



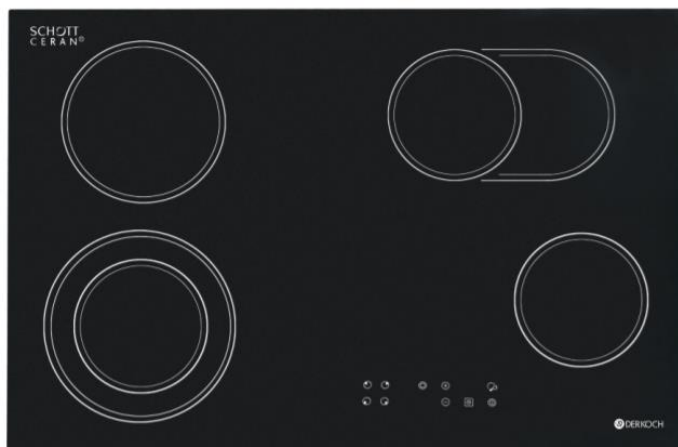
DER KOCH

German Line

Manual de instalación y funcionamiento de la vitrocerámica FÜSSEN



Installation and use manual for FÜSSEN Ceramic Hob



Contenido

S-I. Información General	3
S-II. Información de Seguridad	3
S-III. Especificaciones.....	6
S-IV. Panel de Control.....	7
S-V. Uso de la plantilla	8
S-VI. Advertencias y Consejos.....	9
S-VII. Limpieza y mantenimiento.....	10
S-VIII. Instalación	11

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. General Information	13
E-II. Safety Information	13
E-III. Specifications	16
E-IV. Control panel	17
E-V. Using the hob	18
E-VI. Warnings and Hints	19
E-VII. Cleaning and maintenance.....	20
E-VIII. Installation.....	21

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. 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.
- 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.
- 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.

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.

Información General

- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.
- **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 daños 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.

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.
- 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.

Limpieza

- Limpiar la plantilla regularmente.
- Tener cuidado al usar y seguir el procedimiento de limpieza.

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 crearan 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.
- Favor de consultar con un técnico calificado si se tiene duda sobre la cantidad de ventilación requerida.

S-III. Especificaciones

Detalles Eléctricos

Voltaje: AC220-240V~60Hz

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

Potencia Máxima: 7.2 kW

Protección Mínima del fusible: 32 A.

Cable de conexión de la red de suministro: 3 x 2.5mm² Type H05 RR-F <HAR> marked.

