

**FRANKE**

**Make it  
Wonderful**

FHR 604 C T BK  
FHR 604 C T XS  
FHR 604 C T WH

**User Manual  
Manual De Uso**

**Estimado usuario:**

Nuestro objetivo consiste en hacer que este producto le ofrezca el mejor resultado, habiendo sido fabricado en nuestras modernas instalaciones en un entorno de trabajo agradable y según un concepto de calidad total.

Por tanto, le aconsejamos que lea detenidamente el manual de uso antes de utilizar el producto y lo tenga siempre a su disposición.

**Nota:** Este manual de uso está preparado para más de un modelo. Es posible que algunas de las funciones especificadas en el manual no estén disponibles en su aparato.

Todos nuestros aparatos son únicamente para uso doméstico, no para uso comercial.

**“Cumple la normativa RAEE”**

## Indice

Advertencias Importantes.....	26
Introducción Del Aparato.....	29
Advertencias Importantes.....	30
Esquema De Conexión Eléctrica.....	31
Vista Rápida De Valores De Potencia De Calentadores Eléctricos.....	31
Instalación De Las Placas De Cocina.....	32
Luogo Corretto Di Installazione.....	33
Tamaños De Corte.....	34
Uso Adecuado De La Zona De Cocción .....	35
Limpieza Y Mantenimiento.....	43
Recomendaciones Para El Ahorro De Energía .....	44
Reglas De Manipulación .....	44
Averías Y Posible Resolución.....	45
Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente.....	45
Información Del Embalaje.....	45

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

**1. ADVERTENCIA:** Antes de tocar los terminales de conexión, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.

**2. ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio; no deje alimentos sobre la superficie de cocción.

**3. ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desenchufe el dispositivo para evitar todo riesgo de descarga eléctrica.

**4. ADVERTENCIA:** Toda cocción accidental con grasas y aceites puede ser peligrosa y provocar un incendio.

**5. ADVERTENCIA:** Las secciones accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.

**6. ADVERTENCIA:** El aparato y sus secciones accesibles se calientan durante el funcionamiento.

**7.** Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la placa de características. (O bien, en la etiqueta de datos)

**8. ADVERTENCIA:** Este aparato solo ha sido concebido para cocinar. No debe utilizarse con otros fines como, por ejemplo, el calentamiento de la estancia.

**9.** Estas instrucciones son válidas para aquellos países cuyos símbolos figuran en el aparato. Si el símbolo del país no se encuentra en el aparato, deben leerse las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país.

**10.** No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

**11.** No intente NUNCA extinguir un incendio con agua, desconecte primero la alimentación y después utilice, por ejemplo, una tapa o manta para cubrir el fuego.

**12.** A menos que cuenten con supervisión continua, los niños menores de 8 años deben permanecer lejos del aparato.

**13.** Tenga cuidado de no tocar los elementos calentadores.

**14.** Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años de edad y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de manera segura y si comprenden los riesgos que existen.

**15. ADVERTENCIA: “ Si el cristal de los fogones está roto, apague la placa de inmediato y desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación, no toque la superficie del electrodoméstico y no use el aparato “.**

**16. ADVERTENCIA: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción siempre debe ser supervisado.**

**17.** El aparato no está diseñado para ser utilizado junto con temporizadores externos o sistemas de control remotos ajenos.

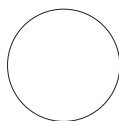
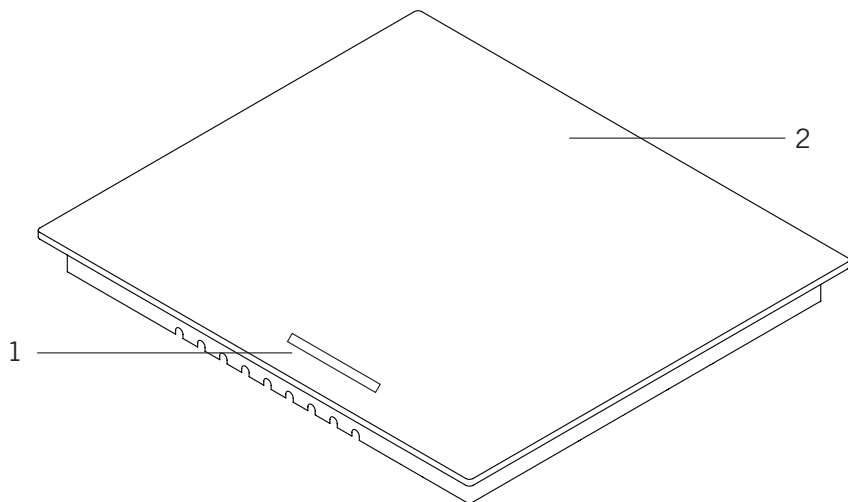
**18.** Las condiciones de trabajo de este aparato están indicadas en la etiqueta. (O etiqueta de datos)

