



# **Instrucciones para el uso e instalación**

Anafe Vitrocerámico

**FHC 603 3C T BP**  
**FHC 604 4C T BP**

# Índice

---

Advertencias importantes .....	2
Instalación de la placa de cocción.....	3
Conexión a la red eléctrica.....	4
Características técnicas.....	5
Placa de cocción en vitrocerámica .....	7
Gestión de la placa de cocción .....	7
Funciones de seguridad y señalización de errores .....	10
Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción .....	11

## Introducción

---

Gracias por haber elegido un producto Franke. Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias y los consejos de este manual. De este modo, le será más fácil utilizar el equipo y mantenerlo en perfectas condiciones durante más tiempo. Conserve cuidadosamente este manual para poderlo consultar en cualquier momento.

## Recomendaciones de uso

---

Para obtener los mejores resultados del anafe tenga en cuenta:

- La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos utilizamos materiales que respeten el medio ambiente y son reciclables y aptos para la eliminación o destrucción. Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. Para el desguace del aparato se recomienda entregarlo a una empresa de recuperación de aparatos “fuera de uso” con el fin de evitar la contaminación del medio ambiente.
- Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor. Contienen la descripción del aparato y su uso. Como abarcan diferentes tipo o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.
- La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, inclusive niños o personas falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato, por personas responsables de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse que no jueguen con el aparato.

## **ADVERTENCIAS** **IMPORTANTES**

El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.

- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza grasa o aceite (ej. papas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. Si detecta algún defecto interrumpa inmediatamente el suministro de corriente para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato ha sido fabricado de acuerdo con los estándares de seguridad en vigor.
- Este electrodoméstico no puede ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no disponen de la experiencia y los conocimientos necesarios, sin supervisión y sin haber recibido las instrucciones de uso necesarias para utilizarlo por parte de la persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No dejar caer sobre la superficie de vitrocerámica piezas de la vajilla ni otros objetos. Incluso los objetos ligeros (por ejemplo el salero) pueden agrietar o dañar la lámina de vitrocerámica.
- Las placas de cocción empotradas sobre hornos pirolíticos no se deben encender cuando la función pirolítica está activada, ya que existe la posibilidad de que se dispare la protección de sobrecalentamiento de la placa de cocción.
- No conectar la placa de cocción a la red de suministro eléctrico por medio de alargadores y conectores múltiples, porque no garantizan la seguridad necesaria (riesgo de sobrecalentamiento).
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.
- Al terminar de utilizar la placa de cocción desconectarla desde la interfaz de usuario. No confíe exclusivamente en el detector de ollas.
- Conectar el aparato a una conexión fija.



**El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.**

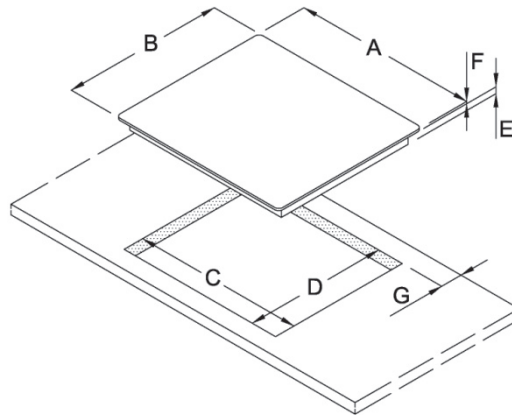
**La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.**

