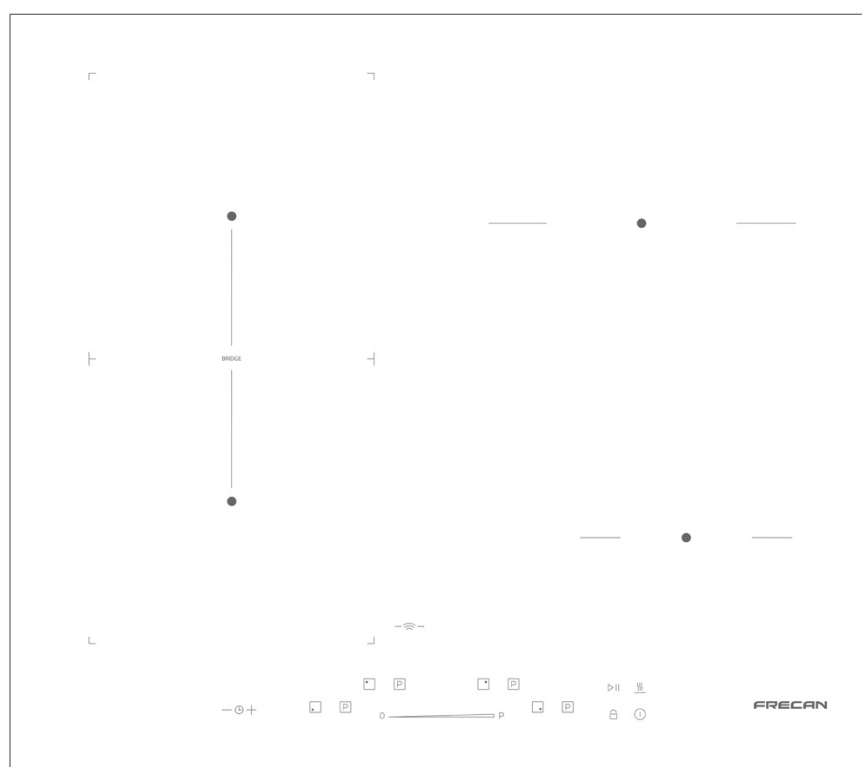


FRECAN



VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE

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.

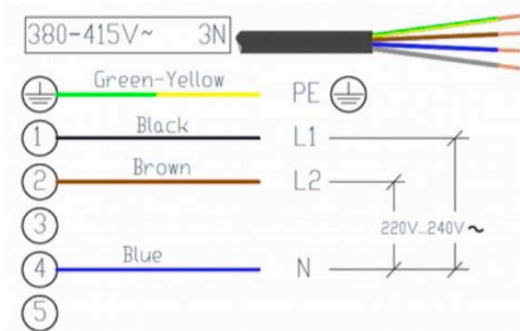
3. Indicaciones para el técnico electricista

El diferencial debe estar desconectado antes de comenzar.

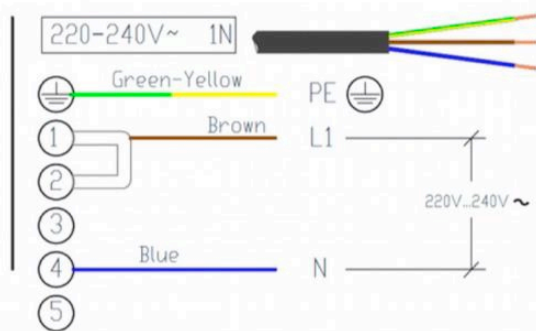
Estas placas de inducción se suministran con cable de alimentación para conexión de aparatos monofásicos pudiéndose modificar para conexión de aparatos trifásicos.

Modos de conexión para encimeras de INDUCCIÓN:


CONEXIÓN TRIFÁSICA

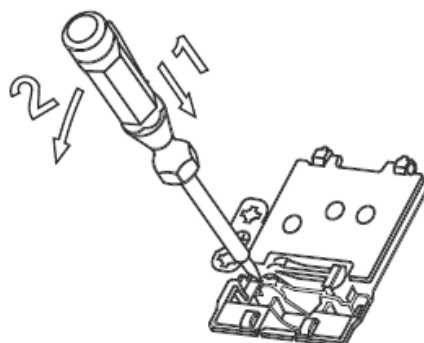


CONEXIÓN MONOFÁSICA



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

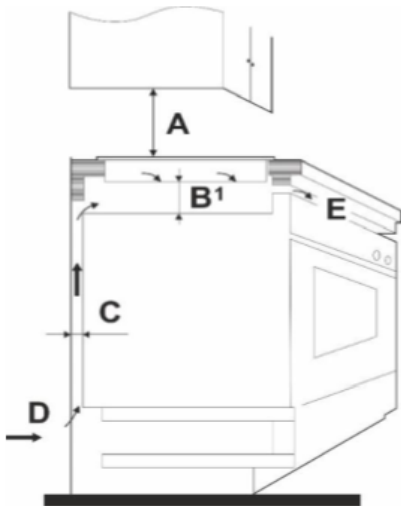
- El embalaje no debe estar dañado.
- En ningún caso instale ni ponga a funcionar un equipo dañado.
- En caso de que presente daños deberá haberlos indicado al transportista al recibir el producto. Además, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o su proveedor.

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.

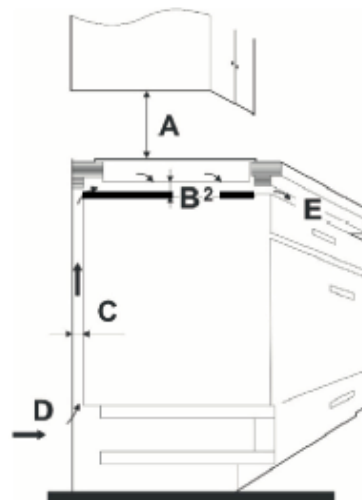
5. Instalación

Gráfica I Sobre horno eléctrico
B1= con fuente de calor



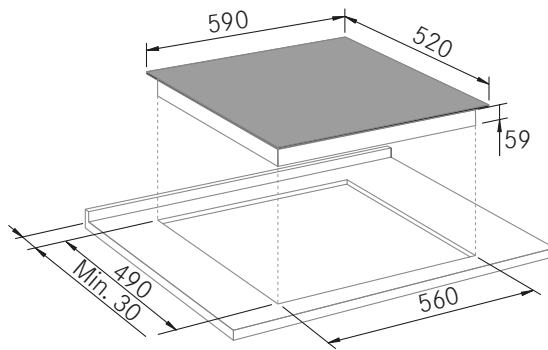
A	= 650 mm
B1	= 20 mm mín.
C	= 20 mm mín.
D	= Entrada de aire
E	= Salida de aire 5 mm mín.

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!

FRECAN

Preparación de la encimera

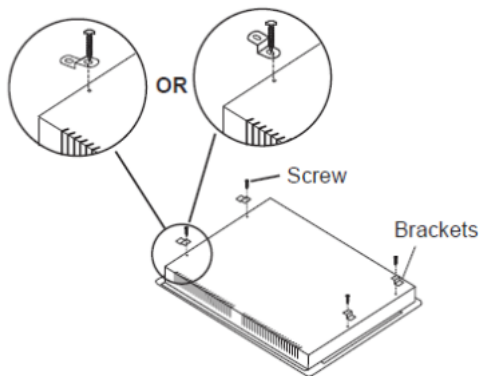
- La encimera del mueble empotrado debe tener un grosor mínimo de 30 mm. y máximo de 50mm.
- La placa de inducción debe estar horizontal y debe sellarse contra desborde de líquidos en el lado de la pared.
- Las superficies cortadas deben ser selladas con barniz especial, goma de silicona o resina de 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:

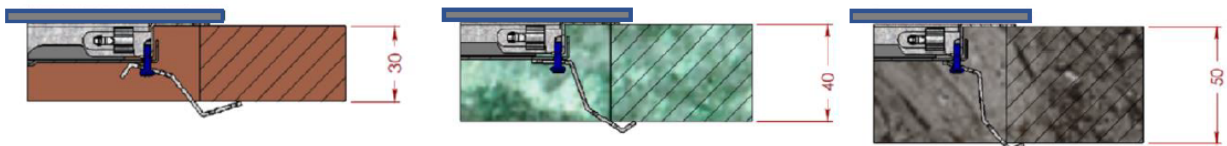
- Revise nuevamente las medidas del recorte de la encimera.
- Mantenga los bordes del recorte limpios y sin grasa.
- Pegue la junta de estanqueidad en el perímetro del cristal.



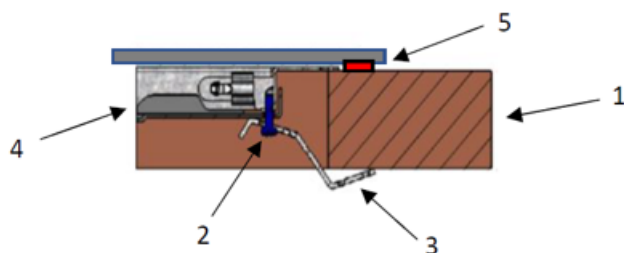
Parte posterior placa inducción

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 descansa 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:
 - o 4 pinzas de sujeción.
 - o 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

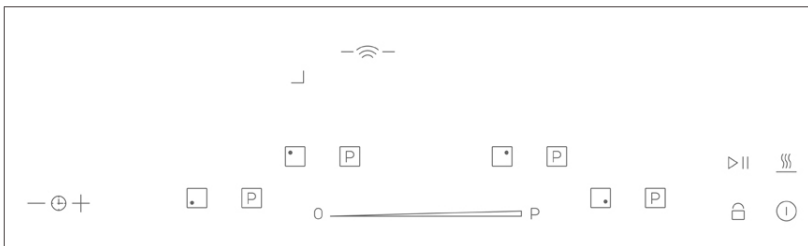
Antes del primer uso, limpie la placa a fondo con un paño húmedo.

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.

ATENCIÓN: La primera vez la placa se enciende con el bloqueo activado.

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 (Slider)	Rápida selección de la temperatura con el control deslizante "Slider".
	Función "Power Boost"	Pulsando el botón "P" de cualquiera de las zonas de cocción.
	Función bloqueo	Botón bloqueo de seguridad. Pulse durante 1,2 segundos.
	Temporizador	Botones de selección de tiempo.
	Función Stop&Go	Botón “pausa/reanudar” (Pausa en 10min.)
	Función mantenimiento del calor	Botón para mantener la temperatura de las comidas.
	Función “Puente”	Pulse ambos botones para disponer de una gran superficie de cocinado

<p>Presione correctamente los botones de la placa de cocción.</p>	
---	--

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 calentamiento rápido.
- Función puente (BRIDGE).
- Mantenimiento del calor.
- Función Pausa (Stop&Go), pausa hasta 10 minutos.
- Función Bloqueo de seguridad.
- Temporizador: temporizador por zona de cocción.
- Silencio (Mute).
- 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 muestran un "0". 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.

FRECAN

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 después del último toque sobre la tecla SLIDER.
- 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.


Control Slider

Rápida selección de la temperatura con el control deslizante: basta rozar el nivel de potencia deseado con un dedo en la pantalla táctil.

Una vez que se selecciona la zona de cocción,  el nivel de potencia se puede seleccionar tocando el control "slider"  .

Cada posición sobre la superficie deslizante corresponde a un nivel de cocción. La selección del nivel de potencia se puede realizar deslizando el dedo o colocando el dedo en una posición específica de la superficie del "slider".

La potencia establecida se mostrará mediante las pantallas LED de cada zona de cocción   para mostrar la potencia seleccionada.

Hay 10 niveles de potencia seleccionables de "0" a "9" con el control "slider"  y otro nivel "**P**" (Power Boost).

Las teclas del "Slider" se bloquearán si:

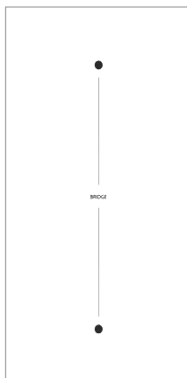
- Si no se selecciona ninguna placa de cocción
- Si el bloqueo de teclas está activado
- Si hay algún error en la placa de cocción o en el aparato.

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 Power Boost, la zona de cocción funciona durante 10 minutos a una potencia muy elevada que permite calentar rápidamente grandes cantidades de agua.

Para activar la función puede acceder directamente desde la tecla  que se sitúa junto a cada zona de cocción.

Función puente (BRIDGE)




La placa permite asociar dos zonas de cocción donde usar recipientes grandes/largos o cocinar varios platos a la vez, con máxima flexibilidad a la hora de colocar recipientes.

Para habilitar o deshabilitar la función puente, el usuario debe presionar ambas teclas de selección  de las zonas a puentear. Un sonido y un punto led en cada una de las zonas se iluminará indicando que el puente se ha establecido.

En algunos casos, el usuario no podrá activar la "combinación de teclas puente", por lo que se escuchan tres pitidos cortos. Estos casos son los siguientes:


- Si el nivel de potencia de las zonas de cocción es superior a "0".
- Si el bloqueo de teclas está activado.

Para configurar el nivel de potencia de la zona de cocción puente presione el control "slider"

 P. El nivel de potencia de la zona de cocción puente se muestra en las pantallas de las zonas de cocción.



Cuando las zonas de cocción funcionan como zona de cocción puente, los niveles de potencia seleccionables son de 1 a 9, no es posible seleccionar el Power Boost. (Cuando las zonas de cocción se operan individualmente, los niveles de potencia son de 1 a "P".

Cuando las zonas de cocción funcionan como zona de cocción puente y quieren apagarse a nivel de potencia "0", presione las dos teclas de selección de zona de cocción y la zona de cocción puenteadada pasa al nivel de potencia "0" y la función puente se desactiva.

Cuando las zonas de cocción funcionan en modo puente, y una de las zonas de cocción no tiene un utensilio adecuado o no tiene utensilio, la zona con utensilio mostrará la potencia y la zona sin utensilio mostrará que no detecta el utensilio . Después de 1 minuto, la zona de cocción sin recipiente adecuado o sin recipiente se apaga y la función puente se desactiva.

Mantenimiento del calor

Esta función permite mantener la temperatura (70°C) de las comidas de forma delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición ni quemar el fondo de los utensilios.

La función de mantenimiento de calor se activa presionando la tecla  solo cuando se ha seleccionado la zona de cocción deseada y el símbolo  se muestra en la pantalla de la zona de cocción.

La función de mantenimiento de calor se puede activar en todas las zonas de cocción de forma independiente.

Una vez seleccionado la zona de cocción, finalizará la función de mantenimiento de calor si:

- Si se selecciona otra función/potencia.
- Si se presiona de nuevo la función de mantenimiento de calor.
- Si transcurren 2 horas desde el inicio definido para mantener el calor.

Cuando la función de mantenimiento de calor se desactiva, la placa de cocción funcionará al nivel de potencia "1".

Función Calentamiento rápido

Esta función lleva el nivel de cocción a la máxima potencia durante un tiempo definido. Antes de activar la función de calentamiento rápido, el usuario debe seleccionar una zona de cocción.

La función de calentamiento rápido se activa tocando en el control deslizante durante 3 segundos un nivel de potencia diferente. Una **A** alternativa con el "nivel de potencia" seleccionado parpadeará durante el modo de selección. Después de este tiempo, suena un tono y una **A** fija en la pantalla indica que la función de calentamiento está encendida.

Si el nivel de potencia es 0 o 9, la función de calentamiento rápido se cancela.

Si se activa la función de calentamiento rápido y se aumenta la potencia de la zona de cocción con el control deslizante, la duración de la función de calentamiento rápido será la duración del nuevo nivel de potencia siempre que el tiempo de los nuevos niveles de potencia seleccionados sea mayor que el transcurrido, en cuyo caso se desactivará la función de calentamiento rápido.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo	0'40"	1'20"	1'50"	3'00"	4'20"	7'10"	2'00"	3'15"

Tabla valores de tiempo de calentamiento rápido

La función de calentamiento rápido se puede cancelar automáticamente si:

- Si el tiempo de la función de calentamiento expira.
- Si el usuario disminuye la potencia del calentador.
- Si el usuario selecciona el nivel de potencia 9.
- si con la función activada el usuario selecciona un nuevo nivel de potencia de calentamiento con un tiempo inferior al transcurrido (ej: de "6" a "7" u "8")

Cuando la función de calentamiento rápido se cancela automáticamente, suena un tono y aparece en la pantalla el nivel de potencia seleccionado.



Función Stop&Go


Útil función que permite interrumpir y reanudar los modos ajustados de forma inmediata si debe pausar la cocción para dedicarse a otra cosa.

Esta tecla se puede presionar para poner toda la placa en "modo pausa". Después de presionar la tecla ▷||, suena un pitido y todas las pantallas de las zonas de cocción parpadean durante toda la pausa. Durante este tiempo se apagará toda la energía de la placa, todas las teclas también estarán bloqueadas, excepto la tecla de pausa y la tecla de apagado.

La pausa se puede finalizar presionando la tecla ▷|| nuevamente. Aparece un pitido. Si esto se hace dentro de los 10min., todos los procesos de cocción continuarán según lo programado antes del descanso. Si en 10min. no se elimina la pausa pulsando la tecla de función pausa, la placa completa se apagará automáticamente.

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 el bloqueo para una limpieza con mayor seguridad.

En este caso, tendrá que desactivarla de nuevo para poder encender su placa.

Función temporizador (Timer)

La temporización le permite programar todas las zonas de cocción entre 1 y 99 minutos de forma independiente.

1. Seleccione la zona que desea programar e introduzca la potencia de esta.
2. Con las teclas   del temporizador  introduzca los minutos que desea mantener activa la zona de cocción. Presionando   simultáneamente se apaga el temporizador.
3. El display del timer mostrará el tiempo seleccionado en minutos. Y un punto en el display LED mostrará la zona que se esta programando.
4. Puede avanzar más rápido manteniendo las teclas pulsadas largo tiempo.
5. 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.
6. Puede en cualquier momento modificar el tiempo de cocción que haya programado, repitiendo el proceso anterior.
7. Puede también en cualquier momento modificar la potencia de la zona de cocción, lo cual no afectará al tiempo de programación.
8. El último minuto será mostrado en segundos para su comodidad.
9. 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.

- Inicio del temporizador

5 segundos después de la última operación con la tecla + o - del temporizador, suena un pitido y la pantalla del temporizador deja de parpadear iniciando el temporizador.

- Cambiar el tiempo del temporizador

Cuando el temporizador está activo, el usuario puede cambiar el tiempo en cualquier momento seleccionando la placa de cocción y tocando la tecla + o - del temporizador, el temporizador se detiene y cambia al estado de selección de tiempo esperando una selección de tiempo.

FRECAN

- Fin del tiempo del temporizador

Cuando se agota el tiempo configurado en el temporizador, la zona de cocción temporizada se apaga, la pantalla del temporizador y el punto led de la zona de cocción temporizada comienzan a parpadear y suena un pitido de alarma del temporizador durante un minuto.

El usuario puede cancelar la alarma del temporizador en cualquier momento, presionando cualquier tecla del control táctil.

- Apagar el temporizador

Para cancelar la operación del temporizador, seleccione la zona de cocción y usando la tecla – del temporizador hasta llegar a "00" o presionando las teclas + y - del temporizador al mismo tiempo.

- Más de una placa de cocción programada

Cuando se programa más de una placa de cocción, las pantallas del temporizador mostrarán el temporizador que va a transcurrir primero. El punto led del temporizador de la placa de cocción activa parpadeará.

Función de silencio (Mute)

La función de silencio desactiva el tono/sonido de algunas funciones o acciones.


Para activar Mute:

- La placa debe estar apagada y desbloqueada.
- Presione la tecla Stop&Go durante 3 seg. Hasta oír 2 pitidos y el sonido MUTE se activa.
- Cuando se activa MUTE, los pitidos se silenciarán excepto el final del temporizador, ON/OFF general y la visualización de error.


Para desactivar Mute:

- La placa debe estar apagada y desbloqueada.
- Presione la tecla Stop&Go durante 3 seg. Hasta oír 2 pitidos y el sonido MUTE se desactiva.

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 residual. El panel de control sigue mostrando  y advierte del calor emitido. Se apaga cuando la zona 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 ($\pm 5\%$)), 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 ($\pm 5\%$).

Apagado automático de seguridad

Después de un tiempo máximo de funcionamiento al mismo nivel de potencia, la placa de cocción se apaga automáticamente.

El tiempo de apagado automático de la placa de cocción se restablece automáticamente cuando se cambia el nivel de potencia.

Si el nivel de potencia no se cambia durante un tiempo preestablecido, la placa de cocción correspondiente se apaga automáticamente.

El tiempo máximo que puede permanecer encendida una placa de cocción depende del nivel de cocción seleccionado, a mayor potencia menor duración (por ejemplo, una zona que está a potencia "9" y no se toca durante 1 hora, transcurrida la misma 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 compatibles de 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 4 teclas táctiles retroiluminadas, 1 transmisor y un timbre. La iluminación 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 habilitado. En caso de haberlo deshabilitado, para que funcione es necesario habilitarlo presionando la tecla **A** durante 3 segundos. Justo encima del símbolo .