## MÉTODOS PARA PROTEGER EL VIDRIO CERÁMICO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE DAÑOS

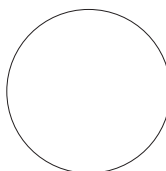
La superficie de vidrio cerámico no es sensible al calor (hasta 650 ° C) y fluctuaciones de temperatura. Es irrompible y resistente a los arañazos hasta cierto punto. Sin embargo, para evitar cualquier daño, haga lo siguiente:

1. Nunca vierta agua fría en los fogones calientes.
2. No toque la placa de vidrio de cerámica.
3. La presión repentina, por ejemplo, si se le cae un salero puede ser crítico. Por este motivo, evite colocar objetos similares en repisas o superficies inestables en la parte superior a las placas.
4. Después de cada uso, asegúrese de que la base de la olla y la superficie de las zonas de cocción están limpias y secas.
5. No pele las verduras en las superficies de la encimera. La arena los granos que caen de las verduras pueden rayar la placa de vidrio de cerámico.
6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico en el horno. Objetos como estaño, zinc, o aluminio (así como papel de aluminio o cafeteras vacías) pueden derretirse sobre las superficies de cocción calientes y por lo tanto causa daño.
7. Tenga cuidado de no dejar alimentos azucarados o jugos de frutas en contacto con las zonas de cocción calientes. El vidrio cerámico puede ser manchado por estos.

## DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPARECCHIO



3



4

- 1- Interruptores de mando
- 2- Superficie de cristal
- 3- Calentador Ø140
- 4- Calentador Ø180

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

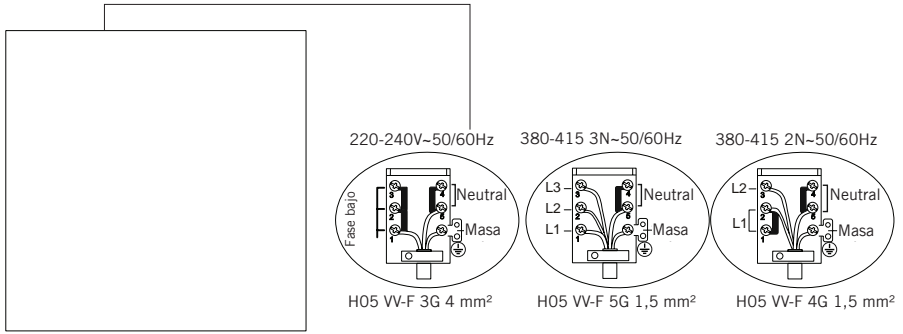
### Conexión eléctrica y seguridad

1. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta o placa de datos.
2. El aparato debe estar conectado a un fusible adecuado para la alimentación eléctrica. Si es necesario, se recomienda que la instalación esté a cargo del servicio autorizado.
3. El aparato se configura según la alimentación eléctrica de 220-240 V CA/380-415 V 3N CA 50/60 Hz.
4. Si la red eléctrica principal difiere de estos valores, póngase en contacto con el servicio autorizado.
5. Las conexiones eléctricas del aparato solo deben establecerse con fusibles que tengan un sistema de conexión a tierra con el cableado adecuado. Si no hay disponible ningún fusible apropiado en el lugar de instalación del aparato, póngase en contacto con el servicio autorizado de inmediato. El fabricante no se hace de ningún modo responsable de los daños que puedan provocar fusibles conectados al aparato sin conexión a tierra.
6. El enchufe del aparato debe estar cerca para tener fácil acceso al fusible, cuya conexión a tierra se establece sin usar ningún cable de extensión.
7. No permita que el cable de alimentación del aparato entre en contacto con zonas calientes. Asimismo, manténgalo lejos de esquinas y bordes puntiagudos.
8. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su representante de servicio o personal de cualificación similar para evitar situaciones peligrosas.
9. Una conexión eléctrica incorrecta puede causar daños al aparato. En este caso, el aparato no estará cubierto por la garantía. La conexión eléctrica del aparato debe encargarse al servicio autorizado.
10. Algunas piezas pueden calentarse durante el funcionamiento de las placas de cocina. Al colocar los interruptores en posición cerrada, pueden permanecer calientes durante un tiempo. Los niños debe permanecer siempre lejos del aparato y no quedar sin supervisión. No toque la superficie de las placas de cocina mientras las luces de advertencia parpadean. Al colocar el aparato en posición cerrada, las luces de advertencia indican que todavía hay piezas calientes que son peligrosas.