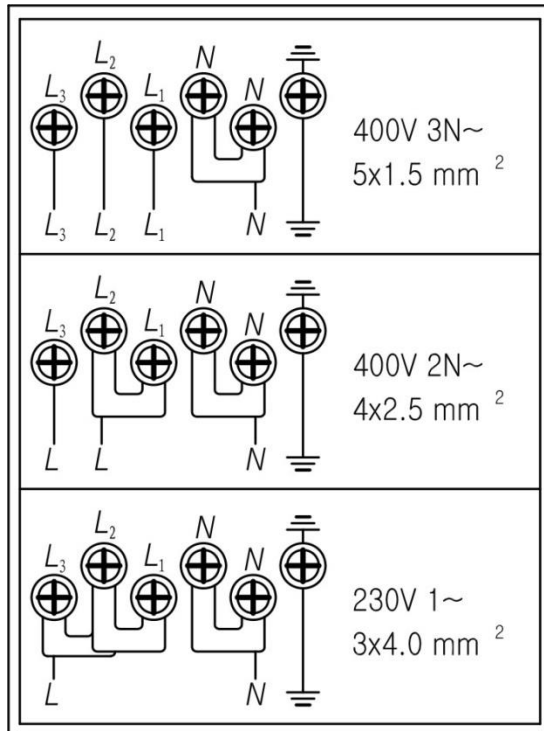
L: Fase

N: Neutro

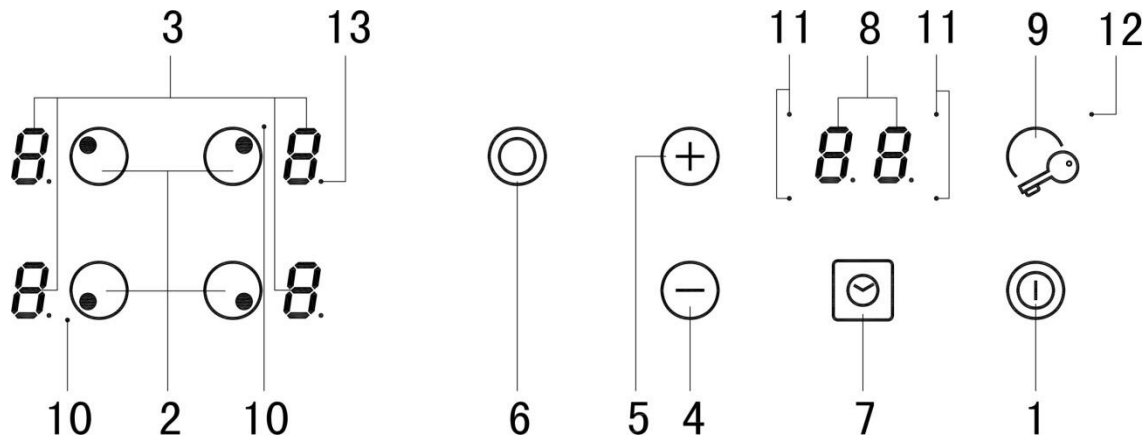
E: Tierra

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

Diagrama de cableado



S-IV. Panel de Control



Panel de control

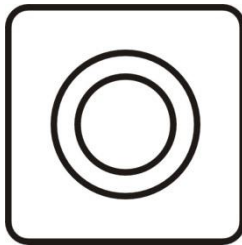
1. Botón principal
2. Selección de las zonas de cocción
3. Indicador de potencia
4. Disminuir potencia
5. Aumentar potencia
6. Zona de selección doble
7. Selección de temporizador
8. Indicador de temporizador
9. Bloqueo para niños
10. LED indicador de zona doble
11. Indicador del temporizador de la zona de calentamiento
12. LED indicador para el bloqueo de niños
13. Indicador de la potencia

S-V. Uso de la plantilla

- Los símbolos en el panel de control indica el disco que se encuentra en operación. Una luz indica el disco que se encuentra encendido.
 - Estas plantillas tienen control táctil y tienen un sistema de bloqueo.
1. Primeramente, se debe de programar el sistema tocando el botón principal (1) por 3 segundos. Se escuchará un sonido y se encenderá una luz. Ahora se debe de seleccionar la zona de cocción (2), si no se realiza una selección en 10 segundos, la plantilla se apagará automáticamente.
 2. Para encender la zona de cocción seleccionada, toque el disco deseado y tocando los botones para disminuir (4) o aumentar (5) la potencia. El nivel de potencia se indica por los símbolos de LED (13) siendo 1 el nivel mínimo y 9 el máximo. Se escuchará un sonido después de cada operación.
 3. Para apagar la zona de cocción, toque el botón para disminuir la potencia (4) hasta que se apaguen todos los símbolos de LED (3). Otra opción, es presionar el botón principal (1) que apagará cualquier zona de cocción en uso y apagará la plantilla.
 4. Después de utilizarla, un símbolo H se mantendrá en el botón de identificación de la zona de cocción (3) para indicar el calor residual. Esto se apagará cuando la temperatura sea menor a 50 C.
 5. Para prevenir un uso accidental de la zona de cocción, el sistema de bloqueo se puede activar. Para activarlo, presione el botón de bloqueo (9) una vez. Se escucha un sonido después de cada operación. El LED junto al botón se iluminará para indicar que se activa el bloqueo. Todas las zonas de cocción se deshabilitan y se mantendrá cualquier configuración de temperatura previa.
- Estos cambios se pueden salvar después de desbloquear el sistema, hacer los cambios y habilitando el sistema de bloqueo.
 - El sistema de bloqueo se puede anular al presionar los botones de encendido, que apagará la plantilla y cancelará cualquier temperatura.
 - Si dos o más zonas de cocción son tocadas simultáneamente, se ignorará el comando o si la zona ya está en uso, se puede apagar. Si

se siguen tocando todas las zonas táctiles por más de 10 segundos se apagará la plantilla.

- Si el panel de control se cubre accidentalmente o se riega un líquido, el sistema de bloqueo se activará. Cuando se elimina la causa, es necesario reprogramar la plantilla.
- Las zonas dobles de cocción se pueden operar en elementos sencillos o dobles al seleccionar el disco apropiado.



Discos de zona doble

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 vitrocerámica de la plantilla como parrilla.
- No deje discos encendidos 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.
- Siempre que sea posible mantenga la tapa del sartén mientras esta cocinando.
- Evite el derrame de líquidos al reducir el calor cuando ocurre la ebullición.

S-VII. Limpieza y mantenimiento

- Siempre deje enfriar la plantilla antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- No utilice agentes abrasivos, lana de acero u otras herramientas duras que puedan dañar la superficie.
- Normalmente, solo se requiere limpiar con un paño suave humedecido con detergente caliente y secarlo con un paño suave.
- 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.
- No permita que la superficie de vitrocerámica se ralle o se dañe ya que puede ocasionar un peligro.