Cuando el control H-Connect está deshabilitado, 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 **A**.

Panel de control táctil (TOUCHCONTROL - H-Connect)

	Una pulsación corta envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la luz. Presionando más de 3 segundos se activa la función Timer.
A	Una pulsación corta envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la campana. Con el H-Connect apagado manteniendo 3 segundos activa el H-Connect. Presionando 5 segundos 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.

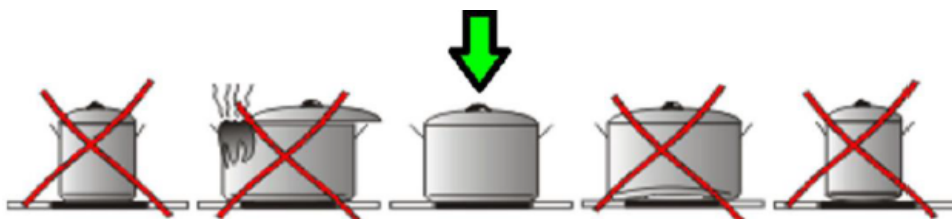
Solo son adecuados para inducción los recipientes ferromagnéticos, estos pueden ser de:

- 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	Su cazuela o sartén no es adecuada	Cambiar utensilio	Tras 1 minuto, se apagará	Alternan: nivel de potencia y 
Sobrecalentamiento de bobina	Superar temperatura de seguridad	Enfriamiento	No caliente	Alternan: nivel de potencia/ 
Sobrecalentamiento del generador	Superar temperatura de seguridad	Enfriamiento	No caliente	Alternan: nivel de potencia/ 
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. ESPECIFICACIONES PLACA

Zona "Bridge" para conectar 2 zonas de Ø18 a la vez.
Zona de Ø21
Zona de Ø14,5.

12. 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.



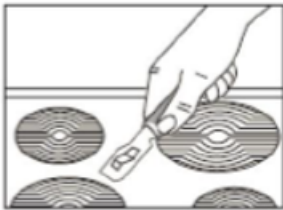
¡Peligro de descarga eléctrica por fugas en la placa de inducción!

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!

13. 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.

14. 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 210mm, el diámetro mínimo es 130mm.
 - o Para las 2 zonas 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.

15. 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.

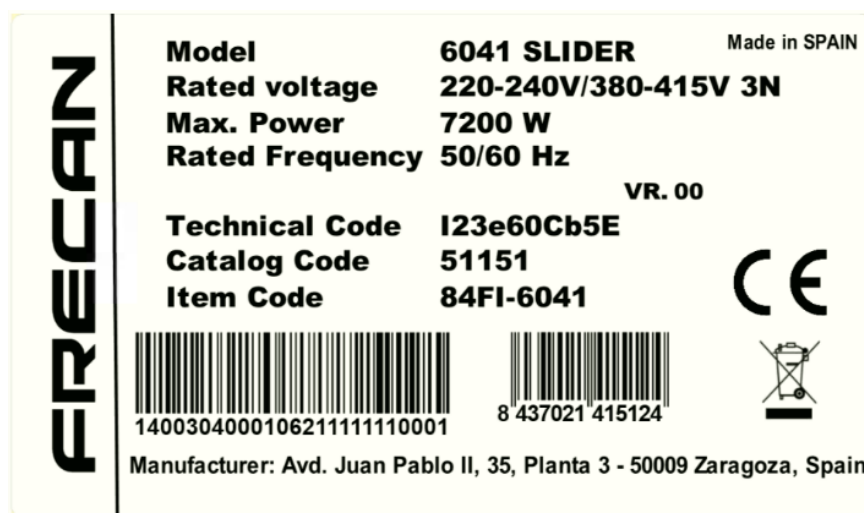
Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable:

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, núm. 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.

16. 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 36 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 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 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.

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		VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE
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		8421210240680
Número de artículo		51151

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.

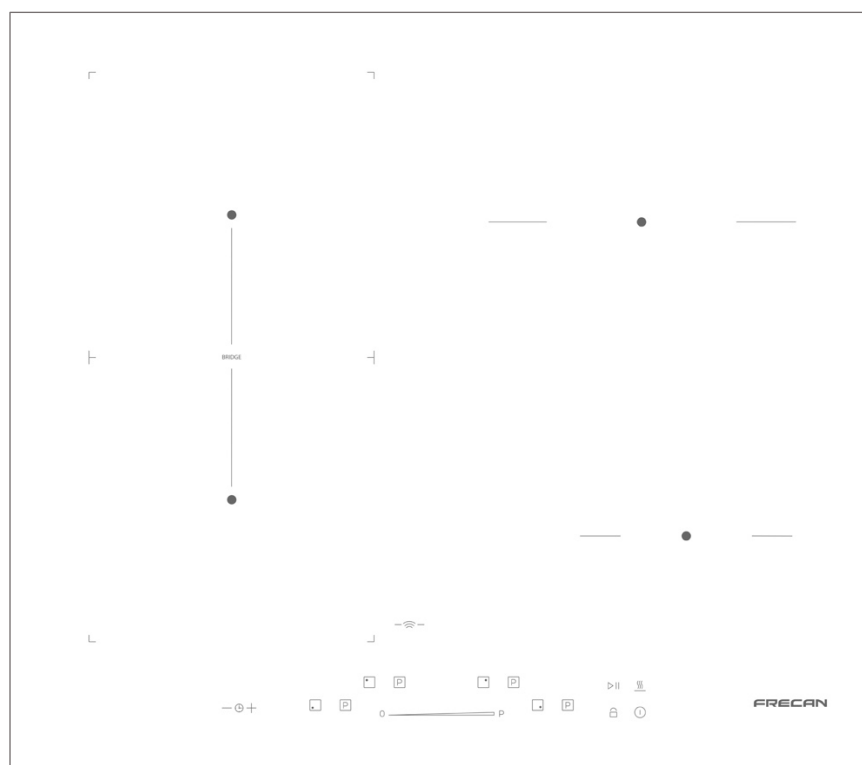
*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

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

FRECAN



VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE

MANUAL D'USUARI I INSTAL·LADOR (CA)

CE

Explicació de les indicacions de seguretat



Indica una situació perillosa que, si s'ignora, provocarà la mort o lesions greus.



Indica una situació perillosa que, si s'ignora, pot provocar la mort o lesions greus.



Indica una situació perillosa que, si s'ignora, pot provocar lesions lleus o moderades.

**ATENCIÓ**

Indica una situació que, si no s'hi observa, condueix a danys a l'equip.



Seguretat de persones vulnerables: infants i persones amb capacitats reduïdes. Aquest equip pot ser utilitzat per nens a partir dels 8 anys, així com per persones amb capacitats físiques, sensomotores o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i/o coneixement, només si són supervisats o han estat instruïts respecte a l'ús segur del dispositiu. A més, han de comprendre els perills que comporta l'ús de l'equip.

- Els nens no han de jugar amb l'equip Mantingueu els nens allunyats de l'aparell!
- Els nens no han de netejar l'equip. Hi ha risc de lesions a causa de cadascun dels procediments de neteja.
- Objectes de metall com ganivets, forquilles, culleres i tapes, no s'han de col·locar a la superfície del taulell perquè es poden escalfar.
- Eviteu que el cable d'alimentació pugui tocar parts calentes.

**Mort per descàrrega elèctrica!**

- No toqueu mai un dispositiu elèctric quan les mans o els peus estiguin mullats o quan estigui descalç.
- Un cable d'alimentació danyat ha de ser reemplaçat immediatament pel proveïdor, un distribuïdor especialitzat o personal de servei tècnic Frecan.
- Deixeu de fer servir l'equip si les connexions del cable o de la presa de corrent estan danyades.
- Si la superfície de cocció és de material vitroceràmic o similar i està esquerdada, desconnecteu l'aparell i truqueu al servei d'atenció al client.
- Si la placa de cuina ja no es pot apagar degut a algun defecte, apagueu immediatament l'interruptor de protecció de la casa i truqueu al servei d'atenció al client.
- Cal permetre la desconexió del dispositiu de subministrament de potència, tret que el dispositiu incorpori un interruptor que garanteixi el tall omnipolar de l'alimentació en dispositius estacionaris. La desconexió es pot aconseguir mitjançant un endoll accessible o incorporant un interruptor a la instal·lació elèctrica d'acord amb les regles d'instal·lació.

 **ADVERTENCIA**

- **Perill d'incendi per ús inadequat!**
- Mai emmagatzemi objectes al taulell.
- Mai emmagatzemi articles fàcilment inflamables damunt/sota l'equip. Si l'equip s'encén involuntàriament, les peces es poden deformar o cremar.
- No col·loqueu paper alumini ni plàstic sobre la placa.
- Mantingueu els electrodomèstics lluny de les plaques calentes. Mantingueu tot el que es pugui fondre lluny de la placa calenta, per exemple, plàstic en làmines, especialment sucre o aliments amb alt contingut de sucre.
- Tingueu especial cura en rostir, perquè l'oli i el greix es poden incendiar. No extingiu mai el foc d'oli o greix amb aigua.
- No s'ha de fer servir un aparell de neteja a vapor.
- L'aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.

FRECAN

- A les plaques que incorporen un detector de recipients, després de ser usades, cal aturar el funcionament del taulell mitjançant el dispositiu de control i no amb el control de recipients.
- El procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuinat curt ha de ser vigilat contínuament.
- Aquest aparell compleix les normes de seguretat electromagnètiques. Tot i això, les persones amb marcapassos cardíacs o altres implants elèctrics, han de consultar amb el seu metge abans d'usar aquest aparell per assegurar-se que els seus implants no es vegin afectats pel camp electromagnètic, en cas de dubte no utilitzi les zones d'inducció.

Per a qualsevol dubte o consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei al Client

2. CONNEXIÓ ELÈCTRICA



Mort per descàrrega elèctrica!

Abans de connectar el taulell de cocció a la xarxa elèctrica, comproveu que la tensió i la freqüència d'aquella corresponen amb les indicades a la placa de característiques del taulell, situat a la part inferior i al Full de Garantia o, si escau, el full de dades que ha de conservar al costat d'aquest manual durant la vida útil de l'aparell.

La connexió a la xarxa no la poden fer per cap motiu persones no autoritzades. Es posen en perill mortal a si mateixes i a altres usuaris!

La connexió elèctrica s'ha de fer amb una presa de terra correcta, seguint la normativa vigent. Si no és així, el taulell pot tenir errors de funcionament.

Sobretensions anormalment altes poden provocar l'avaría del sistema de control.

Qualsevol manipulació o reparació de l'aparell, inclosa la substitució del cable flexible d'alimentació, l'ha de fer el servei oficial d'assistència tècnica.

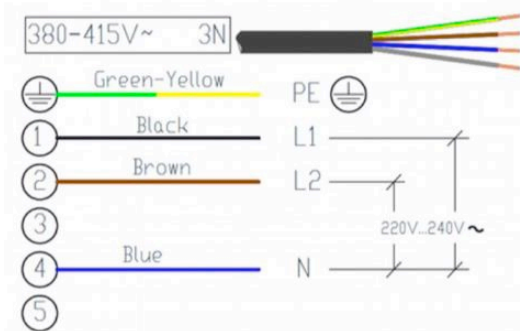
3. Indicacions per al tècnic electricista

El diferencial ha de ser desconnectat abans de començar.

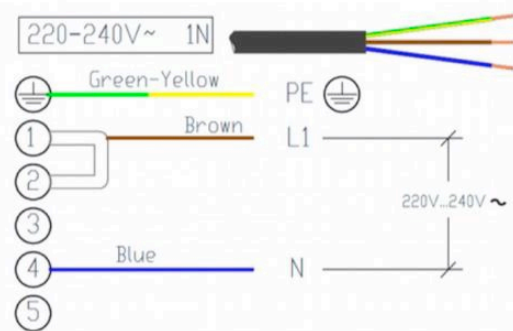
Aquestes plaques d'inducció se subministren amb cable d'alimentació per a connexió d'aparells monofàsics i es poden modificar per a connexió d'aparells trifàsics.

Maneres de connexió per taulells d'INDUCCIÓ:


CONNEXIÓ TRIFÀSICA

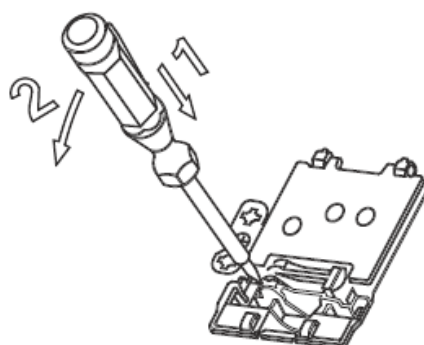


CONNEXIÓ MONOFÀSICA



Advertiment: abans de tenir accés a les terminals, tots els circuits de subministrament han d'estar desconnectats.

- El voltatge nominal de les plaques és de 220-240V/380-415V 3N.
- Cal seleccionar un tipus de cable dissenyat adequadament com a cable de connexió a la xarxa elèctrica, tenint en compte el tipus de connexió i la sortida nominal de la cuina. El cable seleccionat ha de ser del tipus H05RR-F 3G4 o similar i H05RR-F 4G2,5 o similar per a connexió trifàsica. I suportar temperatures entre 60 i 90°C depenent del tipus de taulell de cuina.
- El parell d'estreny a aplicar per a la fixació de cables serà entre 1.2Nm i 1.5Nm.
- Connecteu el conductor de connexió a terra al terminal del bloc marcat amb el símbol .
- Per desbloquejar useu un tornavís (1), moveu-lo lleugerament cap avall (2).
- Per tancar, tanqueu la tapa i premeu lleugerament fins que la tapa encaixi



4. Desembalatge de l'equip

Verifiqueu que l'equip no presenti danys causats durant el transport.

ATENCIÓ

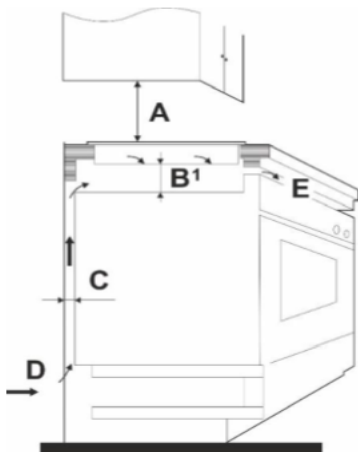
- L'embalatge no ha d'estar malmès.
- En cap cas instal·leu ni posi a funcionar un equip danyat.
- En cas que presenti danys els haurà d'haver indicat al transportista en rebre el producte. A més, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client o el vostre proveïdor.

Eliminació de la protecció de transport

- La placa d'inducció està protegida pel transport.
- Traieu totes les cintes adhesives, plaques de poliestirè i plàstic.
- Elimineu acuradament els residus d'adhesiu.

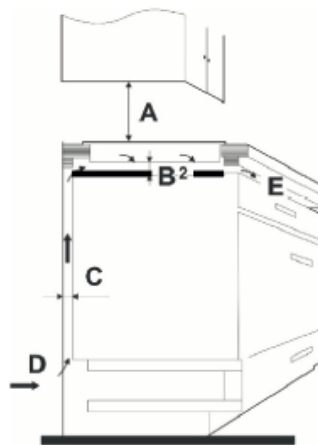
5. Instal·lació

Gràfica I Sobre forn elèctric
B1= amb font de calor



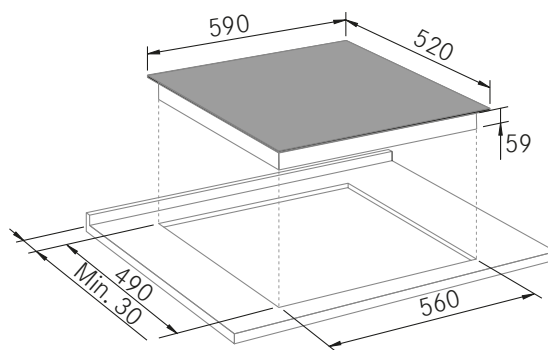
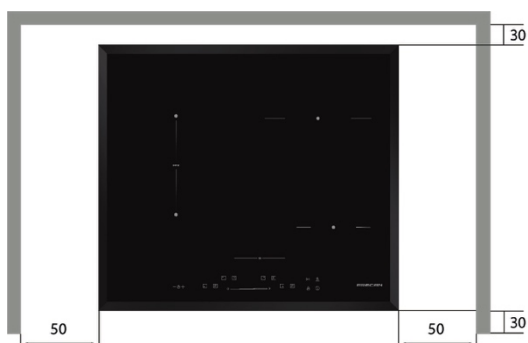
- | | |
|----|----------------------------|
| A | = 650 mm |
| B1 | = 20 mm mín. |
| C | = 20 mm mín. |
| D | = Entrada de aire |
| E | = Salida de aire 5 mm mín. |

Gràfica II Sobre calaixoso moble
B2= sense font de calor



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

Gràfica III Dimensions de muntatge en mm

**ATENCIÓ****Eviteu danys materials!**

Recomanem no instal·lar la placa al costat d'un equip de refredament, rentaplats o assecadora.

No instal·leu el dispositiu a iots o caravanes.

Es recomana no utilitzar les plaques d'inducció durant la funció de neteja pirolítica, quan els forns pirolítics estan instal·lats a sota, a causa de les altes temperatures que assoleix aquest aparell.

Si es col·loca un forn sota el taulell, aquest ha de ser ventilat.

⚠ PRECAUCIÓ**Risc de lesions per tall pel trencament de la placa d'inducció!**

No recolzi la placa de cocció sobre una de les cantonades del vidre vitroceràmic.
El vidre es pot trencar!

Preparació del taulell

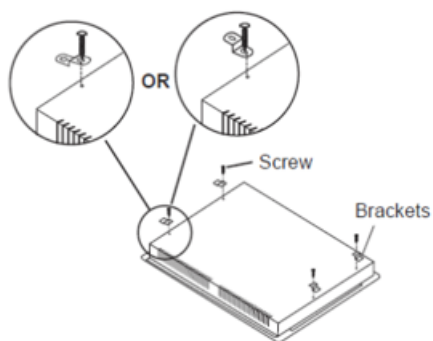
- El taulell del moble encastat ha de tenir un gruix mínim de 30mm. imàxim de 50mm.
- La placa d'inducció ha d'estar horitzontal i s'ha de segellar contra desbordament de líquids al costat de la paret.
- Les superfícies tallades han de ser segellades amb vernís especial, goma de silicona o resina de fosa per evitar inflar-se degut a la humitat.
- La distància entre les vores retallades laterals i una paret esquerra o dreta ha de ser almenys 50 mm.
- L'obertura s'ha de col·locar sobre el centre del moble inferior.
- Els mobles de cuina, incloent-hi el material de base, el recobriment de la superfície, els adhesius i les juntes, han de tenir una resistència a la calor suficient, segons la norma DIN 68930:2009-11, almenys de 100°C.

FRECAN

Muntatge de la placa d'inducció

En instal·lar la placa d'inducció, observeu les indicacions següents:

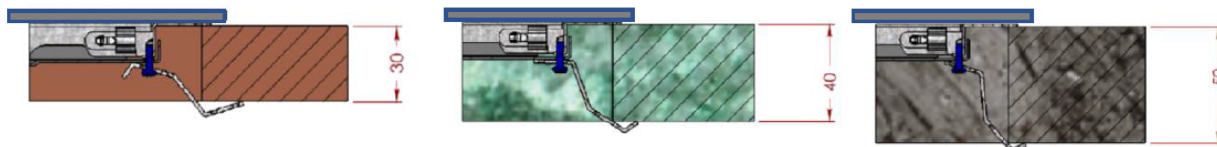
- Reviseu novament les mides de la retallada del taulell.
- Mantingueu les vores de la retallada netes i sense greix
- Enganxeu la junta d'estanquitat al perímetre del vidre.



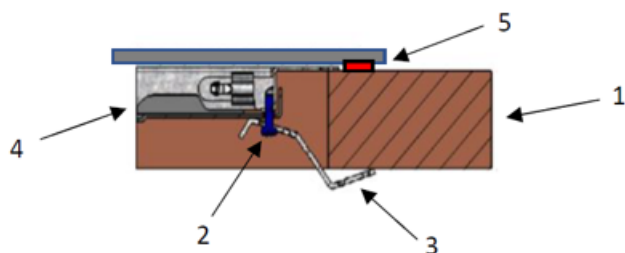
Part posterior placa inducció

La vora de la placa d'inducció ha d'estar paral·lela a la vora frontal del taulell.

- Baixeu lentament la placa d'inducció a la retallada fins que descansi sobre ell.
- Premeu la vora de la placa d'inducció per tot al voltant.
- Observeu la posició de la pinça de subjectió en funció de l'espessor del taulell.