## **INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN**

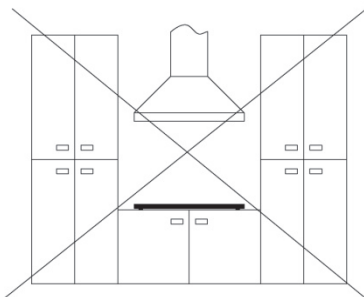
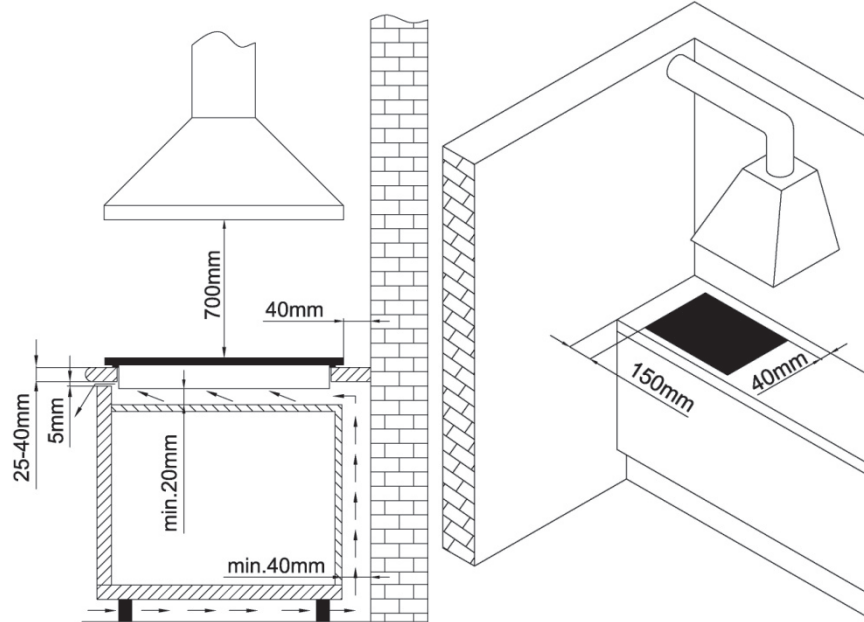
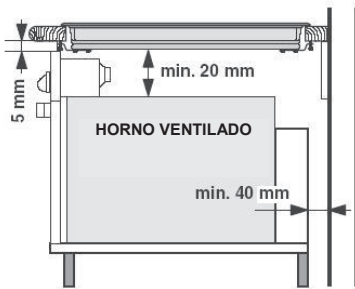
### *Advertencias importantes*

- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal calificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100 °C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600 mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700 mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

### **Medidas del corte del panel de la placa de cocción empotrable**



<b>A</b>	580 mm
<b>B</b>	510 mm
<b>C</b>	560 mm
<b>D</b>	490 mm
<b>E</b>	40 mm
<b>F</b>	5 mm
<b>G</b>	50 mm



- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40 mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20 mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50 mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

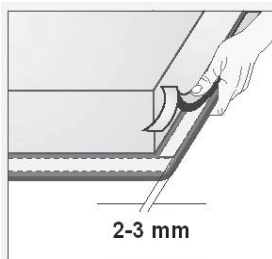
Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble.

En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5 mm.

### **Posición de la junta de poliuretano expandido**

Antes de empotrar el aparato en la encimera, en la parte inferior de la placa de cocción se debe pegar la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.

**Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.**

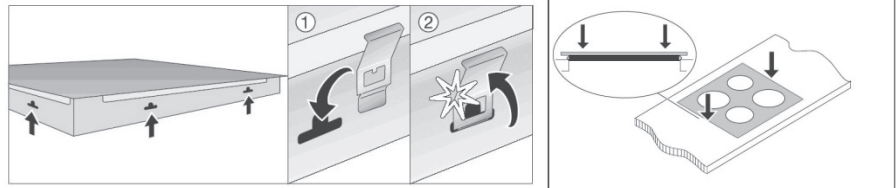


### Procedimiento de empotrado

#### **La junta se debe instalar de la siguiente manera:**

- Quitar la película de protección de la junta.
- Encolar la junta sobre la parte inferior del vidrio, a 2 - 3 mm del borde.
- La junta se debe encolar a lo largo de todo el borde y no se debe superponer en los ángulos.
- Evitar cualquier contacto del vidrio con objetos filosos durante la instalación de la junta.

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.
- Conectar la cocina a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).
- Introducir los muelles incluidos de serie en los alojamientos correspondientes.
- Poner la placa de cocción sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



### CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica puede ser ejecutada sólo por personal especializado. La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- Para acceder a los conectores, es necesario abrir la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de la placa vitrocerámica está situada en la parte inferior.
- El aparato funciona si está conectado a una corriente alterna de 220-240 V ~.
- Para realizar una conexión fija a la red, es necesario instalar entre el electrodoméstico y la red un dispositivo bipolar de corte. Este dispositivo debe garantizar una separación entre los contactos que interrumpa el suministro en caso de sobretensión de categoría III.
- Para garantizar la seguridad en caso de incendio, los aparatos de este tipo sólo se pueden empotrar entre un mueble más alto que el aparato y un mueble que posea su misma altura.
- Proteger los componentes de conexión eléctrica y los componentes aislados contra el riesgo de contacto.

