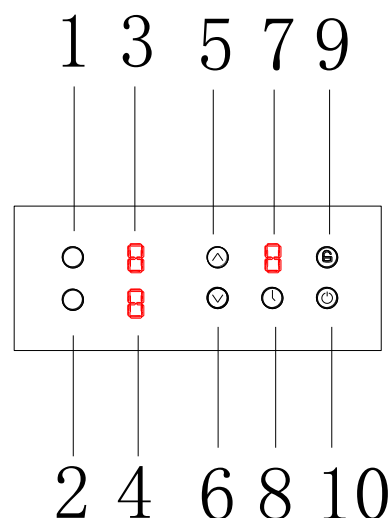
Zona 1: 1.80 kW hipervelocidad (diámetro 200mm)

Zona 2: 1.20 kW hipervelocidad (diámetro 160mm)



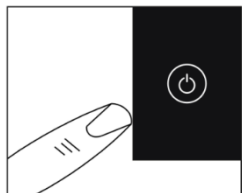
Panel de control

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



## S-V. Uso de la plantilla

### Encendido de la plantilla

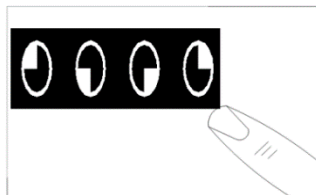


Oprima el botón ON / OFF para encender el aparato.

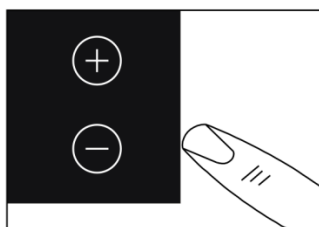
La plantilla emitirá un pitido y todos los indicadores de zona de cocción se iluminarán brevemente y luego se apaga. Esto significa que se está en modo stand-by o de espera.

## Encender una zona y el establecimiento de un nivel de potencia

**IMPORTANTE:** La zona se debe seleccionar en un plazo de 1 minuto al encender la plantilla.

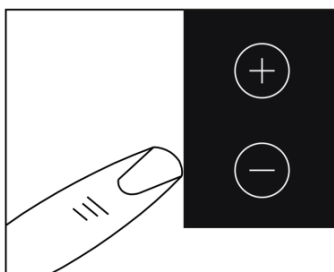


Seleccione la zona de cocción, oprimiendo el botón de la zona que desea utilizar.



Ajuste los niveles de potencia de 1 a 9 de la zona seleccionada, usando los botones para incrementar o reducir.

## Apagar una zona

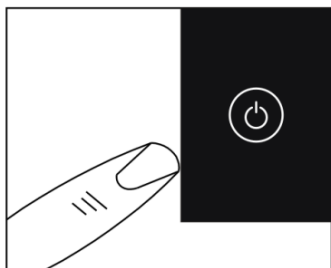


Oprima la zona de cocción, a continuación, pulse el botón de reducir de la zona que desea apagar.

Mantenga pulsado el botón hasta que el número en el indicador de la zona de cocción llegue a 0. Después de unos segundos, la zona se apagará automáticamente.

**Importante:** La letra "H" aparecerá en el indicador de la zona de cocción, (véase la sección sobre el "indicador de calor residual" más abajo).

## Apagar la plantilla



Una vez que haya apagado todas las zonas de cocción, se debe apagar la plantilla.

Oprima el botón ON / OFF.

Es posible apagar en cualquier momento la plantilla oprimiendo el botón ON /OFF.

La plantilla se apagará automáticamente después de un minuto, si ninguna de las zonas está en uso.

## 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".

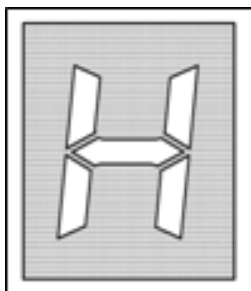
Reduzca la potencia para programar la potencia que desea.

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	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.
4. Dentro de los 30 segundos de tiempo de autocalentamiento, si presiona el botón menos a cualquier nivel, el tiempo transcurrido se calculará para el nuevo tiempo configurado, luego de calentar en ese tiempo restante, la placa volverá al modo de calefacción normal.

### Indicador de Calor Residual



Después de apagada la zona de calentamiento, el indicador de la zona correspondiente mostrará una letra «H» iluminada. Esto significa que la temperatura de la zona es más de 60 °C y por lo tanto todavía es lo suficientemente alta como para causar lesiones.

Cuando la temperatura de la zona cae por debajo de 60 °C, luego la letra "H" se apagará.



