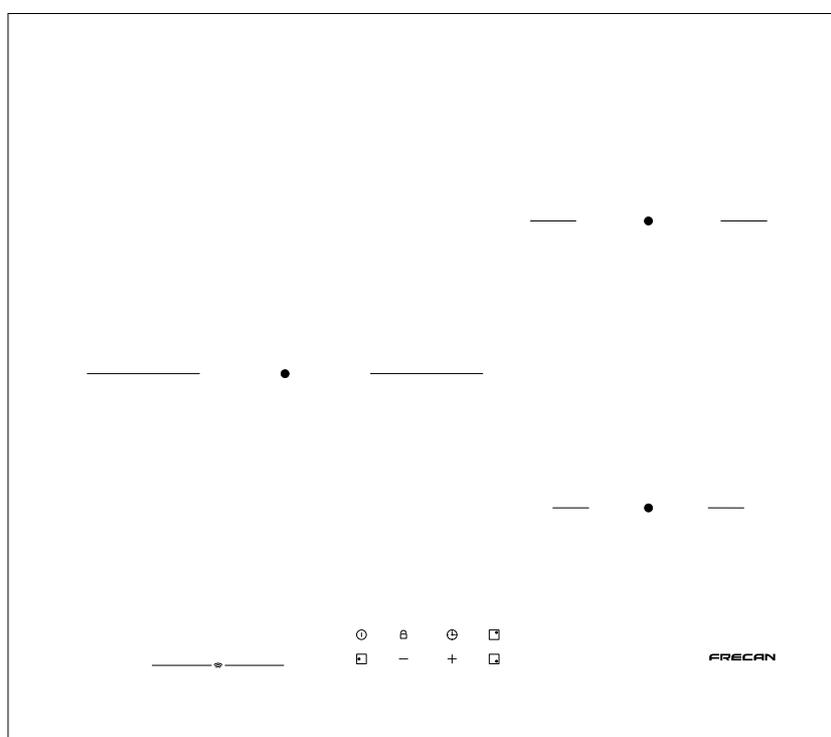


FRECAN



H-CONNECT 603 ELC (6031ELC)

MANUAL DE USUARIO E INSTALADOR (ES)

CE

Explicación de las indicaciones de seguridad

**PELIGRO**

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, provocará la muerte o lesiones graves.

**ADVERTENCIA**

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, puede provocar la muerte o lesiones graves.

**PRECAUCIÓN**

Indica una situación peligrosa que, si se ignora, puede provocar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN

Indica una situación que, si no se observa, conduce a daños al equipo.

**PELIGRO**

Seguridad de personas vulnerables: niños y personas con capacidades reducidas. Este equipo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensomotoras o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento, solo si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del dispositivo. Además, deben comprender los peligros que el uso del equipo conlleva.

- Los niños no deben jugar con el equipo ¡Mantenga a los niños alejados del aparato!
- Los niños no deben limpiar el equipo. Existe riesgo de lesiones debido a cada uno de los procedimientos de limpieza.
- Objetos de metal como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse en la superficie de la encimera porque pueden calentarse.
- Evite que el cable de alimentación pueda tocar partes calientes.



¡Muerte por descarga eléctrica!

- Nunca toque un dispositivo eléctrico cuando sus manos o pies estén mojados o cuando esté descalzo.
- Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado inmediatamente por el proveedor, un distribuidor especializado o personal de servicio técnico Frecan.
- Deje de usar el equipo si las conexiones del cable o de la toma de corriente están dañadas.
- Si la superficie de cocción es de material vitrocerámico o similar y esta resquebrajada, desconectar el aparato y llame al servicio de atención al cliente.
- Si la placa de cocina ya no se puede apagar debido a algún defecto, apague inmediatamente el interruptor de protección de la casa y llame al servicio de atención al cliente.
- Es necesario permitir la desconexión del dispositivo de suministro de potencia, a menos que el dispositivo incorpore un interruptor que garantice el corte omnipolar de la alimentación en dispositivos estacionarios. La desconexión se puede lograr mediante un enchufe accesible o incorporando un interruptor en la instalación eléctrica de acuerdo con las reglas de instalación.



ADVERTENCIA

- **¡Peligro de incendio por uso inadecuado!**
- Nunca almacene objetos en la encimera.
- Nunca almacene artículos fácilmente inflamables encima/debajo del equipo. Si el equipo se enciende involuntariamente las piezas pueden deformarse o quemarse.
- No coloque papel aluminio ni plástico sobre la placa.
- Mantenga los electrodomésticos lejos de las placas calientes. Mantenga todo lo que pueda derretirse lejos de la placa caliente, por ejemplo, plástico en láminas, en especial azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar.
- Tenga especial cuidado al asar, porque el aceite y la grasa pueden incendiarse. Nunca extinga el fuego de aceite o grasa con agua.
- No debe usarse un aparato de limpieza a vapor.
- El aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

FRECAN

- En las placas que incorporan un detector de recipientes, después de ser usadas, hay que parar el funcionamiento de la encimera mediante su dispositivo de control y no con el control de recipientes.
- El proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado corto debe ser vigilado continuamente.
- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnéticas. Sin embargo, las personas con marcapasos cardiacos u otros implantes eléctricos, deben consultar con su médico antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se vean afectados por el campo electromagnético, en caso de duda no utilice las zonas de inducción.