### Adaptación básica de los sensores al ambiente

Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

### Calibración inicial de la unidad de control

La unidad de control incorpora una función de calibración inicial de los sensores para adaptar su sensibilidad a las condiciones ambientales y del usuario. Cada vez que la placa de cocción se conecta a la red de suministro de energía eléctrica o en caso de restablecimiento de la unidad de control por falta de potencia, al pulsar por primera vez el sensor de bloqueo, se efectúa el ajuste de la sensibilidad de los sensores. Para tocar el sensor de bloqueo por primera vez:

- No utilizar guantes.
- Usar un dedo limpio.
- Tocar el cristal (con suavidad).

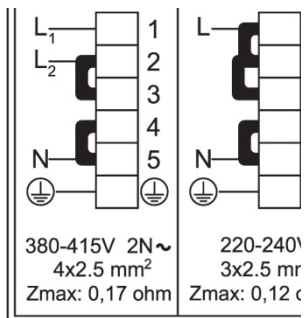
#### **¡ATENCIÓN!**

Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica. El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red.

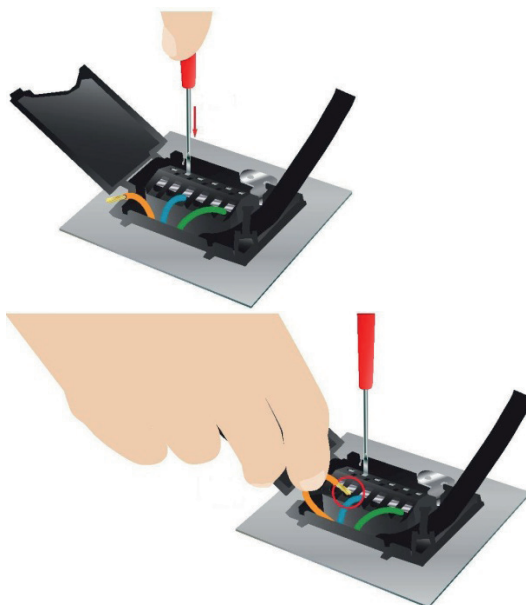
El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

Realizada la conexión, encender todas las zonas de cocción al menos 3 minutos para verificar el funcionamiento.

## Esquema de conexión



Utilizar cables armonizados para realizar la conexión, por ejemplo, de tipo H05V2V2-F (90 °C) o con características equivalentes o superiores.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo	FHC 603 3C T BP	FHC 604 4C T BP
Anchura (mm)	580	580
Tensión nominal	220-240 V~ o 380-415 V 2N~, 50/60 Hz	
Tipo de interruptores	Sensores electrónicos	
Zonas de cocción (Ø, mm/kW)		
Izquierda al frente	270-210 / 2,7-1,95	140 / 1,2
Izquierda atrás	-	210-120 / 2,2-0,75
Derecha atrás	180 / 1,8	180 / 1,8
Derecha al frente	140 / 1,2	140 / 1,2
Potencia total (W)	5700	6400

### Antes de utilizar el aparato por primera vez

Limpiar la superficie de vitrocerámica con una esponja húmeda y detergente para vajillas.

No utilizar detergentes abrasivos, estropajos para ollas, quitamanchas ni limpiadores de óxido.

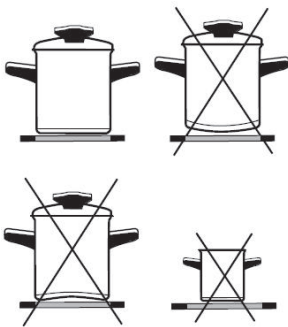
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima. No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- Comprobar que las zonas de cocción y las ollas estén limpias y secas, para garantizar la transmisión correcta del calor y evitar que se dañe la superficie de vitrocerámica.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza grasa o aceite (ej. papas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- No apoyar ollas mojadas ni tapas en las que se haya depositado el agua de condensación sobre las placas de cocción. La humedad daña las zonas de cocción.
- No dejar enfriar las ollas calientes sobre las zonas de cocción frías (no utilizadas), porque el agua de condensación que se forma debajo de la olla acelera el proceso de corrosión.
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.