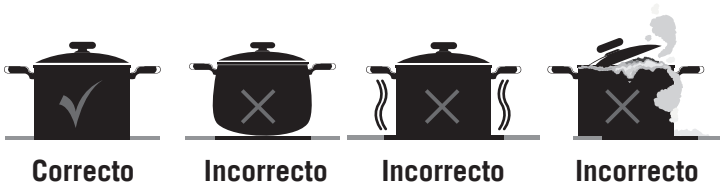
## Esquema De Conexión Eléctrica

Encargue la conexión eléctrica del aparato a personal autorizado según el siguiente esquema.



## Vista Rápida De Valores De Potencia De Calentadores Eléctricos

Ø140 mm calentador de cerámica	1200 W
Ø180 mm calentador de cerámica	1800 W



**Correcto**

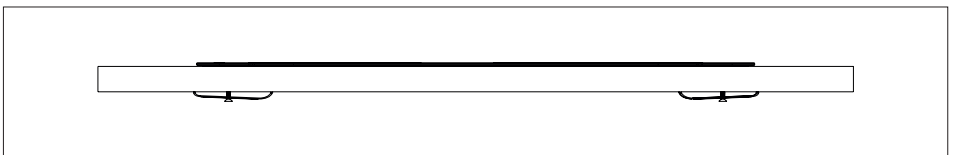
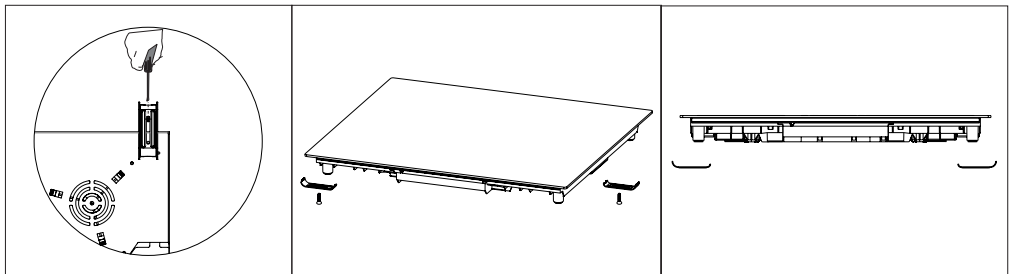
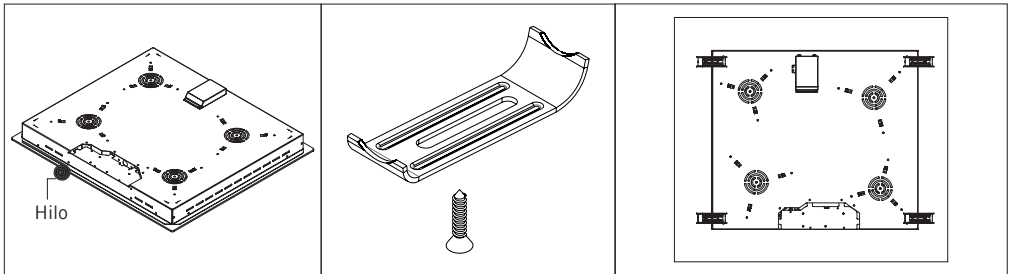
**Incorrecto**

