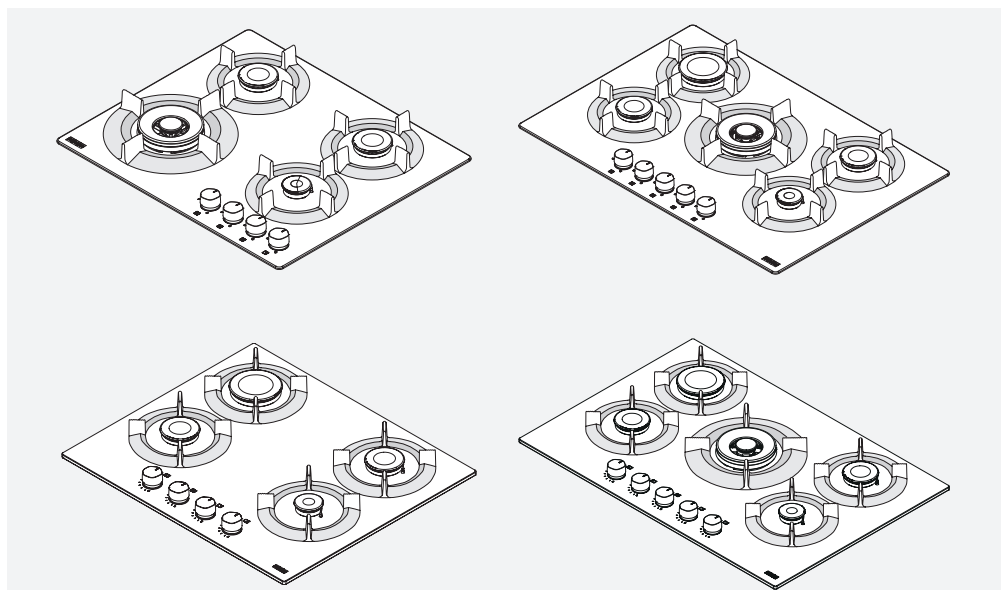


## MARIS FREE



**FHMF 604 3G DC C (Metal)**

**FHMF 604 4G C (Glass)**

**FHMF 755 4G DC C (Metal)**

**FHMF 755 4G DC C (Glass)**

EN User manual  
DE Gebrauchsanweisung  
FR Manuel d'utilisation  
NL Gebruikershandleiding  
IT Istruzioni per l'uso  
ES Manual del usuario  
PT Manual do utilizador  
EL Εγχειρίδιο χρήστη

Gas Hob  
Gaskochfeld  
Table de cuisson au gaz  
Gaskookplaat  
Piano cottura a gas  
Placa de gas  
Placa a gás  
Εστία αερίου

*Make  
it  
Wonderful*

**FRANKE**



## TABLE OF CONTENTS

|                        |    |                         |    |
|------------------------|----|-------------------------|----|
| About this manual      | 3  | Cleaning and care       | 11 |
| Safety Information     | 4  | General recommendations | 11 |
| Intended use           | 8  | Cleaning the appliance  | 11 |
| Overview               | 9  | Maintenance and repair  | 12 |
| Your appliance         | 10 | Disposal                | 13 |
| Automatic Safety Valve | 10 | Customer service        | 13 |
| Burner use             | 10 |                         |    |
| Operation              | 11 |                         |    |
| Lighting the burners   | 11 |                         |    |

## ABOUT THIS MANUAL

### Dear customer,

Before using the appliance, please carefully read the instructions and advice contained in this manual. This will enable you to make best use of the appliance and ensure many years of trouble-free operation.

Keep this user manual for further reference. MARIS is a next generation hob, thought to turn domestic cooking around.

A technological and aesthetical upgrade that perfectly matches together design and performance, MARIS is a piece of elegance fit for every kitchen and able to guarantee outstanding reliability thanks to the quality of materials and the attention to detail typical of every Franke product.

This user manual applies to several models of the device. Thus it may be possible that some of the described features and functions are not available on your specific model.

FRANKE reserves the right to make modifications to the product without prior notice.

All information correct at time of issuance.

Carefully read the user manual before using the device.

Keep the user manual.

Use the device described in this user manual only according to the intended use.

| Symbol                                                                              | Meaning                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Warning symbol. Warning against risks of injury.               |
|  | Actions in safety and warning notes to avoid injury or damage. |
|  | Action step. Specifies an action to be done.                   |

## SAFETY INFORMATION

---

- ▷ Read the operating instructions before using the appliance for the first time.

The manufacturer can not be made liable for possible damage which may occur due to incorrect installation and incorrect, improper or unreasonable use of the device. To ensure safe and efficient operation of this electrical device:

- ▷ Only contact authorised service centres.
- ▷ Do not modify any features of the device.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. This device is not a toy.

- ▷ Keep children away from the device and the packaging material.
- ▷ Do not leave children near the device unattended.

- ▷ Do not let children play with the device.
- ▷ Do not allow children to touch the device or its controls during and immediately after using it, since the hob becomes very hot.
- ▷ Do not allow children to touch an unused device. Make any potentially hazardous parts safe.

### Proper installation and placement

The appliance must be installed and connected to the electricity and gas supply in accordance with the separate installation instructions. Have a qualified fitter/ electrician carry out the necessary work.

The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper use or incorrect handling.

If the appliance is to be permanently connected to the power supply:

- ▷ Ensure that the device is installed only by the customer service, an electrician or trained personnel with the appropriate knowledge/ education.

- ▷ This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- ▷ Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- ▷ Ensure that the appliance is connected to an earthing system in compliance with the current regulations.
- ▷ Ensure that the device is connected directly to the mains socket.
  - Ensure that no adapters, no multi-sockets and no extension cables are used to connect the device.
- ▷ Ensure that the supply cord is not damaged. If damaged, contact customer services.
- ▷ Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- ▷ Ensure that the ventilation of the appliance is in accordance with the manufacturer's instructions.
- ▷ **CAUTION!** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed.
- ▷ Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- ▷ Ensure the gas type and supply is compatible with appliance specifications.
  - The type of gas for which the appliance is arranged is specified on the dataplate on the bottom of the tray.
- ▷ The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- ▷ Pay particular attention to the applicable regulations on ventilation.
- ▷ The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed.



### **Risk of death!**

- ▷ Keep pets away from the device.

Packaging materials, e.g. plastic film and polystyrene, can be dangerous for children.

- ▷ Keep packaging material away from children.

## Proper use

- ▷ Only use the device to prepare and cook food.
- ▷ Observe the manuals of the cooking devices that are used with the hob when using the device.
- ▷ **Caution!** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- ▷ Ensure the gas outlet zones are perfectly clean.
- ▷ Do not place power cables of other electric appliances on hot parts of the appliance.
- ▷ Do not use flammable liquids near the appliance.
- ▷ After use, switch off the hob by its controls.
- ▷ Make sure the burners are cold before closing the lid, if the appliance has one.
- ▷ Do not operate the appliance with an external time switch or a separate remote control system.
- ▷ The cooking process has to be supervised.
  - A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ▷ Do not pull the appliance or the power cable to unplug it.
- ▷ Do not carry out improper or hazardous operations.
- ▷ Do not use the appliance as support top.

- ▷ Close the general gas supply cock when the hob is not in use.

The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed.

- ▷ Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.



### Risk of burns!

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching the hob.

**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- ▷ Do not touch the pot grids during use.
- ▷ Do not place unstable or deformed pots on the burners, since they may tip over or cause spills.



### Risk of electric shock due to damaged device!

- ▷ **WARNING:** If the surface is cracked:
  - Shut immediately off all burners and any electrical burner and isolate the appliance from power supply.
  - Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.
- ▷ Do not switch on a device if the surface is cracked or there is a damage to the material thickness.
- ▷ Do not touch the appliance with wet parts of the body.
- ▷ Contact the customer service.



### **Risk of fire!**

- ▷ Do not store items on the cooking surfaces.



### **Risk of fire!**

Unattended or automatic cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

Hot oil ignites readily.

- ▷ Prepare food with plenty of fat (such as chips) only under constant supervision.
- ▷ Never try to extinguish fire with water.
- ▷ In the case of a fire, switch off the appliance and cover flame e.g. with a lid or with a fire blanket.

### **To avoid damaging the appliance**

- ▷ In the case of thermal failure, switch the solid plate off and allow to cool down completely.
- ▷ Do not put any dishes on it. Do not cool with cold water under any circumstances.
- ▷ Do not climb onto the appliance.

- ▷ Do not leave the appliance unattended during operation.
- ▷ If the appliance has a lid, make sure the burners are cold before closing it.

The hob is an item for daily use: signs of usage such as scratches or visible material abrasion from pots or cookware are normal.

Intensive use leads to more distinctive signs of usage.

In such cases, the appliance continues to function perfectly and a complaint is not justified. Safety is always guaranteed.

### **Maintenance and cleaning**

- ▷ Before any cleaning or maintenance operations disconnect the appliance from the mains power supply.
- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.
- ▷ Never use sharp objects, as they could damage the seals between the trim and worktop.
- ▷ Do not leave acid or alkaline substances on the hob.

- ▷ Always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth to prevent scale deposits from forming.
- ▷ Remove grime with a damp cloth.
- ▷ Do not clean the grates, burner caps and flame-spreaders in the dishwasher. Clean them with hot soapy water, making sure to carefully dry them.
- ▷ Ensure the gas outlet zones are perfectly clean.
- ▷ Contact a service centre authorised by the manufacturer or qualified personnel in the following cases:
  - Immediately after unpacking, in the event of doubts regarding the integrity of the device
  - During installation (according to the manufacturer's instructions)
  - Doubts regarding the correct operation of the device
  - Malfunction or poor operation
  - Replacing the power socket if incompatible with the power plug of the device
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▷ Use original spare parts only.



### **Risk of electric shock due to entering liquid!**

The device contains electrical components.

- ▷ Make sure that no liquid enters the interior of the device.
- ▷ Do not use pressurised steam to clean the device.

### **Repair**

The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.

- ▷ Do not allow anyone except qualified personnel to install or repair the appliance.

### **Taking out of service**

- ▷ If the appliance is no longer to be used, call the service centre or qualified personnel to disconnect it from the power supply.

## **INTENDED USE**

The hob was developed exclusively for non-professional, domestic use in the household.

This hob is designed to offer professional performance in the household. It is a highly versatile appliance enabling safe and easy selection of different cooking methods.

### **IMPORTANT**

- ▷ Improper use of the grids can damage the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- ▷ In case of use of cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans, use them for no more than 20 minutes and, in case of prolonged cooking, adjust the burner to the minimum.

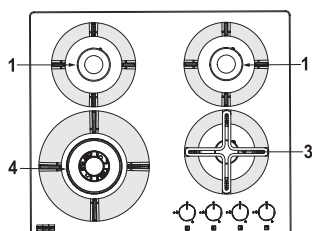
- ▷ Heat diffusers such as metal mesh, or any other types are not recommended.
- ▷ Don't use two burners simultaneously for one receptacle (e.g. fish kettle).
- ▷ Liquids spilled on hot hob area can cause glass damage.

The instructions included in this manual are only valid if the country initials are shown on the appliance.

- ▷ If the initials are not shown on the appliance, it is necessary to verify that the appliance is compliant to the country regulation. For any doubt about compliance you can refer to your local distributor.

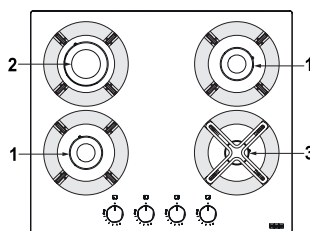
## OVERVIEW

FHMF 604 3G DC C (Metal)



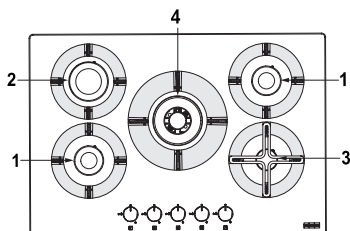
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G C (Glass)



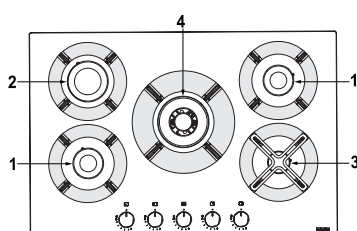
1 SR  
2 R  
3 AUX

FHMF 755 4G DC C (Metal)



1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

FHMF 755 4G DC C (Glass)

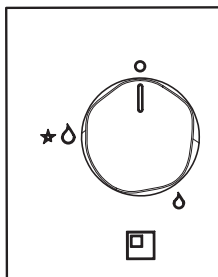


1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

| Burner | Function     |
|--------|--------------|
| DC     | Double Crown |
| SR     | Semi-Rapid   |

| Burner | Function  |
|--------|-----------|
| R      | Rapid     |
| AUX    | Auxiliary |

## Knobs



| Knob icon | Function                      |
|-----------|-------------------------------|
|           | Off                           |
|           | Minimum delivery              |
|           | Lighting and maximum delivery |



Off



Minimum delivery

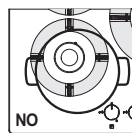
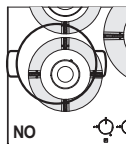
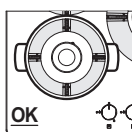


Lighting and maximum delivery

## YOUR APPLIANCE

### Automatic Safety Valve

These hobs have a safety device that automatically closes the gas flow if the flame accidentally goes out due to draughts, pot spilling, or a temporary interruption of the gas supply. This device is activated approx. 30 seconds after the flame goes out.



### Burner use

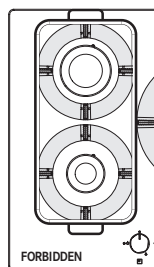
For lower gas consumption and better efficiency use pots of widths suitable for the burners, making sure the flame does not go beyond the edges (comply with the table in this chapter).

- Ensure that the room is well ventilated.

| Burner       | Pan bottom min-max. Ø<br>(recommended) |
|--------------|----------------------------------------|
| Double Crown | 160 - 260 mm                           |
| Rapid        | 140 - 220 mm                           |
| Semi-Rapid   | 140 - 200 mm                           |
| Auxiliary    | 60 - 140 mm                            |

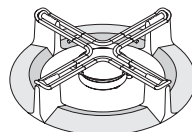
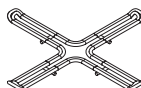
The use of larger pots than those specified can cause excessive overheating of the knobs and top and, in case of prolonged use, yellowing of the cover (if in stainless steel).