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 32A, 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 la plantilla

Un mueble de cocina con un espacio de 75 cm y con las siguientes distancias mínimas:

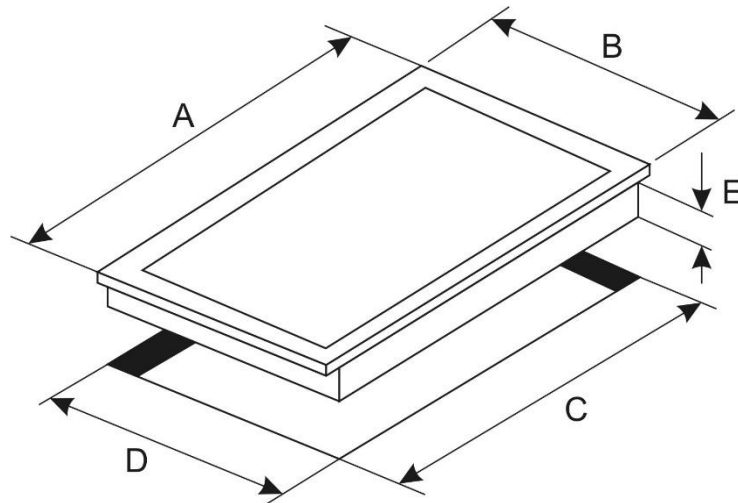
- 65 cm entre la superficie superior y la parte inferior de cualquier superficie horizontal por encima de ella.
- 5 cm de espacio alrededor del aparato y cualquier material combustible.

La superficie de cualquier unidad adyacente debe de ser capaz de resistir un aumento de temperatura mínima de 85 °C.

Notas de instalación

1. Corte la apertura con las dimensiones indicadas en la siguiente tabla.

A	B	C	D	E
(cm)	(cm)	(cm)	(cm)	(cm)
77	51	75	49	5.3

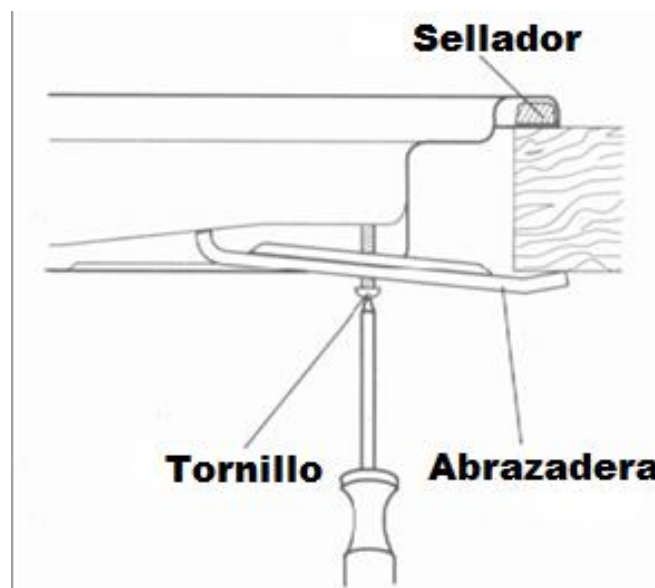


2. Invertir la plantilla y aplicar el agente sellador provisto para que coincida con el borde el perímetro exterior.
3. Si el agente sellador es un tipo de tira, la cubierta protectora debe ser retirado de ambos lados.

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.

4. Colocar la plantilla en la abertura y fijar la posición a través de las abrazaderas y tornillos, apreté los tornillos de manera uniforme.



E-I. 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.
- 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.
- When first used, an odour may be emitted by any residual protective finish or moisture, which will cease after a short period of time.

E-II. 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.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use.
- **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.

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.

Cleaning

- Clean the hob on a regular basis.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.

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.
- Please consult with your qualified installer if you are in any doubt about the amount of ventilation that you will require.

E-III. Specifications

Electrical details

Rated Voltage: AC220-240V~60Hz.

Supply Connection: Switched Double-pole Isolator with 3mm contact separation.