**Incorrecto**

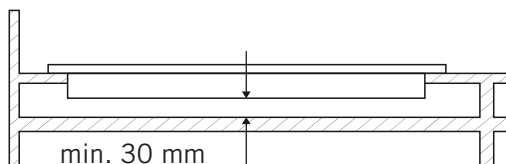
**Incorrecto**

## INSTALACIÓN DE LAS PLACAS DE COCINA

1. Dé la vuelta a las placas de cocina y colóquelas sobre una superficie lisa.
2. Para evitar la entrada de sustancias extrañas y líquidos entre las placas de cocina y la encimera, aplique la pasta suministrada en el embalaje en los lados de la protección inferior de la encimera. Aplique la pasta formando círculos en las esquinas hasta rellenar los huecos.
3. Gire de nuevo las placas de cocina y colóquelas en la encimera alineándolas.
4. Fije las placas de cocina en la encimera con la abrazadera y los tornillos suministrados.



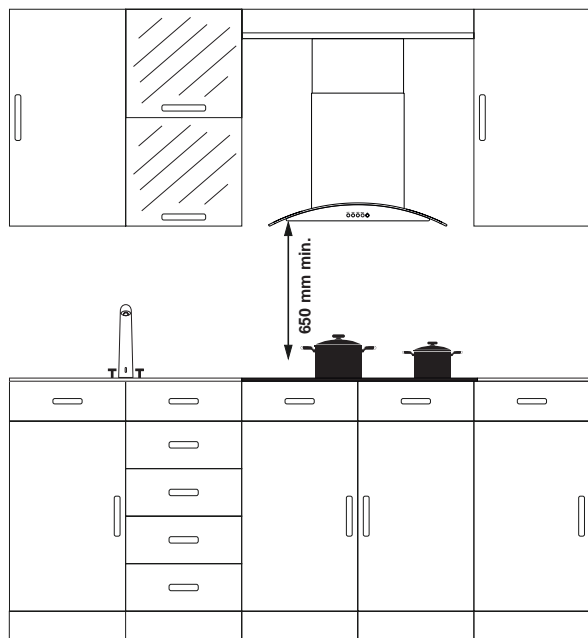
5. Cuando el producto se monta sobre un cajón, si es posible tocar la parte inferior del producto, esta sección debe estar separada con un estante de madera.



6. Al montar las placas de cocina en un mueble, tal y como se muestra en la figura anterior, debe montarse un estante a modo de separación entre el mueble y las placas de cocina. Esto no es necesario si el producto se monta sobre un horno integrado.

7. Si las placas de cocina se montan junto a la pared izquierda o derecha, la distancia mínima entre la pared y las placas de cocina debe ser de 50 mm.

### Luogo Corretto Di Installazione



El producto ha sido diseñado conforme a las encimeras de cocina disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia segura entre el producto y las paredes de la cocina y muebles.

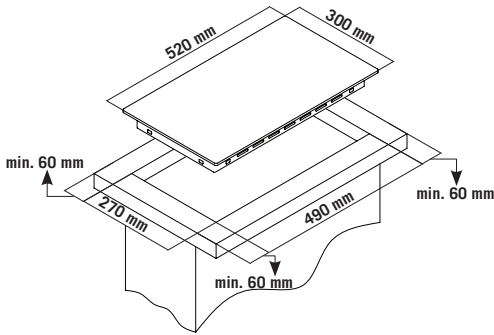
Si se instala una campana/extractor sobre el aparato, siga las recomendaciones del fabricante de la campana / extractor para la altura de montaje. (mín. 65 cm)

El hueco en el que deben colocarse las placas de cocina en la encimera ha de cortarse según las dimensiones de instalación de las placas de cocina.

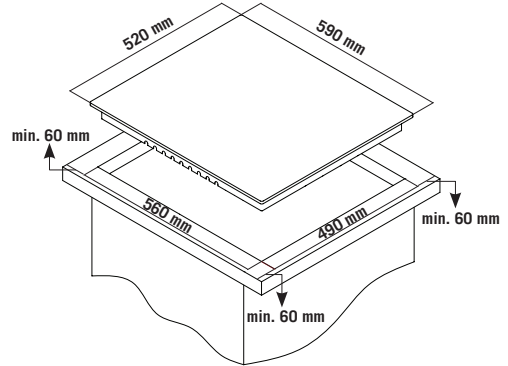
Para instalar el producto, deben respetarse las reglas especificadas en las normas locales en materia de electricidad.