FRANKE declines any liability for damage due to such use.



- ▷ Do not put the same pan on two burners.
- ▷ Do not use two burners working at the same time with a single container, like a saucepan or a fish pan.

For small-diameter pans and moka we recommend using the reduction supplied along with the hob on the auxiliary burner.



## OPERATION

### Lighting the burners

The hob is lit with the control knobs. To light the burners, proceed as follows:

- ▶ Press and turn the required knob to the lighting and max delivery position.
- ▶ Keep the knob pressed down for 3-4 seconds to allow the sparks to ignite the gas coming out the burner and to allow the thermocouple to heat up.

- ▶ Then release the knob and, turning it anticlockwise adjust the flame as required. If the flame does not stay lit, repeat the operation from step 1.

## CLEANING AND CARE



### Risk of burns!

- ▷ Do not clean the appliance until it is cold.

Before performing any cleaning and care:

- ▷ Read the general safety information about cleaning in the chapter „Safety information“.
- ▷ Turn the appliance off.

### General recommendations

- ▷ Do not use steam cleaners or direct jets of water.
- ▷ Never use scouring pads, steel wool, muriatic acid or other products which could scratch or mark the surface.
- ▷ Do not use products containing sands, alkalis, acids, chlorides, oven sprays or detergents normally used to clean dishwashers.
- ▷ Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be eaten.

### Cleaning the appliance

- ▶ Clean the hob after every use in order to prevent food residues from burning on. Cleaning dried-on and burnt-on dirt requires more effort.
- ▶ To clean food residues, use a soft cloth or sponge with water. Follow the manufacturer's advice with regard to cleaning agents. We recommend using protective cleaning agents.
- ▶ Immediately remove any foods with high sugar content that spill onto the hob.
- ▶ To prevent limescale stains from forming, always thoroughly dry the appliance after going over it with a damp cloth.
- ▶ Remove grime with a damp cloth.
- ▶ Clean the grids, burner caps and flame-spreaders with hot soapy water, making sure to carefully dry them.  
Do not clean in a dishwasher. Make sure the gas outlet zones are perfectly clean.
- ▶ The natural colour of the pot grids in the pot placing section may alter over time due to the heat.

## MAINTENANCE AND REPAIR

### Troubleshooting

In case of any operation problems, contact the Franke Technical Service Centre.

- ▷ Make sure that maintenance on electrical components is carried out only by the manufacturer or the customer service.
- ▷ Make sure that damaged cables are changed only by the manufacturer or the customer service.

► When contacting the customer service, please provide the following information:

- type of fault
- appliance model (Art. / Cod.)
- serial number (S.N.)

This information is given on the data plate on the booklet or under the hob.

- If the hob doesn't operate correctly, before calling the Franke Technical Service Centre, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem:

#### TROUBLESHOOTING GUIDE

| Type of failure                                                                      | Check if:                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>The burner fails to ignite, does not stay lit or the flame is not steady | <b>1</b> The gas or electrical supplies are not shut off                                                                                 |
|                                                                                      | <b>2</b> The gas supply tap is open                                                                                                      |
|                                                                                      | <b>3</b> The refillable gas cylinder (liquid gas) is not empty                                                                           |
|                                                                                      | <b>4</b> The burner openings are not clogged                                                                                             |
|                                                                                      | <b>5</b> The plug end is not dirty                                                                                                       |
|                                                                                      | <b>6</b> All the burner parts have been positioned correctly                                                                             |
|                                                                                      | <b>7</b> There are no draughts near the hob                                                                                              |
|                                                                                      | <b>8</b> When lighting the burner, the knob has been pressed for enough time to activate the protection device (see page 11 „Operation“) |
|                                                                                      | <b>9</b> The burner openings are not clogged near the thermocouple                                                                       |
|                                                                                      | <b>10</b> The minimum gas setting is correct                                                                                             |
| <b>B</b><br>The containers (pots, pans, kettles) are not stable                      | <b>11</b> The bottom of the container is perfectly flat                                                                                  |
|                                                                                      | <b>12</b> The container is centered on the burner                                                                                        |
|                                                                                      | <b>13</b> The grids have not been exchanged or positioned incorrectly                                                                    |

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest Franke Technical Service Centre

## DISPOSAL

---

### Packaging

All packaging materials (cardboard, plastic film (PE) and polystyrene (EPS)) are marked and should, if possible, be collected for recycling and disposed of in an environmentally friendly way.

### Disconnection

- ▶ Disconnect the appliance from the mains. With a fixed appliance, this must be carried out by a qualified electrician.

### Disposal



The symbol on the product or on the packaging indicates that the device must not be disposed of in the domestic waste.

By disposing of the device in a proper way you help to avoid harmful consequences to environment and health.

Further information about recycling the device is available from the competent authority, the local refuse disposal service or the vendor of the device.

- ▷ Dispose of the device, which is to be discarded, via a specialised waste collection point for electronic and electrical devices.

In accordance with the Directive 2012/19/EU, regarding the reduction of the hazardous substances used in electrical and electronic appliances, and waste disposal.

The barred dustbin symbol on the appliance indicates that at the end of its working life the product must not be disposed of as household waste.

Consequently, when the appliance has reached the end of its working life the user must take it to a suitable recycling centre for electronic and electrotechnical waste, or return it to the dealer when purchasing a new appliance of equivalent type.

Proper separate waste collection of the scrapped appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally-friendly disposal helps prevent a potentially negative impact on the environment and health and facilitates recycling of the materials used in appliance construction.

## CUSTOMER SERVICE

---

- ▶ Refer to the contact address for your country on the back page or on our website: [www.franke.com](http://www.franke.com)

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                 |    |                          |    |
|---------------------------------|----|--------------------------|----|
| Zu dieser bedienungsanleitung   | 14 | Reinigung/Instandhaltung | 24 |
| Sicherheitshinweise             | 15 | Allgemeine Empfehlungen  | 24 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung    | 21 | Gerät reinigen           | 24 |
| Überblick                       | 21 | Wartung und Reparatur    | 25 |
| Ihr Gerät                       | 23 | Entsorgung               | 26 |
| Automatisches Sicherheitsventil | 23 | Kundendienst             | 26 |
| Gebrauch der Brenner            | 23 |                          |    |
| Bedienung                       | 24 |                          |    |
| Brenner zünden                  | 24 |                          |    |

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**  
 lesen Sie vor dem Gebrauch des Produkts die Hinweise und Ratschläge in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So werden Sie das Produkt optimal und jahrelang störungsfrei nutzen können. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf, damit Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt darauf zurückgreifen können. MARIS ist ein Kochfeld der nächsten Generation, das Hobbyköche begeistern wird.

Eine technologische und ästhetische Verbesserung, die Design und Leistung in Perfektion vereint – MARIS bringt ein Stück Eleganz in jede Küche und steht für einzigartige Zuverlässigkeit dank der erstklassigen Materialqualität und der Liebe zum Detail, die für jedes Produkt aus dem Hause Franke typisch sind.

Diese Bedienungsanleitung gilt für verschiedene Modelle des Geräts. Auf diese Weise ist es möglich, dass einige der beschriebenen Merkmale und Funktionen an Ihrem spezifischen Modell nicht verfügbar sind. FRANKE behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Alle Informationen waren zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt. Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf. Benutzen Sie das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Gerät nur gemäß der bestimmungsgemäßen Verwendung.

### Symbol      Bedeutung



Warnzeichen. Warnung vor Verletzungsgefahren.



Maßnahmen in Sicherheits- und Warnhinweisen zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.



Handlung. Hier müssen Sie etwas tun.

## SICHERHEITSHINWEISE

- ▷ Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem erstmaligen Gebrauch des Produkts.

Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch fehlerhafte Installation und falschen, unsachgemäßen oder unangemessenen Gebrauch entstehen können.

Für den sicheren und effizienten Betrieb dieses Elektrogeräts:

- ▷ Kontaktieren Sie nur autorisierte Kundendienststellen.
- ▷ Nehmen Sie keine Änderungen an den Gerätefunktionen vor.



Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen vorgesehen, sofern sie nicht beaufsichtigt werden oder im Gebrauch des Geräts durch eine Person unterwiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

- ▷ Halten Sie Kinder vom Gerät und vom Verpackungsmaterial fern.
- ▷ Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▷ Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- ▷ Kinder dürfen das Gerät oder die Bedienelemente während des Betriebs oder unmittelbar danach nicht berühren, da das Kochfeld sehr heiß wird.
- ▷ Kinder dürfen ein ungenutztes Gerät nicht berühren. Sichern Sie potenziell gefährliche Teile ab.

### Korrekte Installation und Aufstellung

Das Gerät muss entsprechend der separaten Installationsanleitung eingebaut und an die Strom- und Gasversorgung angeschlossen werden. Lassen Sie notwendige Arbeiten von einer Installations-/Elektrofachkraft durchführen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im privaten Haushalt bestimmt.

Für etwaige Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung kann keine Haftung übernommen werden.

Falls das Gerät dauerhaft an das Stromnetz angeschlossen werden soll:

- ▷ Installation nur vom Kundendienst, einem Elektriker oder entsprechend geschultem Fachpersonal durchführen lassen.
- ▷ Dieses Gerät ist nicht mit einer Absaugvorrichtung für Verbrennungsprodukte verbunden. Es muss laut geltenden Montagevorschriften installiert und angeschlossen werden. Es muss insbesondere auf die relevanten Anforderungen hinsichtlich der Belüftung geachtet werden.
- ▷ Das Gerät muss so eingebaut werden, dass die vollständige Trennung von der Stromquelle mit einem Kontaktöffnungsabstand ermöglicht wird (gemäß Überspannungskategorie III).
- ▷ Das Gerät muss an eine vorschriftsmäßige Erdungsanlage angeschlossen werden.
- ▷ Das Gerät muss direkt an die Netzsteckdose angeschlossen werden.
- Für den Anschluss des Geräts dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwendet werden.
- ▷ Das Netzkabel darf nicht beschädigt sein. Falls es beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst.
- ▷ Achten Sie darauf, dass das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt ist.
- ▷ Stellen Sie sicher, dass die Belüftung des Gerätes den Anweisungen des Herstellers entspricht.
- ▷ **ACHTUNG!** Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte im Aufstellraum.
- ▷ Vergewissern Sie sich, dass die Küche bei der Verwendung des Geräts gut belüftet ist: Halten Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen geöffnet, oder montieren Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung (mechanische Dunstabzugshaube).
- ▷ Gasart und -versorgung müssen mit den Gerätespezifikationen kompatibel sein.
- Die Gasart, für die sich das Gerät eignet, ist auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gehäuses angegeben.

- ▷ Die Einstellbedingungen für dieses Gerät werden auf dem Aufkleber (oder Typenschild) genannt.
- ▷ Es ist besonders auf die geltenden Lüftungsvorschriften zu achten.
- ▷ Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellraum.



### **Lebensgefahr!**

- ▷ Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.
- Verpackungsmaterialien, z. B. Plastikfolie und Polystyrol, stellen eine Gefahr für Kinder dar.
- ▷ Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern.

### **Richtige Verwendung**

- ▷ Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen und Zubereiten von Speisen.
- ▷ Beachten Sie beim Gebrauch des Kochfelds die Bedienungsanleitungen der Kochgeräte, die zusammen mit dem Kochfeld verwendet werden.
- ▷ Achtung! Dieses Gerät ist nur zum Kochen vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zum Beheizen des Raums, verwendet werden.
- ▷ Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.
- ▷ Stellen Sie keine Stromkabel oder anderen elektrischen Geräte auf heiße Teile des Kochfelds.
- ▷ Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts.
- ▷ Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Bedienelemente aus.
- ▷ Die Brenner müssen vollständig abgekühlt sein, bevor die Abdeckung, sofern vorhanden, geschlossen wird.
- ▷ Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- ▷ Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden.
  - Ein kurzzeitiges Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.
- ▷ Ziehen Sie nicht am Gerät oder Stromkabel, um den Stecker herauszuziehen.
- ▷ Vermeiden Sie unsachgemäße oder gefährliche Bedienvorgänge.
- ▷ Nutzen Sie das Gerät nicht als Auflagefläche.
- ▷ Schließen Sie den allgemeinen Gasversorgungshahn, wenn das Kochfeld nicht verwendet wird.

Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellraum.

- ▷ Ausgedehnte intensive Verwendung des Geräts kann zusätzliche Lüftung erfordern, zum Beispiel durch die Öffnung eines Fensters, oder eine effektivere Lüftung, zum Beispiel durch Erhöhen des Umfangs an mechanischer Lüftung, sofern vorhanden.



### **Verbrennungsgefahr!**

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Es sollte sorgfältig vermieden werden, das Kochfeld zu berühren.

**WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während der Verwendung heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

- ▷ Berühren Sie Topfträger nicht während des Gebrauchs.
- ▷ Stellen Sie keine instabilen oder verformten Töpfe auf die Brenner, da sie umkippen oder überlaufen können.



### **Stromschlaggefahr durch defektes Gerät!**

- ▷ **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Sprünge oder Risse aufweist:
  - Schalten Sie sofort alle Gasbrenner und elektrischen Brenner aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
- Bedienen Sie das Gerät nicht.
- ▷ Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche gebrochen oder das Material beschädigt ist.
- ▷ Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Körperteilen.
- ▷ Kundendienst benachrichtigen.



### **Brandgefahr!**

- ▷ Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



### **Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes oder automatisches Erhitzen von Fett oder Öl auf einem Kochfeld stellt eine Gefahr dar und kann Feuer zur Folge haben. Heißes Öl entzündet sich schnell.

- ▷ Lassen Sie die Zubereitung von Speisen mit viel Fett (wie etwa Pommes frites) nie unbeaufsichtigt.
- ▷ Löschen Sie nie ein Feuer mit Wasser.
- ▷ Im Falle eines Feuers schalten Sie das Gerät aus und ersticken Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

## Zur Vermeidung von Beschädigungen am Gerät

- ▷ Schalten Sie im Falle eines thermischen Defekts die Kochplatte aus, und lassen Sie sie vollständig abkühlen.
- ▷ Stellen Sie kein Geschirr darauf ab. Kühlen Sie unter keinen Umständen mit kaltem Wasser ab.
- ▷ Klettern Sie nicht auf das Gerät.
- ▷ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▷ Wenn das Gerät eine Abdeckung hat, müssen die Brenner vollständig abgekühlt sein, bevor diese geschlossen wird.