## **Advertencias importantes**

### **Advertencias importantes sobre la superficie de vitrocerámica**

- La placa de cocción de vitrocerámica alcanza rápidamente la temperatura seleccionada pero las superficies que la rodean permanecen frías.
- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción es resistente a los golpes. La placa de cocción no se daña al apoyar la olla bruscamente sobre la superficie.
- No utilizar la superficie de vitrocerámica como encimera. Los objetos punzantes pueden rayarla.
- Se prohíbe preparar alimentos en recipientes de aluminio o plástico sobre las zonas de cocción calientes. No apoyar sobre la superficie de vitrocerámica ningún objeto de plástico o aluminio (papel de aluminio).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. Evitar la caída de objetos punzantes sobre la placa de cocción en vitrocerámica, podría romperse. Los daños pueden ser evidentes de forma inmediata o con el uso. Si la superficie de vitrocerámica se agrieta, desconectarla inmediatamente de la red de alimentación eléctrica.
- Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato.

## **Ollas**



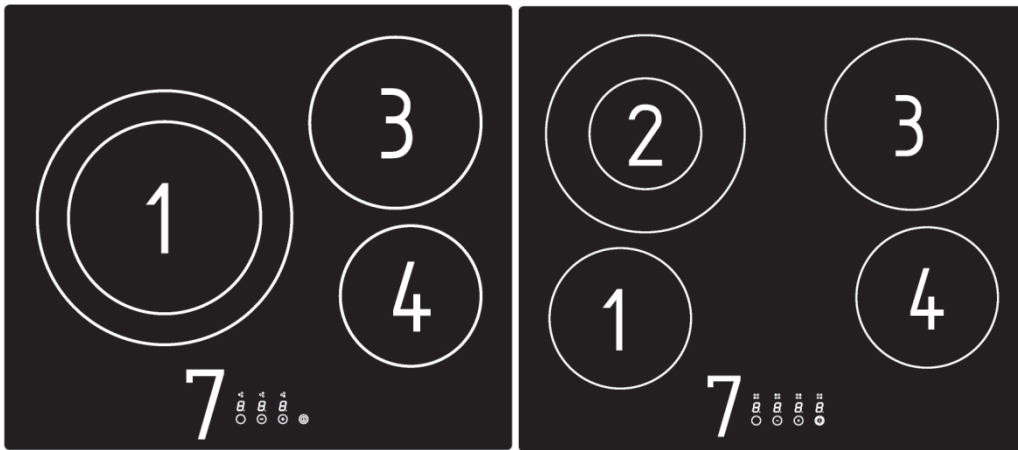
### **Consejos sobre las ollas a utilizar**

Utilizar ollas de buena calidad con fondo plano y estable.

- La transmisión del calor mejora cuando el diámetro del fondo de la olla coincide con el diámetro de la zona de cocción y cuando la olla está colocada en el centro de la zona de cocción.
- Para utilizar ollas de cristal termorresistente o de porcelana, seguir las instrucciones del fabricante.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- Comprobar que las ollas, incluso las de presión, contengan el líquido suficiente para la cocción. Colocar ollas vacías en la zona de cocción puede recalentar y dañar tanto las ollas como la zona de cocción.
- Las ollas de cristal termorresistente con fondo plano se pueden utilizar en la placa de cocción en vitrocerámica si el diámetro de la olla coincide con el de la zona de cocción. Las ollas de mayor diámetro pueden agrietarse debido a la tensión térmica.
- Si se utilizan ollas especiales, respetar las instrucciones del fabricante.
- Cuando en la placa de cocción en vitrocerámica se utilizan ollas de color claro (metal claro) o con el fondo grueso, el tiempo de ebullición aumenta unos minutos (hasta 10 minutos). Para hervir gran cantidad de agua, se recomienda utilizar ollas con fondo de color oscuro o plano.
- No utilizar ollas de arcilla, pueden rayar la superficie de vitrocerámica.
- El diámetro del fondo de la olla debe coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña, la energía se dispersa y la placa de cocción podría dañarse.
- Utilizar la tapa si el tipo de cocción lo permite.
- Las ollas deben tener el tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se desea cocinar. Utilizar ollas grandes para cocinar pequeñas cantidades de alimentos significa derrochar energía.
- Cocinar los alimentos que requieren mayor tiempo de cocción en la olla a presión.
- Cocinar las verduras y las papas con poca agua. De este modo, los alimentos se cuecen correctamente y no es necesario tapar la olla. Una vez alcanzado el punto de ebullición, reducir la potencia de cocción a un nivel de ebullición lento.