**IMPORTANTE:** El indicador de calor residual no funcionará si no hay suministro eléctrico.

**PRECAUCIÓN:** TODAVÍA ES POSIBLE QUEMARSE INCLUSO CUANDO LA TEMPERATURA DE LA MISMA HA CAÍDO POR DEBAJO DE 60 ° C.

### Sistema de bloqueo de seguridad



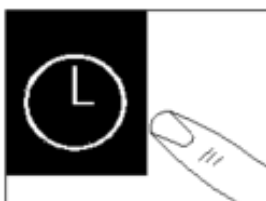
Toda la plantilla se puede bloquear pulsando el botón de bloqueo de seguridad, mientras que el aparato está encendido.

El indicador del timer mostrará "L0" para indicar que la función de bloqueo de seguridad está activada.

Cuando el bloqueo de seguridad está activado, se desactivará alguno de los otros botones del panel de control, además del botón ON/OFF.

Para desactivar la función de bloqueo de seguridad, hay que pulsar el botón de bloqueo de seguridad de nuevo. El símbolo "L0" desaparecerá de la pantalla del timer, y luego podrá ajustar la potencia de cualquier zona en la plantilla.

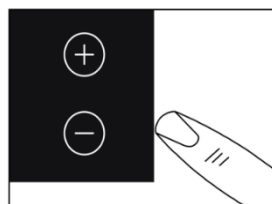
### Timer digital (temporizador)



La plantilla cuenta un timer digital con cuenta regresiva entre 1 y 99 minutos. Al final de la cuenta atrás sonará un timbre.

Presione el botón del timer, utilice los botones de incrementar y de reducir para ajustar el tiempo.

La pantalla del reloj mostrará la cuenta regresiva que se está estableciendo.



El indicador del timer aumentará en intervalos de 1 minuto cada vez que se presiona el botón para incrementar.

La pantalla del reloj disminuirá en intervalos de 1 minuto cada vez que se pulsa el botón para reducir.

Si el tiempo programado es superior a 99 minutos, la indicación de tiempo volverá a mostrar 0.

Si se pulsan los botones de incrementar y reducir simultáneamente, la pantalla del timer se restablecerá a 0.

## Establecer la cuenta regresiva

*El timer de la plantilla se puede utilizar como un indicador de minutos en cualquier momento sin afectar el proceso de cocción o de ajuste de potencia.*

- Para configurar la cuenta regresiva del timer, presione el botón del timer, utilice los botones de incrementar o reducir de modo que la pantalla del timer indique "- -".
- Utilice el botón del timer, pulse los botones incrementar y reducir para ajustar el tiempo de 10 minutos.
- Una vez seleccionada la hora deseada, suelte todos los botones y después de 5 segundos el conteo regresivo estará activado.
- La pantalla del timer muestra el tiempo de cuenta regresiva restante.
- Cuando se alcanza el tiempo ajustado, un timbre sonará durante 30 segundos y la pantalla del timer mostrará "--".
- Para cancelar una cuenta regresiva del tiempo que está en curso, pulse los botones de incrementar y reducir al mismo tiempo.

**IMPORTANTE:** El timer digital controla la totalidad de la plantilla, en lugar de una zona de calentamiento individual. Cuando se utiliza esta función, la plantilla se apagará y entrará en el modo stand-by.

## 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:

<b>Potencia</b>	<b>Tiempo límite (horas)</b>
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Si más de una zona está en funcionamiento cuando una de las zonas alcanza su punto de corte de seguridad, sólo la zona que ha llegado a su punto de corte se apagará.