Das Kochfeld ist für den täglichen Gebrauch gedacht: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Töpfen oder Kochgeschirr sind normal. Intensiver Gebrauch hinterlässt auch deutlichere Gebrauchsspuren. Dadurch wird die Funktion des Geräts keinesfalls beeinträchtigt. Reklamationen sind daher nicht gerechtfertigt. Die Sicherheit wird immer gewährleistet.

## Pflege und Reinigung

- ▷ Vor Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten müssen Sie das Gerät vom Netz trennen.
- ▷ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.
- ▷ Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.
- ▷ Verwenden Sie keine sand-, alkali-, säure- oder chlorhaltigen Produkte, Ofensprays oder Reinigungsmittel für Geschirrspüler zur Reinigung.
- ▷ Vermeiden Sie scharfe Gegenstände, da sie die Dichtungen zwischen Leiste und Arbeitsplatte beschädigen könnten.
- ▷ Entfernen Sie stets säure- oder alkalihaltige Rückstände auf dem Kochfeld.
- ▷ Reiben Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch stets sorgfältig trocken, um Kalkablagerungen zu vermeiden.
- ▷ Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Tuch.

- ▷ Reinigen Sie Topfträger, Brennerdeckel und Flammenverteiler nicht im Geschirrspüler. Reinigen Sie sie stattdessen mit warmer Seifenlösung, und reiben Sie sie anschließend sorgfältig trocken.
- ▷ Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.



### **Stromschlaggefahr durch eindringende Flüssigkeit!**

Das Gerät enthält elektrische Teile.

- ▷ Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit ins Geräteinnere gelangt.
- ▷ Nicht mit Dampfdruck reinigen.

### **Reparatur**

Das Gerät wurde entsprechend den einschlägigen geltenden Sicherheitsstandards gefertigt.

- ▷ Montage oder Reparatur des Geräts nur vom Fachmann ausführen lassen.
- ▷ Wenden Sie sich in folgenden Fällen unbedingt an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle oder einen Fachmann:
  - Falls unmittelbar nach dem Auspacken Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts bestehen.

- Während der Installation (nach Anweisungen des Herstellers).
- Falls Zweifel hinsichtlich des korrekten Betriebs des Geräts bestehen.
- Bei Funktionsausfall oder Funktionsstörung.
- Zum Auswechseln der Netzsteckdose, falls die vorhandene nicht zum Gerätestecker passen sollte.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienstvertreter oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▷ Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

### **Außerbetriebsetzung**

- ▷ Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, benachrichtigen Sie eine Kundendienststelle oder einen Fachmann, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

## BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Kochfeld wurde ausschließlich für den nicht gewerblichen, privaten Gebrauch im Haushalt entwickelt.

Dieses Kochfeld sorgt für Profileistungen im Haushalt. Mit diesem äußerst vielseitigen Gerät lassen sich verschiedene Garmethoden sicher und einfach auswählen.

### Wichtig

- ▷ Unsachgemäße Verwendung der Topfträger kann das Kochfeld beschädigen: Stellen Sie die Topfträger nicht auf dem Kopf stehend ab, und schieben Sie sie nicht über das Kochfeld.
- ▷ Grillplatten aus Gusseisen, heiße Steine sowie Töpfe und Pfannen aus Ton dürfen höchstens 20 Minuten lang verwendet werden. Bei längeren Garzeiten muss der Brenner auf die Mindesteinstellung gestellt werden.

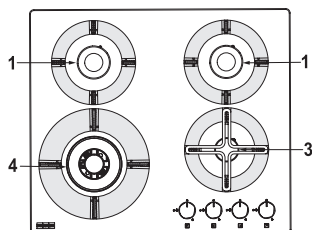
- ▷ Wärmeverteiler wie Metallgitter oder jegliche anderen Arten werden nicht empfohlen.
- ▷ Verwenden Sie nicht gleichzeitig zwei Brenner für ein Gefäß (z. B. Fischkocher).
- ▷ Verschüttete Flüssigkeiten über einem heißen Kochfeld können Glasschäden verursachen.

Die Anweisungen in diesem Handbuch sind nur gültig, wenn das Landeskürzel am Gerät zu sehen ist.

- ▷ Wenn das Kürzel nicht am Gerät zu sehen ist, müssen Sie überprüfen, ob das Gerät die Vorschriften des Landes einhält. Bei jeglichen Zweifeln hinsichtlich der Einhaltung von Vorschriften können Sie sich an Ihre Vertretung vor Ort wenden.

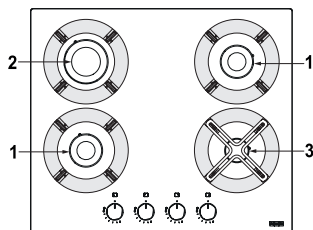
## ÜBERBLICK

FHMF 604 3G DC C (Metall)



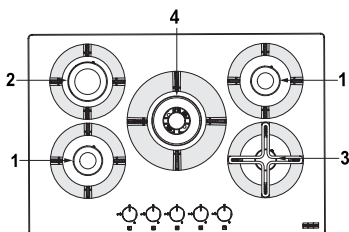
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G DC C (Glas)



1 SR  
2 R  
3 AUX

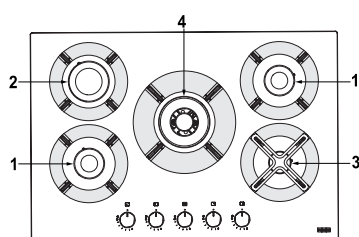
## FHMF 755 4G DC C (Metall)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 DC

| Brenner | Funktion      |
|---------|---------------|
| DC      | Doppelbrenner |
| SR      | Normalbrenner |

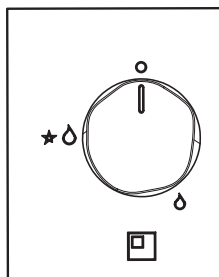
## FHMF 755 4G DC C (Glas)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 DC

| Brenner | Funktion       |
|---------|----------------|
| R       | Schnellbrenner |
| AUX     | Sparbrenner    |

## Drehschalter

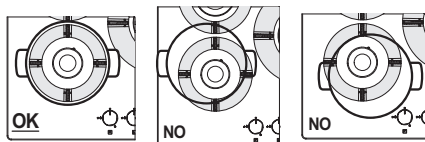


| Drehschaltersymbol | Funktion                      |
|--------------------|-------------------------------|
|                    | Aus                           |
|                    | Minimale Leistung             |
|                    | Zündung und maximale Leistung |

## IHR GERÄT

### Automatisches Sicherheitsventil

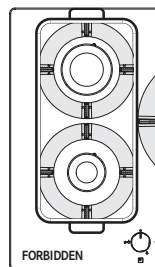
Diese Kochfelder sind mit einer Sicherung ausgestattet: Erlischt die Gasflamme versehentlich, z. B. durch Zugluft, übergekochte Speisen oder eine vorübergehende Unterbrechung der Gasversorgung, wird die Gaszufuhr automatisch abgeschaltet. Ausgelöst wird die Sicherung ca. 30 Sekunden, nachdem die Flamme erloschen ist.



### Gebrauch der Brenner

Verwenden Sie für einen geringeren Gasverbrauch und eine bessere Kochleistung Töpfe mit einem für die Brenner geeigneten Durchmesser, sodass die Flamme nicht über den Rand des Topfes hinausreicht (entsprechend der Tabelle in diesem Kapitel).

► Sorgen Sie für gute Belüftung im Raum.



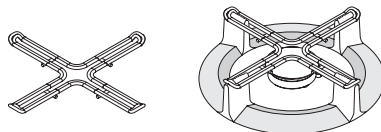
| Brenner        | Topf-/Pfannenboden<br>min.-max. Ø<br>(empfohlen) |
|----------------|--------------------------------------------------|
| Doppelbrenner  | 160 - 260 mm                                     |
| Schnellbrenner | 140 - 220 mm                                     |
| Normalbrenner  | 140 - 200 mm                                     |
| Sparbrenner    | 60 - 140 mm                                      |

- Stellen Sie eine Pfanne niemals gleichzeitig auf zwei Brenner.
- Verwenden Sie niemals zwei Brenner gleichzeitig für dasselbe Kochgeschirr, z. B. eine Kasserolle oder eine Fischpfanne.

Es wird empfohlen, für kleine Pfannen und Mokkatöpfe das Reduzierstück, das im Lieferumfang des Kochfelds enthalten ist, auf den Hilfsbrenner zu setzen.

Die Verwendung größerer Töpfe als angegeben kann eine starke Überhitzung der Drehschalter und der Oberfläche bewirken und bei längerem Gebrauch ein Vergilben der Abdeckung (wenn aus Edelstahl) verursachen.

Franke lehnt jede Haftung für Schäden infolge eines solchen Gebrauchs ab.



## BEDIENUNG

### Brenner zünden

Mit den Drehschaltern entzünden Sie die Gasflamme des Kochfelds. Um die Brenner zu zünden, gehen Sie wie folgt vor:

- ▶ Drücken und drehen Sie den entsprechenden Drehschalter in die Position Zündung und max. Leistung.
- ▶ Halten Sie den Drehschalter 3 – 4 Sekunden lang gedrückt, bis die Funken das aus dem Brenner strömende Gas entzünden und sich das Thermoelement erhitzen kann.

- ▶ Lassen Sie dann den Drehschalter los und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Flammengröße einzustellen. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 1.

## REINIGUNG/INSTANDHALTUNG



### Verbrennungsgefahr!

- ▶ Reinigen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Vor der Reinigung und Pflege:
- ▶ Lesen Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise zur Reinigung im Kapitel „Sicherheitshinweise“ nach.
  - ▶ Schalten Sie das Gerät aus.

### Allgemeine Empfehlungen

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern oder direktem Wasserstrahl.
- ▶ Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten, unbedingt vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie keine sand-, alkali-, säure- oder chlorhaltigen Produkte, Ofensprays oder Reinigungsmittel für Geschirrspüler zur Reinigung.
- ▶ Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche bzw. auf die Funktions- oder Dekorelemente des Kochfelds fallen oder sich dort absetzen, dürfen nicht verzehrt werden.

### Gerät reinigen

- ▶ Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Speisereste nicht festbrennen. Angetrockneten oder festgebrannten Schmutz zu entfernen, erfordert mehr Kraft.
- ▶ Verwenden Sie zum Entfernen von Speiserückständen einen weichen Lappen oder Schwamm mit Wasser. Beachten Sie bei den Reinigungsmitteln die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Wir empfehlen die Verwendung schonender Reinigungsmittel.
- ▶ Entfernen Sie sofort übergelaufene Speisen mit hohem Zuckergehalt.
- ▶ Um Kalkablagerungen zu vermeiden, reiben Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem feuchten Tuch stets sorgfältig trocken.
- ▶ Entfernen Sie Schmutz mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Reinigen Sie Topfträger, Brennerdeckel und Flammenverteiler mit warmer Seifenlösung und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab. Reinigen Sie sie nicht im Geschirrspüler. Die Gasauslässe müssen absolut sauber sein.
- ▶ Die Topfträger können sich im Topfabstellbereich mit der Zeit aufgrund der Hitzeeinwirkung verfärben.

## WARTUNG UND REPARATUR

### Störungsbehebung

Bei Problemen mit der Bedienung wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Franke.

- ▷ Lassen Sie Wartungsarbeiten an elektrischen Teilen nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchführen.
- ▷ Lassen Sie schadhafte Kabel nur vom Hersteller oder vom Kundendienst austauschen.

► Wenn Sie den Kundendienst benachrichtigen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Art der Störung
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen können Sie dem Typenschild in der Broschüre oder unter dem Kochfeld entnehmen.

- Wenn das Kochfeld nicht ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie vor dem Anruf beim technischen Servicecenter von Franke den Leitfaden zur Störungsbeseitigung heranziehen, um das Problem zu bestimmen:

#### LEITFADEN ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG

| Art des Fehlers:                                                          | Prüfen Sie Folgendes:                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>Der Brenner zündet nicht oder die Flamme ist nicht beständig. | <b>1</b> Die Gas- oder Stromversorgung ist nicht ausgeschaltet.                                                                                |
|                                                                           | <b>2</b> Der Gaszufuhrhahn ist offen.                                                                                                          |
|                                                                           | <b>3</b> Die nachfüllbare Gasflasche (Flüssiggas) ist nicht leer                                                                               |
|                                                                           | <b>4</b> Die Brenneröffnungen sind nicht verstopft.                                                                                            |
|                                                                           | <b>5</b> Das Steckerende ist nicht schmutzig.                                                                                                  |
|                                                                           | <b>6</b> Alle Brenner Teile wurden ordnungsgemäß positioniert.                                                                                 |
|                                                                           | <b>7</b> Es gibt keine Zugluft in der Nähe des Kochfelds.                                                                                      |
|                                                                           | <b>8</b> Beim Entzünden des Brenners wurde der Knopf lange genug gedrückt, um die Schutzvorrichtung zu aktivieren (siehe Seite 24 „Bedienung“) |
|                                                                           | <b>9</b> Die Brenneröffnungen sind in der Nähe des Thermoelements nicht verstopft.                                                             |
|                                                                           | <b>10</b> Die minimale Gaseinstellung ist korrekt.                                                                                             |
| <b>B</b><br>Das Kochgeschirr (Töpfe, Pfannen, Kessel) ist nicht stabil    | <b>11</b> Die Unterseite des Gefäßes ist völlig eben.                                                                                          |
|                                                                           | <b>12</b> Das Gefäß ist auf dem Brenner zentriert.                                                                                             |
|                                                                           | <b>13</b> Die Topfträger wurden nicht ausgetauscht oder falsch positioniert.                                                                   |

Wenn der Fehler nach den oben genannten Prüfungen weiterhin auftritt, wenden Sie sich an das nächstgelegene technische Servicecenter von Franke.

## ENTSORGUNG

---

### Verpackung

Sämtliche Verpackungsmaterialien (Pappe, Plastikfolie (PE) und Polystyrol (EPS)) sind gekennzeichnet und sollten möglichst für Recyclingzwecke gesammelt und umweltgerecht entsorgt werden.

### Trennung vom Netz

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei einem Festanschluss muss dies von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

### Entsorgung



Das Symbol am Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Gerätes tragen Sie dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Weitere Informationen zum Recycling des Geräts erhalten Sie bei der zuständigen Behörde, der örtlichen Abfallbeseitigung oder beim Händler, der das Gerät verkauft hat.