- Fixeu la placa sobre el taulell des de baix amb:
 - 4 pinces de subjectió
 - 4 cargols



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

Fije las pinzas de sujeción

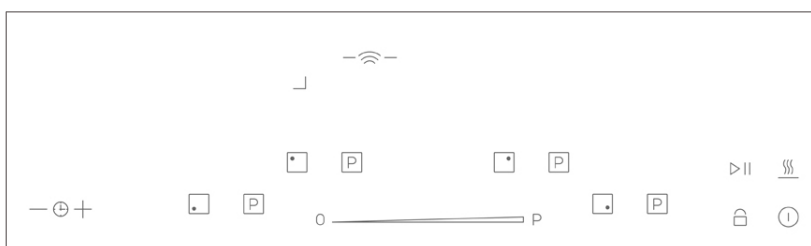
6. POSADA EN MARXA DE L'EQUIP

Abans del primer ús, netegeu la placa a fons amb un drap humit.

Primera connexió

Quan endolla la placa a la xarxa es produirà un “beep” llarg i tots els leds i displays s’encendran durant 4 segons. Posteriorment es mostrarà la versió del programari de la placa durant 10 segons o fins que premeu una tecla.

Panell de control tàctil (TOUCHCONTROL - PLACA)



	ENCÈS/APAGAT	Mantenir premut durant 1,2 segons per encendre i apagar.
	Zona de cocció	Botons de selecció de la zona de cocció.
	Selecció de potències (Slider)	Selecció ràpida de la temperatura amb el control lliscant "Slider".
	Funció "Power Boost"	Prement el botó "P" de qualsevol de les zones de cocció.
	Funció bloqueig	Botó de bloqueig de seguretat. Premeu durant 1,2 segons.
	Temporitzador	Botons de selecció de temps.
	Funció Stop&Go	Botó "pausa/reprenre" (Pausa en 10 min.)
	Funció manteniment del calor	Botó per mantenir la temperatura dels menjars.
	Funció “Pont”	Premeu ambdós botons per disposar d'una gran superfície de cocció.

Premeu correctament els botons de la placa de cocció.	
---	--

NOTA: Assegureu-vos que les mans estiguin netes i seques quan utilitzeu les tecles tàctils.


Panell de control tàctil (TOUCHCONTROL-PLACA)

Funcions bàsiques de control:

- Funció Power Boost (10min al 100% de potència) / tecla per placa de cocció.
- Funció Bridge
- Funció Escalfament ràpid
- Manteniment del calor
- Funció Pausa (Stop&GO), pausa fins a 10 minuts.
- Funció Bloqueig de seguretat.
- Temporitzador: temporitzador per zona de cocció.
- Silenci (Mute)
- Detecció del recipient.
- Indicació de calor residual per a cada zona (H).
- Protecció contra activació accidental de tecles.
- PANELL H-CONNECT

Encès/Apagat de la placa de cocció

Col·loqueu l'olla al centre de la zona de cocció. Assegureu-vos que les zones de cocció estiguin netes i seques.

La placa s'encén tocant la tecla ENCÈS/APAGAT  durant 1 segon, quan aquesta desbloquejada. Sona un xiulet i totes les pantalles de la placa s'encenen. Si la selecció d'una zona de cocció de la placa no es fa en 10 segons, la placa s'apagarà automàticament.

La placa de cocció s'apaga tocant la tecla ENCÈS/APAGAT durant 1 seg. Sona un xiulet i totes les zones de cocció s'apaguen. El propòsit d'aquests xiulets és distingir l'acció OFF de totes les altres.

La tecla ENCÈS/APAGAT es bloquejarà per encendre la placa si:


- si el bloqueig de tecles està activat
- si hi ha cap error a l'aparell.

FRECAN

Maneig de la placa

La placa està equipada amb zones de cocció de diàmetres i potències diferents. L'àrea que s'escalfa està clarament marcada a la placa de cocció. Per a un millor rendiment de la placa, col·loqueu els utensilis de cuina exactament a la zona de cocció designada.

Seleccionar una zona de cocció

Se selecciona una zona de cocció tocant la tecla de selecció de zona , sona un xiulet i la pantalla de la zona mostra el nivell de potència.

La pantalla de la zona de cocció seleccionada mostra el nivell de potència amb "més brillantor", per tal de destacar-ho sobre les altres zones de cocció no seleccionades.

La selecció de la zona de cocció acabarà si:

- Transcorren 5 segons sense donar cap ordre.
- Si seleccioneu una altra zona de cocció.

Quan finalitza la selecció de la zona de cocció després de 5 segons, sona un xiulet i totes les pantalles de la placa mostren novament els nivells de potència amb la mateixa brillantor.

Tecles de funció de l'aparell

Hi ha funcions associades amb una tecla que tenen efecte a les funcions de la zona de cocció. Visualitzacions de funcions de l'aparell, pantalla i led: Cada funció de l'aparell té associat i configurat un únic led, normalment sobre la tecla associada. Aquest led estarà encès quan la funció estigui activa.


Control Slider

Ràpida selecció de la temperatura amb el control lliscant: n'hi ha prou amb fregar el nivell de potència desitjat amb un dit a la pantalla tàctil.

Un cop seleccionada la zona de cocció , el nivell de potència es pot seleccionar tocant el control "slider" .

Cada posició sobre la superfície lliscant correspon a un nivell de cocció. La selecció del nivell de potència es pot realitzar lliscant el dit o col·locant el dit en una posició específica de la superfície del "slider".

La potència establerta es mostrarà mitjançant les pantalles LED de cada zona de cocció   per mostrar la potència seleccionada.

Hi ha 10 nivells de potència seleccionables de "0" a "9" amb el control "slider"  i un altre nivell "P" (Power Boost).

Les tecles del "Slider" es bloquejaran si:

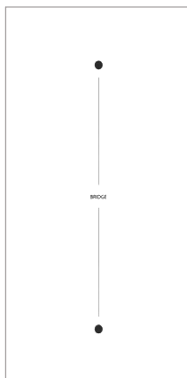
- No se selecciona cap placa de cocció
- Si el bloqueig de tecles està activat
- Si hi ha algun error a la placa de cocció o a l'aparell.

Power Boost


La placa d'inducció disposa de la funció Booster (P) per a augmentar la potència de la zona seleccionada. En concret, en activar el Power Boost, la zona de cocció funciona durant 10 minuts a una potència molt elevada que permet escalfar ràpidament grans quantitats d'aigua.

Per a activar la funció pot accedir directament des de la tecla  que es situa al costat de cada zona de cocció.

Funció pont (BRIDGE)




La placa permet associar dues zones de cocció on usar recipients grans/llargs o cuinar diversos plats alhora, amb màxima flexibilitat a l'hora de col·locar-los.

Per a habilitar o deshabilitar la funció pont, l'usuari ha de pressionar totes dues tecles de selecció  de les zones a pontejar. Un so i un punt led en cadascuna de les zones s'il·luminarà indicant que el pont s'ha establert.

En alguns casos, l'usuari no podrà activar la "combinació de tecles pont", per la qual cosa s'escolten tres xiulets curts. Aquests casos són els següents:


- Si el nivell de potència de les zones de cocció és superior a "0".
- Si el bloqueig de teclae està activat.

Per a configurar el nivell de potència de la zona de cocció pont pressioni el control "slider"

. El nivell de potència de la zona de cocció pont es mostra en les pantalles de les zones de cocció.

Quan les zones de cocció funcionen com a zona de cocció pont, els nivells de potència seleccionables són d'1 a 9, no és possible seleccionar el Power Boost. (Quan les zones de cocció s'obren individualment, els nivells de potència són d'1 a "P").

Quan les zones de cocció funcionen com a zona de cocció pont i volen apagar-se a nivell de potència "0", pressioni les dues tecles de selecció de zona de cocció i la zona de cocció pontejada passa al nivell de potència "0" i la funció pont es desactiva.

Quan les zones de cocció funcionen en mode pont, i una de les zones de cocció no té un utensili adequat o no té utensili, la zona amb utensili mostrarà la potència i la zona sense utensili mostrarà que no detecta l'utensili . Després d'1 minut, la zona de cocció sense recipient adequat o sense recipient s'apaga i la funció pont es desactiva.

Manteniment del calor

Aquesta funció permet mantenir la temperatura (70 °C) dels menjars de manera delicada, sense aconseguir temperatures d'ebullició ni cremar el fons dels utensilis.

La funció de manteniment de calor s'activa pressionant la tecla  sol quan s'ha seleccionat la zona de cocció desitjada i el símbol  es mostra en la pantalla de la zona de cocció.

La funció de manteniment de calor es pot activar en totes les zones de cocció de manera independent.

Una vegada seleccionat la zona de cocció, finalitzarà la funció de manteniment de calor si:

- Si se selecciona una altra funció/potència.
- Si es pressiona de nou la funció de manteniment de calor
- Si transcorren 2 hores des de l'inici definit per a mantenir la calor.

Quan la funció de manteniment de calor es desactiva, la placa de cocció funcionarà al nivell de potència "1".

Funció Escalfament ràpid

Aquesta funció porta el nivell de cocció a la màxima potència durant un temps definit. Abans d'activar la funció d'escalfament ràpid, l'usuari ha de seleccionar una zona de cocció.

La funció d'escalfament ràpid s'activa tocant en el control lliscant durant 3 segons un nivell de potència diferent. Una **A** alternativa amb el "nivell de potència" seleccionat parpellejarà durant el mode de selecció. Després d'aquest temps, sona un to i una **A** fixa en la pantalla indica que la funció d'escalfament ràpid està encesa.

Si el nivell de potència és 0 o 9, la funció d'escalfament ràpid es cancel·la.

Si s'activa la funció d'escalfament ràpid i s'augmenta la potència de la zona de cocció amb el control lliscant, la durada de la funció d'escalfament ràpid serà la durada del nou nivell de potència sempre que el temps dels nous nivells de potència seleccionats sigui major que el transcorregut, i en aquest cas es desactivarà la funció d'escalfament ràpid.

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8
Temps	0'40"	1'20"	1'50"	3'00"	4'20"	7'10"	2'00"	3'15"

Tabla valors de temps d'escalfament

La funció d'escalfament ràpid es pot cancel·lar automàticament si:

- Si el temps de la funció d'escalfament expira.
- Si l'usuari disminueix la potència de l'escalfador.
- Si l'usuari selecciona el nivell de potència 9.
- si amb la funció activada l'usuari selecciona un nou nivell de potència d'escalfament amb un temps inferior al transcorregut (ex: de "6" a "7" o "8")

Quan la funció d'escalfament ràpid es cancel·la automàticament, sona un to i apareix en la pantalla el nivell de potència seleccionat.



Funció Stop&Go


Útil funció que permet interrompre i reprendre els modes ajustats de manera immediata si deus pausar la cocció per a dedicar-se a una altra cosa.

Aquesta tecla es pot pressionar per a posar tota la placa en "mode pausa". Després de pressionar la tecla ▷||, sona un xiulet i totes les pantalles de les zones de cocció parpellegen durant tota la pausa. Durant aquest temps s'apagarà tota l'energia de la placa, totes les tecles també estaran bloquejades, excepte la tecla de pausa i la tecla d'apagat.

La pausa es pot finalitzar pressionant la tecla ▷|| novament. Apareix un xiulet. Si això es fa dins dels 10min., tots els processos de cocció continuaran segons el programat abans del descans. Si en 10min. no s'elimina la pausa prement la tecla de funció pausa, la placa completa s'apagarà automàticament.

Bloqueig de seguretat






Quan estigui cuinant i la funció de bloqueig estigui desactivada, es pot activar prement el botó  durant 1,2 segons, i la llum indicadora s'encén. Les altres tecles estan desactivades, excepte la tecla "Encès/Apagat" .

Desconnexió de la funció de bloqueig: Quan la funció de bloqueig està activada, manteniu premuda la tecla  i la funció es desactivarà.

Si no esteu cuinant, podeu utilitzar per a la neteja el bloqueig de seguretat a l'encesa. En aquest cas, haurà de desactivar-la de nou per poder encendre la placa.

Funció temporitzador (Timer)

La temporització li permet programar totes les zones de cocció entre 1 i 99 minuts de manera independent.

1. Seleccioni la zona que desitja programar i introdueixi la potència d'aquesta
2. Amb les tecles   del temporitzador  introdueixi els minuts que desitja mantenir activa la zona de cocció. Pressionant   simultàniament s'apaga el temporitzador.
3. El display del timer mostrarà el temps seleccionat en minuts. I un punt en el display LED mostrarà la zona que s'està programant.
4. Pot avançar més ràpid mantenint les tecles premudes llarg temps.
5. Quan s'aconsegueix el temps de cuinat desitjat, la placa emetrà un "beep" d'avis i la zona de cocció s'apagarà. Pressioni qualsevol tecla per a finalitzar l'alarma acústica.
6. Pot en qualsevol moment modificar el temps de cocció que hagi programat, repetint el procés anterior.
7. Pot també en qualsevol moment modificar la potència de la zona de cocció, la qual cosa no afectarà el temps de programació.
8. L'últim minut serà mostrat en segons per a la seva comoditat.
9. Quan diverses zones estan programades, es mostrarà el temps restant d'aquella que finalitzarà abans. A més, el punt del display li indica que zona se li mostra la temporització.

- Inici del temporitzador

5 segons després de l'última operació amb la tecla + o - del temporitzador, sona un xiulet i la pantalla del temporitzador deixa de parpellejar iniciant el temporitzador.

- Canviar el temps del temporitzador

Quan el temporitzador està actiu, l'usuari pot canviar el temps en qualsevol moment seleccionant la placa de cocció i tocant la tecla + o - del temporitzador, el temporitzador es deté i canvia a l'estat de selecció de temps esperant una selecció de temps.

FRECAN

- Fi del temps del temporitzador

Quan s'esgota el temps configurat en el temporitzador, la zona de cocció temporitzada s'apaga, la pantalla del temporitzador i el punt led de la zona de cocció temporitzada comencen a parpellejar i sona un xiulet d'alarma del temporitzador durant un minut.

L'usuari pot cancel·lar l'alarma del temporitzador en qualsevol moment, pressionant qualsevol tecla del control tàtil.

- Apagar el temporitzador

Per a cancel·lar l'operació del temporitzador, seleccioni la zona de cocció i usant la tecla – del temporitzador fins a arribar a "00" o pressionant les tecles + i - del temporitzador al mateix temps.

- Més d'una placa de cocció programada

Quan es programa més d'una placa de cocció, les pantalles del temporitzador mostraran el temporitzador que transcorrerà primer. El punt led del temporitzador de la placa de cocció activa parpellejarà.

Funció de silenci (Mute)

La funció de silenci desactiva el to/so d'algunes funcions o accions.


Per a activar Mute:

- La placa ha d'estar apagada y desbloquejada.
- Pressioni la tecla Stop&Go durant 3 seg. Fins a escoltar 2 xiulets i el so MUTE s'activa.
- Quan s'activa MUTE, els xiulets es silenciaren excepte el final del temporitzador, ON/OFF general i la visualització d'error.


Per a desactivar Mute:

- La placa ha d'estar apagada y desbloquejada.
- Pressioni la tecla Stop&Go durant 3 seg. Fins a escoltar 2 xiulets i el so MUTE es desactiva.

Detecció del recipient.

Si seleccioneu una zona de cocció sense posar un recipient o si aquest és més petit que el mínim detectable per l'inductor, apareixerà indicat amb el led. 

Indicador de calor residual.

Després d'usar la placa, encara queda una mica de calor a l'àrea de cocció. El tauler de control continua mostrant  i adverteix de la calor emesa. S'apaga quan la placa de cocció s'ha refredat. Per estalviar energia, utilitzeu la placa calenta per continuar cuinant.

Protecció contra l'activació accidental de tecles

Addicionalment, els controladors tenen una protecció per activació accidental. Aquesta protecció emetrà un senyal acústic si alguna tecla és premuda durant més de 5 segons. La protecció accidental es pot activar també si algun líquid es vessa sobre el controlador.

Si enceneu la placa i durant 10 segons no seleccioneu una potència per a la zona de cocció, la placa s'apagarà de nou.

Si manteniu premuda alguna tecla durant més de 10 segons, la placa de cocció s'apaga automàticament. Sona un xiulet d'advertiment cada 10 segons mentre les tecles estan activades.

Protecció tèrmica del control

Protegeix la placa d'inducció dels danys deguts a temperatures altes.

El sensor de seguretat instal·lat al cos del controlador regula la temperatura a la placa. Si la temperatura és massa alta (superior a 96°C ($\pm 5\%$)), la placa de cocció es desconnecta immediatament.

Qualsevol placa de cocció apagada per la protecció tèrmica només es pot reactivar quan la temperatura baixa per sota de 89°C ($\pm 5\%$).

Apagat automàtic de seguretat

Després d'un temps màxim de funcionament al mateix nivell de potència, la placa de cocció s'apaga automàticament.

El temps d'apagada automàtica de la placa de cocció es restableix automàticament quan es canvia el nivell de potència.

Si el nivell de potència no es canvia durant un temps preestablert, la placa de cocció corresponent s'apaga automàticament.

El temps màxim que pot romandre encès una placa de cocció depèn del nivell de cocció seleccionat, a major potència menor durada (per exemple, una zona que està a potència "9" i no es toca durant 1 hora, transcorreguda la mateixa s'apagarà).

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

El Control H-Connect està dissenyat per connectar-se i permetre el control de les campanes Frecan. Té les mateixes funcionalitats que el control remot. Encén o apaga la campana, encén o apaga la llum, augmenta o disminueix la velocitat del motor i activa o desactiva el temporitzador. Per mitjà de senyals de so advertirà a l'usuari dels diferents processos del sistema.

Disseny


La placa H-Connect té 4 tecles tàctils retroil·luminades, 1 transmissor infraroig a la dreta de la placa i un timbre. La serigrafia de cada tecla és la següent:



Pas a STAND-BY

El control H-Connect s'apaga als 10 segons sense ser utilitzat quan la placa de cocció està sense utilitzar-se. En cas d'usar alguna zona de cocció el control H-Connect roman sempre encès.


Funcionament general

Per defecte, el control H-Connect està habilitat. En cas d'haver-ho deshabilitat, perquè funcioni és necessari habilitar-ho pressionant la tecla **A** durant 3 segons. Just damunt del símbol .

Quan el control H-Connect està desactivat, no encén cap LED ni respon a cap impuls, excepte el d'activació. Per a habilitar el control, la placa ha d'estar activa.

El control H-Connect es pot deshabilitar amb una pressió de 5 segons en la tecla **A**.

Panell de control tàctil (TOUCHCONTROL - H-Connect)

	Una pulsació curta envia per infrarojos el comandament d'encès/apagat de la llum. Pressionant més de 3 segons s'activa la funció Timer.
A	Una pulsació curta envia per infrarojos el comandament d'encès/apagat de la campana. Amb l'H-Connect apagat mantenint 3 segons s'activa l'H-Connect. Pressionant més de 5 segons deshabilita el control H-Connect. La llum s'activa breument cada vegada que transmet qualsevol ordre per infrarojos.
—	Envia per infrarojos el comandament per a reduir la velocitat del motor. Si es manté pressionat, continua enviant la mateixa comanda cada mig segon.
+	Envia per infrarojos el comandament per a augmentar la velocitat del motor. Si es manté pressionat, continua enviant la mateixa comanda cada mig segon.

SENYALS DE SO

Cada vegada que premeu una tecla i envieu una ordre d'infrarojos, emet un xiulet breu. En pressionar i mantenir pressionada una tecla sona cada vegada que s'envia una ordre infraroig. Tots els xiulets són iguals perquè no se sap l'estat de la campana; la campana pot emetre xiulets addicionals quan rep la comanda enviada per la placa H-Connect o el control remot. Si es mantenen pressionades 2 o més tecles, s'activa el so d'alarma, que pot estar indicant un possible vessament de líquids generant una pressió de tecles no desitjada. Si qualsevol tecla es prem més de 10s es recalibra el teclat (i deixa de xiular si hi ha diverses tecles premudes).

9. BATERIES DE CUINA ADEQUADES

La superfície de cocció i el fons de l'olla han d'estar sempre nets i secs.

Per garantir una eficiència òptima, utilitzeu sempre olles i paelles amb una base plana per a una distribució uniforme de la calor. Si la base és irregular, això afectarà la potència i la conducció de calor.

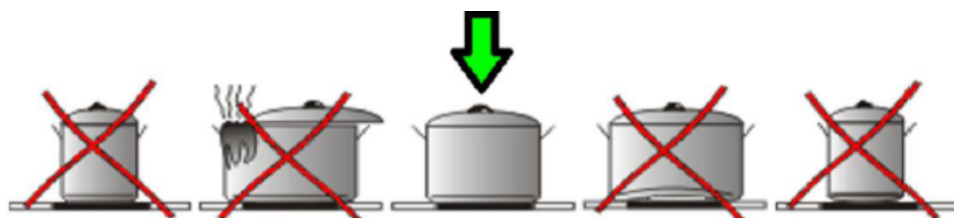
Només són adequats per cuinar per inducció els recipients ferromagnètics, aquests poden ser de:

- Ferro fos
- Acer
- Acer esmaltat
- Recipients especials per a inducció d'acer inoxidable

Algunes olles i paelles tenen només una part de la base de material ferromagnètic i altres parts de material que no és apte per a la cocció per inducció. Aquestes àrees es poden escalfar a nivells diferents o amb temperatures més baixes. I en alguns casos si la base no està fabricada amb material ferromagnètic, la placa podria no reconèixer l'olla o la paella i no encendre la zona de cocció.