Max Power: 7.2 KW

Min Fuse Protection Rating: 32 A

Mains Supply Connection Cable: 3 x 2.5mm² Type H05 RR-F <HAR> marked

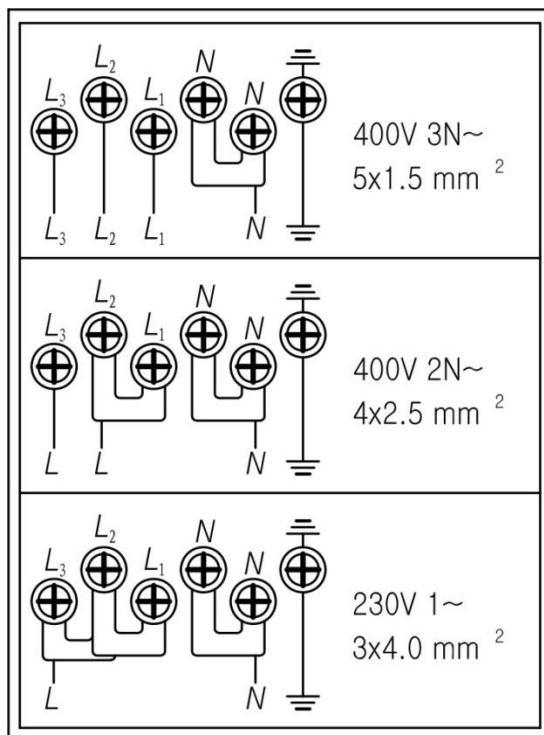
L: Phases

N: Neutral

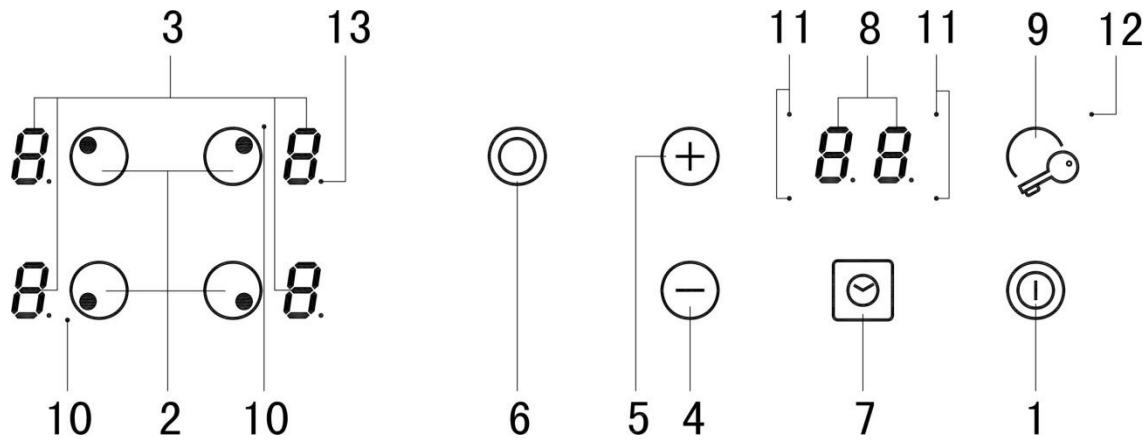
E: Protective earth/ ground

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

Wiring Diagram



E-IV. Control panel



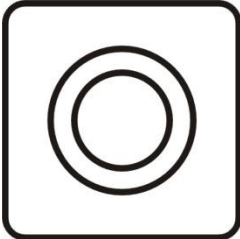
Panel de Control

1. Main Switch
2. Heating Zone Selection Key
3. Power Indicator
4. Power Increasing
5. Power Decreasing
6. Double Zone Selection Key
7. Timer Selection
8. Timer Indicator
9. Children Lock Key
10. Double Zone LED Indicator
11. Timer Indicator for Heating Zone
12. Children Lock LED Indicator
13. Decimal for power

E-V. Using the hob

- The symbols on the Control Panel show which hotplate the control system operates. A pilot light indicates when a hotplate is switched on.
 - These hobs feature “touch control” and incorporate a safety lock system.
1. It is necessary to initially program the system by touching ON/OFF pad (1) for 3 seconds. An audible “beep” will be emitted and the adjacent neon will light. The desired cooking zone selection (2) can now be made, however if a selection is not made within approximately 10 seconds the hob will automatically switch OFF.
 2. To switch on the cooking zone selected, touch the corresponding zone identification pad and regulated by pressing either the decrease (4) or increase (5) pad. The power level is indicated by LED symbols (13), 1 is the minimum and 9 the maximum. An audible “beep” will be emitted at each operation.
 3. To switch OFF the cooking zone selected, press the decrease (4) pad until all the LED symbols are extinguished (3). Alternatively, pressing the ON/OFF (1) pad will shut down any cooking zone in use and turn off the hob.
 4. After use, the H symbol will remain lit in the corresponding zone identification pad (3) to indicate residual heat. This will switch off when the temperature drops below 50°C.
 5. To prevent accidental use of a cooking zone, the key lock system can be activated. Do so by pressing the KEY LOCK pad (9) once. An audible “beep” will be emitted. The LED adjacent to the pad will illuminate indicating that the lock is engaged. All cooking zones will be disabled and any previous temperature settings will be maintained.
- These settings can be amended after disengaging the lock system, making the required change and re-engaging the lock system.
 - The lock system can be overridden by pressing the ON/OFF pad which shut off the hob and cancel any temperature settings.
 - If two or more cooking zone pads are touched simultaneously the command will be ignored or if a zone is already in use, it may shut down. Continuing to touch zones for more than 10 seconds will cause the hob to shut down.