- ▷ Entsorgen Sie ausrangiertes Gerät über die speziellen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte.

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU zur Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie Entsorgung von Altgeräten.

Das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Daher muss das Gerät am Ende seiner Lebensdauer zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte gebracht oder beim Kauf eines vergleichbaren Neugeräts beim Händler abgegeben werden.

Die sachgemäße getrennte Sammlung von Altgeräten für eine anschließende Wiederverwendung, Aufbereitung und umweltfreundliche Entsorgung dient der Vorbeugung von potenziellen Umwelt- und Gesundheitsschäden. Sie erleichtert das Recycling der bei der Geräteherstellung eingesetzten Materialien.

## KUNDENDIENST

---

- Die Kontaktadresse für Ihr Land finden Sie auf der Rückseite oder auf unserer Website [www.franke.com](http://www.franke.com).

## SOMMAIRE

|                               |    |                           |    |
|-------------------------------|----|---------------------------|----|
| À propos de ce manuel         | 27 | Nettoyage et entretien    | 37 |
| Informations sur la sécurité  | 28 | Recommandations générales | 37 |
| Usage prévu                   | 34 | Nettoyage de l'appareil   | 37 |
| Vue d'ensemble                | 34 | Maintenance et réparation | 38 |
| Votre appareil                | 36 | Mise au rebut             | 39 |
| Valve de sécurité automatique | 36 | Service clientèle         | 39 |
| Utilisation des brûleurs      | 36 |                           |    |
| Fonctionnement                | 37 |                           |    |
| Allumage des brûleurs         | 37 |                           |    |

## À PROPOS DE CE MANUEL

### Cher client, chère cliente

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions et les conseils figurant dans ce manuel. Cela vous permettra de faire le meilleur usage possible de l'appareil et de vous assurer qu'il fonctionne sans problèmes pour de nombreuses années. Conservez ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure.

MARIS est une table de cuisson de dernière génération, pensée pour la cuisine domestique.

Suite à une mise à niveau esthétique et technologique qui associe à la perfection design et performances, le MARIS est une pièce d'élégance pour toutes les cuisines et garantit une fiabilité exceptionnelle, grâce à la qualité des matériaux et à l'attention portée aux détails typiques de chaque produit Franke.

Ce manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles de cet appareil. Il est donc possible que certaines des fonctions et caractéristiques décrites ne soient pas disponibles sur votre modèle.

FRANKE se réserve le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis.

Toutes les informations sont correctes au moment de la publication.

Lire attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

Conserver le manuel d'utilisation.

Utiliser l'appareil décrit dans ce manuel d'utilisation uniquement pour l'usage prévu.

### Symbole Signification



Symbole d'avertissement. Avertissement contre les risques de blessures.



Actions dans les consignes de sécurité et avertissements pour éviter les blessures et les dommages.



Étape d'action. Indique une action à effectuer.

## INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ

- ▷ Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages consécutifs à une mauvaise installation ou à une utilisation incorrecte, non conforme ou abusive de l'appareil.

Pour assurer un fonctionnement efficace et sûr de cet appareil électrique :

- ▷ Contacter uniquement les centres de maintenance agréés.
- ▷ Ne pas modifier les fonctionnalités de l'appareil.



Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou disposant d'une expérience ou de connaissances limitées, excepté sous la surveillance et les conseils d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

- ▷ Tenir l'appareil et le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- ▷ Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- ▷ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas les enfants toucher à l'appareil ou à ses commandes pendant l'utilisation et immédiatement après, car la table devient très chaude.
- ▷ Ne laissez pas les enfants toucher un appareil qui ne sert pas. Sécurisez toutes les pièces potentiellement dangereuses.

### Installation et implantation correctes

L'appareil doit être installé et branché à l'alimentation électrique et en gaz conformément aux instructions d'installation fournies séparément. Faites intervenir une personne qualifiée ou un électricien pour les branchements nécessaires.

L'appareil est conçu pour la cuisson des aliments à la maison. Le fabricant ne sera en aucun cas responsable des dégâts causés par une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte.

Si l'appareil doit rester branché en permanence :

- ▷ S'assurer que l'appareil est exclusivement installé par le service clientèle, un électricien ou du personnel qualifié, ayant les connaissances et la formation appropriées.
- ▷ Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences applicables concernant la ventilation.
- ▷ S'assurer que l'appareil est installé de manière à permettre son débranchement de l'alimentation électrique, avec une distance d'ouverture des contacts garantissant une déconnexion complète dans les conditions de surtension de catégorie III.
- ▷ Assurez-vous que l'appareil est connecté à un système de mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.

- ▷ Vérifier que l'appareil est directement branché sur la prise secteur.
  - S'assurer qu'aucun adaptateur, multiprise ou autre rallonge ne sont utilisés pour brancher l'appareil.
- ▷ S'assurer que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Si c'est le cas, veuillez contacter notre service clientèle.
- ▷ Veiller à ce que l'appareil ne soit pas exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- ▷ S'assurer que la ventilation de l'appareil est conforme aux instructions du fabricant.
- ▷ **ATTENTION !** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion dans le local où il est installé.
- ▷ Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, particulièrement quand l'appareil fonctionne : gardez les trous d'aération naturels ouverts ou installez une ventilation mécanique (hotte aspirante).
- ▷ Assurez-vous que le type et l'alimentation de gaz sont compatibles avec les spécifications de l'appareil.
  - Le type de gaz pour lequel l'appareil est prévu est indiqué sur la plaque signalétique au bas du plateau.

- ▷ Les conditions de réglage sont inscrites sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique).
- ▷ Portez une attention particulière aux réglementations sur la ventilation.
- ▷ L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé.
- ▷ Assurez-vous de la parfaite propreté des zones de sortie du gaz.
- ▷ Ne placez pas les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques sur des parties chaudes de l'appareil.
- ▷ N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- ▷ Après utilisation, éteignez les plaques à l'aide des commutateurs.



### **Danger de mort !**

- ▷ Tenir les animaux à l'écart de l'appareil.

Les matériaux d'emballage, tels que les films plastiques et le polystyrène, peuvent être dangereux pour les enfants.

- ▷ Conserver le matériel d'emballage hors de portée des enfants.

### **Utilisation conforme**

- ▷ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer et cuire des aliments.
- ▷ Observez les instructions des manuels des appareils de cuisson utilisés avec la table lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▷ **ATTENTION !** Cet appareil est conçu uniquement pour cuisiner. Il ne doit pas être utilisé pour d'autres buts, comme chauffer une pièce.
- ▷ Assurez-vous que les brûleurs sont froids avant de refermer le capot, si l'appareil en est équipé.
- ▷ Ne pas utiliser l'appareil avec un interrupteur horaire externe ou un système de télécommande séparé.
- ▷ Vous devez surveiller le processus de cuisson.
  - Tout processus de cuisson court doit être surveillé en continu.
- ▷ Ne tirez pas sur l'appareil ou le câble d'alimentation pour le débrancher.
- ▷ N'effectuez pas d'opérations inadaptées ou dangereuses.
- ▷ N'utilisez pas l'appareil comme support.
- ▷ Fermez le robinet d'arrivée générale du gaz quand la table n'est pas utilisée.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé.

- ▷ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, comme augmenter la ventilation de la hotte aspirante, s'il y en a une.



### **Risque de brûlures !**

L'appareil chauffe pendant son utilisation. Vous devez faire attention à ne pas toucher la plaque.

**ATTENTION :** les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

- ▷ Ne touchez pas les grilles pour casseroles pendant la cuisson.
- ▷ Ne placez pas des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, car elles pourraient se renverser ou causer des débordements.



### **Risque d'électrocution en cas d'appareil endommagé !**

- ▷ **ATTENTION :** si la surface est fissurée :
  - Coupez immédiatement tous les brûleurs et tout brûleur électrique, et isolez l'appareil de l'alimentation électrique.
  - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
  - N'utilisez pas l'appareil.
- ▷ N'allumez pas un appareil si la surface est fissurée ou si l'épaisseur du matériau est endommagée.
- ▷ Ne touchez pas l'appareil avec des parties mouillées du corps.
- ▷ Contacter le service clientèle.



### **Risque d'incendie !**

- ▷ Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.



### **Risque d'incendie !**

Laisser cuire des aliments sans supervision ou en automatique sur une table en présence de graisse ou d'huile représente un danger et peut provoquer un incendie. L'huile chaude s'enflamme facilement.

- ▷ Les aliments cuits dans des matières grasses (tels que les frites) doivent être surveillés constamment.
- ▷ N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau.

- ▷ Éteignez l'appareil et couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

### **Pour éviter d'endommager l'appareil**

- ▷ En cas de défaillance thermique, éteignez la plaque et laissez-la refroidir complètement.
- ▷ Ne placez pas de vaisselle dessus. Ne refroidissez avec de l'eau froide en aucune circonstance.
- ▷ Ne pas monter sur l'appareil.
- ▷ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
- ▷ Assurez-vous que les brûleurs sont froids avant de refermer le capot, si l'appareil en est équipé.

La table de cuisson est un appareil à utilisation quotidienne : il est normal que les casseroles ou les ustensiles de cuisine causent des marques d'utilisation ou d'abrasion. Un usage intensif peut entraîner de nombreuses marques d'utilisation. Dans ce cas, l'appareil continue à fonctionner parfaitement et une réclamation n'est pas justifiée. La sécurité est toujours garantie.

### **Maintenance et nettoyage**

- ▷ Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débranchez l'appareil du secteur.
- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ni de jets d'eau directs.
- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ N'utilisez pas de produits contenant du sable, des alcalins, des acides, des chlorures, ni des sprays pour four ou des détergents normalement utilisés pour le nettoyage des lave-vaisselles.
- ▷ N'utilisez jamais d'objets pointus qui pourraient abîmer les joints entre le bandeau et le plan de travail.
- ▷ Ne laissez pas de résidus acides ou alcalins sur la table de cuisson.
- ▷ Séchez toujours l'appareil avec soin, après avoir passé dessus un chiffon humide pour éviter les dépôts calcaires.
- ▷ Retirez les salissures avec un chiffon humide.
- ▷ Ne nettoyez pas les grilles, capuchons de brûleurs et diffuseurs de flammes dans le lave-vaisselle. Nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse en vous assurant de les essuyer avec précaution.

- ▷ Assurez-vous de la parfaite propreté des zones de sortie du gaz.



### **Risque d'électrocution en cas d'infiltration de liquides !**

L'appareil contient des composants électriques.

- ▷ S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.
- ▷ Ne pas utiliser de vapeur sous pression pour nettoyer l'appareil.

### **Réparation**

L'appareil est fabriqué en conformité avec les normes de sécurité en vigueur.

- ▷ Ne laisser personne, à l'exception du personnel qualifié, installer ou réparer l'appareil.
- ▷ Contacter un centre de service après-vente agréé par le fabricant ou du personnel qualifié dans les cas suivants :
  - Immédiatement après le déballage, en cas de doutes concernant l'intégrité de l'appareil
  - Lors de l'installation (selon les instructions du fabricant)
  - En cas de doutes sur le bon fonctionnement de l'appareil
  - En cas de dysfonctionnement ou de mauvais fonctionnement

- Pour le remplacement de la prise de courant si elle est incompatible avec la fiche d'alimentation de l'appareil
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien agréé ou toute autre personne ayant une qualification semblable afin d'éviter tout risque.
- ▷ Utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.

### **Mise hors service**

- ▷ Si vous cessez définitivement d'utiliser l'appareil, appelez le service clientèle ou du personnel qualifié pour le débrancher de sa source d'alimentation.

## USAGE PRÉVU

La table de cuisson a été développée exclusivement pour un usage non professionnel et une utilisation domestique pour les ménages.

Cette table de cuisson est conçue pour offrir des performances de qualité professionnelle à la maison. C'est un appareil très polyvalent permettant une sélection facile et sécurisée des divers modes de cuisson.

### Important

- ▷ Une mauvaise utilisation des grilles peut endommager la table de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser le long de la table de cuisson.
- ▷ Si vous utilisez des casseroles et des poêles en fonte, en pierres ollaires ou en terre-cuite, ne les utilisez pas plus de 20 minutes, en cas de cuisson longue, réglez le brûleur au minimum.

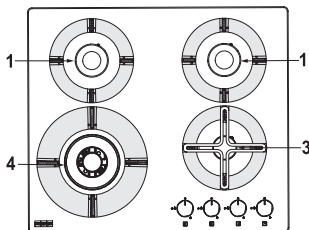
- ▷ Les diffuseurs de chaleur tels que les mailles en métal, ou de tout autre type, ne sont pas recommandés.
- ▷ N'utilisez pas deux brûleurs simultanément pour un seul contenant (par ex. une poissonnière).
- ▷ Les liquides versés sur la surface chaude de la table de cuisson peuvent causer des dommages au verre.

Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que si les initiales du pays sont présentes sur l'appareil.

- ▷ Si les initiales ne sont pas présentes sur l'appareil, il est nécessaire de vérifier que l'appareil est conforme à la réglementation du pays. En cas de doute sur la conformité, vous pouvez vous adresser à votre distributeur local.

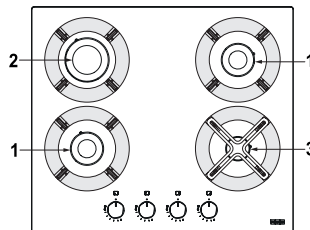
## VUE D'ENSEMBLE

FHMF 604 3G DC C (Métal)



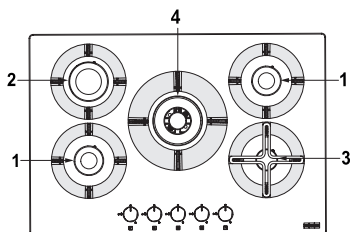
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G C (Verre)



1 SR  
2 R  
3 AUX

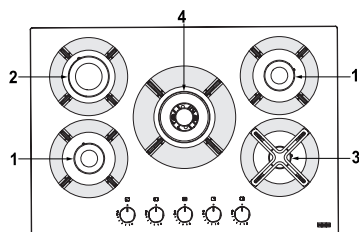
## FHMF 755 4G DC C (Métal)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 DC

| Brûleur | Fonction        |
|---------|-----------------|
| DC      | Double couronne |
| SR      | Semi-rapide     |

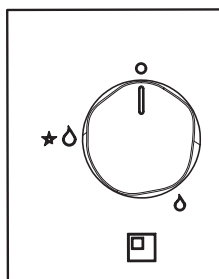
## FHMF 755 4G DC (Verre)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 DC

| Brûleur | Fonction   |
|---------|------------|
| R       | Rapide     |
| AUX     | Auxiliaire |

## Boutons



| Icône de bouton | Fonction                       |
|-----------------|--------------------------------|
|                 | Éteint                         |
|                 | Puissance minimale             |
|                 | Allumage et puissance maximale |

## VOTRE APPAREIL

### Valve de sécurité automatique

Ces tables de cuisson sont équipées d'un dispositif de sécurité qui ferme automatiquement le flux de gaz si la flamme s'éteint accidentellement, en raison d'un courant d'air, du débordement de liquide ou d'une interruption temporaire de l'arrivée de gaz. Ce dispositif s'enclenche env. 30 secondes après l'extinction de la flamme.