Para cualquier duda o consulta, póngase en contacto con el Servicio al Cliente

2. CONEXIÓN ELÉCTRICA



¡Muerte por descarga eléctrica!

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

La conexión a la red no pueden realizarla por ningún motivo personas no autorizadas ¡Se ponen en peligro mortal a sí mismas y a otros usuarios!

La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente. De no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control.

Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio oficial de asistencia técnica.

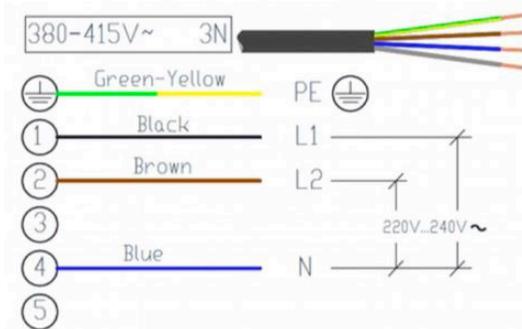
3. Indicaciones para el técnico electricista

El diferencial debe estar desconectado antes de comenzar.

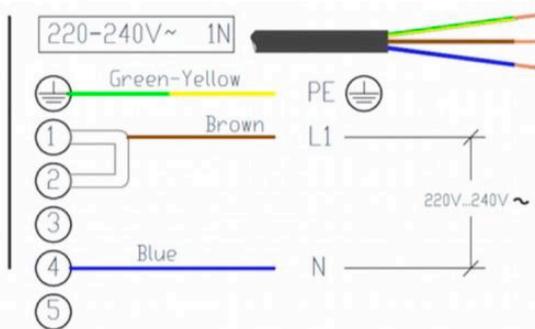
Estas placas de inducción se suministran con cable de alimentación para conexión de aparatos monofásicos pudiéndose modificar para conexión de aparatos trifásicos.

Modos de conexión para encimeras de INDUCCIÓN:

CONEXIÓN TRIFÁSICA

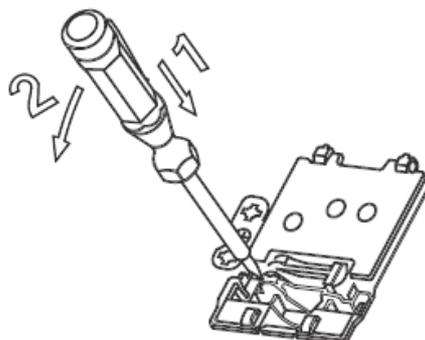


CONEXIÓN MONOFÁSICA



Advertencia: antes de tener acceso a las terminales, todos los circuitos de suministro deben estar desconectados.

- El voltaje nominal de las placas es de 220-240V/380-415V 3N.
- Se debe seleccionar un tipo de cable diseñado adecuadamente como cable de conexión a la red eléctrica, teniendo en cuenta el tipo de conexión y la salida nominal de la cocina. El cable seleccionado debe ser del tipo H05RR-F 3G4 o similar y H05RR-F 4G2,5 o similar para conexión trifásica. Y soportar temperaturas entre 60 y 90°C dependiendo del tipo de encimera.
- El par de apriete a aplicar para la fijación de cables será entre 1.2Nm y 1.5Nm.
- Conecte el conductor de conexión a tierra al terminal del bloque marcado con el símbolo .
- Para desbloquear use un destornillador (1), muévalo ligeramente hacia abajo (2).
- Para cerrar, cierre la tapa y presione ligeramente hasta que la tapa encaje



4. Desembalaje del equipo

Verifique que el equipo no presente daños causados durante su transporte.

ATENCIÓN

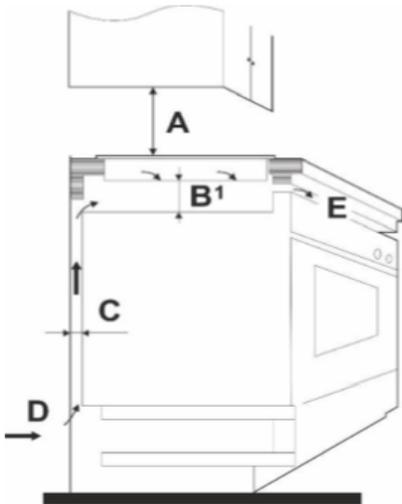
- El embalaje no debe estar dañado.
- En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado.
- En caso de que presente daños deberá haberlos indicado al transportista al recibir el producto. Además, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o su proveedor.