## 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.

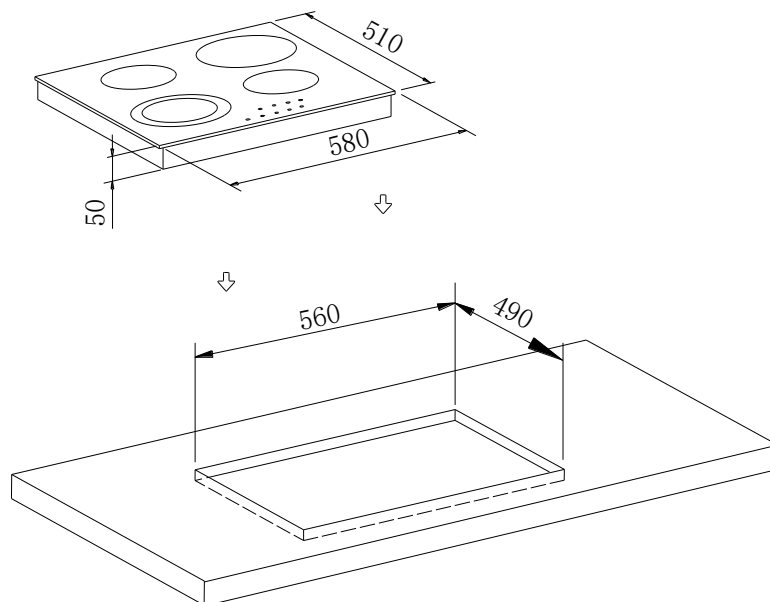
### **Colocando el aparato**

- 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

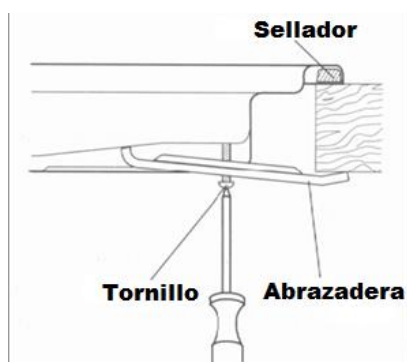
### S-VIII.1 INSTALACIÓN DE LA VITROCERÁMICA ELTZ:

**Corte la apertura con las dimensiones indicadas en el siguiente diagrama.**



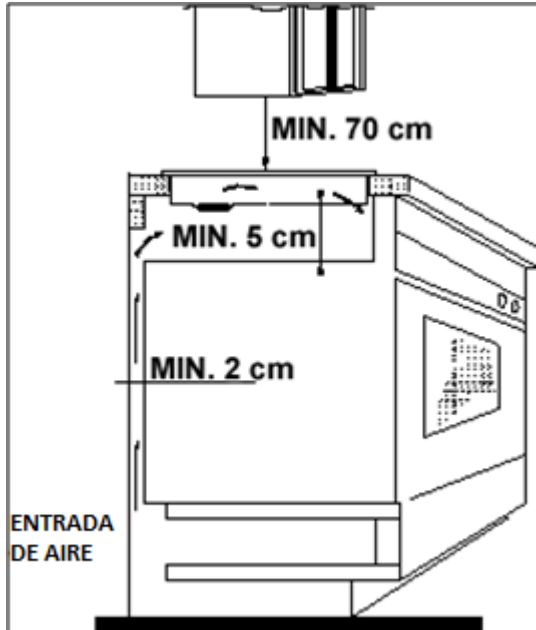
**Compruebe que el sellador coincida con el borde del perímetro exterior, no deje espacios en el agente sellador ni superponga el espesor.**

**Nota:** no utilice ningún sellador a base de silicona, ya que esto puede dañar la superficie de la cocina si se requieren hacer reparaciones.



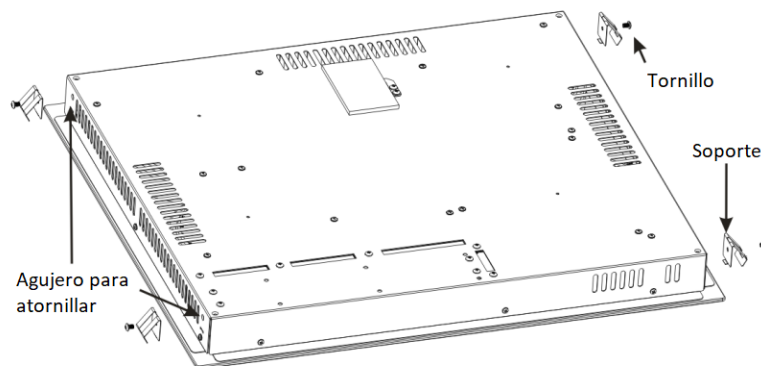
Coloque el aparato en la abertura y fije la posición con la ayuda de un destornillador a través de las abrazaderas y tornillos, apriete los tornillos de manera uniforme, empezando con los tornillos del centro y luego con los diagonales.

**IMPORTANTE:** Observe los requisitos de ventilación que se muestran en el dibujo. Hay agujeros de ventilación alrededor del exterior de la plantilla de vitrocerámica, debe asegurarse de que estos agujeros no sean bloqueados por la superficie de trabajo, cuando se pone la placa en su posición.

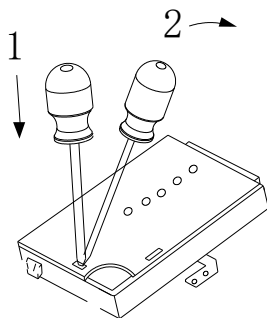


Gire cuidadosamente la plantilla de vitrocerámica hacia atrás y luego suavemente colóquelo en el orificio de abertura que ha recortado.