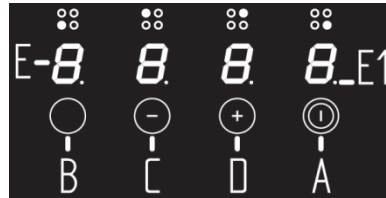
## **Ahorro de energía**

## PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA



1. Zona de cocción Hi-Light delantera izquierda
2. Zona de cocción Hi-Light posterior izquierda
3. Zona de cocción Hi-Light posterior derecha
4. Zona de cocción Hi-Light delantera derecha
7. Unidad de mando de la placa de cocción

### Elementos de control de la placa de cocción



### Gestión de la placa de cocción

- A. Sensor de encendido (ON/OFF)
- B. Sensor de selección de la zona de cocción
- C. Sensor "menos"
- D. Sensor "más"
- E. Indicador del valor programado (calor residual)
- E<sub>1</sub>. Punto decimal del indicador de programación (precalentamiento automático)

### Bloqueo de las funciones de la placa de cocción

- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No poner objetos sobre la superficie de los sensores (comunicación de errores).
- La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

### Encendido y apagado

- Pulsar (A).
  - El control se activa: los indicadores (E) muestran "-".
- La siguiente operación se debe realizar antes de 10 segundos, de lo contrario el dispositivo se apaga en automático.**

### Encendido de la zona de cocción

- Pulsar (A) y seleccionar la zona de cocción antes de que transcurran 10 segundos, como se indica a continuación:
- Pulsar (B), el primer indicador de la derecha parpadea. Pulsar (B) hasta seleccionar la zona de cocción deseada.
  - Regular el nivel de 1 a 9 con (C) y (D); pulsar (B) para confirmar.
  - (D) y (C) incorporan una función de repetición: al mantener pulsada la tecla, el valor aumenta o disminuye una unidad.
  - Una vez programado el nivel de cocción:
    - Pulsar (B) durante menos de 0,4 segundos. El indicador deja de parpadear y la zona de cocción se activa. Volver a pulsar (B). El indicador más cercano parpadea.
    - Transcurridos 10 segundos sin pulsar un sensor, el indicador deja de parpadear y la zona de cocción se activa. Volver a pulsar (B). El primer indicador de la derecha parpadea.
  - Si la zona de cocción se ha seleccionado con la tecla (C), el nivel inicial es "9" (nivel máximo). Mantener pulsada la tecla para reducir el nivel. El 0 corresponde al nivel mínimo.



## Apagado de la zona de cocción

- La zona de cocción debe estar activada.
- Seleccionar el nivel "0" con la tecla (C). A los 3 segundos, la zona de cocción se apaga en automático.
- Si la zona de cocción "quema", el símbolo "h" y el valor "0" parpadean de modo alterno.

### **Apagado rápido:**

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Tocar al mismo tiempo (C) y (D) para apagar la zona inmediatamente.
- Si la zona de cocción "quema", el símbolo "h" y el valor "0" parpadean de modo alterno.

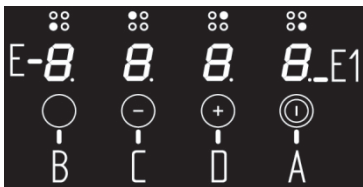
## Indicación de calor residual

Cuando la temperatura en la zona de cocción es elevada y existe riesgo de daño, el indicador asociado a dicha zona muestra el símbolo " h" o "H" (calor residual) de modo alterno con el valor "0". El aviso se borra cuando desaparece el peligro (a 60 °C).  
Para ahorrar energía, apagar la zona de cocción con antelación para aprovechar el calor residual.  
La señal de calor residual "h" o "H" se desactiva si se produce un corte de corriente de más de 3 segundos.

## Apagado de la placa de cocción

La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando (A). El indicador muestra "h" o "H" hasta que la temperatura supera los 60 °C.