Eliminación de la protección de transporte

- La placa de inducción está protegida para su transporte.
- Retire todas las cintas adhesivas, placas de poliestireno y plástico.
- Elimine cuidadosamente los residuos de adhesivo.

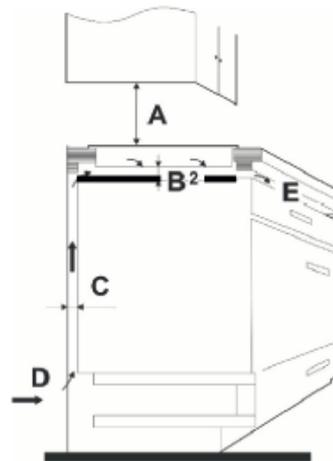
5. Instalación

Gráfica I Sobre horno eléctrico
B1= con fuente de calor



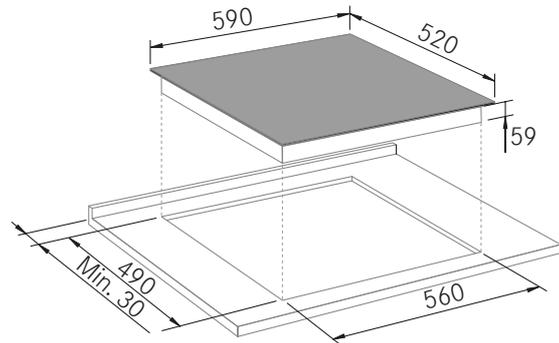
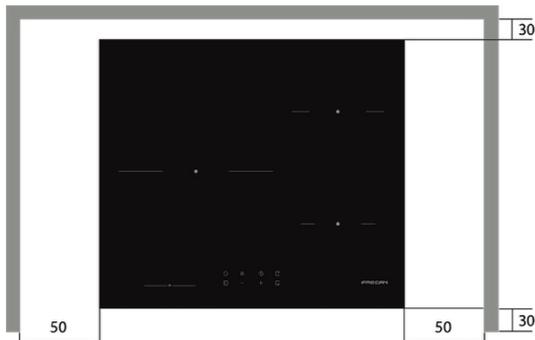
- | | |
|----|----------------------------|
| A | = 650 mm |
| B1 | = 20 mm mín. |
| C | = 20 mm mín. |
| D | = Entrada de aire |
| E | = Salida de aire 5 mm mín. |

Gráfica II Sobre cajones o mueble
B2= sin fuente de calor



- | | |
|----|----------------------------|
| A | = 650 mm |
| B2 | = 15 mm mín. |
| C | = 20 mm mín. |
| D | = Entrada de aire |
| E | = Salida de aire 5 mm mín. |

Gráfica III Dimensiones de montaje en mm

**ATENCIÓN****¡Evite daños materiales!**

Recomendamos no instalar la placa al lado de un equipo de enfriamiento, lavavajillas o secadora.

No instale el dispositivo en yates o en caravanas.

Se recomienda no utilizar las placas de inducción durante la función de limpieza pirolítica, cuando los hornos pirolíticos están instalados debajo de ella, debido a las altas temperaturas que alcanza este aparato.

Si se coloca un horno debajo de la encimera, este debe ser ventilado.

⚠ PRECAUCIÓN**¡Riesgo de lesiones por corte por la rotura de la placa de inducción!**

No apoye la placa de cocción sobre una de las esquinas del cristal vitrocerámico.

¡El cristal se puede romper!

Preparación de la encimera

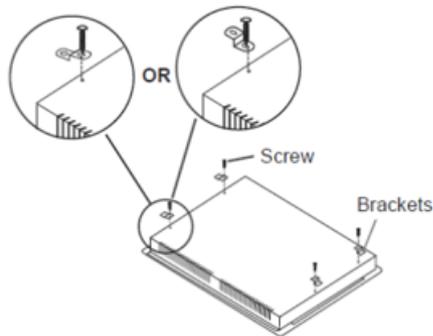
- La encimera del mueble empotrado debe tener un grosor mínimo de 30mm. y máximo de 50mm.
- La placa de inducción debe estar horizontal y debe sellarse contra desborde de líquidos en el lado de la pared.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con barniz especial, goma de silicona o resina de fundición para evitar hincharse debido a la humedad.
- La distancia entre los bordes recortados laterales y una pared izquierda o derecha debe ser de al menos 50 mm.
- La abertura debe colocarse sobre el centro del mueble inferior.
- Los muebles de cocina, incluyendo el material de base, el recubrimiento de la superficie, los adhesivos y las juntas, deben tener una resistencia al calor suficiente, según la norma DIN 68930:2009-11, de al menos 100°C.