- Hay agujeros en la base o en los lados de la base para los cuatro soportes hay tres agujeros para cada uno de los soportes.
- Usted debe colocar el soporte en la parte de abajo de la base, en una posición que es conveniente que la apertura que ha recortado. Con los tornillos suministrados, fije el soporte a la base. Estos tornillos deben estar bien apretados.



## Directrices de ajuste



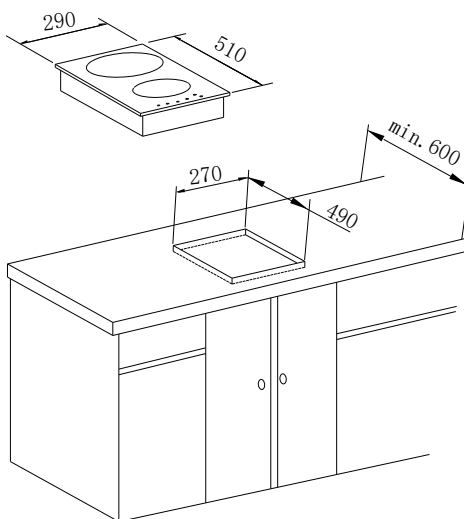
La placa vitrocerámica está fabricada para trabajar con corriente alterna monofásica. La tensión nominal de los elementos calefactores de cerámica es de 220-240V. Es posible adaptar la placa vitrocerámica para que funcione con corriente bifásica mediante un puente adecuado en la caja de conexiones según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

## S-VIII.2 INSTALACIÓN DE LA VITROCERÁMICA OLPE:

- 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.

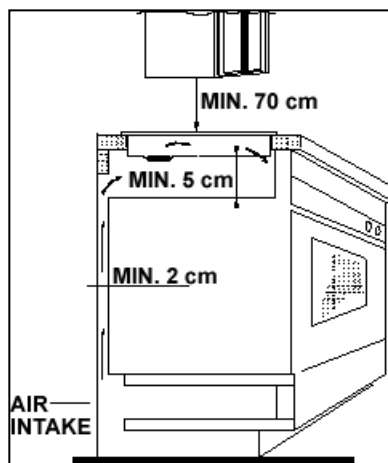


Corte un agujero en la superficie de trabajo, como se muestra en la ilustración anterior.

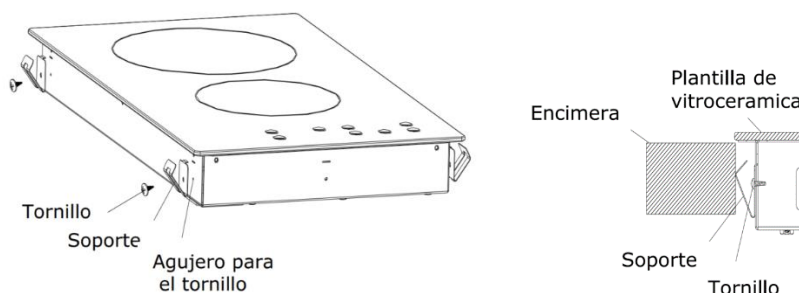
**IMPORTANTE:** Usted debe observar los requisitos de ventilación que se muestran en la ilustración.

**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.



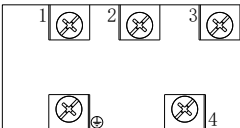


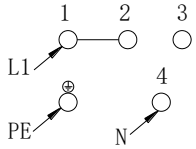

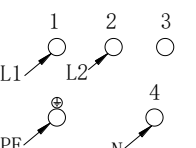
## DIAGRAMA DE CABLEADO



### ¡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.

<b>ESQUEMA DE CONEXIÓN</b>			
<p>¡Atención! Voltaje de elementos de calefacción 230V</p>  <p>¡Atención! En el caso de cualquier conexión el cable de seguridad debe estar conectado al terminal PE </p>		<p>Tipo recomendado de cable de conexión</p>	
1	<p>Para 230 V a tierra la conexión de una sola fase, los puentes conectan 1-2 terminales, cables de seguridad a </p>		H05VV-F 3G2.5
2	<p>Para 400/230V conectado a tierra conexión de dos fases, el cable de seguridad a </p>		H05VV-F 4G2.5
<p>L1=R,L2=S,L3=T,N=terminal a tierra, PE= terminal del cable de seguridad</p>			

- Las conexiones de los cables debe 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 y sólo dos de los trabajos zonas, por favor verifique que los tornillos de los terminales que están bien apretados. Si luego de verificar que los tornillos están apretados y sólo dos de las zonas funcionan, sírvanse a 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.