## Zonas de cocción con circuito doble



Algunas zonas de cocción pueden incorporar un segundo circuito. En estos casos, la zona dispone de un disco central y una corona externa. Existe la posibilidad de encender solo la zona central o ambas. Gracias a ello es posible adaptar la zona de cocción en función de la olla utilizada.

### **Activación de una zona de cocción con circuito doble**

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Utilizar (B) para seleccionar la zona con circuito doble deseada.
- Pulsar (A) durante 0,5 segundos antes de que transcurran 10 segundos. Se activan 2 señales acústicas.
- Cada 10 segundos, durante 5 segundos, el indicador de "d" se visualiza de manera alterna con el nivel de cocción.

### **Desactivación del segundo circuito de una zona de cocción**

- La zona con circuito doble debe estar activada.
- Utilizar (B) para seleccionar la zona deseada.
- Pulsar (A) durante 0,5 segundos antes de que transcurran 10 segundos. Se activan 2 señales acústicas.
- El circuito doble se desactiva y el indicador "d" se apaga.

## Zonas de cocción con circuito triple

Algunas zonas de cocción pueden incorporar un tercer circuito. En estos casos, la zona dispone de un disco central, una corona interna y una corona externa. Existe la posibilidad de encender solo la zona central, la zona central y la corona interna o bien los tres circuitos. Gracias a ello es posible adaptar la zona de cocción en función de la olla utilizada.

### **Activación de una zona de cocción con circuito triple**

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Utilizar (B) para seleccionar la zona con circuito triple deseada.
- Presionar 2 veces (A) durante 0,5 segundos.
- Cada 10 segundos, durante 5 segundos, el indicador "t" se visualiza de manera alterna con el nivel de cocción.

### **Desactivación del tercer circuito de una zona de cocción**

- La zona con circuito triple debe estar activada.
- Utilizar (B) para seleccionar la zona deseada.
- Presionar 2 veces (A) durante 0,5 segundos.
- Se activan 2 señales acústicas. El circuito triple se desactiva y el indicador "t" se apaga.

## Bloqueo

Al activar este bloqueo se impide el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también sirve de protección para los niños.

### **Activación del bloqueo**

El bloqueo de los mandos se puede activar con la placa de cocción encendida y funcionando.

- Pulsar (D) durante al menos 1 segundo. Todos los indicadores muestran el símbolo «o» durante 1 segundo. El bloqueo se activa.

Si la placa de cocción se apaga con el bloqueo activado, al volverla a encender dejará de estar bloqueada y no permanecerá encendida si se activa el indicador de calor residual.

#### Desactivación del bloqueo

- Pulsar (D) durante al menos 1 segundo. Todos los indicadores muestran el símbolo "II" durante 2 segundos y los mandos se activan de nuevo.

### Apagado de seguridad

Si una o más zonas de cocción permanecen encendidas por error, el control las apaga en automático transcurrido un cierto periodo de tiempo. La tabla muestra el tiempo de apagado en función del nivel de potencia programado.

Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo límite (horas)	10	5	5	4	3	2	2	2	1

Si se activa el apagado automático de seguridad, aparece el indicador "H" o "h". Para evitar que la placa de cocción se apague en automático, es necesario tocar la tecla de selección de la zona, (D) o (C) antes de que se cumpla el tiempo límite.

### Pre calentamiento automático

Esta función precalienta la zona a la máxima temperatura para alcanzar el valor deseado de temperatura lo antes posible. Al cumplirse el tiempo predefinido (ver la tabla siguiente), el nivel de cocción se reduce al nivel programado.

Se puede activar en todos los niveles de todas las zonas de cocción, excepto en el nivel "9" donde la potencia máxima es constante.

#### Activación del pre calentamiento automático

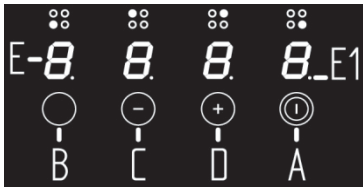
- Seleccionar el nivel 9 con (C) y, a continuación, pulsar (D). El indicador muestra "A" durante 10 segundos. En dicho tiempo, seleccionar el nivel de potencia (de 1 a 8) que se debe mantener en la zona de cocción al finalizar el pre calentamiento automático.

Para confirmar:

- Pulsar (B)

o bien

- Esperar 10 segundos. Se oirá una señal acústica y el punto decimal del indicador específico dejará de parpadear. El pre calentamiento automático está activado.