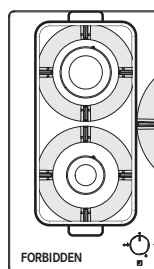
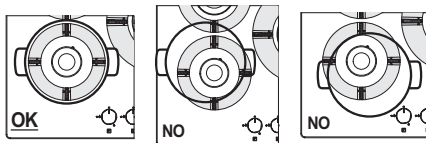
### Utilisation des brûleurs

Pour une consommation de gaz réduite et une meilleure efficacité, utilisez des casseroles de largeurs adaptées aux brûleurs, en s'assurant que la flamme ne dépasse pas sur les bords (cf. tableau de ce chapitre).

► Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

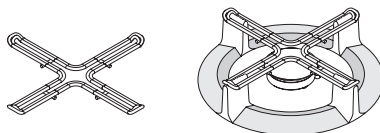
| Brûleur         | Ø mini, maxi de la casserole<br>(conseillé) |
|-----------------|---------------------------------------------|
| Double couronne | 160 -260 mm                                 |
| Rapide          | 140 à 220 mm                                |
| Semi-rapide     | 140 à 200 mm                                |
| Auxiliaire      | 60 à 140 mm                                 |

L'utilisation de casseroles plus larges que celles indiquées peut entraîner une surchauffe des boutons et de la table et, en cas d'utilisation prolongée, le jaunissement du couvercle (s'il est en acier inoxydable). Franke décline toute responsabilité pour les dommages dus à une telle utilisation.



- ▷ Ne placez pas la même casserole sur deux brûleurs.
- ▷ N'utilisez pas deux brûleurs en même temps avec un seul contenant, comme une casserole ou une poêle à poisson.

Pour les casseroles de petit diamètre et les cafetières italiennes, nous recommandons d'utiliser la réduction fournie avec la table de cuisson et le brûleur auxiliaire.



## FONCTIONNEMENT

### Allumage des brûleurs

La table de cuisson s'allume à l'aide des boutons de commande rotatifs. Pour allumer les brûleurs, procédez comme suit :

- Appuyez et tournez le bouton jusqu'à la position allumage et puissance maximale.
- Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 4 secondes pour permettre aux étincelles d'enflammer le gaz sortant du brûleur et pour permettre au thermocouple de chauffer.

- Puis, relâchez le bouton et réglez la flamme en le tournant dans le sens antihoraire. Si la flamme s'éteint, répétez la procédure à partir de l'étape 1.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### Risque de brûlures !

- ▷ Ne nettoyez pas l'appareil avant qu'il n'ait refroidi.

Avant toute opération de nettoyage et d'entretien :

- ▷ Lire les informations de sécurité générale concernant le nettoyage dans le chapitre « Consignes de sécurité ».
- ▷ Éteindre l'appareil.

### Recommandations générales

- ▷ Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur ni de jets d'eau directs.
- ▷ Ne jamais utiliser de tampons à récurer, de laine d'acier, d'acide chlorhydrique ou d'autres produits qui pourraient rayer ou marquer la surface.
- ▷ N'utilisez pas de produits contenant du sable, des alcalins, des acides, des chlorures, ni des sprays pour four ou des détergents normalement utilisés pour le nettoyage des lave-vaisselles.
- ▷ Les aliments qui tombent ou se déposent sur la surface, sur les éléments fonctionnels ou esthétiques de la table de cuisson ne doivent pas être consommés.

### Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, afin d'éviter la combustion des résidus alimentaires. Le nettoyage de la saleté séchée ou brûlée nécessite plus d'efforts.
- Pour nettoyer les résidus alimentaires, utilisez un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau. Suivez les conseils du fabricant concernant les agents de nettoyage. Nous vous recommandons d'utiliser des agents de nettoyage de protection.
- Éliminez sans tarder les résidus alimentaires contenant beaucoup de sucre.
- Séchez toujours l'appareil avec soin, après avoir passé dessus un chiffon humide pour éviter les dépôts calcaires.
- Retirez les salissures avec un chiffon humide.
- Nettoyez les grilles, les capuchons des brûleurs et les diffuseurs de flammes à l'eau chaude savonneuse, en vous assurant de les essuyer avec précaution. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Assurez-vous de la parfaite propreté des zones de sortie du gaz.
- La couleur d'origine des grilles à casseroles peut s'altérer avec le temps sur la partie où repose les casseroles, en raison de la chaleur.

## MAINTENANCE ET RÉPARATION

### Dépannage

En cas de problème technique, contactez le SAV Franke.

- ▷ S'assurer que la maintenance des composants électriques est effectuée uniquement par le fabricant ou le service clientèle.
- ▷ S'assurer que les câbles endommagés sont uniquement remplacés par le fabricant ou le service clientèle.

- Lorsque vous contactez le service clientèle, veuillez fournir les informations suivantes :
- type de défaut
  - modèle d'appareil (Art./Cod.)
  - numéro de série (N.S.)

Cette information est donnée sur la plaque signalétique de la brochure ou sous la table de cuisson.

- Si la table de cuisson ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le S.A.V Franke, référez-vous au Guide de Dépannage pour déterminer le problème :

#### GUIDE DE DÉPANNAGE

| Type de défaut                                                                                    | Vérifiez que :                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>Le brûleur ne s'allume pas, ne reste pas allumé ou les flammes ne sont pas régulières | <b>1</b> L'alimentation en gaz ou en électricité n'est pas coupée                                                                                               |
|                                                                                                   | <b>2</b> Le robinet d'alimentation en gaz est ouvert                                                                                                            |
|                                                                                                   | <b>3</b> La bouteille de gaz rechargeable (gaz liquide) n'est pas vide                                                                                          |
|                                                                                                   | <b>4</b> Les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées                                                                                                        |
|                                                                                                   | <b>5</b> La prise électrique n'est pas sale                                                                                                                     |
|                                                                                                   | <b>6</b> Toutes les pièces du brûleur sont correctement positionnées                                                                                            |
|                                                                                                   | <b>7</b> Il n'y a pas de courant d'air près de la table de cuisson                                                                                              |
|                                                                                                   | <b>8</b> Lors de l'allumage du brûleur, le bouton a été pressé suffisamment longtemps pour activer le dispositif de protection (cf. page 37 « Fonctionnement ») |
|                                                                                                   | <b>9</b> Les ouvertures du brûleur ne sont pas obstruées près du thermocouple                                                                                   |
|                                                                                                   | <b>10</b> Le réglage minimal du gaz est correct                                                                                                                 |
| <b>B</b><br>Les contenants (casserolles, poêles, marmites) ne sont pas stables                    | <b>11</b> Le bas du contenant est parfaitement plat                                                                                                             |
|                                                                                                   | <b>12</b> Le contenant est centré sur le brûleur                                                                                                                |
|                                                                                                   | <b>13</b> Les grilles n'ont pas été échangées ou mal positionnées                                                                                               |

Si après les vérifications, le défaut persiste, contactez le S.A.V. Franke le plus proche.

## MISE AU REBUT

---

### Emballage

Tous les matériaux d'emballage (cartons, films plastiques (PE) et polystyrène (EPS)) sont marqués et doivent, si possible, être mis au recyclage et éliminés de manière écologique.

### Débranchement

- Débranchez l'appareil du secteur. Lorsque l'appareil est fixé, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié.

### Mise au rebut



Le symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers.

En éliminant l'appareil correctement, vous contribuez à éviter des conséquences délétères pour l'environnement et la santé.

Des informations complémentaires sur le recyclage de l'appareil sont disponibles auprès des autorités compétentes, du service local de traitement des déchets ou du revendeur de l'appareil.

- ▷ Éliminer l'appareil via un point de collecte spécialisé dans les déchets électroniques et électriques.

Conformément à la Directive 2012/19/UE relative à la réduction des substances dangereuses utilisées dans les appareils électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Le symbole de poubelle barrée sur l'appareil indique qu'à la fin de sa durée de vie utile, le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Par conséquent, lorsque l'appareil a atteint la fin de sa vie utile, l'utilisateur doit le porter à un centre de recyclage spécialisé dans les déchets électroniques et électrotechniques ou au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent.

Le tri des déchets de l'appareil en bonne et due forme à des fins de recyclage ultérieur, traitement et élimination écologique contribuent à éviter l'impact potentiellement négatif sur l'environnement et la santé et facilitent le recyclage des matériaux utilisés dans la construction des appareils.

## SERVICE CLIENTÈLE

---

- Reportez-vous à l'adresse à contacter de votre pays indiquée à la dernière page de notre site Internet : [www.franke.com](http://www.franke.com)

## INHOUD

|                                    |    |                        |    |
|------------------------------------|----|------------------------|----|
| Over dit handboek                  | 40 | Gebruik                | 49 |
| Veiligheidsgegevens                | 41 | De branders aansteken  | 49 |
| Beoogd gebruik                     | 46 | Reiniging en onderhoud | 49 |
| Overzicht                          | 47 | Algemene aanbevelingen | 49 |
| Uw apparaat                        | 48 | Apparaat reinigen      | 49 |
| Geautomatiseerd veiligheidsventiel | 48 | Onderhoud en reparatie | 50 |
| Gebruik van de brander             | 48 | Verwijdering           | 51 |
|                                    |    | Klantenservice         | 51 |

## OVER DIT HANDBOEK

### Beste klant,

Voordat u dit apparaat gebruikt dient u de instructies en het advies in deze handleiding zorgvuldig te lezen. Hierdoor gebruikt u het apparaat op de juiste manier en zorgt u voor een langdurige probleemloze werking. Bewaar deze gebruikershandleiding voor latere naslag. MARIS is een uiterst geavanceerde kookplaat die het thuis koken revolutioneert.

Een technologische en esthetische upgrade die ontwerp en prestaties perfect samenbrengt. MARIS biedt een vleugje elegantie die overal past en dankzij de kwaliteitsmaterialen en aandacht voor details in elk Franke-product uitmuntende betrouwbaarheid garandeert.

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op diverse modellen van het apparaat. Het is daarom mogelijk dat sommige van de beschreven kenmerken en functies niet van toepassing zijn op uw specifieke model. FRANKE behoudt zich het recht voor om het product aan te passen zonder aankondiging vooraf. Alle informatie is correct op het moment van publicatie.

Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig vóór gebruik.

Bewaar deze gebruikershandleiding.

Gebruik het in deze gebruikershandleiding beschreven apparaat uitsluitend volgens het bedoelde gebruik.

| Symbool                                                                             | Betekenis                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|  | Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.           |
|  | Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen. |
|  | Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.                      |



Waarschuwingssymbool. Waarschuwing voor risico's op letsel.



Veiligheidsacties en waarschuwingen om letsel of schade te voorkomen.



Actiestap. Een actie die moet worden ondernomen.

## VEILIGHEIDSGEGEVENS

- ▷ Lees de gebruiksinstructies voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke schade als gevolg van een onjuiste installatie en onjuist, onzorgvuldig of onbeoogd gebruik van het apparaat.

Om een veilige en efficiënte werking van dit elektrische apparaat te garanderen:

- ▷ Neem uitsluitend contact op met erkende servicecentra.
- ▷ Wijzig geen functies van het apparaat.



Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht zijn of aanwijzingen hebben gekregen betreffende het gebruik van het toestel door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te verzekeren dat zij niet met het toestel spelen. Dit apparaat is geen speelgoed.

- ▷ Houd kinderen weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal.
- ▷ Laat geen kinderen bij het apparaat zonder toezicht.
- ▷ Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- ▷ Laat kinderen het apparaat of functies tijdens en onmiddellijk na gebruik niet aanraken, aangezien de kookplaat erg heet wordt.
- ▷ Laat kinderen niet een ongebruikt apparaat aanraken. Zorg ervoor dat potentieel gevaarlijke onderdelen afgeschermd worden.

### Correcte installatie en plaatsing

Het apparaat moet volgens de afzonderlijke instructies worden geïnstalleerd en aangesloten op het elektriciteits- en gasnet. Zorg ervoor dat een erkende installateur/elektricien de vereiste werkzaamheden uitvoert.

Het apparaat is ontworpen voor gebruik in huis om eten te bereiden. Er wordt geen aansprakelijkheid voor schade geaccepteerd door onjuist gebruik of onjuiste behandeling.

Indien het apparaat permanent wordt aangesloten op het elektriciteitsnet:

- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat uitsluitend wordt geïnstalleerd door de klantenservice, een elektricien of getraind personeel met de juiste kennis/opleiding.
- ▷ Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinstallatie voor verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met huidige installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de relevante vereisten betreffende ventilatie.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat op zo'n manier is geïnstalleerd dat het kan worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet, met een afstand die voldoet aan volledige ontkoppeling bij overspanning in categorie III.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat volgens de geldende richtlijnen is aangesloten op een aardingssysteem.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat rechtstreeks op het stopcontact is aangesloten.
  - Zorg ervoor dat er geen adapters, meervoudige stopcontacten en verlengkabels worden gebruikt om het apparaat aan te sluiten.
- ▷ Zorg ervoor dat het elektriciteits snoer niet beschadigd is. Neem bij gebreken contact op met de klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersinvloeden (regen, zon).
- ▷ De ventilatie van het apparaat moet voldoen aan de instructies van de fabrikant.
- ▷ **WAARSCHUWING!**  
Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de productie van hitte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd.
- ▷ Zorg ervoor dat de keuken goed is geventileerd, in het bijzonder wanneer het apparaat in gebruik is. Houd openingen voor natuurlijke ventilatie open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische afzuigkap)
- ▷ Zorg ervoor dat de gassoort en -toevoer overeenkomen met de apparaatspecificaties.
  - Het soort gas dat geschikt is voor het apparaat staat vermeld op het typeplaatje onderaan de bak.
- ▷ De instelparameters voor dit apparaat vindt u op het label (of het gegevensplaatje).