## 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.

### 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 oven 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-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:** 6 kW

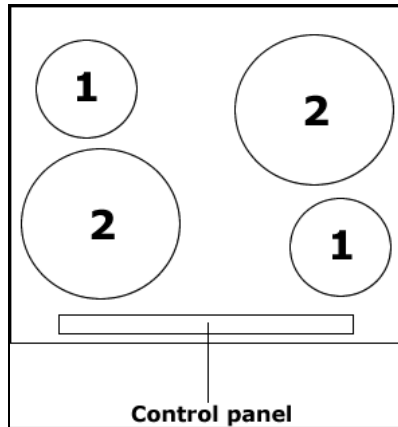
**Min Fuse Protection Rating:** 32 A

**Mains Supply Connection Cable:** 3 core x 2.5 mm<sup>2</sup> or 4 core x 2.5 mm<sup>2</sup>

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

## E-IV. Description of the Ceramic hob

### E-IV.1 Ceramic hob Eltz



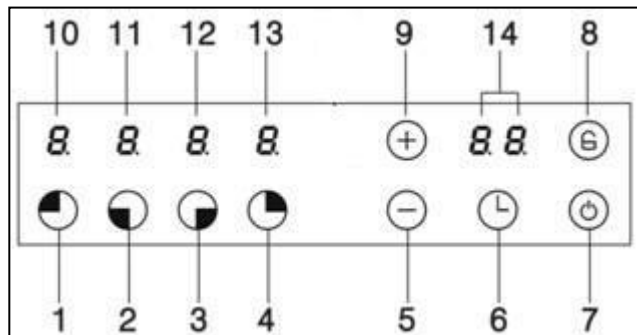
Zones 1:

- 1.20 kW hyperspeed (diameter 165 mm)

Zones 2:

- 1.80 kW hyperspeed (diameter 200 mm)

### Control panel layout



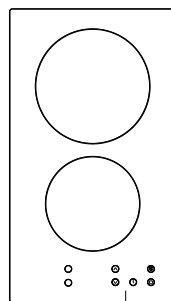
1. Cooking zone rear left select button
2. Cooking zone front left select button
3. Cooking zone rear right select button
4. Cooking zone front right select button
5. minus button
6. Timer indicator
7. ON/OFF button
8. Safety lock button
9. Plus button
10. Cooking zone indicator of rear left
11. Cooking zone indicator of front left
12. Cooking zone indicator of rear right
13. Cooking zone indicator of front right
14. Timer display

## Touch controls

- All operations are performed by means of the touch controls that can be found on the control panel.
- Each touch control has a visual display that corresponds to it.

## E-IV.2 Ceramic hob Olpe

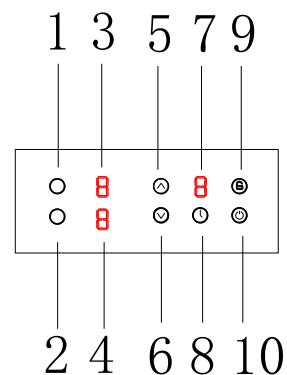
- 1) 1.80 kW hyperspeed zones (diameter 200 mm)
- 2) 1.20 kW hyperspeed zones (diameter 160 mm)



Control panel

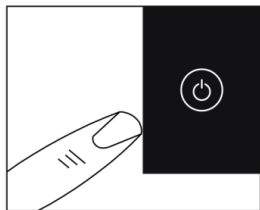
## Control panel layout

1. Cooking zone rear select button
2. Cooking zone front select button
3. Cooking zone indicator of rear
4. Cooking zone indicator of front
5. Plus button
6. Minus button
7. Timer display
8. Timer indicator
9. Safety lock button
10. ON/OFF button



## E-V. Using the hob

### Switching the hob top on



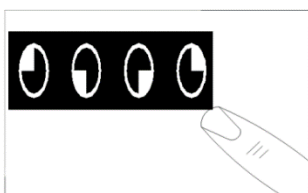
Press the ON/OFF button to switch on the appliance.

The hob will beep once and all of the cooking zone indicators will light briefly, then will go light off.

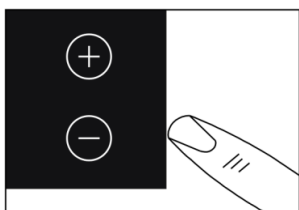
This means that the hob has entered stand-by mode.

### Switching on a zone and setting a power level

**IMPORTANT:** A zone must be selected within 1 minute of switching the hob on.

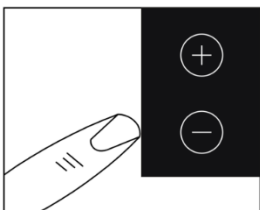


Press the cooking zone plus button of the zone that you want to use.



Adjust the zone between power levels 1 and 9, using the plus and minus buttons. By holding down either of these buttons, the value on the zone indicator will adjust up or down.