## Tamaños De Corte

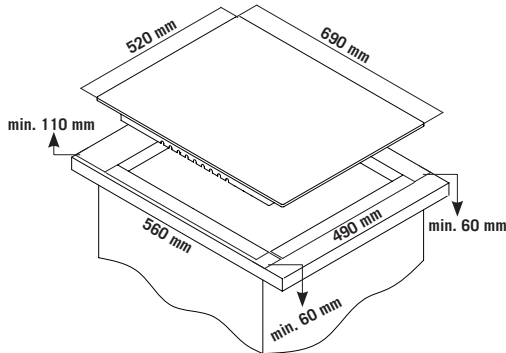
Preste atención a los dibujos y dimensiones que se indican a continuación al instalar las placas de cocina y ajustar los tamaños de corte de la encimera.



Placas de cocina de 30 cm



Placas de cocina de 60 cm



Placas de cocina de 70 cm

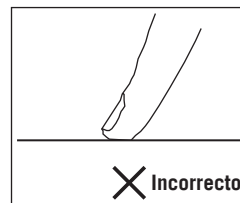
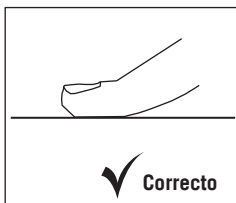
## USO ADECUADO DE LA ZONA DE COCCIÓN

### Operación del dispositivo

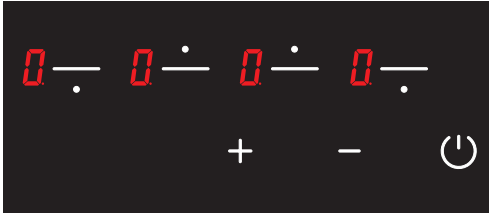
Para encender y apagar el dispositivo, mantenga presionado el botón de encendido / apagado. Cuando la unidad está encendida, se mostrarán los indicadores de la zona de calor.

### Funcionamiento del Touch Control

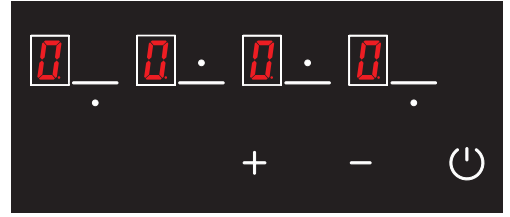
1. Los controles reaccionan al tacto, por lo que no necesita aplicar ningún tipo de presión en los controles.
2. Coloque una olla, sartén, etc. adecuado en el área de cocción que desee usar.
3. Asegúrese de que la base de la olla, sartén, etc. que ha colocado y la superficie del área de cocción está limpia y seca.
4. Cuando toque el control de selección de la zona de calentamiento, el indicador que se encuentra al lado de la tecla parpadeará.
5. Asegúrese de que los controles táctiles estén siempre limpios y secos. Incluso una capa delgada de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles táctiles.
6. Usa la parte inferior, no la punta de tu dedo mientras usas el dispositivo.



Para placas con 4 fuegos



FHR 604 C T BK / FHR 604 C T XS



FHR 604 C T WH

	Tecla de selección del área de cocción inferior izquierda
	Tecla de selección del área de cocción superior izquierda
	Tecla de selección del área de cocción superior derecha
	Tecla de selección del área de cocción inferior derecha
	Tecla Plus
	Tecla menos
	Tecla de encendido / apagado
	Icono de visualización de temperatura

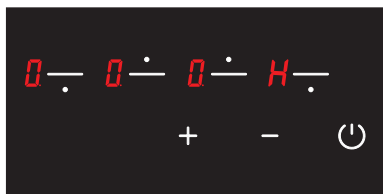
## Encendido de la placa

**Nota:** La unidad entra en funcionamiento en 1 segundo tras enchufarla a la corriente. Todos los LED y pantallas se iluminan durante 1 segundo.