Observeu la mida de cada zona de cocció, indicat amb la serigrafia del vidre i utilitzeu utensilis ajustats a aquesta mida, ja que per obtenir bons resultats de cocció, és recomanable que el diàmetre de la zona ferromagnètica del recipient s'ajusti a la mida de la zona de cocció cocció. Si el recipient no és detectat en una zona de cocció, proveu-lo a la zona de diàmetre immediatament inferior.





Per comprovar si són ferrítics, proveu de fixar un imant sobre la base. La qualitat dels utensilis utilitzats afectarà el rendiment de la placa d'inducció, i fins i tot podrà danyar-la.



10. ERRORS COMUNS

Codis i estats especials

La taula següent mostra la informació que mostrarà el display en diverses situacions especials:

Situació especial	Començament d'aquesta	Com finalitzar-la	Acció de la placa	Símbols
Zona sense utensili o utensili no vàlid	Sense paella o paella no adequada sobre l'escalfador	Canviar/posar utensili	Després d'un minut, s'apagarà	Alternen: nivell de potència i 
Sobreescalfament de l'Inductor	Superar temperatura de seguretat	Refredament	No escalfa	Alternen: nivell de potència/ 
Sobreescalfament del generador	Superar temperatura de seguretat	Refredament	No escalfa	Alternen: nivell de potència/ 
Calor residual	Després d'apagar, si les zones estan calentes	Quan es refreda	Està apagada	

Adicionalment, la vostra placa pot mostrar diversos codis de fallada en casos excepcionals. Tots ells comencen per "F". Si això passa, desconnecteu la placa de la xarxa i torneu a connectar. Si la fallada persisteix, truqueu al nostre servei d'Assistència Tècnica.

11. ESPECIFICACIONS PLACA

Zona "Bridge" per a connectar 2 zones de Ø18 alhora.
 Zona de Ø21
 Zona de Ø14,5.

12. NETEJA I MANTENIMENT

Abans d'efectuar qualsevol operació de neteja o manteniment, apagueu l'aparell i deixeu que es refredi completament.

És recomanable netejar la placa després de cada ús.



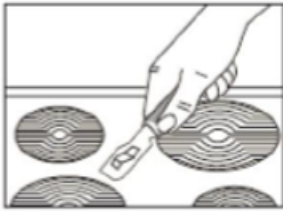
Perill de descàrrega elèctrica per fuites a la placa d'inducció!

No utilitzeu mai un netejador de vapor per a la neteja. La humitat podria entrar als components elèctrics.



Risc de lesió per tall en fer servir fulles o espàtules.

Les fulles són extremadament tallants. Extremeu les precaucions.



Neteja de la placa de cocció

Netegeu la placa de cocció amb un drap humit i assequeu-la amb un drap sec.

Netegeu la placa de cocció de brutícia amb aigua calenta i detergent o amb un netejador de plaques d'inducció d'ús comercial.

Netegeu immediatament els aliments vessats, els residus de menjar i les esquitxades.

Un recipient es pot adherir al vidre per la presència d'algun material fos entre ells. No tracti d'enlairar el recipient en fred, podria trencar el vidre ceràmic.

No trepitgi el vidre ni s'hi recolzi, podria trencar-se i causar-li lesions. No utilitzeu el vidre per dipositar objectes.


En els casos següents, poseu immediatament el subministrament d'energia a "0" i:

- En cas de residus de sucre, tracteu la superfície amb aigua calenta.
- En cas que hi hagi fragments de paper alumini i material sintètic/plàstic fos accidentalment, tracti la superfície amb compte amb aigua calenta i un rasclat de fulla d'afaitar.
- Elimineu la brutícia més resistent amb netejadors especials
- Quan s'utilitzin netejadors especials per a vitroceràmiques d'ús comercial, seguïu sempre les instruccions del fabricant!

13. CONSIDERACIONS MEDIAMBIENTALS

Aquest equip compleix les especificacions de la Normativa Europea d'Eliminació de Residus 2012/19/EU.



El símbol  al producte o al seu embalatge indica que aquest producte no es pot tractar com a deixalles normals de la llar. Aquest producte s'ha de lliurar al punt de recollida d'equips elèctrics i electrònics per a reciclatge. En assegurar-se que aquest equip es rebutgi correctament, vostè ajudarà a evitar possibles conseqüències negatives per a l'ambient i la salut pública, cosa que podria passar si aquest producte no es manipula de forma adequada. Per obtenir informació més detallada sobre el reciclatge d'aquest producte, poseu-vos en contacte amb l'administració de la vostra ciutat, amb el servei de deixalles de la llar o amb la botiga on compro el producte.

Feu que els equips vells no es puguin utilitzar abans de rebutjar-los: traieu l'endoll de la presa de corrent i desconnecteu l'endoll del cable d'alimentació.

Els materials d'embalatge són ecològics i totalment reciclables. Els components de plàstic s'identifiquen amb marcats PE, LD, EPS, etc. Rebutgeu els materials d'embalatge, com a residus domèstics al contenidor corresponent del vostre municipi.

14. CONSELLS PRÀCTICS PER CUINAR

A continuació, trobareu alguns consells importants sobre com utilitzar la seva nova placa de cuina i utensilis de cuina de forma eficient i estalviadora d'energia:

- Recordeu comprar utensilis adequats per al seu ús amb inducció.
- Les bobines d'inducció poden detectar diàmetres lleugerament inferiors als marcats a la placa. Tot i això, i depenent de la qualitat de l'utensili, hi ha un diàmetre de detecció mínim. Utensilis més petits, no seran detectats per la placa. A continuació, trobareu els diàmetres mínims de detecció:
 - o Per a la zona gran de 280mm, el diàmetre mínim és 110mm.
 - o Per a la zona de 180mm, el diàmetre mínim és 110mm.
 - o Per a la zona de 145mm, el diàmetre mínim és 90mm.
- Quan compreu olles o paelles, tingueu en compte que moltes vegades s'indica el diàmetre superior del recipient. El diàmetre superior sol ser més gran que l'inferior.
- Les olles a pressió estalvien especialment temps i energia gràcies a la càmera de cocció tancada ja la sobrepressió. El curt temps de cocció conserva les vitamines.
- Asseguris sempre que n'hi hagi prou líquid a l'olla a pressió, ja que la placa de cocció i l'olla poden resultar malmeses pel sobreescalfament quan l'olla estigui buida.
- Si és possible, tanqueu sempre les olles amb una tapa adequada.
- Cal utilitzar l'olla adequada per a cada quantitat d'aliments. Una olla gran amb prou feines plena requereix molta energia.

15. SERVEI D'ATENCIÓ AL CLIENT

Si no podeu corregir un error, poseu-vos en contacte amb el nostre Servei d'Assistència Tècnica. No insistiu a reparar l'equip, especialment les parts elèctriques de l'equip.

IMPORTANT

Tingueu en compte que la visita del Servei d'Assistència Tècnica, en cas d'ús incorrecte o d'una de les avaries descrites com a No Incloses, no és gratuït fins i tot durant el període de la garantia.

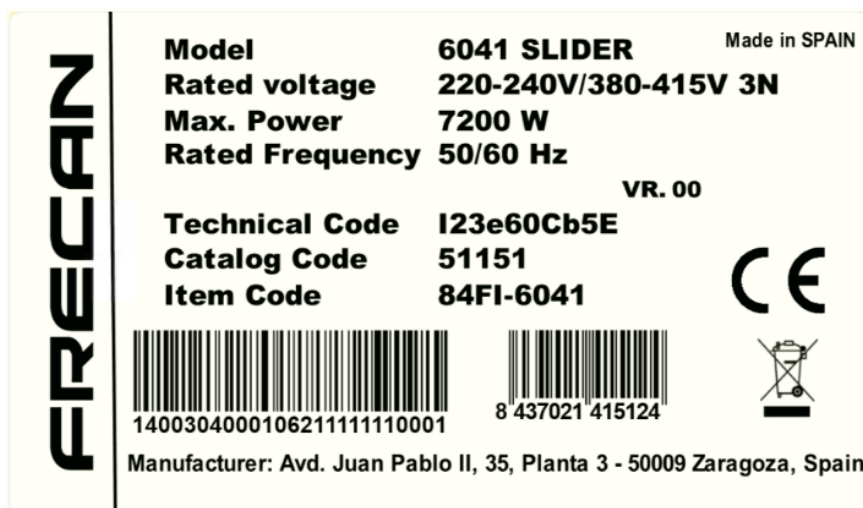
Adreça de Servei d'Assistència Tècnica responsable:

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

Les comandes de reparació també es poden sol·licitar per correu electrònic a sat@frecan.com o sat2@frecan.com

Se us demanarà la següent informació per processar la vostra petició d'assistència:

- Adreça completa, número de telèfon
- Descripció de l'avaría
- Informació de la placa de característiques

**Placa de característiques**

La placa de característiques és a la part posterior de l'equip (àrea de cocció) i hi ha una placa d'identificació al paquet d'accessoris, juntament amb el manual de funcionament.

16. CONDICIONS DE LA GARANTÍA

Com a comprador d'un dels nostres productes, teniu dret a les garanties legals del contracte de compra amb el vostre distribuïdor.

Per això, recordeu conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA ja que és l'única manera vàlida per mostrar la data de començament del període de Garantia. Sense aquests, no s'aplica cap reparació coberta per la garantia del fabricant.

Adicionalment, us proporcionem les condicions següents:

Vigència de la garantia

La garantia té una durada de 36 mesos a partir de la data de compra (cal presentar un comprovant de compra). Les fallades o defectes a l'equip es rectifiquen de forma gratuïta durant els primers 24 mesos, sempre que l'equip sigui accessible per a reparacions sense cap esforç especial. En els 12 mesos posteriors, el comprador està obligat a demostrar que la decisió o defecte ja existia des del lliurament.

El seu producte no ha estat dissenyat per a ús comercial (per exemple, en hotels, bars, restaurants,...) o per a ús compartit per diverses llars. En aquests casos, la garantia no serà d'aplicació.

En fer ús de la garantia, la garantia no s'estén per a l'equip ni per a les peces instal·lades recentment.

Abast de les mesures correctives

Repararem tots els defectes de l'equip, dins dels períodes especificats, que es puguin atribuir de manera demostrable a una fabricació defectuosa o a defectes dels materials. Les peces reemplaçades es converteixen en la nostra propietat.

Queda exclòs el següent:

Desgast normal, danys intencionals o per negligència, danys causats per l'incompliment de les instruccions d'ús, col·locació o instal·lació incorrecta de l'equip, connexió a una tensió de xarxa incorrecta, danys deguts a efectes químics o electrotèrmics o altres condicions ambientals anormals, danys a el vidre, a la pintura, a l'esmalt i eventuais diferències de color, així com bombetes defectuoses. Els defectes a l'equip també s'exclouen si es deuen a danys en el transport. Tampoc realitzem cap servei si, persones no autoritzades fan alguna feina a l'equip i no s'utilitzen peces originals.

FRECAN

Abast de validesa de la garantia

La nostra garantia s'aplica als equips que es van adquirir a Espanya, França o Portugal i que estan en funcionament a Espanya, França o Portugal.

Per a aparells instal·lats a qualsevol altre país, el consumidor haurà d'adreçar-se al Servei Oficial de la filial consultant la pàgina web de la marca, que exercitarà la garantia d'acord amb la legislació del seu país.

Per a les ordres de reparació fora del període de garantia aplica el següent:

Si es repara un equip, les factures de reparació vencen immediatament i són pagadores sense deducció.

Si un equip és revisat o una reparació que ha començat no s'acaba, es calcularan les despeses de transport i de la feina feta. L'assessorament del nostre centre d'atenció al client és gratuït.

El servei d'assistència tècnica compta amb una extensa xarxa de centres per tota la geografia espanyola, francesa i portuguesa.

En cas de precisar una atenció tècnica o per ordenar recanvis, poseu-vos en contacte amb el nostre departament de servei al client:

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

DADES DE L'EQUIP

Marca		FRECAN
Model		VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE
Grup del producte		Placa de Inducció
Classe de protecció		I
Connexió elèctrica (Voltatge/freqüència)	V Hz	220-240V/380-415V 3N 50/60 Hz
Carga connectada	W	7200
Pes de la placa de cocció (sense embalatge)	Kg	8
Mesures	mm	590x520x63
Número EAN		8421210240680
Número de l'article		51151

Conformitat CE

En el moment del llançament a la venda, aquest equip compleix els requisits de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlament Europeu i del Consell sobre l'Harmonització de les Legislacions dels Estats membres en matèria de compatibilitat electromagnètica, i sobre la Comercialització d'equips elèctrics destinats a utilitzar-se amb determinats límits de tensió RL 2014/35/UE.

Aquest equip està marcat amb el signe CE i compta amb un Certificat de Conformitat per a inspecció per part de les autoritats responsables de la vigilància del mercat.

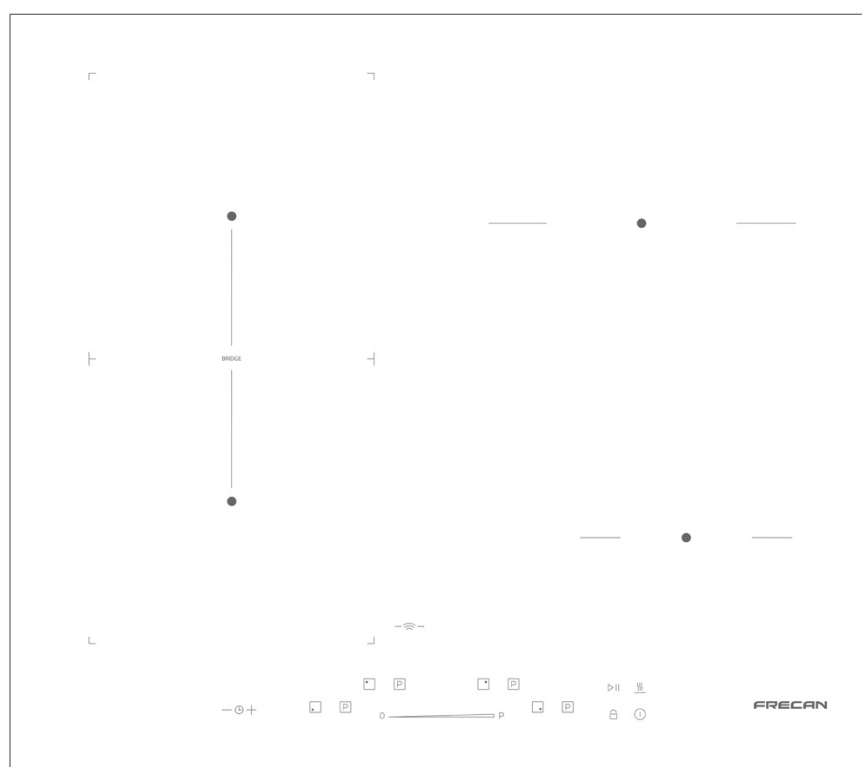
*Ens reservem el dret de realitzar modificacions tècniques.

FRECAN

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

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

FRECAN



PLAQUE H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE

GUIDE DE L'UTILISATEUR ET DE L'INSTALLATEUR (FR)

CE

Explication des instructions de sécurité

 DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

 PRÉCAUTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

ATTENTION

Indique une situation qui, si elle n'est pas observée, entraîne des dommages à l'équipement.

 DANGER

Sécurité des personnes vulnérables : enfants et personnes à capacités limitées. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensori-motrices ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils fassent l'objet d'une surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Ils doivent également comprendre les risques liés à l'utilisation de l'équipement.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement Tenez les enfants éloignés de l'équipement !
- Les enfants ne doivent pas nettoyer l'équipement. Il existe un risque de blessure pour chacune des procédures de nettoyage.
- Les objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface du plan de travail car ils peuvent devenir chauds.
- Empêchez le cordon d'alimentation de toucher les parties chaudes.

**Mort par choc électrique !**

- Ne touchez jamais un appareil électrique lorsque vos mains ou vos pieds sont mouillés ou lorsque vous êtes pieds nus.
- Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé immédiatement par le fournisseur, un revendeur spécialisé ou le personnel du service technique de Frecan.
- Cessez d'utiliser l'appareil si les connexions du câble ou si la prise de courant sont endommagées.
- Si la surface de cuisson est en vitrocéramique ou matériel similaire et qu'elle est fissurée, éteignez l'appareil et appelez le service clientèle.
- Si la plaque de cuisson ne peut plus être éteinte en raison d'un défaut, coupez immédiatement l'interrupteur de protection dans la maison et appelez le service clientèle.
- Il est nécessaire de permettre la déconnexion du dispositif d'alimentation électrique, à moins que le dispositif comporte un interrupteur qui assure une déconnexion omnipolaire de l'alimentation des appareils fixes. La déconnexion peut être réalisée au moyen d'une prise accessible ou en incorporant un interrupteur dans l'installation électrique conformément aux règles d'installation.

 AVERTISSEMENT

- **Risque d'incendie en cas d'utilisation inadéquate !**
- Ne stockez jamais d'objets sur le plan de travail.
- Ne stockez jamais d'objets facilement inflammables au-dessus ou en dessous de l'équipement. Si l'appareil est mis sous tension par inadvertance, des pièces peuvent se déformer ou brûler.
- Ne mettez pas de papier aluminium ou de plastique sur la plaque.
- Maintenez les appareils électroménagers loin des plaques chauffantes. Éloignez de la plaque chauffante tout ce qui peut fondre, par exemple les feuilles de plastique, et surtout le sucre ou les aliments à teneur en sucre élevée.
- Faites particulièrement attention lorsque vous faites cuire, car l'huile et la graisse peuvent prendre feu. N'éteignez jamais un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.
- Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

FRECAN

- Sur les plaques équipées d'un détecteur de récipient, la plaque doit être arrêtée après utilisation au moyen de son dispositif de commande et non celui de la commande des récipients.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par le champ électromagnétique. En cas de doute, n'utilisez pas les zones à induction.

Pour toute question ou demande de renseignements, veuillez contacter le service clientèle.

2. CONNEXION ÉLECTRIQUE



Mort par choc électrique !

Avant de brancher la plaque de cuisson sur le réseau électrique, vérifiez que la tension et la fréquence du réseau correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque signalétique de la plaque de cuisson située au niveau de sa partie inférieure et sur la fiche de garantie ou, le cas échéant, la fiche technique qui doit être conservée avec ce manuel pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Les personnes non autorisées ne peuvent se connecter au réseau pour quelque raison que ce soit. Elles se mettent en danger de mort et mettent aussi en danger les autres utilisateurs !

Le raccordement électrique doit être correctement mis à la terre, conformément à la réglementation en vigueur. Si ce n'est pas le cas, la plaque risque de mal fonctionner.

Des surtensions anormalement élevées peuvent entraîner une défaillance du système de contrôle.

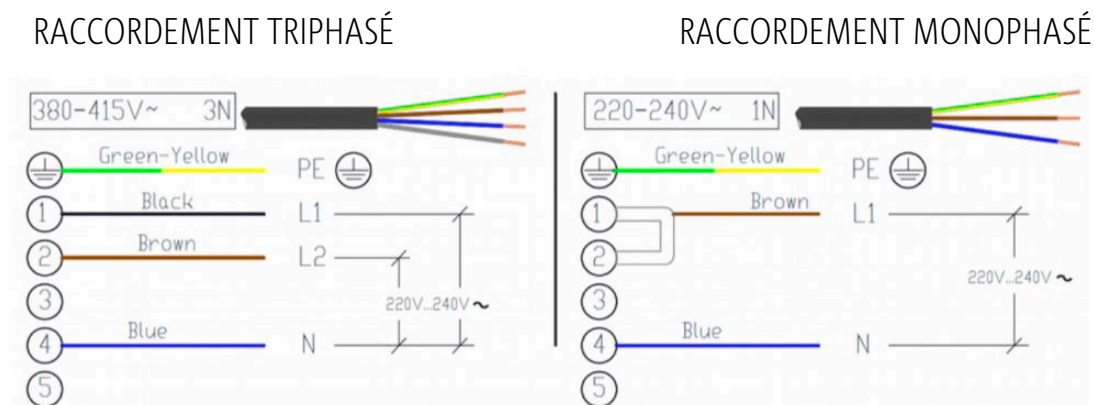
Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation flexible, doivent être effectués par le service officiel d'assistance technique.

3. Instructions pour l'électrotechnicien


Le différentiel doit être déconnecté avant de commencer.