### Switching off a zone

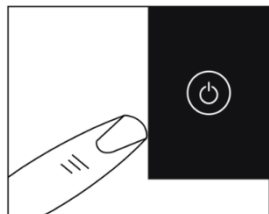


Press the cooking zone, then press the minus button of the zone that you want to switch off.

Hold the button down until the number in the cooking zone indicator reaches "0". After a few seconds, the zone will switch off automatically.

**Important:** The letter "H" will show in the cooking zone indicator, (see the section on the "residual heat indicator" below).

## Switching off the hob



Once you have switched off all of the cooking zones, you should turn off the hob.

Press the ON/OFF button.

It is possible to turn the hob off at any time by pressing the ON/OFF button.

The hob will switch off automatically after one minute, if none of the zones are in use.

## 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.

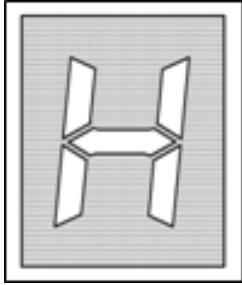
The level and time corresponding tables of self-heating are as below:

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	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 changing power level, the passed time will be automatically calculated into the corresponding heating time of the new power level.
4. Within 30s self-heating time, if press minus button to any level, the passed time will be calculated to the new settled level time, after heating at that remaining time, the hob will turn back to normal heating mode.

## Residual heat indicator



After a zone is switched off, the corresponding cooking zone indicator will show a flashing letter "H". This means that the temperature of the zone is over 60°C and is therefore still high enough to cause an injury.

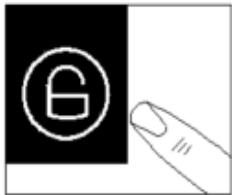
When the temperature of the zone drops below 60°C, then the letter "H" will go out.



**IMPORTANT:** The residual heat indicator will disappear if the main supply of the product is cut.

**IT IS STILL POSSIBLE TO BURN YOURSELF ON A HOB ZONE, EVEN WHEN THE TEMPERATURE OF IT HAS DROPPED BELOW 60°C.**

## Safety lock button



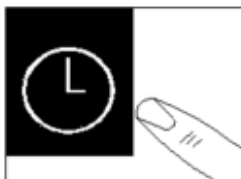
The whole hob top can be locked by pressing the safety lock button whilst the appliance is switched on.

The timer display will show "L0" to indicate that the safety lock feature has been activated.

When the safety lock has been switched on, it will disable any of the other buttons on the control panel, apart from the ON/OFF button.

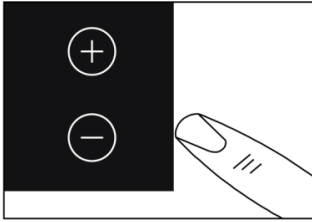
To disable the safety lock feature, you should press the safety lock button again. The "L0" symbol will disappear from the timer display and you are then able to adjust the power of any zone on the hob top.

## The hob timer



Your hob has a timer which will countdown a period of time between 1 and 99 minutes. At the end of the countdown period an audible signal will sound.

Press the timer button, use the plus buttons and minus buttons to set the countdown time.



The timer display will show the countdown time that is being set.

The timer display will increase in 1 minute intervals each time the timer plus button is pressed.

The timer display will decrease in 1 minute intervals each time the timer minus button is pressed.

If the set time exceeds 99 minutes, the timer display will return to showing 0.

If you press the plus and minus buttons simultaneously, the timer display will reset to 0.

## Setting a countdown time

*The hob timer can be used as a minute minder at any time without affecting the cooking process or power setting.*

- To set a minute minder countdown, press the timer button, use the plus or minus button so the timer display shows "- -".
- Use the timer button, press plus and minus buttons to adjust the time by 10 minutes.
- Once the desired time is set, release all buttons and after 5 seconds the timer countdown will be set.
- The timer display will show the remaining countdown time.
- When the set time is reached, a buzzer will sound for 30 seconds and the timer display will show "- -".
- To cancel a countdown time that is in progress, press the plus and minus buttons simultaneously.

**IMPORTANT:** The countdown timer controls the entire hob, rather than an individual cooking zone. When this function is used, the hob will switch off entering stand-by mode.

### **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.

<b>LEVEL</b>	<b>TIME LIMIT (hours)</b>
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

If more than one zone is operating when one of the zones reaches its safety cut-off point, only the zone which has reached its safety cut off point will switch off.