La unidad se apaga presionando la tecla . El icono  se muestra en todas las pantallas. (figura 1)

Figura 1







Si la temperatura del vidrio sobre las placas es superior a +60°C, los iconos  y  se muestran sucesivamente en la pantalla de los elementos correspondientes. (  = 0,5 segundos,  = 0,5 segundos) (figura 2)

Figura 2

## Apagado de la placa





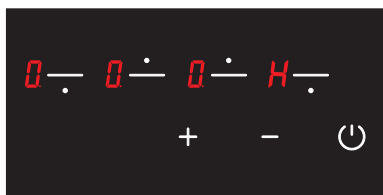

La unidad se apaga presionando la tecla . (figura 3). La placa se puede apagar pulsando la tecla  incluso si el bloqueo infantil de seguridad está activo.

Figura 3

**ADVERTENCIA:** Los componentes electrónicos permanecen activos durante 20 segundos. Si no hay nivel de cocción dentro de este período, la unidad cambia a «modo apagado» automáticamente con un sonido de señalización.

## Pantalla de calor residual



Si el icono  en la pantalla de la placa está iluminado, significa que la placa correspondiente todavía está caliente. Puede usarse para calentar una pequeña cantidad de comida. (figura 4)

**ADVERTENCIA:** La pantalla de calor residual no está iluminada, y por lo tanto no advierte al usuario contra el calor en caso de un corte de energía.

Figura 4

**ADVERTENCIA:** La visualización del calor residual de cada área de cocción permanece activa hasta que la temperatura del vidrio medido esté por debajo de + 60 ° C.

## Encendido de las zonas de cocción de la placa




Figura 5

1.  Encienda la placa presionando el botón. (figura 5)



Figura 6

2. Presione la tecla de selección de la placa de cocción correspondiente. El icono  se mostrará en la placa de cocción correspondiente cuando toque por primera vez. (figura 6)

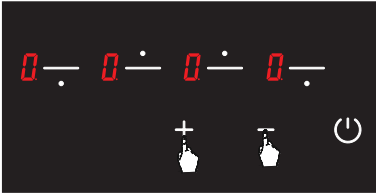



Figura 7

3. El nivel de cocción de la placa de cocción relevante se puede configurar de 1 a 9 con las teclas **+** y **-**, o desde **H** a 9 según la opción de la placa. (figura 7)

**ADVERTENCIA:** Si la placa seleccionada está caliente, se mostrará el icono  en lugar del icono **H** después de realizar la selección.

### Función de mantener caliente (Opcional)

Mantener caliente mantiene la comida cocida colocada en un área de cocción caliente. La encimera seleccionada funciona con una potencia menor en esta función. Mantener la función de calentamiento es también un nivel de cocción.

#### Para activar la función mantener caliente;



Figura 8

1.  Encienda la placa presionando el botón. (figura 8)





Figura 9

2. Presione la tecla de selección de la placa de cocción relevante una vez. El icono **0** se muestra cuando toca por primera vez. (figura 9)



Figura 10

3. Luego, presione la tecla **+** una vez. El icono **H** se mostrará en la placa de cocción relevante con este toque. (figura 10) Por lo tanto, el mantener caliente se activará.

#### Apagado de las zonas de cocción de la placa:



Figura 11

1. Puede apagar la placa presionando el botón **0**. (figura 11)

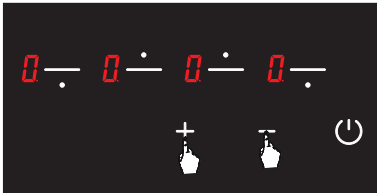


Figura 12

2. Con las teclas **+** y **-**, lleve la temperatura de todas las placas a **0**. (figura 12) La placa debe apagarse sola después de 20 segundos.



Figura 13

3. Si la placa sigue caliente tras 20 segundos, se muestra el símbolo **H** hasta que la temperatura de la placa correspondiente sea inferior a +60 °C. (figura 13). No se mostrará ningún icono, si la placa no está caliente, tras apagarla.

## Función de bloqueo infantil (Opcional)

Para activar el bloqueo infantil de seguridad;



Figura 14



Figura 15

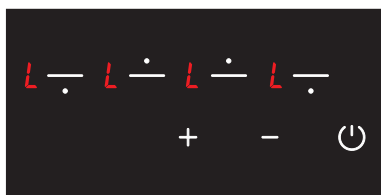


Figura 16

Para desactivar el bloqueo infantil hasta que se apague la placa;

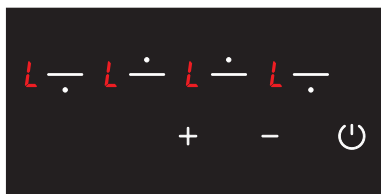








Figura 17







Figura 18

1. Presione la tecla de selección de la placa frontal izquierda (  ) y la tecla menos (  ) simultáneamente, oirá una breve señal de advertencia en este momento. (figura 14) Luego, retire los dedos del panel de control de la placa.