FRECAN

Montaje de la placa de inducción

Al instalar la placa de inducción, observe las siguientes indicaciones:

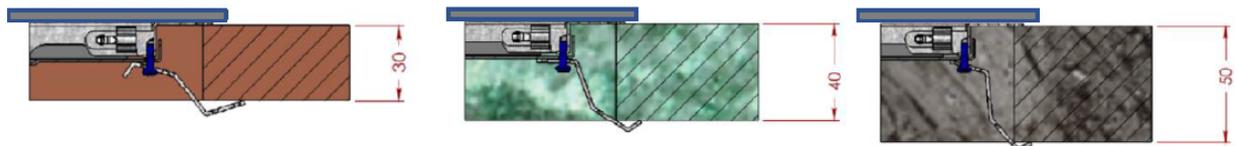
- Revise nuevamente las medidas del recorte de la encimera.
- Mantenga los bordes del recorte limpios y sin grasa
- Pegue la junta de estanqueidad en el perímetro del cristal.



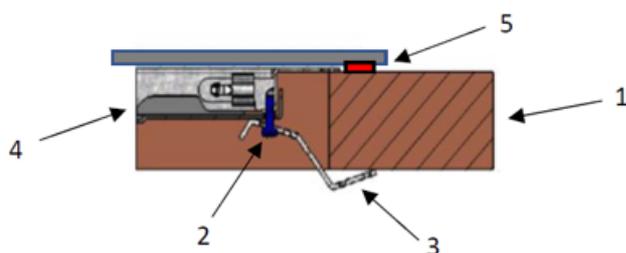
Parte posterior placa inducción

El borde de la placa de inducción debe estar paralelo al borde frontal de la encimera.

- Baje lentamente la placa de inducción en el recorte hasta que descanse sobre él.
- Presione el borde de la placa de inducción por todo alrededor.
- Observe la posición de la pinza de sujeción en función del espesor de la encimera.



- Fije la placa sobre la encimera desde abajo con:
 - 4 pinzas de sujeción
 - 4 tornillos



- 1 Encimera
- 2 Tornillos 3,5x9,0
- 3 Pinza de sujeción
- 4 Placa de cocción
- 5 Junta de estanqueidad

Fije las pinzas de sujeción

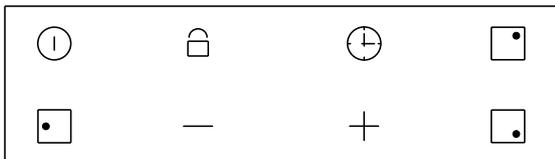
6. PUESTA EN MARCHA DEL EQUIPO

Antes del primer uso, limpie la placa a fondo con un paño húmedo.

Primera conexión

Cuando enchufa la placa a la red se producirá un “beep” largo y todos los leds y displays se encenderán durante 4 segundos. Posteriormente se mostrará la versión del software de la placa durante 10 segundos o hasta que presione una tecla.

Panel de control táctil (TOUCHCONTROL - PLACA)



	ENCENDIDO/APAGADO	Mantenga apretado durante 1,2 segundos para encender y apagar.
	Zona de cocción	Botones de selección de la zona de cocción.
	Selección de potencias	Botón + para incrementar. Botón - para disminuir.
	Función bloqueo	Botón bloqueo de seguridad. Pulse durante 1,2 segundos.
	Temporizador	Botón reloj.
"P"	Función “Power Boost”	Alcanzando la potencia “9” pulse el botón “+”.

Presione correctamente los botones de la placa de cocción.	
Seleccione la placa de cocción (p. Ej., la zona 1) y la pantalla junto a la placa de cocción parpadea.	

NOTA: Asegúrese de que sus manos estén limpias y secas cuando utilice las teclas táctiles.

Panel de control táctil (TOUCHCONTROL – PLACA)

Funciones básicas de control:

- Función Power Boost (10min al 100% de potencia) / tecla por placa de cocción.
- Función Bloqueo de seguridad.
- Temporizador: temporizador por zona de cocción.
- Detección del recipiente.
- Indicación de calor residual para cada zona (H).
- Protección contra activación accidental de teclas.
- PANEL H-CONNECT

Encendido/Apagado de la placa de cocción

Coloque la olla en el centro de la zona de cocción. Asegúrese de que las zonas de cocción estén limpias y secas.

La placa se enciende tocando la tecla ENCENDIDO/APAGADO  durante 1 segundo, cuando esta desbloqueada. Suena un pitido y todas las pantallas de la placa se encienden. Si la selección de una zona de cocción de la placa no se realiza en 10 segundos, la placa se apagará automáticamente.