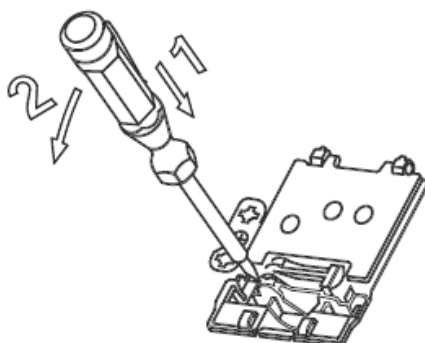
Ces plaques à induction sont fournies avec un câble d'alimentation pour le raccordement d'appareils monophasés et peuvent être modifiées pour le raccordement d'appareils triphasés.

Modes de raccordement pour les plaques à INDUCTION :



Attention : avant d'accéder aux bornes, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.

- La tension nominale des plaques est de 220-240V/380-415V 3N.
- Pour le câble de raccordement au réseau électrique, il faut choisir un type de câble conçu de manière adaptée, en tenant compte du type de raccordement et de la puissance de sortie nominale de la cuisinière. Le câble sélectionné doit être de type H05RR-F 3G4 ou similaire et H05RR-F 4G2,5 ou similaire pour le raccordement triphasé. **Et** résister à des températures comprises entre 60 et 90°C selon le type de plan de travail.
- Le couple de serrage à appliquer pour la fixation des câbles doit être compris entre 1.2 Nm et 1.5 Nm.
- Connectez le conducteur de mise à la terre à la borne du bloc marquée du symbole .
- Pour le déverrouiller, utilisez un tournevis (1), déplacez-le légèrement vers le bas (2).
- Pour fermer, fermez le couvercle et appuyez légèrement jusqu'à ce que le couvercle se mette en place.



4. Déballage de l'équipement

Vérifiez que l'équipement n'a pas été endommagé pendant le transport.

ATTENTION

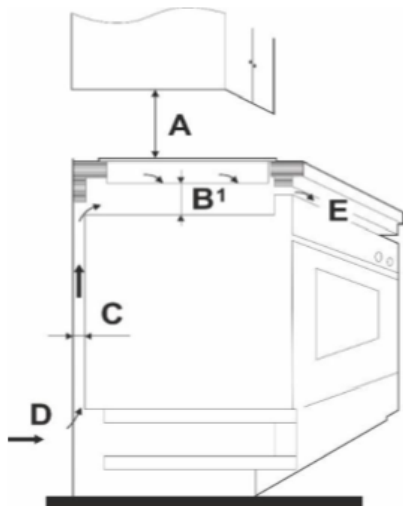
- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- N'installez et n'utilisez en aucun cas un équipement endommagé.
- En cas de dommage, celui-ci doit être signalé au transporteur à la réception du produit. En outre, veuillez contacter le service clientèle ou votre fournisseur.

Retirer les protections du transport

- La plaque à induction est protégée pour le transport.
- Retirez tous les rubans adhésifs, les plaques de polystyrène et le plastique.
- Enlevez soigneusement les résidus de colle.

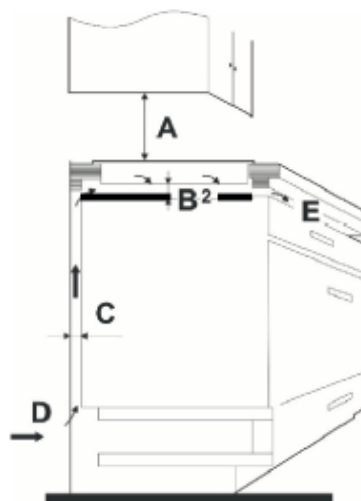
5. Installation

Schéma I Sur le four électrique
B1= avec source de chaleur

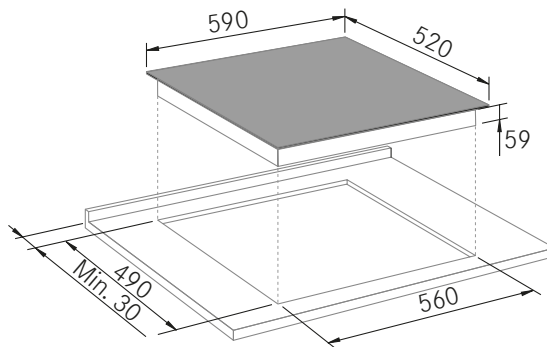


A	= 650 mm
B1	= 20 mm min.
C	= 20 mm min.
D	= Entrée d'air
E	= Sortie d'air 5 mm min.<

Schéma II Sur les tiroirs et meubles
B2= sans source de chaleur



A	= 650 mm
B2	= 15 mm min.
C	= 20 mm min.
D	= Entrée d'air
E	= Sortie d'air 5 mm min.

**ATTENTION****Évitez les dommages matériels !**

Nous recommandons de ne pas installer la plaque à côté d'un appareil de refroidissement, d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge.

N'installez pas l'appareil sur des yachts ou des caravanes.

Il est recommandé de ne pas utiliser les plaques à induction pendant la fonction de nettoyage par pyrolyse, lorsque des fours à pyrolyse sont installés en dessous, en raison des températures élevées atteintes par cet appareil.

Si un four est placé sous la plaque de cuisson, il doit être ventilé.

⚠ PRÉCAUTION

Risque de blessures par coupure dues à une plaque à induction cassée ! Ne posez pas la plaque de cuisson sur l'un des coins de la surface en vitrocéramique.
Le verre peut se briser !

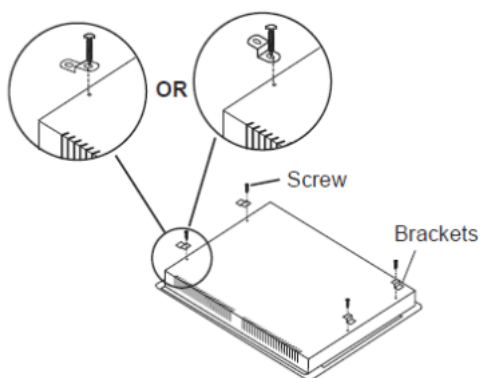
Préparation du plan de travail

- Le plan de travail du meuble encastré doit avoir une épaisseur minimale de 30 mm et une épaisseur maximale de 50 mm.
- La plaque à induction doit être horizontale et doit être étanche aux débordements de liquides du côté du mur.
- Les surfaces coupées doivent être scellées avec un vernis spécial, du caoutchouc de silicone ou de la résine de coulée pour éviter le gonflement dû à l'humidité.
- La distance entre les bordures latérales et un mur de gauche ou de droite doit être d'au moins 50 mm.
- L'ouverture doit être positionnée au-dessus du centre du meuble inférieur.
- Les meubles de cuisine, y compris le matériel de base, le revêtement de surface, les adhésifs et les joints, doivent avoir une résistance à la chaleur suffisante, selon la norme DIN 68930:2009-11, d'au moins 100°C.

Montage de la plaque à induction

Lors de l'installation de la plaque à induction, veuillez respecter les instructions suivantes :

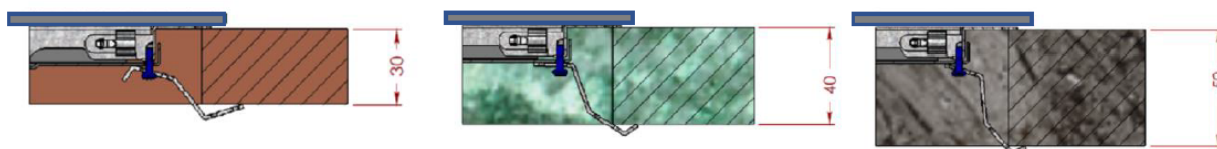
- Vérifiez à nouveau les mesures de la découpe du plan de travail.
- Gardez les bords de la coupe propres et exempts de graisse.
- Collez le joint d'étanchéité sur le périmètre du verre.



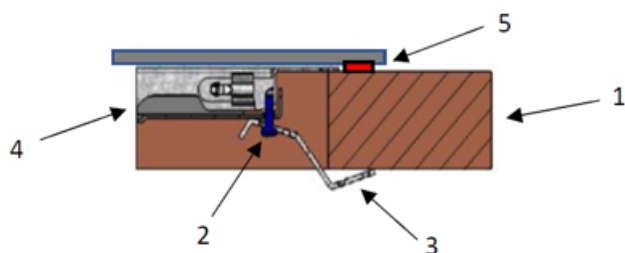
Arrière de la plaque à induction

Le bord de la plaque à induction doit être parallèle au bord avant du plan de travail.

- Abaissez lentement la plaque à induction dans la coupe jusqu'à ce qu'elle soit posée sur celle-ci.
- Appuyez sur le bord de la plaque à induction tout autour.
- Notez la position de la pince de serrage en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



- Fixez la plaque sur le plan de travail par le bas avec :
 - o 4 pinces de fixation.
 - o 4 vis.



- 1 Plan de travail
- 2 Vis 3,5x9,0
- 3 Pince de serrage
- 4 Plaque de cuisson
- 5 Joint d'étanchéité

Fixez les pinces de serrage

6. MISE EN SERVICE DE L'ÉQUIPEMENT

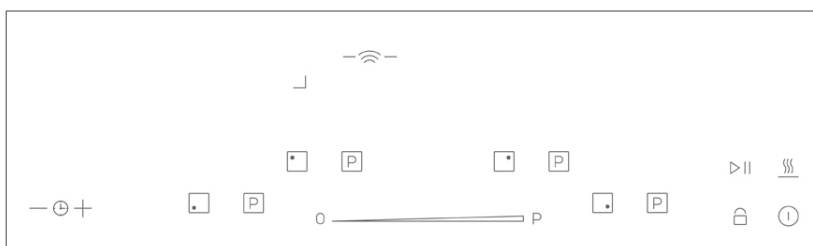
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la plaque avec un chiffon humide.

Premier raccordement

Lorsque vous branchez la plaque sur le réseau, elle émet un long « bip » et tous les voyants d'affichage s'allument pendant 4 secondes.

ATTENTION : La première fois la plaque est mise sous tension avec le blocage activé.

Panneau de commande tactile (TOUCHCONTROL - PLAQUE)



	MARCHE/ARRÊT	Appuyez et maintenez pendant 1 à 2 secondes pour allumer et éteindre.
	Zone de cuisson	Boutons de sélection pour la zone de cuisson.
	Sélection des puissances (Slider)	Sélection rapide de la température avec le curseur « Slider ».
	Fonction «Power Boost»	En appuyant sur le bouton « P » sur l'une des zones de cuisson.
	Fonction de blocage	Bouton de blocage de sécurité. Appuyez pendant 1 à 2 secondes.
	Minuterie	Boutons de sélection du temps.
	Fonction Stop&Go	Bouton « pause/reprise » (Pause dans 10min.)
	Fonction de maintien au chaud	Bouton pour maintenir la température de la nourriture.
	Fonction «Pont»	Appuyez sur les deux boutons pour disposer d'une grande surface de cuisson.

Appuyez correctement sur les boutons de la plaque de cuisson.	
---	--

REMARQUE : Assurez-vous que vos mains sont propres et sèches lorsque vous utilisez les touches tactiles.


Panneau de commande tactile (TOUCHCONTROL – PLAQUE)

Fonctions de commande de base :

- Fonction Power Boost (10 min à 100 % de puissance) / touche par plaque de cuisson.
- Fonction de chauffage rapide.
- Fonction pont (BRIDGE).
- Maintien de la chaleur.
- Fonction Pause (Stop&Go), pause jusqu'à 10 minutes.
- Fonction de blocage de sécurité.
- Minuterie : minuterie par zone de cuisson.
- Silence (Mute).
- Détection du récipient.
- Indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone (H).
- Protection contre l'activation accidentelle des touches.
- PANNEAU H-CONNECT.

Mise en marche/Arrêt de la plaque de cuisson

Placez la casserole au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que les zones de cuisson sont propres et sèches.

La plaque s'allume en touchant la touche MARCHE/ARRÊT  pendant 1 seconde, lorsqu'elle est déverrouillée. Un bip sonore retentit et tous les écrans de la plaque affichent « 0 ». Si la sélection d'une zone de cuisson sur la plaque n'est pas effectuée dans les 10 secondes, la plaque s'éteint automatiquement.

Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pendant 1 seconde. Un bip sonore retentit et toutes les zones de cuisson s'éteignent. Le but de ces bips sonores est de distinguer l'action ARRÊT de toutes les autres.

La touche MARCHE/ARRÊT sera verrouillée pour allumer la plaque :

- si le blocage des touches est activé.
- s'il y a une erreur dans le dispositif.

FRECAN

de la plaque

La plaque est équipée de zones de cuisson de différents diamètres et puissances. La zone à chauffer est clairement indiquée sur la plaque de cuisson. Pour une meilleure performance de la plaque, placez les ustensiles de cuisson exactement dans la zone de cuisson désignée.

Sélectionner une zone de cuisson

Une zone de cuisson est sélectionnée en touchant la touche de sélection de zone , un bip sonore retentit et l'affichage de la zone indique le niveau de puissance.

L'écran de la zone de cuisson sélectionnée affiche le niveau de puissance avec « plus de luminosité » afin de le mettre en évidence par rapport aux autres zones de cuisson qui ne sont pas sélectionnées.

La sélection de la zone de cuisson est interrompue si :

- 5 secondes s'écoulent après la dernière pression sur la touche SLIDER.
- Si une autre zone de cuisson est sélectionnée.

Lorsque la sélection de la zone de cuisson est terminée, après 5 secondes, un bip sonore retentit et tous les écrans de la plaque affichent à nouveau les niveaux de puissance avec la même luminosité.

Touches de fonction de l'appareil

Certaines fonctions associées à une touche ont un effet sur les fonctions de la zone de cuisson.


Affichages des fonctions de l'appareil, de l'écran et LED : chaque fonction de l'appareil est associée à une LED unique et est configurée par rapport à celle-ci, normalement sur la touche associée. Cette LED est allumée lorsque la fonction est activée.


Commande Slider

Sélection rapide de la température avec le curseur : il suffit de toucher le niveau de puissance souhaité avec un doigt sur l'écran tactile.

Une fois la zone de cuisson sélectionnée,  le niveau de puissance peut être choisi en touchant la commande « slider »  P .

Chaque position sur la surface coulissante correspond à un niveau de cuisson. La sélection du niveau de puissance peut se faire en faisant glisser votre doigt ou en plaçant votre doigt sur une position spécifique de la surface du « slider ».

La puissance réglée sera affichée par les affichages LED de chaque zone de cuisson   pour indiquer la puissance sélectionnée.


Il y a 10 niveaux de puissance sélectionnables de « 0 » à « 9 » avec la commande « slider »  P et un autre niveau « P » (Power Boost).

Les touches « Slider » seront verrouillées :

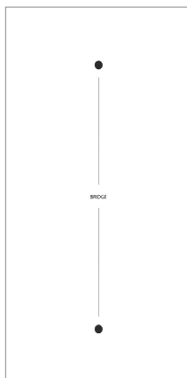
- Si aucune plaque de cuisson n'est sélectionnée
- Si le blocage des touches est activé
- S'il y a une erreur sur la plaque de cuisson ou dans l'appareil.

Power Boost


La plaque à induction dispose de la fonction Booster (P) pour augmenter la puissance de la zone sélectionnée. Plus précisément, lorsque vous activez la fonction Power Boost, la zone de cuisson fonctionne pendant 10 minutes à une puissance très élevée qui vous permet de chauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

Pour activer la fonction, vous pouvez y accéder directement à partir du bouton  situé à côté de chaque zone de cuisson.

Fonction pont (BRIDGE)




La plaque permet d'associer deux zones de cuisson où vous pouvez utiliser des récipients grands/longs ou cuisiner divers plats à la fois, avec un maximum de flexibilité au moment de positionner les récipients.

Pour activer ou désactiver la fonction pont, l'utilisateur doit appuyer sur les deux touches de sélection  des zones à couvrir. Un son et un point LED dans chacune des zones s'allument pour indiquer que le pont a été établi.


Dans certains cas, l'utilisateur ne sera pas en mesure d'activer la « combinaison de touches de ponts », trois bips courts retentissent alors. Les étapes sont les suivantes :

- Si le niveau de puissance des zones de cuisson est supérieur à « 0 ».
- Si le blocage des touches est activé.

Pour régler le niveau de puissance de la zone de cuisson pontée, appuyez sur la commande « slider »  P. Le niveau de puissance de la zone de cuisson pontée est indiqué sur les affichages des zones de cuisson.

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent comme une zone de cuisson pontée, les niveaux de puissance sélectionnables sont de 1 à 9, Power Boost ne peut pas être sélectionné. (Lorsque les zones de cuisson fonctionnent individuellement, les niveaux de puissance sont de 1 à « P »).

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent comme une zone de cuisson pontée et qu'elles ont besoin d'être arrêtées au niveau de puissance « 0 », appuyez sur les deux touches de sélection des zones de cuisson et la zone de cuisson pontée passe au niveau de puissance « 0 » et la fonction de pontage est désactivée.

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent en mode pont, et que l'une des zones de cuisson ne dispose pas d'un ustensile approprié ou ne dispose d'aucun ustensile, la zone avec ustensile indique la puissance et la zone sans ustensile indique qu'elle ne détecte pas l'ustensile . Au bout d'une minute, la zone de cuisson sans casserole et poêle, ou sans casserole et poêle appropriée, s'éteint et la fonction pont est désactivée.

Maintien de la chaleur

Cette fonction permet de maintenir la température (70°C) des aliments de manière délicate, sans atteindre des températures d'ébullition ou brûler le fond des ustensiles.

La fonction de maintien au chaud est activée en appuyant sur la touche  uniquement lorsque la zone de cuisson souhaitée a été sélectionnée et que le symbole  est affiché sur l'écran de la zone de cuisson.

La fonction de maintien au chaud peut être activée indépendamment sur toutes les zones de cuisson.

Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, la fonction de maintien au chaud s'arrête :

- Si une autre fonction/puissance est sélectionnée.
- Si vous appuyez à nouveau sur la fonction de maintien au chaud.
- Si 2 heures se sont écoulées depuis le début déterminé, pour conserver la chaleur.

Lorsque la fonction de maintien au chaud est désactivée, la plaque de cuisson fonctionne au niveau de puissance « 1 ».

Fonction de chauffage rapide

Cette fonction règle le niveau de cuisson sur la puissance maximale pendant une durée définie. Avant d'activer la fonction de chauffage rapide, l'utilisateur doit sélectionner une zone de cuisson.

La fonction de chauffage rapide est activée en touchant le curseur pendant 3 secondes sur un niveau de puissance différent. Un **A** alternatif avec le « niveau de puissance » sélectionné clignote pendant le mode de sélection. Après ce laps de temps, une tonalité retentit et un **A** fixe sur l'écran indique que la fonction de chauffage est activée.

Si le niveau de puissance est 0 ou 9, la fonction de chauffage rapide est annulée.

Si la fonction de chauffage rapide est activée et que la puissance de la zone de cuisson est augmentée à l'aide du curseur, la durée de la fonction de chauffage rapide sera la durée du nouveau niveau de puissance tant que la durée des nouveaux niveaux de puissance sélectionnés est supérieure au temps écoulé, auquel cas la fonction de chauffage rapide sera désactivée.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Temps	0'40"	1'20"	1'50"	3'00"	4'20"	7'10"	2'00"	3'15"

Tableau des valeurs de temps de préchauffage rapide

La fonction de chauffage rapide peut être annulée automatiquement :

- Si la durée de la fonction de chauffage rapide expire.
- Si l'utilisateur diminue la puissance de l'appareil de chauffage.
- Si l'utilisateur sélectionne le niveau de puissance 9.
- Si la fonction étant activée, l'utilisateur sélectionne un nouveau niveau de puissance de chauffage rapide avec un temps plus court que le temps écoulé (par exemple, de « 6 » à « 7 » ou « 8 »).

Lorsque la fonction de chauffage rapide est automatiquement annulée, un signal sonore retentit et le niveau de puissance sélectionné apparaît sur l'écran.



Fonction Stop&Go


Fonction utile qui vous permet d'interrompre et de reprendre immédiatement les modes réglés si vous devez interrompre la cuisson pour faire autre chose.

Cette touche peut être utilisée pour mettre l'ensemble de la plaque en « mode pause ». Après avoir appuyé sur la touche $\triangleright \parallel$, un signal sonore retentit et tous les affichages des zones de cuisson clignotent pendant la durée de la pause. Pendant ce temps, toute l'alimentation de la plaque sera coupée, toutes les touches seront également bloquées, à l'exception de la touche pause et de la touche arrêt.

La pause peut être terminée en appuyant à nouveau sur la touche $\triangleright \parallel$. Un signal sonore apparaît. Si cela est fait dans les 10 minutes, tous les processus de cuisson continueront comme programmés avant la pause. Si la pause n'est pas supprimée dans les 10 minutes en appuyant sur la touche de fonction pause, toute la plaque s'éteint automatiquement.