2. Presione la tecla de selección de la placa frontal derecha (  ) nuevamente. (figura 15)

3. El bloqueo infantil de seguridad se activa en este momento y el icono  se muestra en todas las placas para indicar esta condición. (figura 16) Los iconos  y  se muestran alternativamente si la placa está caliente.

1. El icono  se muestra en todas las pantallas cuando la placa está encendida y el bloqueo infantil de seguridad está activo. (figura 17) Los iconos  y  se muestran alternativamente si la placa está caliente. Puede encender la placa o apagarla con la tecla  únicamente.



2. Presione la tecla de selección de la placa superior izquierda (  ) y la tecla menos (  ) simultáneamente. (figura 18) Escuchará una breve señal de advertencia en este momento. Luego, retire sus dedos del panel de control de la placa.



Figura 19

**ADVERTENCIA:** El bloqueo infantil de seguridad se desactiva hasta que la placa se apague solo con los pasos que se realizan en esta sección. En otras palabras, el bloqueo infantil de seguridad se activará nuevamente si la unidad se apaga y enciende nuevamente. Por lo tanto, el bloqueo infantil de seguridad se activará cada vez que se apague y encienda la placa.

**Para activar el bloqueo infantil totalmente;**



Figura 20



Figura 21



Figura 22



Figura 23

3. El icono **L** se muestra en todas las pantallas. (figura 19) Los iconos **L** y **H** se muestran alternativamente si la placa está caliente.

1. El icono **L** se muestra en todas las pantallas cuando la placa está encendida y el bloqueo infantil de seguridad está activo. (figura 20) Los iconos **L** y **H** se muestran alternativamente si la placa está caliente. Puede encender la placa o apagarla con la tecla **power** únicamente.

2. Presione la tecla de selección de la placa superior izquierda ( **+** ) y la tecla menos ( **-** ) simultáneamente. (figura 21) Escuchará una breve señal de advertencia en este momento. Luego, retire sus dedos del panel de control de la placa.

3. Presione la tecla **-** nuevamente. (figura 22) Esto se realizará justo después del 2do paso. El bloqueo infantil de seguridad está desactivado permanentemente. En otras palabras, el bloqueo infantil de seguridad se seguirá desactivando incluso si la unidad se apaga y enciende nuevamente.

4. La placa pasará al modo de reposo tras estos pasos. Sin embargo, el icono **H** se mostrará en caso de una placa de cocción caliente, incluso si la unidad cambia al modo de espera. (figura 23)

**ADVERTENCIA:** El bloqueo infantil de seguridad se desactivará en caso de un corte de energía.

### Códigos de error y recomendaciones para soluciones

Los códigos de error, sus causas probables y las recomendaciones de soluciones se proporcionan en el cuadro a continuación.

**ADVERTENCIA:** El siguiente cuadro es aplicable para todos los modelos.

Código de error	Error de descripción	Posible Causa de Error	Error de borrado
<b>ER 03 y continuo señal de sonido</b>	Uso constante de botones; la unidad de control se interrumpe después de 10 segundos.	Agua o utensilios de cocina en el vaso sobre la unidad de control.	Limpie la operación superficie de la placa.
<b>ER 20</b>	Falla de destello	^ C error.	Reemplazar el electrónico tablero.
<b>ER 21</b>	Temperatura excesiva	La temperatura ambiente para la electrónica es muy alto.	Permitir la superficie de cocción para enfriar. Comprobar el verificación de la temperatura del unidad de control.
<b>ER 22</b>	Error clave de evaluación. La unidad de control se enciende después de 3.5 - 7.5 segundos.	Cortocircuito o error en la detección de llaves.	Reemplazar el electrónico tablero.
<b>ER 31</b>	Los datos de configuración son incorrectos.	---	Nueva configuración es requerida.
<b>ER 36</b>	Error del sensor de temperatura	Cortocircuito o la placa electrónica está apagada.	Reemplazar el electrónico tablero.
<b>ER 40</b>	La fuente de alimentación es demasiado bajo para encender el aparato.	El PTC primario está demasiado caliente.	Desenchufe la placa de la corriente eléctrica.
<b>ER 47</b>	Error de comunicación entre la configuración de la placa electrónica y los calentadores.	Sin comunicación o comunicación defectuosa.	Asegúrese de que el cable de conexión esté conectado de manera correcta y funcional.
<b>U 400</b>	Conexión incorrecta.	La unidad de control es conectado incorrectamente	Conecte la placa para corregir voltaje de red