La placa de cocción se apaga tocando la tecla ENCENDIDO/APAGADO durante 1 seg. Suena un pitido y todas las zonas de cocción se apagan. El propósito de estos pitidos es distinguir la acción OFF de todas las demás.

La tecla ENCENDIDO/APAGADO se bloqueará para encender la placa si:

- si el bloqueo de teclas está activado
- si hay algún error en el aparato.

Manejo de la placa

La placa está equipada con zonas de cocción de diferentes diámetros y potencias. El área que se calienta está claramente marcada en la placa de cocción. Para un mejor rendimiento de la placa, coloque los utensilios de cocina exactamente en la zona de cocción designada.

Seleccionar una zona de cocción

Se selecciona una zona de cocción tocando la tecla de selección de zona , suena un pitido y la pantalla de la zona muestra el nivel de potencia.

La pantalla de la zona de cocción seleccionada muestra el nivel de potencia con "más brillo", con el fin de destacarlo sobre las otras zonas de cocción no seleccionadas.

La selección de la zona de cocción terminará si:

- Transcurren 5 segundos sin dar ninguna orden.
- Si se selecciona otra zona de cocción.

Cuando finaliza la selección de la zona de cocción después de 5 segundos, suena un pitido y todas las pantallas de la placa muestran nuevamente los niveles de potencia con el mismo brillo.

Teclas de función del aparato

Hay funciones asociadas con una tecla que tienen efecto en las funciones de la zona de cocción.

Visualizaciones de funciones del aparato, pantalla y led: Cada función del aparato tiene asociado y configurado un led único, normalmente sobre la tecla asociada. Este led estará encendido cuando la función esté activa.

Power Boost

La placa de inducción dispone de la función Booster (P) para aumentar la potencia de la zona seleccionada. En concreto, al activar el Booster, la zona de cocción funciona durante 10 minutos a una potencia muy elevada que permite calentar rápidamente grandes cantidades de agua. Como se indica en las páginas anteriores (10), basta con seleccionar \oplus alcanzando la potencia "9". Entonces, dicha potencia se incrementa un 50% y una vez conseguida la ebullición, Power Boost pasa de nuevo a potencia "9".

También puede acceder directamente a "P" desde el nivel "0" presionando la tecla \ominus .

Función temporizador (Timer)

La temporización le permite programar todas las zonas de cocción entre 1 y 99 minutos. Puede programar todas las zonas de cocción simultáneamente, con tiempos y potencias diferentes.

- 1) Seleccione la zona que desea programar e introduzca la potencia de esta.
- 2) Presione la tecla timer .
- 3) El display del timer mostrará "00" y la zona que está programando mostrará "t" de timer.
- 4) Con las teclas \ominus \oplus introduzca los minutos que desea mantener activa la zona de cocción. Presionando \ominus \oplus simultáneamente retornaremos a 0 minutos.
- 5) Puede avanzar más rápido manteniendo las teclas pulsadas largo tiempo.
- 6) Cuando se alcanza el tiempo de cocinado deseado, la placa emitirá un "beep" de aviso y la zona de cocción se apagará. Presione cualquier tecla para finalizar la alarma acústica.
- 7) Puede en cualquier momento modificar el tiempo de cocción que haya programado, repitiendo el proceso anterior.
- 8) Puede también en cualquier momento modificar la potencia de la zona de cocción, lo cual no afectará al tiempo de programación.
- 9) El último minuto será mostrado en segundos para su comodidad.
- 10) Cuando varias zonas están programadas, se mostrará el tiempo restante de aquella que finalizará antes. Además, el punto del display le indica de que zona se le muestra la temporización.

Bloqueo de seguridad

Cuando este cocinando y la función de bloqueo esté desactivada, puede activarse pulsando el botón  durante 1,2 segundos, y la luz indicadora se enciende. Las demás teclas están desactivadas, excepto la tecla "Encendido/Apagado" .

Desconexión de la función de bloqueo: Cuando la función de bloqueo está activada, mantenga pulsada la tecla  y la función se desactivará.

Si no está cocinando, puede utilizar para la limpieza el bloqueo de seguridad al encendido. En este caso, tendrá que desactivarla de nuevo para poder encender su placa.

Detección del recipiente

Si selecciona una zona de cocción sin poner un recipiente o si este es más pequeño que el mínimo detectable por el inductor, aparecerá indicado con el led .

Indicador de calor residual

Después de usar la placa, queda aún algo de calor en el área de cocción. El panel de control sigue mostrando  y advierte del calor emitido. Se apaga cuando la placa de cocción se ha enfriado. Para ahorrar energía, utilice la placa caliente para continuar cocinando.

Protección contra la activación accidental de teclas

Adicionalmente, los controladores disponen de una protección para activación accidental. Dicha protección emitirá una señal acústica si alguna tecla es pulsada durante más de 5 segundos. La protección accidental se puede activar también si algún líquido se derrama sobre el controlador.