Blocage de sécurité


Lorsque la cuisson est en cours et que la fonction de blocage est désactivée, il est possible de l'activer en appuyant sur la touche  pendant 1 à 2 secondes, et le témoin lumineux s'allume. Les autres touches sont désactivées, à l'exception de la touche « Marche/Arrêt » .

Désactivation de la fonction de blocage : Lorsque la fonction de blocage est activée, appuyez et maintenez la touche  ainsi la fonction sera désactivée.

Si vous n'êtes pas en train de cuisiner, vous pouvez utiliser le blocage pour un nettoyage plus sûr. Dans ce cas, vous devrez la désactiver à nouveau pour pouvoir allumer votre plaque.

Fonction de minuterie (Timer)

La minuterie vous permet de programmer toutes les zones de cuisson indépendamment de 1 à 99 minutes.

1. Sélectionnez la zone que vous souhaitez programmer et entrez sa puissance.
2. Avec les touches — + de la minuterie  entrez le nombre de minutes pendant lesquelles vous souhaitez que la zone de cuisson reste active. En appuyant sur — + simultanément on éteint la minuterie.
3. L'affichage de la minuterie indique la durée sélectionnée en minutes. Et un point sur l'affichage LED indiquera la zone en cours de programmation.
4. Vous pouvez aller plus vite en maintenant les touches enfoncées pendant un long moment.
5. Lorsque le temps de cuisson souhaité est atteint, la plaque émet un signal sonore « bip » et la zone de cuisson s'éteint. Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin à l'alarme sonore.
6. Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson que vous avez programmé en répétant la procédure précédemment mentionnée.
7. Vous pouvez également modifier la puissance de la zone de cuisson à tout moment, ce qui n'affectera pas le temps de programmation.
8. La dernière minute sera affichée en secondes pour votre commodité.
9. Lorsque plusieurs zones sont programmées, le temps restant de la zone qui se termine en premier s'affiche. En outre, le point sur l'écran vous indique à quelle zone la minuterie fait référence.

- Démarrage de la minuterie

5 secondes après la dernière opération avec la touche + ou - du minuteur, un bip sonore retentit puis l'affichage du minuteur cesse de clignoter et le minuteur démarre.

- Modification du temps sur la minuterie

Lorsque la minuterie est active, l'utilisateur peut modifier le temps à tout moment en sélectionnant la plaque de cuisson et en touchant la touche + ou - de la minuterie, la minuterie s'arrête et passe à l'état de sélection du temps en attendant une sélection du temps.

FRECAN

- Fin du temps de la minuterie

Lorsque le temps réglé sur la minuterie est écoulé, la zone de cuisson minutée s'éteint, l'affichage de la minuterie et le point led de la zone de cuisson minutée commencent à clignoter et un bip d'alarme de la minuterie retentit pendant une minute.

L'utilisateur peut annuler l'alarme de la minuterie à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche de la commande tactile.

- Arrêt de la minuterie

Pour annuler le fonctionnement de la minuterie, sélectionnez la zone de cuisson et, à l'aide de la touche – de la minuterie jusqu'à ce que « 00 » soit atteint ou en appuyant simultanément sur les touches + et - de la minuterie.

- Plus d'une plaque de cuisson programmée

Lorsque plus d'une plaque de cuisson est programmée, les affichages de la minuterie indiquent laquelle s'écoulera en premier. Le point led de la minuterie de la plaque de cuisson active clignote.

Fonction silence (Mute)

La fonction de silence désactive la tonalité/le son pour certaines fonctions ou actions.


Pour activer Mute :

- La plaque doit être éteinte et déverrouillée.
- Appuyez sur la touche Stop&Go pendant 3 secondes. Jusqu'à ce que vous entendiez 2 bips et que le son MUTE soit activé.
- Lorsque la fonction MUTE est activée, les bips sont mis en mode silencieux, à l'exception de la fin de la minuterie, de MARCHE/ARRÊT général et de l'affichage des erreurs.


Pour désactiver Mute :

- La plaque doit être éteinte et déverrouillée.
- Appuyez sur la touche Stop&Go pour 3 sec. Jusqu'à ce que vous entendiez 2 bips et que le son MUTE soit désactivé.

Détection du récipient

Si vous sélectionnez une zone de cuisson sans placer de casserole ou si la casserole est plus petite que le minimum détectable par l'inducteur, cela sera indiqué par le voyant. 

Indicateur de chaleur résiduelle

Après avoir utilisé la plaque, il reste une certaine chaleur résiduelle. Le panneau de commande continue d'afficher  et avertit de la chaleur émise. Il s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi. Pour économiser de l'énergie, utilisez la plaque chauffante pour poursuivre la cuisson.

Protection contre l'activation accidentelle des touches

En outre, les contrôleurs disposent d'une protection pour toute activation accidentelle. Cette protection émet un signal sonore si une touche est enfoncée pendant plus de 5 secondes. La protection contre les accidents peut également être activée si un liquide se répand sur le contrôleur.

Si vous allumez votre plaque et que vous ne sélectionnez pas une puissance pour la zone de cuisson pendant 10 secondes, la plaque s'éteint de nouveau.

Si une touche est maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement. Un bip d'avertissement retentit toutes les 10 secondes pendant que les touches sont activées.

Protection thermique du contrôle

Protège la plaque à induction contre les dommages dus aux températures élevées. Le capteur de sécurité installé dans le corps du contrôleur régule la température de la plaque. Si la température est trop élevée (supérieure à 96°C ($\pm 5\%$)), la plaque de cuisson s'éteint immédiatement.

Toute plaque de cuisson éteinte par la protection thermique ne peut être réactivée que lorsque la température descend en dessous de 89°C ($\pm 5\%$).

Arrêt automatique de sécurité

Après une durée maximale de fonctionnement au même niveau de puissance, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

L'heure d'arrêt automatique de la plaque de cuisson est automatiquement réinitialisée lorsque le niveau de puissance est modifié.

Si le niveau de puissance n'est pas modifié pendant une durée prédéfinie, la plaque de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.

La durée maximale pendant laquelle une plaque de cuisson peut rester allumée dépend du niveau de cuisson sélectionné, plus la puissance est élevée, plus la durée est courte (par exemple, une zone qui est à la puissance « 9 » et qui n'est pas touchée pendant 1 heure, après quoi elle s'éteint).

8. CONTROL H-CONNECT (Contrôle de la hotte)

Le Control H-Connect est conçu pour se connecter et permettre le contrôle des hottes Frecan compatibles. Il a les mêmes fonctionnalités que la télécommande. Allume ou éteint la hotte, allume ou éteint la lumière, augmente ou diminue la vitesse du moteur et active ou désactive la minuterie. Grâce à des signaux sonores, il avertit l'utilisateur des différents processus du système.

Conception

La plaque H-Connect comporte 4 touches tactiles rétroéclairées, 1 émetteur infrarouge sur le côté droit de la plaque et une sonnerie. Le fonctionnement de chaque touche est le suivant :



Passer en mode STAND-BY (veille)

Le contrôle H-Connect s'éteint au bout de 10 secondes sans être utilisé lorsque la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement. En cas d'utilisation d'une zone de cuisson, le contrôle H-Connect reste toujours allumé.


Fonctionnement général

Par défaut, le contrôle H-Connect est activé. En cas de désactivation, pour qu'il fonctionne, il est nécessaire de l'activer en appuyant sur la touche **A** pendant 3 secondes. Juste au-dessus du symbole .

Lorsque le contrôle H-Connect est désactivé, aucun LED ne s'allume et il ne répond à aucune impulsion, sauf celui de l'activation. Pour activer le contrôle, la plaque doit être active.

Le contrôle H-Connect peut être désactivé en appuyant pendant 5 secondes sur la touche **A**.

Panneau de commande tactile (TOUCHCONTROL - H-Connect)

	Une pression courte envoie par infrarouge la commande d'allumage/extinction de la lumière. En maintenant la pression plus de 3 secondes, la fonction Timer s'active.
A	Une pression courte envoie par infrarouge la commande d'allumage/extinction de la hotte. Avec le H-Connect éteint, maintenir la pression pendant 3 secondes active le H-Connect. En maintenant la pression pendant 5 secondes, le contrôle H-Connect se désactive. La lumière s'allume brièvement chaque fois qu'elle transmet une commande par infrarouge.
—	Envoie par infrarouge la commande pour réduire la vitesse du moteur. Si elle est maintenue enfoncée, elle continue d'envoyer la même commande toutes les demi-secondes.
+	Envoie par infrarouge la commande pour augmenter la vitesse du moteur. Si elle est maintenue enfoncée, elle continue d'envoyer la même commande toutes les demi-secondes.

SIGNAUX SONORES

Chaque fois que vous appuyez sur une touche et que vous envoyez une commande infrarouge, elle émet un bref bip sonore. Le fait d'appuyer sur une touche et de la maintenir enfoncée fait retentir un son à chaque fois qu'une commande infrarouge est envoyée. Tous les bips sonores sont identiques car l'état de la hotte est inconnu ; la hotte peut émettre des bips supplémentaires lorsqu'elle reçoit la requête envoyée par la plaque H-Connect ou la télécommande. Si 2 touches ou plus sont maintenues enfoncées, l'alarme sonore est activée, ce qui peut indiquer un éventuel déversement de liquides provoquant une pression sur les touches indésirables.

9. USTENSILES DE CUISINE APPROPRIÉS

La surface de cuisson et le fond de la casserole doivent toujours être propres et secs.

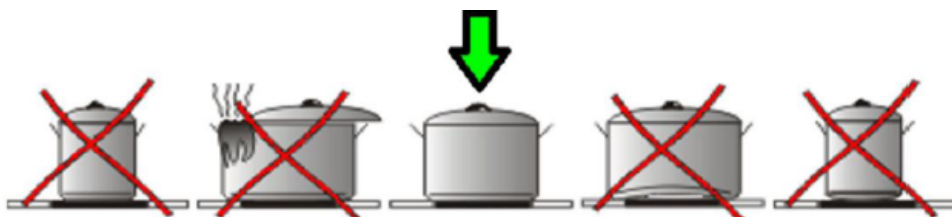
Pour garantir une efficacité optimale, utilisez toujours des casseroles et des poêles à fond plat pour une répartition uniforme de la chaleur. Si la base est irrégulière, cela affectera la puissance et la conduction de la chaleur. Seuls les récipients ferromagnétiques sont adaptés à l'induction, ceux-ci peuvent être fabriqués en :

- Fonte
- Acier
- Acier émaillé
- Récipients spéciaux à induction en acier inoxydable

Certaines casseroles et poêles n'ont qu'une partie de la base en matériel ferromagnétique qui ne convient pas à la cuisson par induction. Ces zones peuvent être chauffées à différents niveaux ou à des températures plus basses. Et dans certains cas, si la base n'est pas en matériel ferromagnétique, la plaque peut ne pas reconnaître la casserole ou la poêle et n'allumera pas la zone de cuisson.







Respectez la taille de chaque zone de cuisson, indiquée par la sérigraphie sur le verre, et utilisez des ustensiles adaptés à cette taille. En effet, pour obtenir de bons résultats de cuisson, il est recommandé d'adapter le diamètre de la zone ferromagnétique du récipient à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté dans une zone de cuisson, testez-le dans la zone dont le diamètre est immédiatement inférieur.

Pour vérifier s'ils sont ferritiques, essayez de fixer un aimant sur la base. La qualité des ustensiles utilisés affecte les performances de la plaque à induction et peut même l'endommager.



10. ERREURS COURANTES**Codes et statuts particuliers**

Le tableau suivant indique les informations que l'écran affiche dans diverses situations particulières :

Situation particulière	Début de celle-ci	Comment y mettre fin	Action de la plaque	Symboles
Zone sans ustensile ou ustensile non valide	Votre casserole ou votre poêle n'est pas adaptée	Changer d'ustensile	Après 1 minute, elle s'éteint	Alternance : niveau de puissance et 
Surchauffe de la bobine	Dépasser la température de sécurité	Refroidissement	Ne chauffe pas	Alternance : niveau de puissance/  et 
Surchauffe du générateur	Dépasser la température de sécurité	Refroidissement	Ne chauffe pas	Alternance : niveau de puissance/  et 
Chaleur résiduelle	Après l'arrêt, si les zones sont chaudes	Quand elle refroidit	Elle est éteinte	

De plus, dans des cas exceptionnels, votre plaque peut afficher divers codes de défaut. Ils commencent tous par « F ». Si cela se produit, débranchez la plaque du secteur et rebranchez-la. Si le défaut persiste, appelez notre service d'assistance technique.

11. SPÉCIFICATIONS DE LA PLAQUE

Zone « Bridge » pour relier 2 zones Ø18 en même temps.
Zone Ø21
Zone Ø14,5.

12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Il est conseillé de nettoyer la plaque après chaque utilisation.

Risque de choc électrique dû à des fuites dans la plaque à induction !

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage. L'humidité pourrait pénétrer dans les composants électriques

 **PRÉCAUTION**

Risque de blessures par coupure lors de l'utilisation de lames ou de spatules.

Les lames sont extrêmement pointues. Faites preuve d'une extrême prudence.



Nettoyage de la plaque de cuisson

Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon sec.

Nettoyez la plaque de cuisson des salissures avec de l'eau chaude et du détergent ou avec un nettoyant commercial pour plaques à induction.

Nettoyez immédiatement les aliments renversés, les résidus alimentaires et les éclaboussures de graisse.

Un récipient peut adhérer au verre en raison de la présence d'un matériau fondu entre les deux. N'essayez pas de décoller le récipient lorsqu'il est froid, car cela pourrait briser la vitrocéramique.

N'exercez pas de pression sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et causer des blessures. N'utilisez pas le verre pour déposer des objets.


Dans les cas suivants, réglez immédiatement l'alimentation en énergie sur « 0 » et :

- En cas de résidus de sucre, traitez la surface avec de l'eau chaude.
- Si des fragments de feuille d'aluminium et des matériaux synthétiques/plastiques ont fondu accidentellement, traitez soigneusement la surface avec de l'eau chaude et un grattoir avec une lame semblable à une lame de rasoir.
- Éliminez la saleté la plus tenace avec des nettoyants spéciaux
- Lorsque vous utilisez des nettoyants commerciaux spéciaux pour vitrocéramiques, suivez toujours les instructions du fabricant !

13. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Cet équipement est conforme aux spécifications du Règlement européen sur l'élimination des déchets 2012/19/EU.



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être remis au point de collecte des équipements électriques et électroniques pour être recyclé. En vous assurant que cet équipement est mis au rebut correctement, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient se produire si ce produit est mal utilisé. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Rendez les vieux appareils inutilisables avant de les mettre au rebut : retirez la fiche de la prise de courant et débranchez la fiche du câble d'alimentation.

Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement et entièrement recyclables. Les composants en plastique sont identifiés par des marquages PE, LD, EPS, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage comme les déchets ménagers dans le conteneur approprié de votre municipalité.

14. CONSEILS PRATIQUES POUR CUISINER

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils importants sur la manière d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson et vos nouveaux ustensiles de cuisine de manière efficace et économe en énergie :

- N'oubliez pas d'acheter des ustensiles adaptés à l'induction.
- Les bobines d'induction peuvent détecter des diamètres légèrement inférieurs à ceux indiqués sur la plaque. Toutefois, en fonction de la qualité de l'ustensile, il existe un diamètre minimal de détection. Les ustensiles plus petits ne seront pas détectés par votre plaque. Vous trouverez ci-dessous les diamètres minimaux de détection :
 - o Pour la grande zone de 210mm, le diamètre minimum est de 130mm.
 - o Pour les 2 zones de 180 mm, le diamètre minimum est de 110 mm.
 - o Pour la zone de 145 mm, le diamètre minimum est de 90 mm.
- Lors de l'achat de casseroles ou de poêles, veuillez noter que le diamètre supérieur de la casserole est souvent indiqué. Le diamètre supérieur est généralement plus grand que le diamètre inférieur.
- Les autocuiseurs, en particulier, permettent de gagner du temps et de l'énergie grâce à la chambre de cuisson fermée et à la surpression. Le temps de cuisson court permet de préserver les vitamines.
- Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment de liquide dans l'autocuiseur, car la plaque chauffante et l'autocuiseur peuvent être endommagés par une surchauffe lorsque l'autocuiseur est vide.
- Si possible, fermez toujours les casseroles avec un couvercle approprié.
- La bonne casserole doit être utilisée pour la bonne quantité de nourriture. Une grande casserole tout juste pleine demande beaucoup d'énergie.

15. SERVICE CLIENT

Si vous ne parvenez pas à corriger une erreur, veuillez contacter notre service d'assistance technique.

N'insistez pas pour réparer l'équipement, en particulier les parties électriques de l'équipement.

IMPORTANT

Veuillez noter que la visite du service d'assistance technique, en cas d'utilisation incorrecte ou de l'un des dysfonctionnements décrits comme non inclus, n'est pas gratuite même pendant la période de garantie.

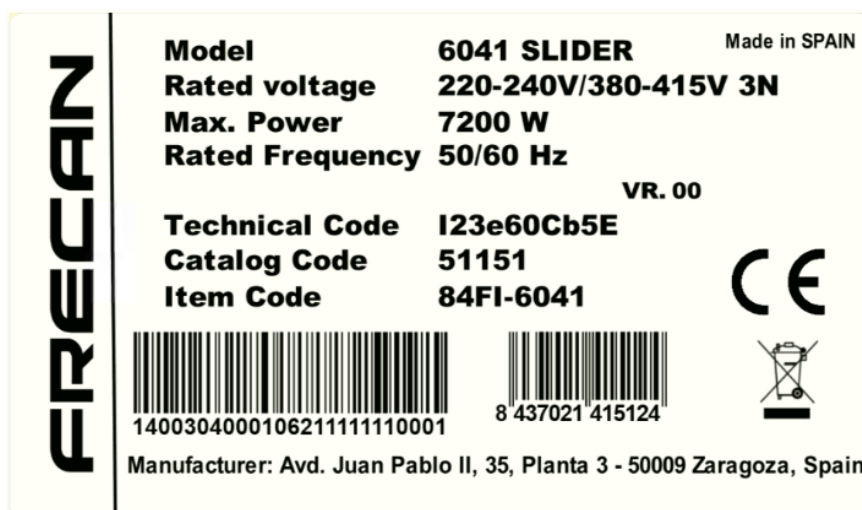
Direction du Service d'assistance technique responsable :

SAT Frecan : Tél. : (+34) 93 793 66 44

Les demandes de réparation peuvent être envoyées par e-mail sat2@frecan.com

Il vous sera demandé de fournir les informations suivantes afin de traiter votre demande d'assistance :

- Adresse complète, numéro de téléphone
- Description du dysfonctionnement
- Information sur la plaque signalétique

**Plaque signalétique**

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil (zone de cuisson) et une plaque d'identification se trouve dans le kit d'accessoires, ainsi que le manuel d'utilisation.

16. CONDITIONS DE GARANTIE

En tant qu'acheteur d'un de nos produits, vous avez droit aux garanties légales du contrat d'achat avec votre revendeur.

Pour ce faire, n'oubliez pas de conserver la FACTURE ou le TICKET D'ACHAT, car c'est le seul moyen valable d'indiquer la date de début de la période de garantie. Sans eux, aucune réparation couverte par la garantie du fabricant ne sera appliquée.

En outre, nous vous offrons les conditions suivantes :

Durée de la garantie

La garantie dure 36 mois à compter de la date d'achat (un justificatif d'achat est requis). Les pannes ou les défauts de l'équipement sont rectifiés gratuitement pendant les 24 premiers mois, à condition que l'équipement soit accessible pour les réparations sans effort particulier. Dans les 12 mois qui suivent, l'acheteur est tenu de prouver que la panne ou le défaut existait déjà à la livraison.

Votre produit n'est pas conçu pour un usage commercial (par exemple dans les hôtels, les bars, les restaurants, etc.) ou pour une utilisation partagée par plusieurs ménages. Dans ces cas, la garantie ne s'applique pas.

Lors du recours à la garantie, celle-ci ne s'étend pas à l'équipement ou aux pièces nouvellement installées.

Portée des mesures correctives

Nous réparerons tous les défauts de l'équipement, dans les périodes spécifiées, qui sont attribuables de manière vérifiable à une fabrication défectueuse ou à des défauts de matériaux. Les pièces remplacées deviennent notre propriété.

Les éléments suivants sont exclus :

L'usure normale, les dommages intentionnels ou dus à la négligence, les dommages causés par le non-respect des instructions d'utilisation, le positionnement ou l'installation incorrects de l'équipement, le raccordement à une tension de réseau incorrecte, les dommages dus à des effets chimiques ou électrothermiques ou à d'autres conditions environnementales anormales, les dommages causés au verre, à la peinture, à l'émail et les éventuelles différences de couleur, ainsi que les ampoules défectueuses. Les défauts de l'équipement sont également exclus s'ils sont dus à des dommages de transport. Nous n'effectuons pas non plus de prestation si des personnes non autorisées effectuent des travaux sur l'équipement et si des pièces d'origine ne sont pas utilisées.