Nivel	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo límite (s)	1'11"	2'44"	4'47"	5'28"	6'29"	1'11"	2'44"	2'44"

#### Modificación del nivel de potencia durante el pre calentamiento automático

- La zona de cocción implicada debe estar activada.
- Cambiar el nivel con (D).

Si se aumenta el nivel, el tiempo de pre calentamiento se calcula nuevamente en función del tiempo ya transcurrido durante la programación precedente.

#### Desactivación de la función de pre calentamiento automático

- La zona de cocción implicada debe estar activada.
- Pulsar (C). El pre calentamiento automático se desactiva.

<b>Funciones de seguridad y señalización de errores</b>		
<b>CÓDIGO ERROR</b>	<b>DESCRIPCIÓN ERROR</b>	<b>MANUAL DE INSTRUCCIONES</b>
<b>La placa de cocción no funciona</b>		Controlar el estado de los fusibles y los interruptores. Controlar si se ha producido un error de potencia. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>La placa de cocción se apaga</b>	Se ha tocado el interruptor principal (ON/OFF) de manera involuntaria o hay objetos o líquidos sobre el cristal de la zona de la unidad de control.	Eliminar los objetos y/o los líquidos y limpiar el cristal. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>F0</b>	Error software.	-Si el error se genera al finalizar el ajuste inicial (consultar el apartado "calibración inicial de la unidad de control"), desenchufar y volver a enchufar la placa de cocción. Calibrar la unidad de control. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error. -Si el error se genera de manera imprevista al realizar una operación habitual, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>Fc</b>	Sobret temperatura de la unidad de control. Todas las zonas de cocción se apagan.	No depositar sartenes calientes sobre la zona de mandos. Esperar a que el sistema se enfríe. Apagar y volver a encender la placa. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>Ft</b>	El sensor de temperatura de la unidad de control está dañado.	No depositar sartenes calientes sobre la zona de mandos. Esperar a que el sistema se enfríe. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza el valor de temperatura ambiente, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FE</b>	El sensor de temperatura de la unidad de control está dañado.	No depositar sartenes calientes sobre la zona de mandos. Esperar a que el sistema se enfríe. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza el valor de temperatura ambiente, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FL</b>	Imposible calibrar los sensores debido a una excesiva luminosidad externa sobre la unidad de control.	Consultar el apartado "Calibración inicial de la unidad de control". Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FJ</b>	Error del software de seguridad.	Error de control automático del programa. Desaparece cuando se restablece el valor de seguridad del control automático. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FU</b>	Error del software de seguridad.	Error de control automático del programa. Desaparece cuando se restablece el valor de seguridad del control automático. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FA</b>	Error del software de seguridad.	Error de control automático del programa. Desaparece cuando se restablece el valor de seguridad del control automático. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>FC</b>	Error del software de seguridad.	Error de control automático del programa. Desaparece cuando se restablece el valor de seguridad del control automático. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.
<b>Fr</b>	Anomalía de los relés.	Desenchufar la placa de cocción y esperar unos segundos antes de volverla a conectar. Programar la placa de cocción. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.

**¡ATENCIÓN!** Los aparatos eléctricos solo pueden ser reparados por personal autorizado y especializado. Toda reparación incorrecta puede comprometer seriamente la seguridad del usuario. El fabricante se exime de toda responsabilidad por reparaciones no autorizadas.

## Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

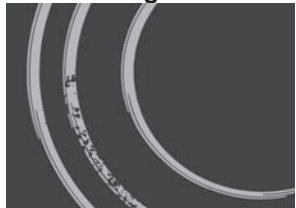


Fig.5

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente. Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).

**Atención:** no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente. Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta.