- ▷ Let vooral op de geldende richtlijnen betreffende de ventilatie.
- ▷ Gaskookplaten produceren warmte en vochtigheid in de kamer waar ze worden geïnstalleerd.



### **Risico op dodelijk letsel!**

- ▷ Houd huisdieren op afstand van het apparaat.

Verpakkingsmaterialen, bijv. kunststoffolie en polystyreen, kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

- ▷ Houd verpakkingsmateriaal weg van kinderen.

### **Correct gebruik**

- ▷ Gebruik het apparaat uitsluitend om eten te bereiden en koken.
- ▷ Lees de handleidingen van de kookapparaten die worden gebruikt met de kookplaat bij gebruik van het apparaat.
- ▷ **WAARSCHUWING!** Dit toestel is alleen voor kookdoeleinden bestemd. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijv. verwarming van ruimten.
- ▷ Zorg ervoor dat de gasafvoerkanalen schoon zijn.
- ▷ Plaats geen stroomkabels van andere elektrische apparaten op hete delen van het apparaat.

- ▷ Gebruik geen brandbare vloeistoffen nabij het apparaat.
- ▷ Schakel na gebruik de kookplaat via het bedieningspaneel uit.
- ▷ Zorg ervoor dat de branders zijn afgekoeld voordat de kap, indien aanwezig, wordt afgesloten.

- ▷ Bedien het apparaat niet met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

- ▷ Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden.

- Een kort kookproces moet continu onder toezicht plaatsvinden.

- ▷ Trek nooit aan het apparaat of de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

- ▷ Voer geen onzorgvuldige of gevaarlijke activiteiten uit.

- ▷ Gebruik het apparaat niet als ondersteuningsblad.

- ▷ Sluit de gastoevoerkraan als de kookplaat niet wordt gebruikt.

Gaskookplaten produceren warmte en vochtigheid in de kamer waar ze worden geïnstalleerd.

- ▷ Door langdurig intensief gebruik van het toestel kan meer ventilatie nodig zijn, bijv. het openen van een raam, of een effectievere ventilatie, door bijv. het vergroten van de mechanische ventilatie, indien deze aanwezig is.

**Risico op brandwonden!**

Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de kookplaat niet aanraakt.

**WAARSCHUWING:** toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden.

Houd kleine kinderen weg van de kookplaat.

- ▷ Raak de roosters op de kookplaat niet aan tijdens gebruik.
- ▷ Plaats geen onstabiele of misvormde pannen op de branders, aangezien ze kunnen omvallen of overlopen.

**Risico op elektrische schokken door beschadigd apparaat!**

- ▷ **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak beschadigd is:
  - Schakel onmiddellijk alle branders uit en ontkoppel het apparaat van de stroomtoevoer.
  - Raak het oppervlak niet aan.
  - Gebruik het apparaat niet.
- ▷ Schakel geen apparaat in wanneer het oppervlak is gebarsten of wanneer er een defect is in de dikte van het materiaal.
- ▷ Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen.
- ▷ Neem contact op met de klantenservice.

**Risico op brand!**

- ▷ Leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

**Risico op brand!**

Ingesteld of zonder toezicht koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand tot gevolg hebben. Hete olie brandt snel.

- ▷ Bereid voedsel dat veel vet bevat (zoals patat) uitsluitend onder voortdurend toezicht.
- ▷ Probeer nooit om het vuur te blussen met water.
- ▷ Schakel in geval van brand het apparaat uit en bedek de vlam met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

**Beschadiging(en) voorkomen**

- ▷ Indien zich een thermisch defect voordoet, moet u de kookplaat uitschakelen en volledig laten afkoelen.
- ▷ Plaats er geen gerechten op. Koel de kookplaat in geen geval met met koud water. Onder geen enkele omstandigheden met koud water afkoelen.
- ▷ Klim niet op het apparaat.
- ▷ Houd altijd toezicht als het apparaat in werking is.
- ▷ Zorg ervoor dat de branders zijn afgekoeld voordat de kap, indien aanwezig, wordt afgesloten.

De kookplaat is voor dagelijks gebruik: tekenen van gebruik zoals krassen of zichtbare materiaalslijtage door pannen en kookgerei zijn normaal. Intensief gebruik leidt tot meer opvallende tekenen van gebruik. In zulke gevallen blijft het apparaat perfect functioneren en is een klacht niet gerechtvaardigd. Veiligheid is altijd gegarandeerd.

### Onderhoud en reiniging

- ▷ Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet voordat u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt.
- ▷ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.
- ▷ Gebruik geen schuursponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▷ Gebruik geen producten die zand, loogzout, zuren of chloriden bevatten of reinigings- of wasmiddelen die normaal worden gebruikt voor vaatwassers.
- ▷ Gebruik nooit scherpe voorwerpen, aangezien ze de afdichtingen tussen de rand en het werkblad kunnen beschadigen.

- ▷ Laat geen zuren of alkalische middelen op de kookplaat achter.
- ▷ Om te voorkomen dat er kalkaanslag wordt gevormd, moet u het apparaat na het reinigen met een vochtige doek altijd zorgvuldig drogen.
- ▷ Verwijder vuil met een vochtige doek.
- ▷ De roosters, branderkoppen en vlamverspreiders zijn niet geschikt voor de vaatwasser. U moet ze reinigen met een heet sopje en ze daarna zorgvuldig drogen.
- ▷ Zorg ervoor dat de gasafvoerkanalen schoon zijn.



### **Risico op elektrische schok door indringende vloeistof!**

Het apparaat bevat elektronische componenten.

- ▷ Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen in het apparaat dringen.
- ▷ Gebruik geen stoom onder druk om het apparaat te reinigen.

## Reparatie

Het apparaat is gefabriceerd volgens de relevante geldende veiligheidsnormen.

- ▷ Installatie en reparatie mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- ▷ Neem in de volgende gevallen contact op met een door de fabrikant erkend servicecentrum of gekwalificeerd personeel:
  - Bij twijfel over de intactheid van het product onmiddellijk na het uitpakken.
  - Tijdens installatie (volgens de fabrieksinstructies).
  - Twijfels over de juiste werking van het apparaat.
  - Storing of slechte werking.

- Vervangen van het stopcontact indien deze niet compatibel is met de stekker van het apparaat.
- Bij beschadiging moet het netsnoer worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of een erkende servicemonteur. Zo kunnen risico's worden voorkomen.
- ▷ Gebruik uitsluitend originele onderdelen.

## Buiten bedrijf stellen

- ▷ Bel het servicecentrum of gekwalificeerd personeel indien het apparaat niet langer wordt gebruikt en wordt ontkoppeld van het elektriciteitsnet.

## BEOOGD GEBRUIK

De kookplaat is exclusief ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.

Deze kookplaat levert professionele prestaties in de eigen keuken. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee veilig en eenvoudig diverse kookmethoden kunnen worden toegepast.

### Belangrijk

- ▷ Onbeoogd gebruik van de roosters kan de kookplaat beschadigen: plaats de roosters niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat.
- ▷ Bij gebruik van gietijzeren bakplaten, ollar stone potten, terracottapotten en pannen, niet langer dan 20 minuten gebruiken en, in geval van langer koken, de brander zo laag mogelijk zetten.

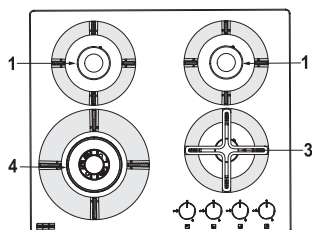
- ▷ Warmteverspreiders zoals metaalgaas, of enig ander type, worden niet aanbevolen.
- ▷ Gebruik geen twee branders tegelijkertijd voor een enkele schaal (bijv. vispan).
- ▷ Vloeistoffen die op een hete plek worden gemorst kunnen het glas beschadigen.

De in deze handleiding opgenomen aanwijzingen zijn alleen geldig wanneer de landaanduiding op het toestel is aangegeven.

- ▷ Wanneer de landaanduiding niet op het toestel is aangegeven, moet worden gecontroleerd of het toestel in overeenstemming is met de regelgeving in het specifieke land. Raadpleeg bij twijfel over de overeenstemming uw lokale vertegenwoordiger.

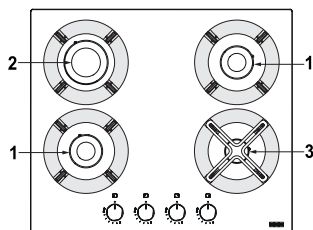
## OVERZICHT

FHMF 604 3G DC C (Metaal)



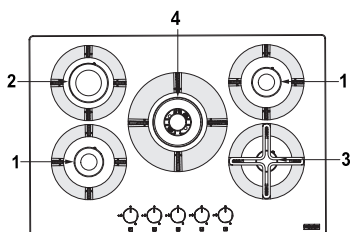
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G DC C (Glas)



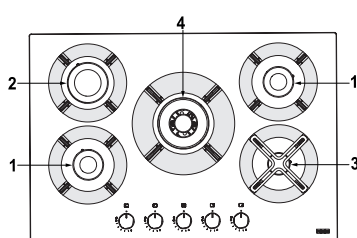
1 SR  
2 R  
3 AUX

FHMF 755 4G DC C (Metaal)



1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

FHMF 755 4G DC C (Glas)

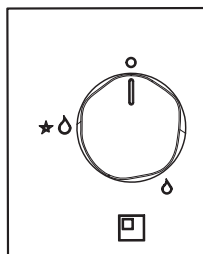


1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

| Brander | Functie         |
|---------|-----------------|
| DC      | Dubbele Kroon   |
| SR      | Normale brander |

| Brander | Functie                |
|---------|------------------------|
| R       | Snelle brander         |
| AUX     | Ondersteunende brander |

## Knoppen



| Knoppictogram | Functie                        |
|---------------|--------------------------------|
|               | Uit                            |
|               | Minimaal vermogen              |
|               | Aansteken en maximaal vermogen |

## UW APPARAAT

### Geautomatiseerd veiligheidsventiel

Deze kookplaten hebben een veiligheidssysteem dat het gas bij toevallig uitgaan van de vlam automatisch afsluit. Dit kan zijn als gevolg van tocht, overlopen van de pan of een tijdelijke onderbreking van de gastoevoer. Dit mechanisme wordt ca. 30 seconden na het uitgaan van de vlam geactiveerd.

### Gebruik van de brander

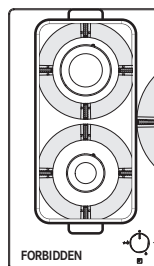
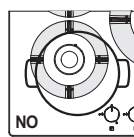
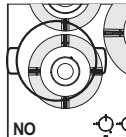
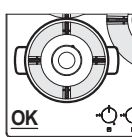
Voor een lager gasverbruik en betere efficiëntie is het raadzaam om pannen te gebruiken met een breedte die geschikt is voor de branders. Hierdoor komt de vlam niet buiten de randen (volg de onderstaande tabel).

- Zorg ervoor dat de ruimte goed is geventileerd.

| Brander                | Bodem van de pan<br>min-max. Ø<br>(aanbevolen) |
|------------------------|------------------------------------------------|
| Dubbele Kroon          | 160 - 260 mm                                   |
| Snelle brander         | 140 - 220 mm                                   |
| Normale brander        | 140 - 200 mm                                   |
| Ondersteunende brander | 60 - 140 mm                                    |

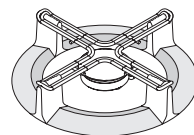
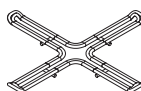
Het gebruik van grotere pannen dan vermeld kan extreme oververhitting van de knoppen en kookplaat veroorzaken, en bij langdurig gebruik, het vergelen van de kap (indien van roestvrij staal).

Franke accepteert geen aansprakelijkheid voor schade die is ontstaan door dergelijk gebruik.



- Zet nooit dezelfde pan op twee branders.
- Gebruik nooit twee branders tegelijkertijd als hierop een en dezelfde pan staat, zoals een steelpan of een vispan.

Voor pannen met een kleine diameter of een moka bevelen we aan het meegeleverde reductiestuk op de extra gasbrander te gebruiken.



## GEBRUIK

### De branders aansteken

De kookplaat wordt via de bedieningsknoppen aangestoken. Volg de onderstaande stappen om de branders aan te steken:

- ▶ Druk en draai aan de betreffende knop tot het aanstekingsymbool en maximaal vermogensymbool.
- ▶ Druk de knop zo'n 3-4 seconden in om ervoor te zorgen dat de vonken het uit de brander komende gas kunnen ontsteken en het thermokoppel kan opwarmen.
- ▶ Laat de knop vervolgens los en draai die tegen de klok in om de vlam naar wens in te stellen. Herhaal de handelingen vanaf stap 1 als de vlam niet blijft branden.

## REINIGING EN ONDERHOUD



### Risico op brandwonden!

- ▶ Uitsluitend reinigen als het apparaat is afgekoeld.
- Voordat u begint met reinigen en onderhoud:
- ▶ Lees de algemene veiligheidsinformatie over reinigen in het hoofdstuk "Veiligheidsinformatie".
- ▶ Schakel het apparaat uit.

### Algemene aanbevelingen

- ▶ Gebruik geen stoomreinigers of rechtstreekse waterstralen.
- ▶ Gebruik geen schuurponsjes, staalwol, zoutzuur of andere producten die krassen of beschadigingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ▶ Gebruik geen producten die zand, loogzout, zuren of chloriden bevatten of reinigings- of wasmiddelen die normaal worden gebruikt voor vaatwassers.
- ▶ Voedsel dat per ongeluk valt of bezinkt op het oppervlak, op de functionele of esthetische elementen van de kookplaat, mag niet worden gegeten.

### Apparaat reinigen

- ▶ Reinig de kookplaat na ieder gebruik om te voorkomen dat voedselresten aanbranden. Het reinigen van opgedroogde en verbrande resten vereist meer inspanning.
- ▶ Gebruik een zachte doek of spons met water om voedselresten te verwijderen. Volg het advies van de fabrikant op in verband met reinigingsmiddelen. Wij raden het gebruik van beschermende reinigingsmiddelen aan.
- ▶ Verwijder achtergebleven voedselresten op de kookplaat met een hoog suikergehalte altijd onmiddellijk.
- ▶ Om te voorkomen dat er kalkvlekken worden gevormd, moet u het apparaat na het reinigen met een vochtige doek altijd zorgvuldig drogen.
- ▶ Verwijder vuil met een vochtige doek.
- ▶ Reinig de roosters, branderkoppen en vlamverspreiders met een heet sopje en droog ze daarna zorgvuldig. Ze zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Zorg ervoor dat de gasafvoerkanalen geheel schoon zijn.
- ▶ De oorspronkelijke kleur van de roosters kan op de plek waar de pannen neergezet worden als gevolg van de hitte veranderen.