Champ de validité de la garantie

Notre garantie s'applique aux équipements qui ont été achetés en Espagne, en France ou au Portugal et qui sont en service en Espagne, en France ou au Portugal.

Pour les équipements installés dans tout autre pays, le consommateur doit contacter le service officiel de la filiale en consultant le site web de la marque, qui exercera la garantie conformément à la législation de son pays.

Pour les demandes de réparation en dehors de la période de garantie, les dispositions suivantes s'appliquent :

Si l'équipement est réparé, les factures de réparation sont dues immédiatement et payables sans déduction.

Si un équipement est révisé ou si une réparation commencée n'est pas terminée, les coûts du transport et du travail effectué seront calculés. Les conseils de notre centre de service à la clientèle sont gratuits.

Le service d'assistance technique dispose d'un vaste réseau de centres répartis en Espagne, en France et au Portugal.

Si vous avez besoin d'une assistance technique ou pour commander des pièces de rechange, veuillez contacter notre service clientèle :

Tél. : (+34) 93 793 66 41, par courriel sat2@frecan.com ou sur notre site web : www.frecan.fr

DONNÉES SUR L'ÉQUIPEMENT

Marque		FRECAN
Modèle		VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE
Groupe du produit		Plaque à induction
Classe de protection		I
Connexion électrique (Tension/fréquence)	V Hz	220-240V/380-415V 3N 50/60 Hz
Charge connectée	W	7200
Poids de la plaque de cuisson (sans emballage)	Kg	8
Mesures	mm	590x520x63
Numéro EAN		8421210240680
Numéro d'article		51151

Conformité CE

Au moment de sa mise en vente, cet équipement est conforme aux exigences de la directive RL 2014/30/UE du parlement européen et du conseil concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et à la mise sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension RL 2014/35/UE.

Cet équipement est marqué CE et dispose d'un certificat de conformité pour l'inspection par les autorités de surveillance du marché.

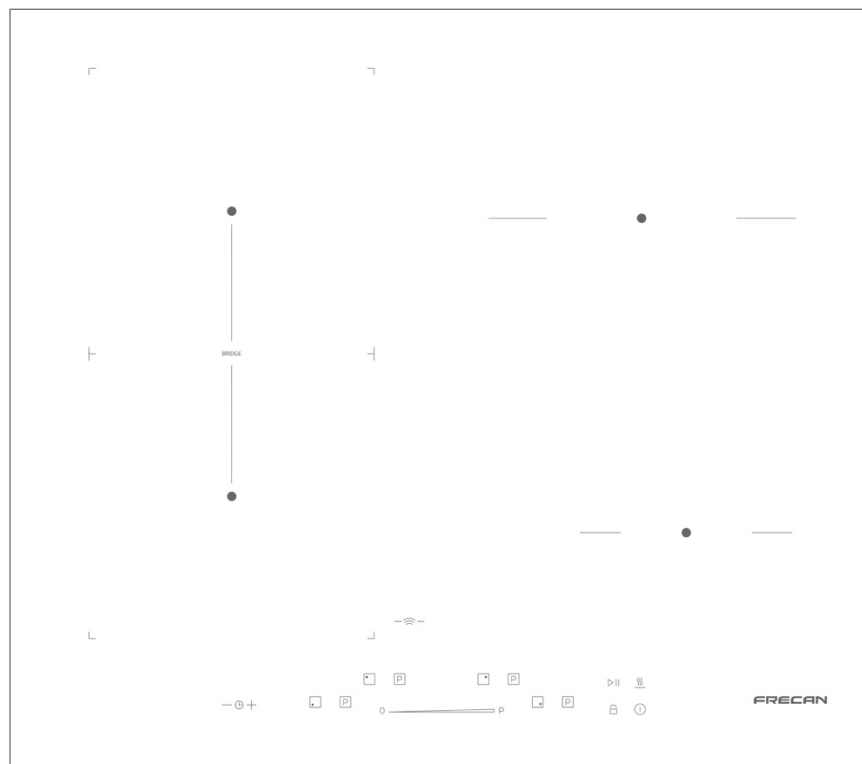
*Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques.

FRECAN

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

Tél. (+34) 937 93 66 22
france@frecan.com
www.frecan.fr

FRECAN



H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE HOB

USER MANUAL AND INSTALLER (EN)

Explanation of the safety instructions



Indicates a hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury.



Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.



Indicates a hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.



Indicates a situation that, if not observed, leads to damage to equipment.



Safety of vulnerable people: children and people with disabilities. This appliance can be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory-motor or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are supervised or have been given instruction concerning the safe use of the appliance. In addition, they must understand the hazards involved in using the equipment.

- Children must not play with the equipment. Keep children away from the appliance!
- Children should not clean the equipment. There is a risk of injury from each of the cleaning procedures.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the worktop because they can become hot.
- Prevent the power cord from touching hot parts.

**Death by electric shock!**

- Never touch an electrical device when your hands or feet are wet or when you are barefoot.
- A damaged power cable must be replaced immediately by the supplier, a specialist dealer or Frecan technical support staff.
- Discontinue use if the cable connections or power sockets are damaged.
- If the cooking surface is made of glass-ceramic or similar material and is cracked, switch off the appliance and call customer service.
- If the cooker hob can no longer be switched off due to a defect, immediately switch off the protective circuit breaker in the house and call customer service.
- There is a need to allow disconnection of the appliance from the power supply, unless it is fitted with a switch that ensures omnipolar power cut-off on stationary devices. Disconnection can be achieved by means of an accessible plug or by incorporating a switch in the electrical installation in accordance with the installation rules.

**WARNING**

- **Fire hazard from improper use!**
- Never store objects on the worktop.
- Never store highly flammable items on top of/underneath the equipment. If the power is turned on unintentionally, parts may become misshapen or burned.
- Do not place aluminium foil or plastic on the hob.
- Keep household appliances away from hotplates. Keep anything that might melt away from the hotplate, e.g. plastic sheeting, especially sugar or foods with high sugar content.
- Be especially careful when grilling because oil and grease can catch fire. Never extinguish an oil or grease fire with water.
- Steam cleaners must not be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

FRECAN

- For hobs with pan detection, the hob must be turned off after use by means of its control device and not pan detection control.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continuously monitored.
- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants should consult their physician before using this appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field. If in doubt, do not use the induction zones.

For any questions or queries, please contact Customer Service.

2. ELECTRICAL CONNECTION



Death by electric shock!

Before connecting the hob to the mains, check that the voltage and frequency of the mains supply correspond to those indicated on the hob rating plate on the underside of the hob and on the Warranty Sheet or, where applicable, the data sheet, which must be kept with this manual throughout the lifetime of the appliance.

Unauthorised persons may not connect to the mains network for any reason. They will put themselves and other users in mortal danger!

The electrical connection must be carried out with a correct earth connection, following the current regulations. Otherwise, the hob may malfunction.

Abnormally high overvoltages can cause the control system to fail.

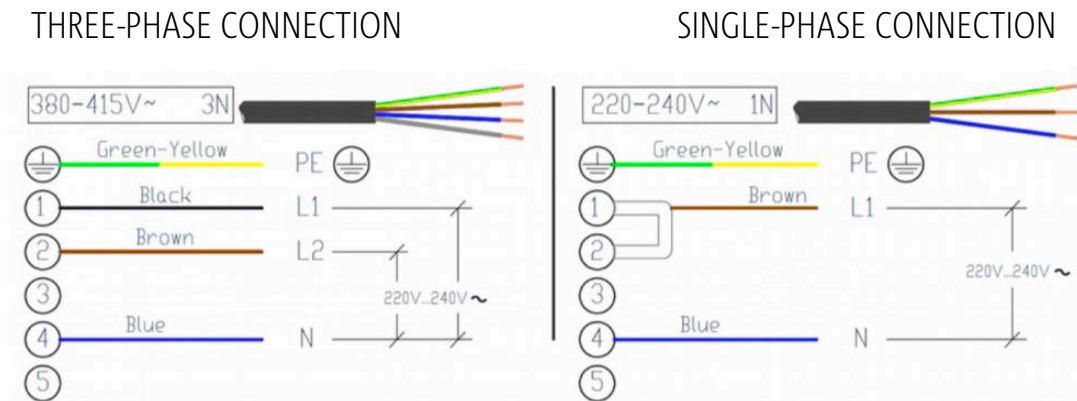
Any adjustment or repair made to the appliance, including the replacement of the flexible power cable, must be carried out by the official technical support service.

3. Instructions for the qualified electrician


The differential switch must be switched off before starting.

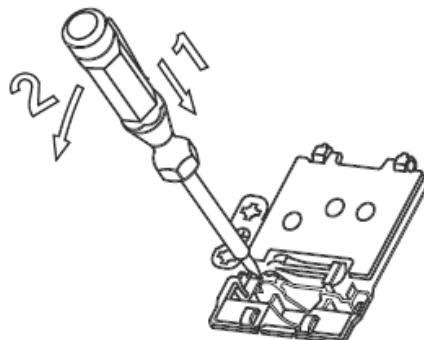
These induction hobs are supplied with a power cable for connection of single-phase appliances and can be modified for connection of three-phase appliances.

Connection modes for INDUCTION hobs:



Warning: All supply circuits must be disconnected before accessing the terminals.

- The rated voltage of the plates is 220-240V/380-415V 3N.
- A suitably designed cable type must be selected as the mains connection cable, taking into account the type of connection and the rated output of the cooker. The cable selected must be of type H05RR-F 3G4 or similar and H05RR-F 4G2.5 or similar for three-phase connection. And withstand temperatures between 60 and 90°C depending on the type of worktop.
- The tightening torque to be applied for cable fixing shall be between 1.2 Nm and 1.5 Nm.
- Connect the earth conductor to the terminal on the block marked with the symbol .
- To unlock use a screwdriver (1), moving it gently downwards (2).
- To seal it, close the cover and press lightly until the cover snaps into place.



4. Unpacking the equipment

Check that the equipment has not been damaged during transport.

NOTICE

- The packaging must not be damaged.
- Under no circumstances install or operate damaged equipment.
- **In the event of damage, you must indicate this to the carrier on receipt of the product.** In addition, please contact customer service or your supplier.

Removal of the transport protection

- The induction hob is protected for transport.
- Remove all adhesive tapes, polystyrene and plastic panels.
- Carefully remove adhesive residue.

5. Installation

Diagram I On electric oven
B1= with heat source

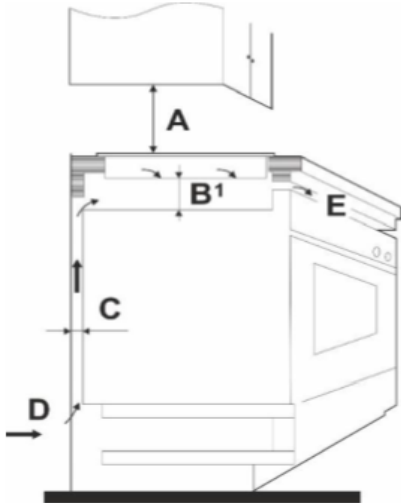
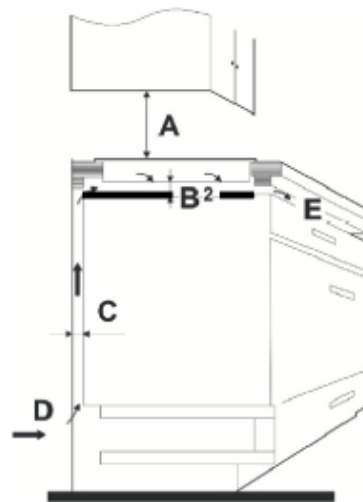


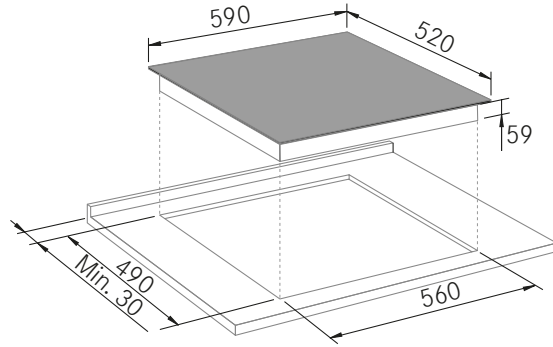
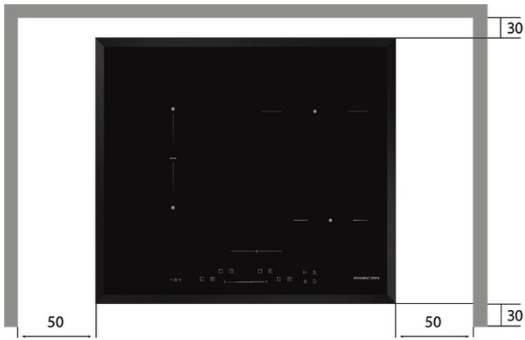
Diagram II On drawers or furniture
B2= without heat source



- | | |
|----|------------------------|
| A | = 650 mm |
| B1 | = 20 mm min. |
| C | = 20 mm min. |
| D | = Air inlet |
| E | = Air outlet 5 mm min. |

- | | |
|----|------------------------|
| A | = 650 mm |
| B2 | = 15 mm min. |
| C | = 20 mm min. |
| D | = Air inlet |
| E | = Air outlet 5 mm min. |

Diagram III Installation dimensions in mm

**NOTICE****Avoid material damage!**

We do not recommend installing the hob next to refrigeration appliances, dishwashers or tumble dryers.

Do not install the appliance on yachts or caravans.

The use of induction hobs is not recommended during the pyrolytic cleaning function, when pyrolytic ovens are installed underneath it, due to the high temperatures reached by this appliance.

If an oven is placed under the worktop, it must be ventilated.

⚠ CAUTION

Risk of cutting injuries due to broken induction hob! Do not rest the hob on one of the corners of the ceramic glass.
The glass may break!

FRECAN

Worktop preparation

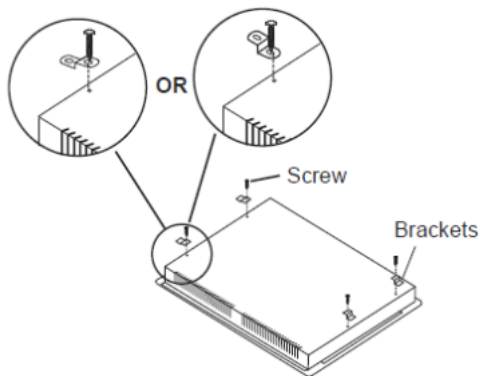
- The worktop of the built-in unit must have a minimum thickness of 30 mm and a maximum of 50 mm.
- The induction hob must be horizontal and must be sealed against overflowing liquids on the wall side.
- Cut surfaces should be sealed with special varnish, silicone rubber or foundry mould to prevent swelling due to moisture.
- The distance between the side trimmed edges and a wall on the right or left must be at least 50 mm.
- The opening should be positioned over the centre of the unit underneath.
- The kitchen units, including the base material, surface coating, adhesives and seals, must have a sufficient heat resistance according to DIN 68930:2009-11 of at least 100°C.

FRECAN

Installing the induction hob

When installing the induction hob, please observe the following instructions:

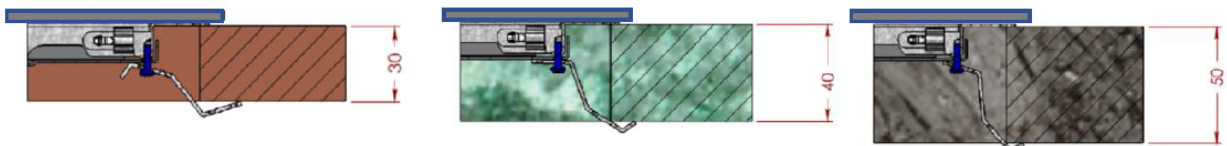
- Double check the worktop cut-out measurements.
- Keep the edges of the cut-out clean and free of grease.
- Glue the sealing gasket around the perimeter of the glass.



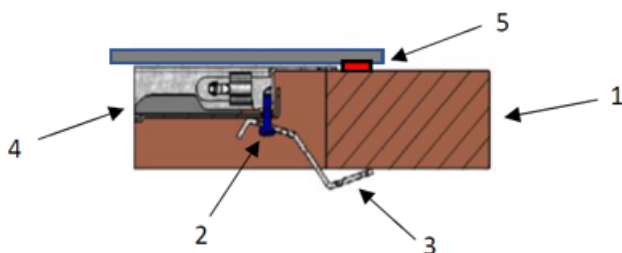
Back of induction hob

The edge of the induction hob must be parallel to the front edge of the worktop.

- Slowly lower the induction hob into the cut-out until it rests on it.
- Press the edge of the induction hob all the way around.
- Note the position of the mounting clamp depending on the worktop thickness.



- Fasten the hob onto the worktop from below with:
 - o 4 fastening clamps.
 - o 4 screws.



- 1 Worktop
- 2 Screws 3.5x9.0
- 3 Fastening clamp
- 4 Hob
- 5 Sealing gasket

Attach the fastening clamps

6. STARTING UP THE EQUIPMENT

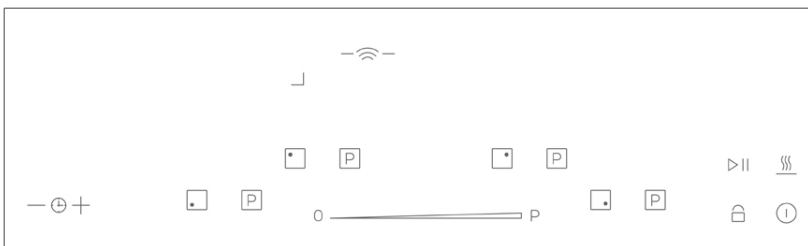
Before first use, clean the plate thoroughly with a damp cloth.

First connection

When you plug the hob into the mains you will hear a long “beep” and all LEDs and displays will light up for 4 seconds.

NOTICE: The plate is switched on for the first time with the lock activated.

Touch control panel (TOUCHCONTROL - HOB)



	ON/OFF	Press and hold for 1.2 seconds to turn on and off.
	Cooking zone	Buttons for selecting the cooking zone.
	Power selection (Slider)	Quick temperature selection with the "Slider".
	"Power Boost" Function	By pressing the "P" button on any of the cooking zones.
	Lock function	Safety lock button. Press for 1.2 seconds.
	Timer	Time selection buttons.
	Stop&Go Function	“pause/resume” button (Pause in 10 min.)
	Heat retention function	Button to maintain the temperature of the food.
	Bridge Function	Press both buttons to create a large cooking surface.

<p>Press the buttons on the hob correctly.</p>	
--	--

NOTE: Make sure your hands are clean and dry when using the touch keys.


Touch control panel (TOUCHCONTROL - PLATE)

Basic control functions:

- Power Boost Function (10min at 100% power) / button per hotplate.
- Quick heating function.
- Bridge function.
- Heat retention.
- Pause Function (Stop&Go), pause for up to 10 minutes.
- Safety lock function.
- Timer: timer per cooking zone.
- Mute.
- Pan detection.
- Residual heat indication for each zone (H).
- Protection against accidental key activation.
- H-CONNECT PANEL.

Switching the hotplate on/off

Place the pot in the centre of the cooking zone. Make sure the cooking zones are clean and dry.

The plate is turned on by touching the ON/OFF key  for 1 second, when it is unlocked. A beep sounds and all displays on the plate show a "0".

If the selection of a cooking zone on the hob is not made within 10 seconds, the hob will automatically switch off.

The hob is switched off by touching the ON/OFF button for 1 sec. A beep sounds and all cooking zones are switched off. The purpose of these beeps is to distinguish the OFF action from all others.

The ON/OFF key will be locked to turn on the hob if:

- the keys lock is activated.
- if there is an error in the appliance.

FRECAN

Managing the hob

The hob is equipped with cooking zones of different diameters and power outputs. The area to be heated is clearly marked on the hotplate. For best hotplate performance, place cookware exactly in the designated cooking zone.

Selecting a cooking zone

A cooking zone is selected by touching the zone selection key , a beep sounds and zone display shows the power level.

The selected cooking zone display shows the power level with “more brightness”, so as to make it stand out from the other cooking zones not selected.

The selection of the cooking zone will be terminated if:

- 5 seconds elapse after the last touch of the SLIDER button.
- If another cooking zone is selected.

When the cooking zone selection is complete after 5 seconds, a beep sounds and all the displays on the hob show the power levels again with the same brightness.

7. HOB SETTINGS



Appliance function keys

There are functions associated with a key that have an effect on the cooking zone functions.



Appliance function, screen and LED displays: Each function of the appliance has a unique LED associated and configured, normally on the associated key. This LED will be on when the function is active.


Slider Control

Quick temperature selection with the slider: just touch the desired power level with a finger on the touch screen.

Once the cooking zone is selected,  the power level can be selected by touching the slider control .

Each position on the sliding surface corresponds to a cooking level. The power level can be selected by sliding your finger or by placing your finger on a specific position on the slider surface.

The set power will be displayed by the LED displays on each cooking zone   to show the selected power level.