Si enciende su placa y durante 10 segundos no selecciona una potencia para la zona de cocción, la placa se apagará de nuevo.

Si se mantiene pulsada alguna tecla durante más de 10 segundos, la placa de cocción se apaga automáticamente. Suena un pitido de advertencia cada 10 segundos, mientras las teclas están activadas.

Protección térmica del control

Protege a la placa de inducción de los daños debidos a altas temperaturas.

El sensor de seguridad instalado en el cuerpo del controlador regula la temperatura en la placa. Si la temperatura es demasiado alta (superior a 96°C (±5%)), la placa de cocción se desconecta inmediatamente.

Cualquier placa de cocción apagada por la protección térmica solo puede reactivarse cuando la temperatura desciende por debajo de 89°C (±5%).

Apagado automático de seguridad

Cualquier zona a cualquier potencia se apagará a las 10 horas de funcionamiento si la potencia no ha sido modificada en este tiempo.

Sin embargo, si una zona está a potencia "9" y no se toca durante 3 horas, transcurridas las mismas se apagará.

8. CONTROL H-CONNECT (Control de la campana)

El Control H-Connect está diseñado para conectarse y permitir el control de las campanas Frecan. Tiene las mismas funcionalidades que el control remoto. Enciende o apaga la campana, enciende o apaga la luz, aumenta o disminuye la velocidad del motor y activa o desactiva el temporizador. Por medio de señales de sonido advertirá al usuario de los diferentes procesos del sistema.

Diseño

La placa H-Connect tiene 5 teclas táctiles retroiluminadas, 1 transmisor infrarrojo a la derecha de la placa y un timbre.

La serigrafía de cada tecla es la siguiente:



Paso a STAND-BY

El control H-Connect se apaga a los 10 segundos sin ser usado cuando la placa de cocción está sin utilizarse. En el caso de estar usando alguna zona de cocción el control H-Connect permanece siempre encendido.

Funcionamiento general

Por defecto, el control H-Connect está deshabilitado. Para que funcione es necesario habilitarlo presionando la tecla  durante 5 segundos o la tecla .

Cuando el control H-Connect está desactivado, no enciende ningún LED ni responde a ningún impulso, excepto el de activación. Para habilitar el control, la placa debe estar activa.

El control H-Connect se puede deshabilitar con una presión de 5 segundos en la tecla , no se puede desactivar con la tecla de encendido/apagado.

Panel de control táctil (TOUCHCONTROL - H-Connect)

	Envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la campana.
	Envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la luz.
	Una pulsación corta envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado del temporizador. Presionando 5 segundos habilita o deshabilita el control H-Connect. La luz se activa brevemente cada vez que transmite cualquier orden por infrarrojos.
	Envía por infrarrojos el comando para reducir la velocidad del motor. Si se mantiene presionada, continúa enviando el mismo pedido cada medio segundo.
	Envía por infrarrojos el comando para aumentar la velocidad del motor. Si se mantiene presionada, continúa enviando el mismo pedido cada medio segundo.

SEÑALES DE SONIDO

Cada vez que presiona una tecla y envía un comando de infrarrojos, emite un breve pitido. Al presionar y mantener presionada una tecla suena cada vez que se envía un comando infrarrojo. Todos los pitidos son iguales porque se desconoce el estado de la campana; la campana puede emitir pitidos adicionales cuando recibe el pedido enviado por la placa H-Connect o el control remoto. Si se mantiene presionadas 2 o más teclas, se activa el sonido de alarma, que puede estar indicando un posible derrame de líquidos generando una presión de teclas no deseada.

9. BATERIAS DE COCINA ADECUADAS

La superficie de cocción y el fondo de la olla deben estar siempre limpios y secos.

Para garantizar una eficiencia óptima, utilice siempre ollas y sartenes con una base plana para una distribución uniforme del calor. Si la base es irregular, esto afectará a la potencia y a la conducción de calor.

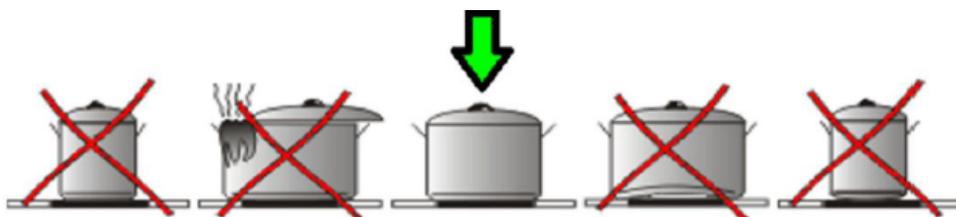
Solo son adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, estos pueden ser de:

- Hierro fundido
- Acero
- Acero esmaltado
- Recipientes especiales para inducción de acero inoxidable

Algunas ollas y sartenes tienen solo una parte de la base de material ferromagnético y otras partes de material que no es apto para la cocción por inducción. Estas áreas se pueden calentar a niveles distintos o con temperaturas más bajas. Y en algunos casos si la base no está fabricada con material ferromagnético, la placa podría no reconocer la olla o sartén y no encender la zona de cocción.