- If the control panel is accidentally covered or if spillage of liquid occurs, the safety lock system will be activated. When the cause is removed, it will be necessary to re-programme the hob by touching.
- Double cooking zone can be operated in both single and double element mode by pressing the appropriate pad.



Double cooking zone

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.
- Whenever possible keep the lid on the pan when cooking.
- Avoid over-spill of liquid by reducing the heat when boiling has occurred.

E-VII. Cleaning and maintenance

- Always allow the appliance to cool down before cleaning to avoid a burn injury.
- Do not use caustic or abrasive agents, coarse wire wool or hard tools as these can damage the surface finish.
- Normally, wiping with a soft cloth dampened with hot detergent and drying with a soft cloth is sufficient but 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 chloride based 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.
- Do not allow the ceramic glass surface to become scratched or damaged as this could lead to a hazard.

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

A kitchen unit with 75cm worktop and providing the following minimum distance is allowed:

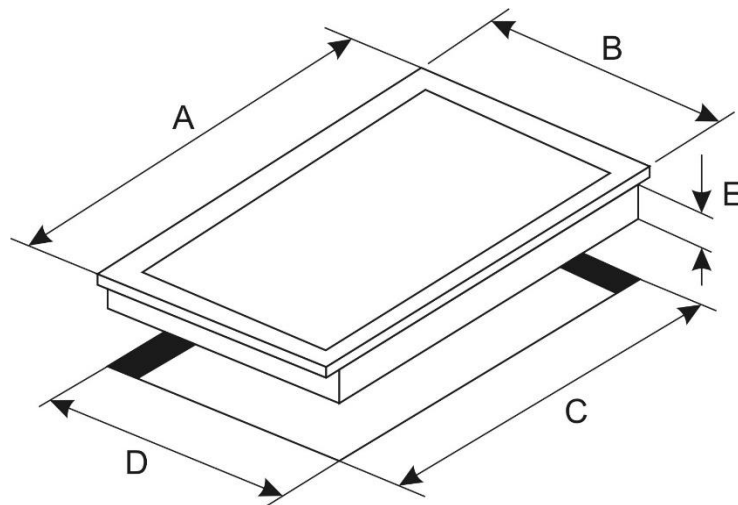
- 65 cm between the top surface and the underside of any horizontal surface above it.
- 5 cm clearance around the appliance and any combustible materials.

The surface of any adjacent unit must be capable of withstanding a minimum temperature rise of 85°C.

Installation Notes

1. Cut the aperture to the dimensions shown in the table below.

A	B	C	D	E
(cm)	(cm)	(cm)	(cm)	(cm)
77	51	75	49	5.3

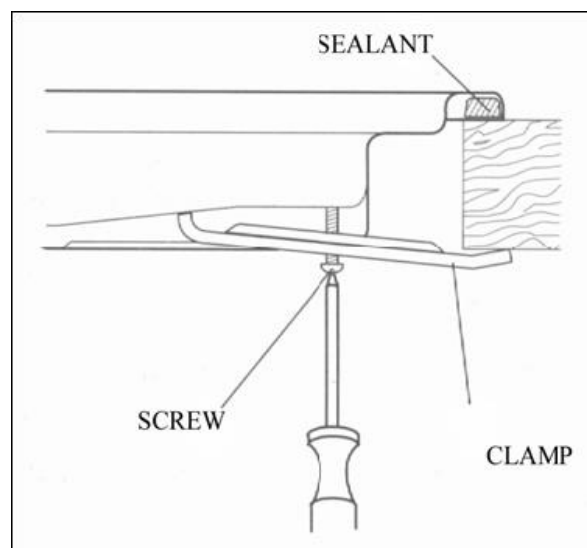


2. Invert the hob and apply the sealing agent provided to match the outer perimeter edge.
3. If the sealing agent is a strip type, the protective covering must be removed from both sides.

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.

4. Insert the appliance into the aperture and fix into position via the clamps & screws, tightening the screws evenly.



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

Factura No: _____

Fecha de compra: _____

Modelo de plantilla: _____