## **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**

<b>Type of deposit</b>	<b>Remove immediately?</b>	<b>Remove when the appliance has cooled down?</b>	<b>What should I use to remove the deposit?</b>
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.**

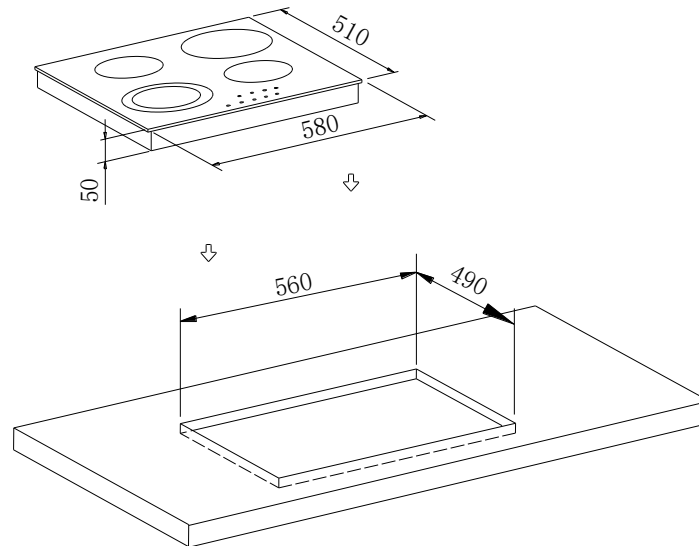
- This appliance should be wired into a 13 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The spur outlet must still be accessible to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.
- Care 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**

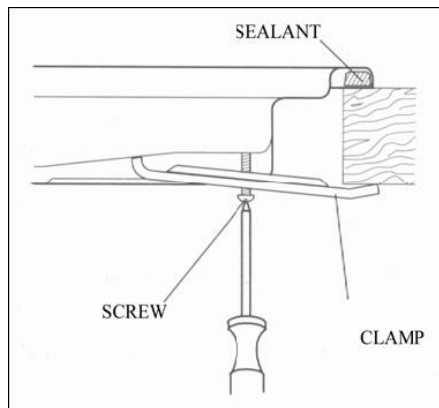
- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the ceramic, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in ceramic, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture 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 ELTZ

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

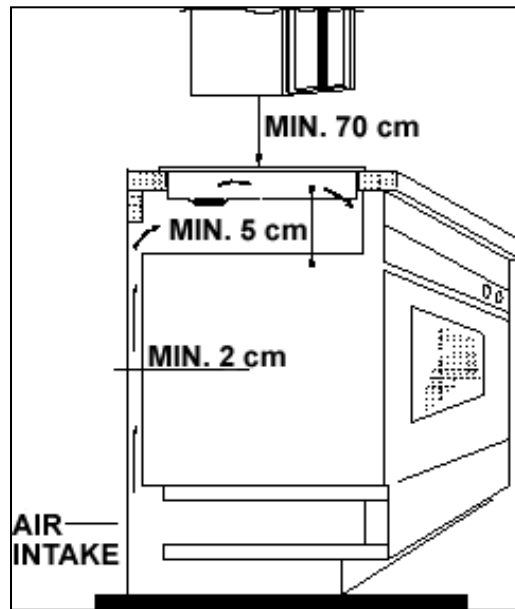


- Check seal for perfect fit and overall cover. Lower the electric hob into place and align correctly. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
- Note: do not use any Silicone based sealant, as this can damage the worktop surface if repairs are required.



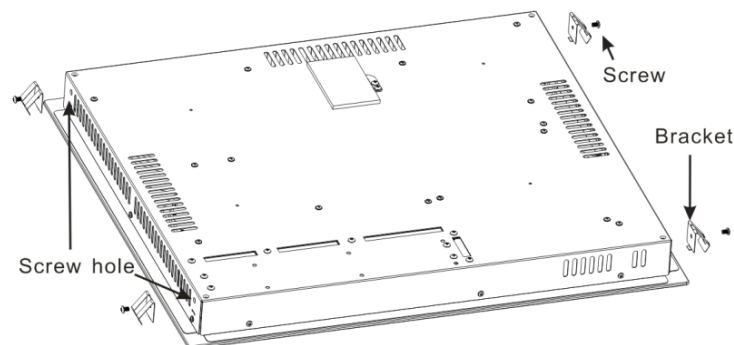
Using a standard screwdriver, tighten the tension clamps evenly starting at the centre and moving diagonal, until the built-in rim is tight on the worktop.

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

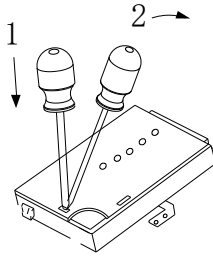


Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.

- 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.