Observe el tamaño de cada zona de cocción, indicado con la serigrafía del cristal y utilice utensilios ajustados a dicho tamaño, pues para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el diámetro de la zona ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Para comprobar si son ferríticos, pruebe a fijar un imán sobre la base. La calidad de los utensilios utilizados afectará al rendimiento de la placa de inducción, pudiendo incluso dañarla.



10. ERRORES COMUNES

Códigos y estados especiales

La siguiente tabla muestra la información que mostrará el display en diversas situaciones especiales:

Situación especial	Comienzo de esta	Como finalizarla	Acción de la placa	Símbolos
Zona sin utensilio o utensilio no válido	Sin sartén o sartén no adecuada sobre el calentador	Cambiar/poner utensilio	Tras 1 minuto, se apagará	Alternan: nivel de potencia y 
Sobrecalentamiento del Inductor	Superar temperatura de seguridad	Enfriamiento	No caliente	Alternan: nivel de potencia/  y 
Sobrecalentamiento del generador	Superar temperatura de seguridad	Enfriamiento	No caliente	Alternan: nivel de potencia/  y 
Calor residual	Tras apagar, si las zonas están calientes	Cuando se enfría	Está apagada	

Adicionalmente, su placa puede mostrar diversos códigos de fallo en casos excepcionales. Todos ellos empiezan por “F”. Si esto ocurre, desconecte la placa de la red y vuelva a conectar. Si el fallo persiste, llame a nuestro servicio de Asistencia Técnica.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente.

Es recomendable limpiar la placa después de cada uso.

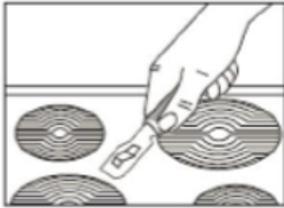


¡Peligro de descarga eléctrica por fugas en la placa de inducción!

Nunca utilice un limpiador de vapor para la limpieza. La humedad podría entrar en los componentes eléctricos.

Riesgo de lesión por corte al usar cuchillas o espátulas.

Las hojas son extremadamente cortantes. Extreme las precauciones.



Limpieza de la placa de cocción

Limpie la placa de cocción con un paño húmedo y séquela con un paño seco.

Limpie la placa de cocción de suciedad con agua caliente y detergente o con un limpiador de placas de inducción de uso comercial.

Limpie inmediatamente los alimentos derramados, los residuos de comida y las salpicaduras de grasa.

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. No trate de despegar el recipiente en frío, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

En los siguientes casos, ponga inmediatamente el suministro de energía en "0" y:

- En caso de residuos de azúcar, tratar la superficie con agua caliente.
- En caso de que haya fragmentos de papel aluminio y material sintético/plástico fundido accidentalmente, trate la superficie con cuidado con agua caliente y un rastrillo de hoja de afeitar.
- Elimine la suciedad más resistente con limpiadores especiales
- ¡Cuando se utilicen limpiadores especiales para vitrocerámicas de uso comercial, siga siempre las instrucciones del fabricante!

12. CONSIDERACIONES MEDIOAMBIENTALES

Este equipo cumple con las Especificaciones de la Normativa Europea de Eliminación de Residuos 2012/19/EU.



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse que este equipo se deseché correctamente, usted ayudara a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compro el producto.

Haga que los equipos viejos no se puedan usar antes de desecharlos: extraiga el enchufe de la toma de corriente y desconecte el enchufe del cable de alimentación.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados PE, LD, EPS, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

13. CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR

A continuación, encontrará algunos consejos importantes sobre cómo utilizar su nueva placa de cocina y utensilios de cocina de forma eficiente y ahorradora de energía:

- Recuerde comprar utensilios adecuados para su uso con inducción.
- Las bobinas de inducción pueden detectar diámetros ligeramente inferiores a los marcados en la placa. Sin embargo, y dependiendo de la calidad del utensilio, existe un diámetro de detección mínimo. Utensilios más pequeños, no serán detectados por su placa. A continuación, encontrará los diámetros mínimos de detección:
 - o Para la zona grande de 280mm, el diámetro mínimo es 110mm.
 - o Para la zona de 180mm, el diámetro mínimo es 110mm.
 - o Para la zona de 145mm, el diámetro mínimo es 90mm.
- Cuando compre ollas o sartenes, tome en cuenta que muchas veces se indica el diámetro superior del recipiente. El diámetro superior suele ser mayor que el inferior.