El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

**Advertencia:** Estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.

Señor cliente:

**Consulte a nuestro Centro de Atención al Cliente ante cualquier duda, inquietud o desperfecto técnico referido a su equipo o a la correspondiente post-venta.**

MODELO: \_\_\_\_\_ N° de SERIE: \_\_\_\_\_  
(completar al momento de la venta) (completar al momento de la venta)

INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A. garantiza al comprador de este artefacto el normal funcionamiento del mismo por el término de un año a partir de la fecha de adquisición, y se compromete a reparar el mismo cuando falle en condiciones normales de uso o presente cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material, dentro del mencionado período y bajo las condiciones que se detallan a continuación:

1. Este certificado de garantía es válido únicamente para la República Argentina.
  - 1.1 El comprador y los sucesivos poseedores del aparato son los beneficiarios de este certificado de garantía en el plazo considerado por el mismo.
  - 1.2 En caso de traslado del aparato a la fábrica o taller habilitado, el responsable de este certificado de garantía se hará cargo del transporte y de los gastos de flete y seguro.
2. Serán causas de anulación de este certificado de garantía:
  - 2.1 Uso inadecuado del aparato y modelo adquirido o uso ajeno al doméstico.
  - 2.2 Fluctuaciones en el voltaje o ciclaje, voltajes fuera de norma, cortocircuitos, rayos o cualquier variación de energía que exija el funcionamiento del aparato en condiciones anormales.
  - 2.3 Instalación, reparación o intentos de reparación o instalación que no se ajusten a las indicaciones señaladas por el Manual de Instrucciones adjunto o realizadas por terceros no autorizados por la Empresa o por personas no idóneas.
  - 2.4 Falta de mantenimiento según las recomendaciones del Manual de Instrucciones adjunto.
3. El certificado de garantía carecerá de valor si se observase lo siguiente:
  - 3.1 Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantía o factura fiscal.
  - 3.2 Falta de factura fiscal original.
  - 3.3 Falta de fecha en la factura.
4. En caso de reparación o compra de repuestos, el comprador deberá dirigirse personal o telefónicamente al servicio técnico indicado más abajo, o al más cercano según la nómina que se adjunta a este certificado de garantía.
5. No están cubiertos por este certificado de garantía los siguientes casos:
  - 5.1 Los daños ocasionados en el exterior del gabinete.
  - 5.2 Las roturas, golpes, caídas o rayaduras causadas por traslados, con excepción de los ocurridos con ocasión de lo expuesto en el punto 1.2.
  - 5.3 Los daños o fallas ocasionados por deficiencias o interrupciones del circuito de alimentación eléctrica, o defectos de instalación o por intervenciones no autorizadas.
  - 5.4 El desgaste natural de las piezas del aparato por el uso.
6. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento.
7. *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
8. En caso de falla, *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor de 60 días. No obstante, se deja aclarado que el plazo usual de reparación o reposición, según el caso, no supera los 20 días.
9. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de vigencia del presente certificado de garantía, que no responda a falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente.
10. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por cuenta de la Empresa ninguna responsabilidad con respecto a nuestros productos sin perjuicio de lo dispuesto por el art. 13 de la Ley 24.240 reformada por la Ley 24.999.
11. La marca *IRAM* de Seguridad solo se refiere a las condiciones de seguridad indicadas en las Normas *IRAM 2092-I* o *CEI IEC 335-2-102* y no a las de funcionamiento y/o rendimiento.
12. La marca *IRAM* de Seguridad solo es válida para el producto nuevo.
13. La marca *IRAM* de Seguridad cubre la seguridad en las condiciones de uso establecidas en el Manual de Instrucciones.
14. La marca *IRAM* de Seguridad no cubre eventuales accidentes por defectos de la instalación del aparato o de las instalaciones del edificio.

**EL CERTIFICADO DE GARANTÍA TIENE UN AÑO DE VIGENCIA A PARTIR DE LA FECHA DE ADQUISICIÓN DEL APARATO.**

Identificación del fabricante : *INDUSTRIAS SPAR SAN LUIS S.A.* - C.U.I.T. 30-60432043-3  
Domicilio comercial: Suipacha 1029 1º piso C1008AAU Buenos Aires / Tel: (54 11) 4311-7655  
Domicilio legal: Calle 109 e/ 1 y 3 Pque. Ind. Norte - San Luis

Identificación del vendedor: \_\_\_\_\_

Lugar y Fecha de venta al consumidor: \_\_\_\_\_

Las reparaciones de equipos en garantía serán sin cargo alguno en los Centros de Servicio Autorizados Spar  
(Consultar listado de service ).

**IMPORTANTE: ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO, LEA Y RESPETE LAS INSTRUCCIONES DEL MANUAL ADJUNTO.**



**(11) 43 11 76 55**



**comercial@spar.com.ar**