## ONDERHOUD EN REPARATIE

### Probleemoplossing

Neem bij problemen met de werking contact op met het technische servicecentrum van Franke.

- ▷ Zorg ervoor dat het onderhoud van elektrische componenten uitsluitend wordt uitgevoerd door de fabrikant of klantenservice.
- ▷ Zorg ervoor dat beschadigde kabels uitsluitend door de fabrikant of klantenservice worden gerepareerd.

► Als u contact opneemt met de klantenservice, moet u de volgende gegevens opgeven:

- soort storing
- het model (Art./Cod.)
- serienummer (S.N.)

Deze gegevens staan vermeld op het gegevensplaatje op het boekje of onder de kookplaat.

► Mocht de kookplaat niet goed werken, raadpleeg dan eerst "Het oplossen van problemen" om het probleem te bepalen, voordat u contact opneemt met het Franke Technical Service Centre:

#### HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

| Soort probleem                                                                                | Controleer of:                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>De brander wil niet ontsteken, blijft niet branden of de vlam is niet gelijkmatig | <b>1</b> Het gas of de elektrische voorzieningen zijn niet uitgeschakeld                                                                  |
|                                                                                               | <b>2</b> De gaskraan is open                                                                                                              |
|                                                                                               | <b>3</b> De navulbare gasfles (vloeibaar gas) is niet leeg                                                                                |
|                                                                                               | <b>4</b> De openingen van de brander zijn niet verstopt                                                                                   |
|                                                                                               | <b>5</b> De pennen van de stekker zijn niet vuil                                                                                          |
|                                                                                               | <b>6</b> Alle onderdelen van de brander zijn juist gepositioneerd                                                                         |
|                                                                                               | <b>7</b> Er is geen tocht bij de kookplaat                                                                                                |
|                                                                                               | <b>8</b> Wanneer de brander wordt aangestoken, is de knop lang genoeg ingedrukt om de bescherming in te schakelen (zie pag. 49 "Gebruik") |
|                                                                                               | <b>9</b> De openingen van de brander zijn niet verstopt in de buurt van het thermokoppel                                                  |
|                                                                                               | <b>10</b> De instelling voor minimaal gas is juist                                                                                        |
| <b>B</b><br>De potten, pannen of ketels staan niet stevig en vlak op de brander               | <b>11</b> De bodem van het kookgerei is geheel vlak                                                                                       |
|                                                                                               | <b>12</b> Het kookgerei is centraal op de brander geplaatst                                                                               |
|                                                                                               | <b>13</b> De roosters zijn niet verwisseld of verkeerd gepositioneerd                                                                     |

Wanneer na bovengenoemde controles het probleem er nog steeds bestaat, neem dan contact op met het Franke Technical Service Centre.

## VERWIJDERING

---

### Verpakking

Alle verpakkingsmaterialen (karton, kunststoffolie (PE) en polystyreen (EPS)) zijn gemarkeerd en moeten, indien mogelijk, voor recycling worden verzameld en op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd.

### Ontkoppeling

- Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet. Bij een vast apparaat moet dit worden uitgevoerd door een erkende elektricien.

### Verwijdering



Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het apparaat niet als huishoudelijk afval mag worden verwijderd.

Door het zorgvuldig afvoeren van het apparaat helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Meer gegevens over de recycling van het apparaat zijn beschikbaar bij de bevoegde instantie, plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de verkoper van het apparaat.

- ▷ Verwijder het apparaat dat moet worden afgevoerd via een speciaal afvalverzamelpunt voor elektronische en elektrische apparaten.

Dit is in overeenstemming met de richtlijnen 2012/19/EU in verband met het verminderen van gevaarlijke stoffen die worden gebruikt in elektrische en elektronische apparaten en bij afvalverwijdering.

Het doorgekruiste afvalbaksymbool op het apparaat geeft aan dat het aan het einde van de levensduur niet mag worden verwijderd als huisvuil.

Daarom moet de gebruiker het apparaat aan het einde van zijn levensduur naar een geschikt recyclingcentrum voor elektronisch en elektrotechnisch afval brengen, of retourneren aan de dealer bij de aankoop van een nieuw, soortgelijk apparaat.

Een goed gescheiden afvalinzameling van afgedankte apparaten voor verdere recycling, behandeling en milieuvriendelijke verwijdering helpt een potentieel negatieve uitwerking op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de gebruikte materialen.

## KLANTENSERVICE

---

- Bekijk de contactgegevens van uw land op de achterpagina of op onze website [www.franke.com](http://www.franke.com).

## INDICE

|                                 |    |                            |    |
|---------------------------------|----|----------------------------|----|
| Informazioni sul manuale        | 52 | Pulizia e cura             | 61 |
| Informazioni per la sicurezza   | 53 | Raccomandazioni generali   | 61 |
| Utilizzo previsto               | 58 | Pulizia del dispositivo    | 61 |
| Vista d'insieme                 | 59 | Manutenzione e riparazione | 62 |
| Il dispositivo                  | 60 | Smaltimento                | 63 |
| Valvola automatica di sicurezza | 60 | Servizio di assistenza     | 63 |
| Utilizzo del bruciatore         | 60 |                            |    |
| Funzionamento                   | 61 |                            |    |
| Accensione dei bruciatori       | 61 |                            |    |

## INFORMAZIONI SUL MANUALE

### Gentile cliente,

prima di utilizzare questo dispositivo, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni e le raccomandazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. In tal modo potrà utilizzare il dispositivo al meglio e garantire il suo perfetto funzionamento per gli anni a venire. Conservi queste istruzioni per l'uso per consultazioni future.

MARIS è un piano cottura di nuova generazione, pensato per rivoluzionare la cucina casalinga.

Avanzamento tecnologico ed estetico in grado di combinare perfettamente design e prestazioni, MARIS è un oggetto elegante adatto a qualsiasi cucina ed è in grado di garantire una straordinaria affidabilità grazie alla qualità dei materiali utilizzati e all'attenzione per i dettagli tipica di tutti i prodotti Franke.

Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli del dispositivo. È quindi possibile che alcune delle caratteristiche e funzioni qui descritte non siano disponibili nel modello specifico acquistato. FRANKE si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto senza preavviso. Tutte le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo.

Conservare le istruzioni per l'uso.

Utilizzare il dispositivo descritto in queste istruzioni per l'uso solo conformemente all'uso previsto.

### Simbolo      Significato



Avviso di pericolo. Avviso di pericolo di lesioni.



Azioni in sicurezza e avvertenze per evitare lesioni o danni.



Azione. Specifica un'azione che deve essere compiuta.

## INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

- ▷ Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.

Il produttore non risponde dei danni che possono verificarsi a causa di un'installazione non corretta e di un utilizzo del dispositivo non corretto, non adeguato o irragionevole. Per garantire il funzionamento sicuro ed efficiente di questo dispositivo elettrico:

- ▷ Contattare unicamente centri di assistenza autorizzati.
- ▷ Non modificare le funzioni del dispositivo.



Questo dispositivo non è adatto a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o senza esperienze e conoscenza a meno che non siano sorvegliate o istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.

Questo dispositivo non è un giocattolo.

- ▷ Tenere il dispositivo e il materiale di imballaggio lontani dalla portata dei bambini.

- ▷ Non lasciare bambini incustoditi nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo o i suoi comandi durante o immediatamente dopo l'uso poiché il piano cottura può raggiungere temperature molto elevate.
- ▷ Non consentire ai bambini di toccare il dispositivo quando non è in uso. Mettere in sicurezza tutti i componenti che costituiscono un potenziale pericolo.

### Corretta collocazione e installazione

Il dispositivo deve essere installato e collegato all'alimentazione elettrica e al rubinetto di alimentazione del gas, conformemente alle singole istruzioni di installazione. Fare effettuare i lavori necessari a un elettricista/installatore qualificato.

Il dispositivo è destinato alla preparazione dei cibi in ambito domestico. Decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni provocati da un utilizzo improprio o non corretto.

Se il dispositivo deve rimanere sempre collegato alla rete di alimentazione elettrica:

- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato unicamente dal servizio di assistenza, da un elettricista o da personale addestrato in possesso dell'adeguata conoscenza/formazione.
- ▷ Il piano cottura non è collegato a un dispositivo di evacuazione per prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità con le norme di installazione vigenti. È necessario prestare particolare attenzione alle disposizioni relative alla ventilazione.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia installato in modo tale da consentirne lo scollegamento dall'alimentazione elettrica con una distanza di apertura dei contatti in grado di assicurare lo scollegamento completo nelle condizioni di sovratensione di categoria III.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato a un sistema di messa a terra in conformità alle disposizioni vigenti.
- ▷ Accertarsi che il dispositivo sia collegato direttamente alla presa di alimentazione.
  - Non utilizzare adattatori, prese multiple o cavi di prolunga per collegare il dispositivo.
- ▷ Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Qualora sia danneggiato, contattare il servizio di assistenza.
- ▷ L'apparecchio non deve essere esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole).
- ▷ La ventilazione dell'apparecchio deve essere conforme alle istruzioni del produttore.
- ▷ **ATTENZIONE!** L'uso di un dispositivo per la cottura a gas produce calore, umidità e prodotti della combustione nel locale in cui è installato.
- ▷ Accertarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando il dispositivo è in uso: lasciare aperte fonti di ventilazione naturali o installare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa di aspirazione meccanica).
- ▷ Accertarsi che il tipo di gas e il rispettivo impianto di alimentazione siano compatibili con le specifiche del dispositivo.
  - Il tipo di gas per il quale è predisposto il dispositivo è specificato sulla targhetta di identificazione sul fondo del cassetto del piano cottura.
- ▷ Le condizioni per la regolazione di questo dispositivo sono riportate sull'etichetta (o targhetta di identificazione).

- ▷ Prestare particolare attenzione alle disposizioni pertinenti in materia di ventilazione.
- ▷ L'uso di un dispositivo per la cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.



### **Pericolo di morte!**

- ▷ Tenere gli animali lontani dal dispositivo.

I materiali di imballaggio, per es. il film plastico e il polistirolo, possono essere pericolosi per i bambini.

- ▷ Tenere i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.

### **Uso corretto**

- ▷ Utilizzare il dispositivo solo per preparare e cuocere alimenti.
- ▷ Se insieme al piano cottura si utilizzano altri dispositivi per la cottura, rispettare le indicazioni contenute nelle rispettive istruzioni per l'uso.
- ▷ **ATTENZIONE!** Questo dispositivo è da utilizzare solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio il riscaldamento dell'ambiente.
- ▷ Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.

- ▷ Non collocare cavi elettrici o altri elettrodomestici sulle parti calde del dispositivo.
- ▷ Non utilizzare liquidi infiammabili nelle vicinanze del dispositivo.
- ▷ Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con gli appositi comandi.
- ▷ Se il piano cottura è dotato di coperchio, prima di chiuderlo accertarsi che i bruciatori siano freddi.
- ▷ Non azionare l'apparecchio con un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- ▷ Il processo di cottura deve essere sorvegliato.
  - Un processo di cottura di breve durata deve essere costantemente sorvegliato.
- ▷ Non tirare il dispositivo o il cavo di alimentazione per scollegare il dispositivo.
- ▷ Non effettuare operazioni non appropriate o pericolose.
- ▷ Non utilizzare il dispositivo come piano di supporto.
- ▷ Quando il piano cottura non è in uso, chiudere il rubinetto di alimentazione del gas generale.

L'uso di un dispositivo per la cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato.

- ▷ Un uso prolungato del dispositivo può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o più efficiente, ad esempio aumentando il livello della ventilazione meccanica, qualora presente.



### **Pericolo di ustioni!**

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Si deve prestare attenzione a non toccare il piano cottura.

**AVVERTENZA:** le parti accessibili del dispositivo possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Tenere i bambini piccoli a debita distanza.

- ▷ Non toccare le griglie poggiapentole durante l'uso.
- ▷ Non collocare sui bruciatori pentole instabili o deformate perché potrebbero rovesciarsi o traboccare.



### **Rischio di scossa elettrica a causa del dispositivo danneggiato!**

- ▷ **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata:
  - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le eventuali piastre elettriche e scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica;
  - non toccare la superficie del dispositivo;
  - non utilizzare il dispositivo.

- ▷ Non accendere il dispositivo se la superficie è incrinata o sono visibili danni nello spessore del materiale.
- ▷ Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate.
- ▷ Contattare il servizio di assistenza.



### **Rischio di incendio!**

- ▷ Non riporre oggetti sulle superfici di cottura.



### **Rischio di incendio!**

La cottura con grassi o oli effettuata sul piano cottura in modo automatico o senza sorveglianza può essere pericolosa e provocare incendi. L'olio caldo è altamente infiammabile.

- ▷ Preparare cibi con l'impiego di molto grasso (per es. patatine fritte) solo sotto sorveglianza costante.
- ▷ Non spegnere mai eventuali incendi con acqua.
- ▷ In caso di incendio, spegnere il dispositivo e coprire la fiamma, per es. con un coperchio o una coperta antincendio.

### **Per evitare danni al dispositivo**

- ▷ In caso di guasto termico, spegnere la piastra e lasciarla raffreddare completamente.
- ▷ Non posizionare piatti sopra di essa. In nessuna circostanza raffreddare la piastra con acqua fredda.

- ▷ Non salire in piedi sul dispositivo.
- ▷ Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
- ▷ Se il piano cottura è dotato di coperchio, prima di chiuderlo accertarsi che i bruciatori siano freddi.

Il piano cottura è un articolo di uso quotidiano: segni di utilizzo visibili sul materiale come graffi o abrasioni provocati da tegami e pentole sono normali. Un uso intenso provoca segni di utilizzo più evidenti. In tal caso, il dispositivo continua a funzionare perfettamente e non è giustificato alcun reclamo a riguardo. La sicurezza è sempre garantita.