- Las ollas a presión ahorran especialmente tiempo y energía gracias a la cámara de cocción cerrada y a la sobrepresión. El corto tiempo de cocción conserva las vitaminas.
- Asegúrese siempre que haya suficiente líquido en la olla a presión, ya que la placa de cocción y la olla pueden resultar dañadas por el sobrecalentamiento cuando la olla esté vacía.
- Si es posible, cierre siempre las ollas con una tapa adecuada.
- Se debe utilizar la olla adecuada para cada cantidad de alimentos. Una olla grande apenas llena requiere mucha energía.

14. SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si no puede corregir un error, comuníquese con nuestro Servicio de Asistencia Técnica. No insista en reparar el equipo, especialmente las partes eléctricas del equipo.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la visita del Servicio de Asistencia Técnica, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, no es gratuito incluso durante el período de la garantía.

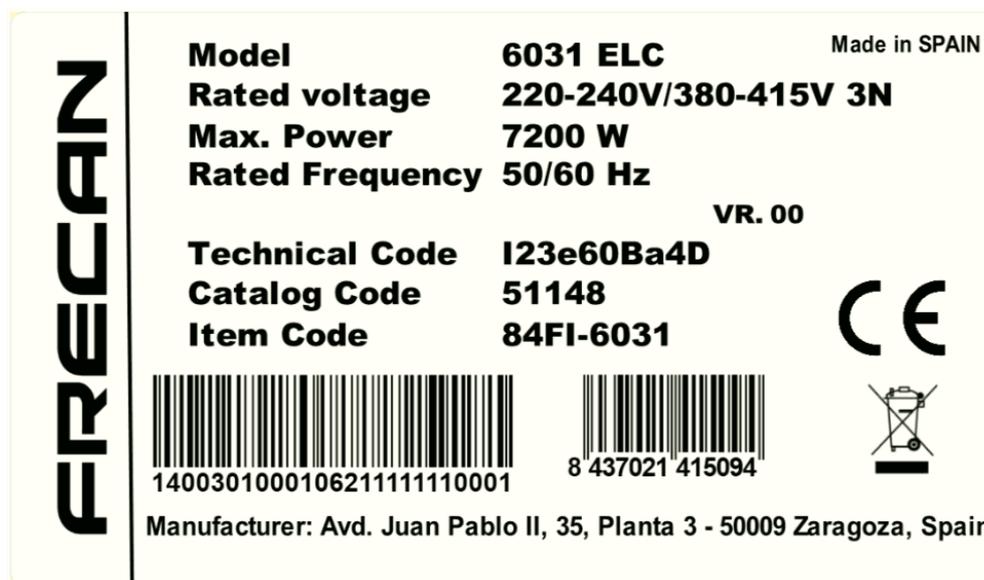
Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable:

SAT Frecan: Tel: (+34) 93 793 66 44

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse por correo electrónico a sat@frecan.com o sat2@frecan.com

Se le solicitará la siguiente información para procesar su petición de asistencia:

- Dirección completa, número de teléfono
- Descripción de la avería
- Información de la placa de características



Placa de características

La placa de características está en la parte posterior del equipo (área de cocción) y hay una placa de identificación en el paquete de accesorios, junto con el manual de funcionamiento.

15. CONDICIONES DE LA GARANTIA

Como comprador de uno de nuestros productos, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

La garantía tiene una duración de 24 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 6 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 18 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

Alcance de las medidas correctivas

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

Queda excluido lo siguiente:

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo y no se utilizan piezas originales.

Alcance de validez de la garantía

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España, Francia o Portugal y que están en funcionamiento en España, Francia o Portugal.

FRECAN

Para aparatos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transporte y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española, francesa y portuguesa.

En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente:

Tel: (+34) 93 793 66 44, en nuestro mail sat@frecan.com o en nuestra web: www.frecan.es

DATOS DEL EQUIPO

Marca		FRECAN
Modelo		6031 ELC
Grupo del producto		Placa de Inducción
Clase de protección		I
Conexión eléctrica (Voltaje/frecuencia)	V Hz	220-240V/380-415V 3N 50/60 Hz
Carga conectada	W	7200
Peso de la placa de cocción (sin embalaje)	Kg	8
Medidas	mm	590x520x63
Número EAN		
Número de artículo		

Conformidad CE

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión RL 2014/35/UE.

Este equipo está marcado con el signo CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

FRECAN

Ctra. B-142 de Polinyà a Sentmenat Km. 8,4 – Pol. Ind. “Can Roure”
08181 SENTMENAT (Barcelona) España

Tel. (+34) 937 93 66 22 – Fax (+34) 937 15 30 60
spain@frecan.com
www.frecan.com