There are 10 selectable power levels from "0" to "9" with the "slider" control  and another level "P"(Power Boost).

The "Slider" keys will be locked if:

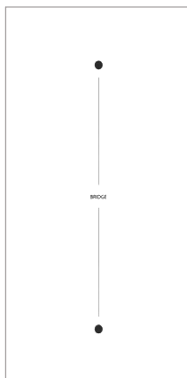
- No hotplate is selected
- The alarm state is activated
- There is an error on the hob or in the appliance.

Power Boost


The induction hob has a Booster function (P) to increase the power of the selected zone. Specifically, on activating the Power Boost, the cooking zone operates for 10 minutes at very high power, allowing large quantities of water to be heated quickly.

To activate this function you can access it directly using key  which is located next to each cooking zone.

Bridge function




The hob allows you to associate two cooking zones where you can use large/long pans or cook several dishes at the same time, with maximum flexibility in the positioning of pans.

To enable or disable the bridging function, the user must press both selection keys  of the zones to be bridged. A beep and an LED dot in each of the zones will illuminate indicating that the bridge has been established.


In some cases, the user will not be able to activate the "bridge key combination", so three short beeps are heard. These cases are as follows:

- If the power level of the cooking zones is higher than "0".
- If the keys lock is activated.

To set the power level of the bridge cooking zone press the "slider" control  P . The power level of the bridged cooking zone is shown in the cooking zone displays.

When the cooking zones operate as a bridge cooking zone, the selectable power levels are 1 to 9, Power Boost cannot be selected. (When the cooking zones are operated individually, the power levels are 1 to "P".

When the cooking zones operate as a bridged cooking zone and you wish to switch them off at power level "0", press the two cooking zone selection keys and the bridged cooking zone switches to power level "0" and the bridging function is deactivated.

When the cooking zones are operating in bridge mode, and one of the cooking zones does not have a suitable utensil or no utensil, the zone with utensil will display the power level and the zone without utensil will display that it does not detect the utensil . After 1 minute, the cooking zone without a suitable container or without a container is switched off and the bridging function is deactivated.

Heat retention

This function allows you to maintain the temperature (70°C) of the food in a delicate way, without reaching boiling temperatures or burning the bottom of the utensils.

The heat retention function is activated by pressing the  key only when the desired cooking zone has been selected and the symbol  is shown in the cooking zone display.

The heat retention function can be activated on all cooking zones independently of each other.

Once the cooking zone has been selected, the heat retention function will end if:

- Another function/power level is selected.
- The heat retention function is pressed again, the heat is turned off.
- If 2 hours elapse from the defined start to retain the heat.

*When heat retention function is deactivated, the cooktop will operate at power level "1".***Quick**

heating function

This function sets the cooking level to maximum power for a defined time.

Before activating the quick heating function, the user must select a cooking zone.

The quick heating function is activated by touching a different power level on the slider for 3 seconds. An alternative **A** with the selected "power level" will flash during the selection mode. After this time, a tone sounds and a fixed **A** on the display indicates that the heating function is on.

If the power level is 0 or 9, the quick heating function is cancelled.

If the quick heating function is activated and the power of the cooking zone is increased with the slider, the duration of the rapid heat-up function will be the duration of the new power level as long as the time of the new selected power levels is longer than the elapsed time, in which case the quick heating function will be deactivated.

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8
Time	0'40"	1'20"	1'50"	3'00"	4'20"	7'10"	2'00"	3'15"

Table of quick heating values

The quick heating function can be cancelled automatically if:

- The quick heating function time expires.
- The user decreases the power of the heater.
- The user selects power level 9.
- With the function activated, the user selects a new quick heating power level with a time shorter than the elapsed time (ex: from "6" to "7" or "8")

When the quick heating function is automatically cancelled, a beep sounds and the selected power level appears on the display.



Stop&Go Function


Useful function that allows you to interrupt and resume the set modes immediately if you need to pause cooking to do something else.

This key can be pressed to put the entire hob in "pause mode". After pressing the ▷|| key, a beep sounds and all cooking zone displays flash for the duration of the pause. During this time all power to the hob will be turned off, all keys will also be locked, except the pause key and the off key.

The pause can be ended by pressing ▷|| again. A beep sounds. If this is done within 10 minutes, all cooking processes will continue according to what was programmed before the break. If the pause is not cancelled within 10 minutes by pressing the pause function key, the entire hob will switch off automatically.

Safety lock

When cooking is in progress and the lock function is deactivated, it can be activated by pressing the  button for 1.2 seconds, and the indicator light comes on. All other keys are deactivated except the On/Off key" .


Switching off the lock function: When the lock function is activated, press and hold the  key and the function will be deactivated.

If you are not cooking, you can use the lock for safer cleaning.

In this case, you will have to deactivate it again to be able to turn on your hob.

Timer function

The timer allows you to program all cooking zones from 1 to 99 minutes independently.

1. Select the zone you wish to program and enter its power level.
2. Use the — + buttons on the timer  to enter the number of minutes you wish to keep the cooking zone active. Pressing — + simultaneously turns the timer off.
3. The timer display will show the selected time in minutes. And a dot on the LED display will show the zone being programmed.
4. You can move faster by holding down the keys for a long time.
5. When the desired cooking time is reached, the cooktop will emit a warning “beep” and the cooking zone will switch off. Press any key to stop the audible alarm.
6. You can change the programmed cooking time at any time by repeating the above procedure.
7. You can also change the power level of the cooking zone at any time, which does not affect the programming time.
8. The last minute will be displayed in seconds for your convenience.
9. When several zones are programmed, the remaining time of the zone that will end first will be displayed. In addition, the dot on the display tells you from which zone the timer is displayed.

- **Timer start**

5 seconds after the last operation with the + or - timer key, a beep sounds and the timer display stops flashing, starting the timer.

- **Changing the timer time**

When the timer is active, the user can change the time at any time by selecting the cooktop and touching the + or - timer key, the timer stops and changes to the time selection state waiting for a time to be selected.

FRECAN

- End of the timer time

When the time set on the timer runs out, the timed cooking zone turns off, the timer display and the timed cooking zone LED dot start flashing and a timer alarm beep sounds for one minute.

The user can cancel the timer alarm at any time by pressing any key on the touch control.

- Turning off the timer

To cancel the timer operation, select the cooking zone and using the – timer key until "00" is reached or by pressing the + and - timer keys at the same time.

- More than one programmed hotplate

When more than one hotplate is programmed, the timer displays will show which timer will elapse first. The timer LED on the active hotplate will flash.

Mute function

The mute function disables the tone/sound for some functions or actions.


To activate Mute:

- The hob must be turned off and unlocked.
- Press the Stop&Go key for 3 seconds. Until you hear 2 beeps and the MUTE sound is activated.
- When MUTE is activated, the beeps will be muted except for timer end, general ON/OFF and the error display.


To deactivate Mute:

- The hob must be turned off and unlocked.
- Press the Stop&Go key for 3 seconds. Until you hear 2 beeps and the MUTE sound is turned off.

Pan detection

If you select a cooking zone without placing a container or if it is smaller than the minimum detectable by the inductor, it will be indicated with the LED. 

Residual heat indicator

After using the plate, there is still some residual heat. The control panel continues to display  and warns of the heat emitted. It switches off when the cooking zone has cooled down. To save energy, use the hotplate to continue cooking.

FRECAN

Protection against accidental key activation

In addition, the controllers are protected against accidental activation. This protection will emit an audible signal if any key is pressed for more than 5 seconds. Accidental protection can also be activated if any liquid spills on the controller.

If you switch on your hob and for 10 seconds you do not select a power for the cooking zone, the hob will switch off again.

If a button is held down for more than 10 seconds, the hob switches off automatically. A warning beep sounds every 10 seconds while the keys are activated.

Thermal protection of the control

Protects the induction hob from damage due to high temperatures.

The safety sensor installed in the controller body regulates the temperature on the hob. If the temperature is too high (above 96°C (±5%)), the hob switches off immediately.

Any hob switched off by the thermal protection can only be reactivated when the temperature drops below 89°C (±5%).

Automatic safety shutdown

After a maximum operating time at the same power level, the hotplate switches off automatically.

The automatic switch-off time of the hotplate is automatically reset when the power level is changed.

If the power level is not changed for a preset time, the corresponding hotplate switches off automatically.

The maximum time that a hotplate can remain on depends on the selected cooking level; the higher the power level the shorter the duration (for example, a zone that is at power level "9" and is not touched for 1 hour, after which it will switch off).

8. H-CONNECT CONTROL (Hood Control)

The H-Connect Control is designed to connect to and allow control of compatible Frecan hoods. It has the same functionality as the remote control. Turns the hood on or off, turns the light on or off, increases or decreases the motor speed, and turns the timer on or off. Audio signals will warn the user of the different processes of the system.

Design


The H-Connect panel has 4 backlit touch keys, 1 transmitter, and a buzzer. The illumination for each key is as follows:



STAND-BY Mode





The H-Connect control turns off after 10 seconds of inactivity when the cooktop is not in use. If any cooking zone is in use, the H-Connect control remains always on.

General operation

By default, the H-Connect control is enabled. If it has been disabled, it must be re-enabled by pressing the key **A** or 3 seconds, just above the symbol .

When the H-Connect control is disabled, no LEDs light up, and it does not respond to any inputs except the activation one. To enable the control, the cooktop must be active. The H-Connect control can be disabled by pressing the key **A** for 5 seconds.

Touch control panel (TOUCHCONTROL - H-Connect)

	A short press sends an infrared command to turn the light on or off. Pressing for more than 3 seconds activates the Timer function.
	A short press sends an infrared command to turn the hood on or off. With the H-Connect off, holding for 3 seconds activates the H-Connect. Pressing for 5 seconds disables the H-Connect control. The light briefly turns on each time it transmits any infrared command.
	Sends an infrared command to reduce the motor speed. If held down, it continues to send the same command every half second.
	Sends an infrared command to increase the motor speed. If held down, it continues to send the same command every half second.

AUDIO SIGNALS

Each time you press a key and send an infrared command, it emits a short beep. Pressing and holding down a key it sounds after sending an

infrared command. All beeps are the same because the status of the hood is unknown; the hood may emit additional beeps when it receives the order sent by the H-Connect hob or remote control. If 2 or more keys are held down, the alarm sound is activated, which may be indicating a possible liquid spill causing unwanted key presses.

9. SUITABLE COOKWARE

The cooking surface and the bottom of the pan must always be clean and dry.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat base for even heat distribution. If the base is uneven, this will affect the power and heat conduction.

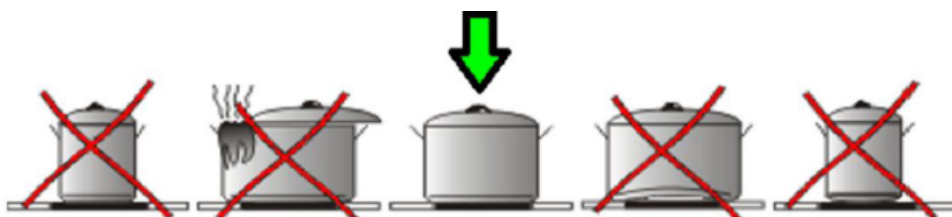
Only ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; these can be made of:

- Cast iron
- Steel
- Enamelled steel
- Special stainless steel induction cookware

Some pots and pans have only a part of the base made of ferromagnetic material and other parts of material that is not suitable for induction cooking. These areas can be heated to different levels or to lower temperatures. In some cases, if the base is not made of ferromagnetic material, the plate may not recognise the pot or pan and not turn on the cooking zone.

Observe the size of each cooking zone, indicated by the serigraphy on the glass, and use utensils adjusted to this size, because to obtain good cooking results, it is recommended that the diameter of the ferromagnetic zone of the container is adjusted to the size of the cooking zone. If the vessel is not detected in one cooking zone, test it in the zone with the next lower diameter.







To check if they are ferritic, try fixing a magnet onto the base. The quality of the utensils used will affect the performance of the induction hob and may even damage it.



10. COMMON MISTAKES

Special codes and statuses

The following table shows the information that the display will show in various special situations:

Special Situation	Beginning of this	How to finish it	Action of the plate	Symbols
Zone has no utensil or utensil invalid	Your casserole or pan is not suitable	Change utensil	After 1 minute, it will turn off	Alternate: power level and 
Coil overheating	Exceeding safety temperature	Cooling	Does not heat	Alternate: power level/  and 
Generator overheating	Exceeding safety temperature	Cooling	Does not heat	Alternate: power level/  and 
Residual heat	If the zones are hot after shutting down	When it cools down	It will switch off	

Additionally, your hob may display various fault codes in exceptional cases. They all begin with “F”. If this happens, disconnect the hob from the mains and reconnect. If the fault persists, call our Technical Assistance Service.

11. ESPECIFICACIONES PLACA

Zone “Bridge” to connect 2 Ø18 zones at the same time.
 Ø21 Zone.
 Ø14,5 Zone.

12. CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, switch off the appliance and allow it to cool down completely.

It is recommended to clean the plate after each use.



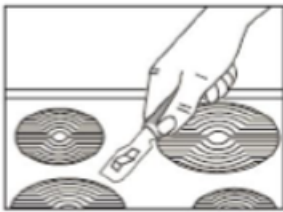
Danger of electric shock due to leaking induction hob!

Never use a steam cleaner for cleaning. Moisture could get into electrical components



Risk of cutting injuries when using blades or spatulas.

The blades are extremely sharp. Use extreme caution.



Cleaning the cooktop

Clean the hob with a damp cloth and dry it with a dry cloth.

Clean the cooktop of dirt with hot water and detergent or a commercial induction hob cleaner.

Clean up spilled food, food residue and grease splatters immediately.

A container can adhere to the glass by the presence of some melted material between them. Do not try to detach the container when cold, as this could break the ceramic glass.

Do not step on or lean on the glass as it could break and cause injury. Do not place objects on the glass.


In the following cases, immediately set the power supply to "0" and:

- In case of sugar residues, treat the surface with hot water.
- In case of accidentally melted foil fragments and synthetic/plastic material, treat the surface carefully with hot water and a glass scraper.
- Remove stubborn dirt and grime with special cleaners
- When using special commercially available glass ceramic cleaners, always follow the manufacturer's instructions!

13. ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

This equipment complies with the Specifications of the European Legislation on Waste Disposal 2012/19/EU.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product should be delivered to the collection point for electrical and electronic equipment for recycling. By ensuring this equipment is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences to the environment and public health, which could occur if this product is mishandled. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Make old equipment unusable before disposing of it: pull the plug out of the socket and disconnect the power cord plug.

The packaging materials are environmentally friendly and fully recyclable. Plastic components are marked PE, LD, EPS, etc. Dispose of the packaging materials as household waste in the appropriate container for your town council.

14. PRACTICAL TIPS FOR COOKING

Here are some important tips on how to use your new cooktop and cookware in an energy-efficient and energy-saving way:

- Remember to buy utensils suitable for use with induction.
- Induction coils can detect diameters slightly smaller than those marked on the plate. However, depending on the quality of the utensil, there is a minimum detection diameter. Smaller utensils will not be detected by your plate. Below you will find the minimum detection diameters:
 - o For the large 210mm area, the minimum diameter is 130mm.
 - o For the two 180 mm zones, the minimum diameter is 110 mm.
 - o For the 145 mm area, the minimum diameter is 90 mm.
- When buying pots or pans, note that the top diameter of the pan is often indicated. The upper diameter is usually larger than the lower diameter.
- Pressure cookers in particular save time and energy thanks to the closed cooking chamber and overpressure. The short cooking time preserves the vitamins.
- Always make sure that there is enough liquid in the pressure cooker, as the hotplate and the cooker can be damaged by overheating when the cooker is empty.
- If possible, always close pots with a suitable lid.
- The correct pot should be used for each quantity of food. A large pot that is barely full requires a lot of energy.

15. CUSTOMER SERVICE

If you are unable to correct an error, please contact our Technical Support.
Do not insist on repairing the equipment, especially the electrical parts of the equipment.

IMPORTANT

Please note that a visit from the Technical Assistance Service, in case of incorrect use or one of the breakdowns described as Not Included, is not free of charge even during the warranty period.

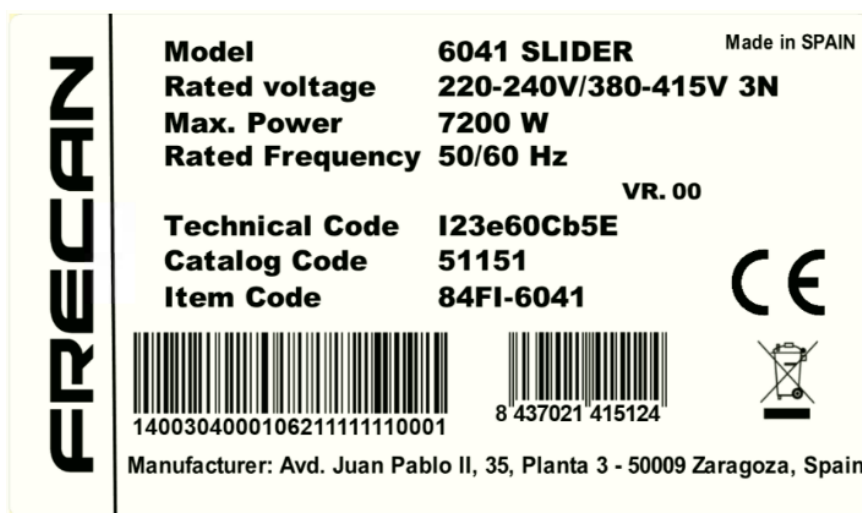
Technical Support Service Adviser:

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

Repair orders can also be requested by emailing sat2@frecan.com

You will be asked to provide the following information in order to process your support request:

- Full address, telephone number
- Description of the fault
- Information on the name plate



Name plate

The name plate is on the back of the unit (cooking area) and there is an identification label in the accessory package along with the operating manual.

16. WARRANTY TERMS

As a purchaser of one of our products, you are entitled to the legal guarantees of the purchase contract with your dealer.

To do this, remember to keep the PURCHASE INVOICE or RECEIPT as this is the only valid way to show the start date of the Warranty period. Without them, no repairs covered by the manufacturer's Warranty will apply.

In addition, we provide you with the following conditions:

Warranty period

The warranty lasts 36 months from the date of purchase (proof of purchase is required). Faults or defects in the equipment are rectified free of charge during the first 24 months, provided that the equipment is accessible for repairs without any special effort. Within 12 months thereafter, the purchaser is obliged to prove that the fault or defect already existed upon delivery.

Your product is not designed for commercial use (e.g. in hotels, bars, restaurants, etc.), ... or for shared use by several households. In such cases, the warranty does not apply.

When using the warranty, the warranty does not extend to the equipment or newly installed parts.

Scope of the corrective action

We will repair all defects in the equipment, within the specified periods, that are demonstrably attributable to faulty workmanship or defects in materials. Replaced parts become our property.

The following are excluded:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the operating instructions, incorrect positioning or installation of the appliance, connection to an incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, damage to glass, paint, enamel and possible colour differences, as well as defective light bulbs. Defects in the equipment due to transport damage are also excluded. We also do not perform any service if unauthorised persons do any work on the equipment and original parts are not used.

FRECAN

Scope of validity of the warranty

Our warranty applies to equipment that was purchased in Spain, France or Portugal and is in operation in Spain, France or Portugal.

For devices installed in any other country, the consumer should contact the Official Service of the subsidiary by consulting the brand website, which will exercise the warranty in accordance with the legislation of your country.

For repair orders outside the warranty period the following applies:

If equipment is repaired, repair bills are due immediately and payable without deduction.

If a piece of equipment is overhauled or a repair that has been started is not completed, transportation and labour costs will be assessed. Advice from our customer service centre is free of charge.

The technical support service has an extensive network of centres throughout Spain, France and Portugal.

If you need technical support or to order spare parts, please contact our customer service department:

Tel. (+34) 93 793 66 41, our email sat2@frecan.com or our website: www.frecan.com

DETAILS OF THE EQUIPMENT

Brand		FRECAN
Model		VITRO H-CONNECT 604 SLIDER BRIDGE
Product group		Induction Hob
Protection level		I
Electrical connection (voltage/frequency)	V Hz	220-240V/380-415V 3N 50~60 Hz
Connected load	W	7200
Weight of the cooktop (without packaging)	kg	8
Measurements	mm	590x520x63
EAN number		8421210240680
Item number		51151

EC Declaration of Conformity

At the time of release for sale, this equipment complies with the requirements of Directive RL 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council on the Harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility and on the placing on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits RL 2014/35/EU.

This equipment is CE marked and has a Certificate of Conformity for inspection by the authorities responsible for market surveillance.

*We reserve the right to make technical modifications.

FRECAN

Ctra. B-142 from Polinyà to Sentmenat Km. 8,4 – Pol. Ind. "Can Roure"
08181 Sentmenat (Barcelona), Spain

Tel. (+34) 937 93 66 22
export@frecan.com
www.frecan.com