## Fitting guidelines



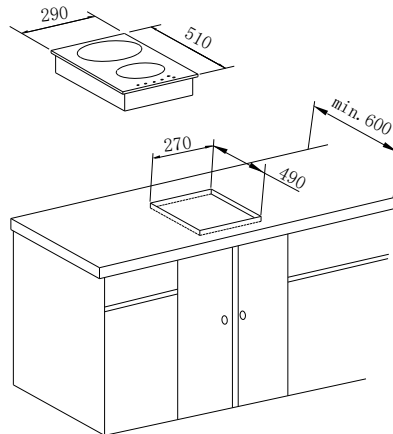
The ceramic hob is manufactured to work with one-phase alternating current. The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 220-240V. Adapting the ceramic hob to operate with two-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below.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

### E-VIII.2 Assembly of ceramic hob Olpe:

- 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.

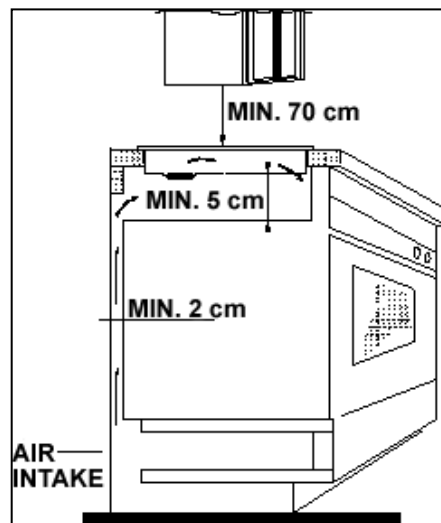


Cut a hole in the worktop that corresponds with the drawing shown above.

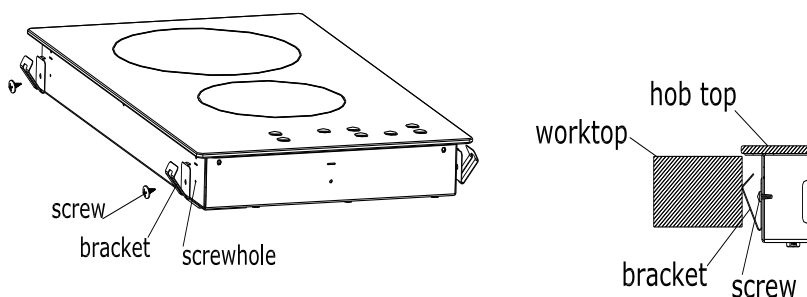
**IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.

**IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. **YOU MUST** ensure that these holes are not blocked by the 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.
- 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.



## 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.

<b>CONNECTION DIAGRAM</b>		Recommended type of connection lead
Caution! Voltage of heating elements 230V Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the  PE terminal <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">1 </div> <div style="text-align: center;">2 </div> <div style="text-align: center;">3 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;"></div> <div style="text-align: center;">4 </div> </div>		
1	For 230 V earthed one-phase connection, bridges connect 1-2 terminals, safety wire  to . <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> </div>	H05VV-F 3G2.5
2	For 400/230V earthed two-phase connection, the safety wire to <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> </div>	H05VV-F 4G2.5
L1=R,L2=S,L3=T,N=earth terminal, PE= safety wire terminal		

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- **IMPORTANT:** The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.

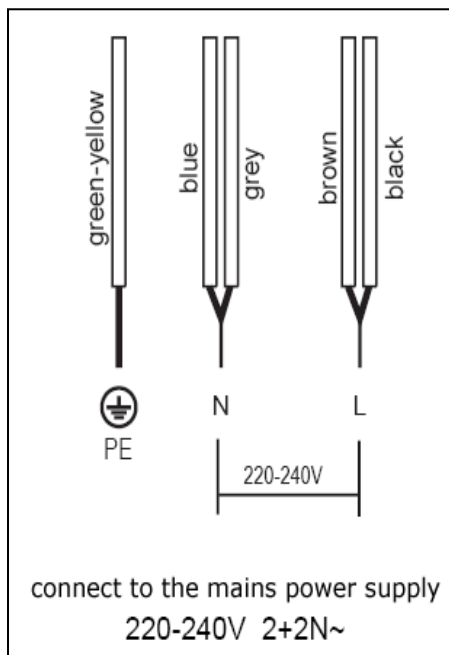
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

## Replacing the mains supply cable

If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.

The mains supply cable should be replaced in accordance with the following 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.
- Replace the cable with one of the same length and in accordance with the specification given before.
- The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked  $\perp$ . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).



**IMPORTANT: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.**

## 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 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](mailto:info@derkochline.com)

Factura No: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Modelo de plantilla: \_\_\_\_\_