**ADVERTENCIA:** El aparato se puede apagar automáticamente en caso de estar en marcha al máximo durante mucho tiempo; esto es algo normal, como medida de seguridad del aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de iniciar la limpieza o el mantenimiento, desenchufe primero el enchufe que suministra electricidad a las placas de cocina y cierre la válvula de gas. Si las placas de cocina están calientes, espere a que se enfríen.

**1.** Para que las placas de cocina tengan una vida larga y económica, es preciso realizar una limpieza y mantenimiento periódicos.

**2.** No limpie las placas de cocina con herramientas que puedan producir arañazos como un cepillo de cerdas, lana de alambre o cuchillas. No utilice detergentes ni materiales abrasivos, ácidos o que puedan producir arañazos.

**3.** Después de fregar las piezas de las placas de cocina con un paño con jabón, enjuague y aclare bien con un paño suave.

**4.** Limpie las superficies de cristal con sustancias de limpieza específicas. Dado que los arañazos pueden causar la rotura de las superficies de cristal, no utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados al limpiar dichas superficies.

**5.** No limpie las placas de cocina con limpiadores de vapor.

**6.** Al limpiar las placas de cocina, no utilice nunca materiales inflamables como ácido, disolvente y gas.

**7.** No lave las piezas de plástico y aluminio de las placas de cocina en el lavavajillas.

**8.** Si vierte vinagre, limón, sal, cola o sustancias ácidas y alcalinas similares sobre las placas de cocina, límpielas de inmediato.

**9.** Con el paso del tiempo, los botones de las placas de cocina se endurecen o dejan de girar; en este caso, puede ser necesario cambiar los botones. Su sustitución debe encargarse al servicio autorizado.

## RECOMENDACIONES PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

1. Las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de la olla.
2. Coloque la olla en la zona de cocción antes de encender el calentador. Los calentadores de inducción tienen un sensor que detecta la presencia de una olla.
3. Use las ollas con sus tapas para acortar los tiempos de cocción.
4. Baje la potencia de calentamiento cuando comience a hervir.
5. No exceda la cantidad de agua y aceite para acortar la cocción.
6. Use su aparato en un entorno de calentamiento adecuado para cocinar.

## REGLAS DE MANIPULACIÓN

1. Manipular y transportar en el embalaje original.
2. Preste la máxima atención al electrodoméstico mientras carga / descarga y manejo
3. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante el manejo y transporte
4. Proteja el aparato de factores externos (como la humedad, agua, etc.) que pueden dañar el embalaje.
5. Tenga cuidado de no dañar el aparato con golpes, colisiones, gotas, etc. durante la manipulación y el transporte y no romper o deformarlo durante la operación.

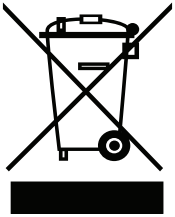
## AVERÍAS Y POSIBLE RESOLUCIÓN

Es posible resolver las averías que se produzcan en el producto comprobando los siguientes puntos antes de acudir al servicio técnico.

### Si las placas de cocina no funcionan:

- Compruebe si está enchufado el cable de alimentación de las placas de cocina.
- Verifique de manera segura si hay electricidad en la red.
- Revise los fusibles.
- Compruebe si el cable de alimentación está dañado.

## ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está equipado conforme a la Directiva Europea 2012/19/UE relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos - RAEE). Esta Directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados según proceda en toda la UE.

## INFORMACIÓN DEL EMBALAJE

Los materiales de embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables según nuestras normativas medioambientales nacionales.

No deseche los materiales de embalaje con la basura doméstica u otros residuos. Llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.