### **Manutenzione e pulizia**

- ▷ Prima di qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione elettrica.
- ▷ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▷ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▷ Non usare prodotti contenenti sabbie, soluzioni alcaline, acidi o cloruri,

spray per forno o detergenti normalmente utilizzati per la pulizia della lavastoviglie.

- ▷ Non usare oggetti affilati perché potrebbero danneggiare le guarnizioni tra il listello di finitura e il piano di lavoro.
- ▷ Non lasciare acidi o sostanze alcaline sul piano cottura.
- ▷ Asciugare sempre accuratamente il dispositivo dopo averlo pulito con un panno umido per evitare la formazione di depositi di calcare.
- ▷ Rimuovere lo sporco con un panno umido.
- ▷ Non lavare le griglie, i cappellotti dei bruciatori e gli spartifiamma in lavastoviglie. Pulirli con acqua calda e sapone, accertandosi di asciugarli accuratamente.
- ▷ Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.



### **Rischio di scossa elettrica a causa della penetrazione di liquidi!**

Il dispositivo contiene componenti elettrici.

- ▷ Accertarsi che non penetrino liquidi all'interno del dispositivo.
- ▷ Non utilizzare vapore pressurizzato per pulire il dispositivo.

## Riparazione

Il dispositivo è costruito in conformità alle norme di sicurezza vigenti a riguardo.

- ▷ Consentire solo a personale qualificato di installare o riparare il dispositivo.
- ▷ Contattare un centro di assistenza autorizzato dal produttore o personale qualificato nei casi seguenti:
  - Subito dopo il disimballaggio, nel caso in cui vi siano dubbi in merito all'integrità del dispositivo
  - Durante l'installazione (come da istruzioni del produttore)
  - Dubbi in merito al corretto funzionamento del dispositivo
  - Malfunzionamento o funzionamento non ottimale

- Sostituzione della presa di corrente se incompatibile con il connettore del dispositivo
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, da un suo tecnico del servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- ▷ Utilizzare solo parti di ricambio originali.

## Messa fuori servizio

- ▷ Se il dispositivo non verrà più utilizzato, contattare il centro di assistenza o personale qualificato per scollegarlo dall'alimentazione.

## UTILIZZO PREVISTO

Il piano cottura è stato progettato esclusivamente per l'utilizzo non professionale in ambito domestico.

Il piano cottura è concepito per offrire prestazioni professionali nel contesto domestico. È un dispositivo altamente versatile che consente di scegliere con facilità e in sicurezza diversi metodi di cottura.

### Importante

- ▷ L'uso improprio delle griglie può danneggiare il piano cottura: non posizionare le griglie al contrario o farle scorrere sul piano cottura.
- ▷ In caso di utilizzo di piastre in ghisa, pietre ollari, pentole e padelle in terracotta, usarle per non più di 20 minuti e, in caso di cottura prolungata, regolare il bruciatore al minimo.

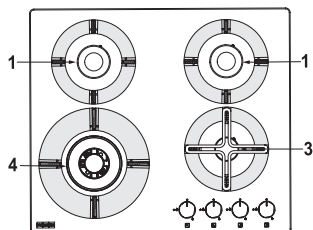
- ▷ Si consiglia di non utilizzare diffusori di calore, come reti metalliche o di qualsiasi altro tipo.
- ▷ Non utilizzare due bruciatori contemporaneamente per un unico contenitore (es. pesciera).
- ▷ Rovesciare liquidi sul piano cottura caldo può causare danni al vetro.

Le istruzioni incluse nel presente manuale sono valide solo se sul dispositivo sono indicate le iniziali del Paese.

- ▷ Se le iniziali non sono indicate, è necessario verificare che il dispositivo sia compatibile con le normative vigenti nel Paese. In caso di dubbi relativi alla conformità del dispositivo, contattare il distributore locale.

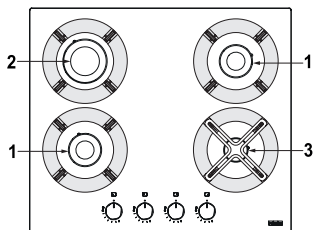
## VISTA D'INSIEME

FHMF 604 3G DC C (Metallo)



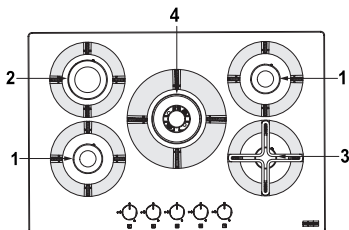
1 SR  
3 AUX  
4 CC

FHMF 604 4G DC C (Vetro)



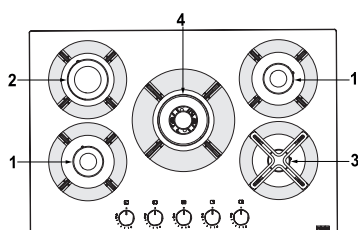
1 SR  
2 R  
3 AUX

FHMF 755 4G DC C (Metallo)



1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 CC

FHMF 755 4G DC C (Vetro)

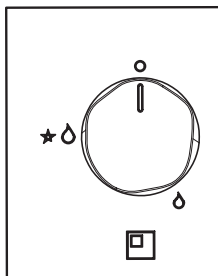


1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 CC

| Bruciatore | Funzione      |
|------------|---------------|
| CC         | Doppia Corona |
| SR         | Semirapido    |

| Bruciatore | Funzione   |
|------------|------------|
| R          | Rapido     |
| AUX        | Ausiliario |

## Manopole

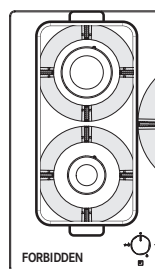
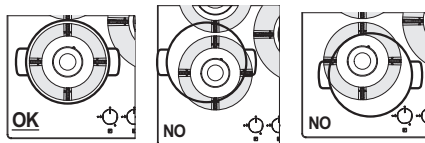


| Simbolo<br>manopola | Funzione                     |
|---------------------|------------------------------|
|                     | Spento                       |
|                     | Portata minima               |
|                     | Accensione e portata massima |

## IL DISPOSITIVO

### Valvola automatica di sicurezza

Questi piani cottura sono dotati di un dispositivo di sicurezza che chiude automaticamente il flusso del gas nel caso in cui la fiamma si spenga accidentalmente in seguito a correnti d'aria, traboccamento di contenitori o per momentanea interruzione dell'alimentazione di gas. Questo dispositivo viene attivato dopo circa 30 secondi dallo spegnimento della fiamma.



### Utilizzo del bruciatore

Per un minore consumo di gas e una maggiore efficienza, utilizzare pentole di larghezza idonea ai bruciatori, accertandosi che la fiamma non fuoriesca dai bordi delle pentole (attenersi alle indicazioni in questo capitolo).

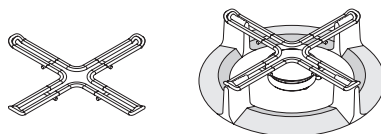
- Accertarsi che il locale di utilizzo sia ben ventilato.

| Bruciatore    | Ø min.-max. del fondo pentola<br>(consigliato) |
|---------------|------------------------------------------------|
| Doppia Corona | 160 -260 mm                                    |
| Rapido        | 140 - 220 mm                                   |
| Semirapido    | 140 - 200 mm                                   |
| Ausiliario    | 60 - 140 mm                                    |

L'utilizzo di pentole più grandi di quelle specificate può provocare un eccessivo surriscaldamento delle manopole e del piano e, in caso di uso prolungato, l'ingiallimento della copertura (se in acciaio inossidabile).  
Franke declina qualsiasi responsabilità in caso di danni dovuti a un tale utilizzo.

- Non mettere la stessa padella su due bruciatori.
- Non utilizzare due bruciatori contemporaneamente con un unico contenitore, come una casseruola o una padella per pesci.

Per pentole e caffettiere di piccolo diametro si consiglia di utilizzare la riduzione fornita insieme al piano cottura sul bruciatore ausiliario.



## FUNZIONAMENTO

### Accensione dei bruciatori

Il piano cottura si accende con le manopole di comando. Per accendere i bruciatori, procedere nel modo seguente:

- ▶ Premere e ruotare la manopola prescelta nella posizione di accensione e portata massima.
- ▶ Tenere premuta la manopola per 3-4 secondi per consentire alle scintille di infiammare il gas che fuoriesce dal bruciatore e permettere alla termocoppia di scaldarsi.

- ▶ Quindi, rilasciare la manopola e ruotarla in senso antiorario per regolare la fiamma nel modo desiderato. Se la fiamma non rimane accesa, ripetere le operazioni dal punto 1.

## PULIZIA E CURA



### Pericolo di ustioni!

- ▶ Non pulire il dispositivo finché non è completamente freddo.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia e cura:
- ▶ leggere le informazioni generali per la sicurezza riguardanti la pulizia al capitolo "Informazioni per la sicurezza";
  - ▶ spegnere il dispositivo.

### Raccomandazioni generali

- ▶ Non utilizzare pulitrici a vapore o getti diretti di acqua.
- ▶ Non usare mai spugnette abrasive, lana di acciaio, acido muriatico o altri prodotti che potrebbero graffiare o lasciare segni sulla superficie.
- ▶ Non usare prodotti contenenti sabbie, soluzioni alcaline, acidi o cloruri, spray per forno o detergenti normalmente utilizzati per la pulizia della lavastoviglie.
- ▶ Gli alimenti che cadono accidentalmente o si depositano sulla superficie, sugli elementi funzionali o estetici del piano cottura non devono essere consumati.

### Pulizia del dispositivo

- ▶ Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di cibo si carbonizzino. Pulire sporco incrostato e carbonizzato richiede maggiore fatica.
- ▶ Per pulire i residui di cibo, utilizzare un panno o una spugna morbidi e l'acqua. Seguire le raccomandazioni del produttore riguardo ai detergenti da utilizzare. Si consiglia di utilizzare prodotti detergenti protettivi.
- ▶ Eliminare immediatamente i cibi con elevato contenuto di zucchero che siano eventualmente stati rovesciati sul piano cottura.
- ▶ Per evitare la formazione di depositi di calcare, asciugare sempre accuratamente il dispositivo dopo averlo pulito con un panno umido.
- ▶ Rimuovere lo sporco con un panno umido.
- ▶ Pulire griglie, cappellotti dei bruciatori e spartifiamma con acqua calda e sapone, accertandosi di asciugarli accuratamente. Non lavarli in lavastoviglie. Accertarsi che le zone di uscita del gas siano perfettamente pulite.
- ▶ Il colore naturale delle griglie poggiapentole nella sezione di appoggio delle pentole può cambiare col tempo a causa del calore.

## MANUTENZIONE E RIPARAZIONE

### Risoluzione dei problemi

Per qualsiasi problema di funzionamento, contattare il centro di assistenza tecnica Franke.

- ▷ Accertarsi che la manutenzione dei componenti elettrici sia effettuata unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.
- ▷ Assicurarsi che i cavi danneggiati siano sostituiti unicamente dal costruttore o dal servizio di assistenza.

- Quando si contatta il servizio di assistenza si prega di fornire le seguenti informazioni:
  - tipo di guasto
  - Modello del dispositivo (Art./Cod.)
  - numero di serie (S.N.)

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di identificazione, sull'opuscolo o sotto il piano cottura.

- Se il piano cottura non funziona correttamente, prima di chiamare il centro di assistenza tecnica Franke, consultare la Guida alla risoluzione dei problemi per determinare la natura del problema:

#### GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Tipo di guasto                                                                               | Controllare se:                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>Il bruciatore non si accende,<br>non rimane acceso o la<br>fiamma non è uniforme | <b>1</b> Il gas o l'alimentazione elettrica non sono spenti.                                                                                                               |
|                                                                                              | <b>2</b> Il rubinetto del gas non è aperto.                                                                                                                                |
|                                                                                              | <b>3</b> La bombola ricaricabile del gas (gas liquido) non è vuota                                                                                                         |
|                                                                                              | <b>4</b> Le aperture del bruciatore non sono intasate.                                                                                                                     |
|                                                                                              | <b>5</b> L'estremità della spina non è sporca.                                                                                                                             |
|                                                                                              | <b>6</b> Tutte le parti del bruciatore sono state posizionate correttamente.                                                                                               |
|                                                                                              | <b>7</b> Non ci sono spifferi vicino al piano cottura.                                                                                                                     |
|                                                                                              | <b>8</b> Quando si accende il bruciatore, la manopola è stata premuta per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di protezione (vedere pagina 61 "Funzionamento") |
|                                                                                              | <b>9</b> Le aperture del bruciatore non sono intasate vicino alla termocoppia.                                                                                             |
|                                                                                              | <b>10</b> L'impostazione minima del gas è corretta.                                                                                                                        |
| <b>B</b><br>I contenitori (pentole,<br>padelle, bollitori) non sono<br>stabili               | <b>11</b> Il fondo del contenitore è perfettamente piatto.                                                                                                                 |
|                                                                                              | <b>12</b> Il contenitore è centrato sul bruciatore.                                                                                                                        |
|                                                                                              | <b>13</b> Le griglie non sono state scambiate o posizionate in modo scorretto.                                                                                             |

Se dopo i suddetti controlli il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica Franke.

## SMALTIMENTO

### Imballaggio

Tutti i materiali di imballaggio (cartone, film plastico (PE) e polistirolo (EPS)) sono provvisti di apposito contrassegno e, se possibile, devono essere inviati alla raccolta differenziata per essere riciclati e smaltiti in modo ecocompatibile.

### Scollegamento

- Scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione. Se il dispositivo è collegato in modo fisso, questa operazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato.

### Smaltimento



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Lo smaltimento adeguato del dispositivo contribuisce a evitare conseguenze dannose per l'ambiente e la salute.

Maggiori informazioni sul riciclaggio del dispositivo possono essere ottenute dall'autorità competente, dal servizio di smaltimento rifiuti locale o dal fornitore del dispositivo.

- Smaltire il dispositivo presso un punto di raccolta rifiuti specializzato per dispositivi elettrici ed elettronici.

Conforme alla direttiva 2012/19/UE, riguardante la riduzione delle sostanze pericolose utilizzate nei dispositivi elettrici ed elettronici e lo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del bidone dei rifiuti barrato presente sul dispositivo indica che al termine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai comuni rifiuti domestici.

Quindi, quando il dispositivo raggiunge la fine della sua vita operativa, l'utilizzatore deve conferirlo a un apposito centro di riciclaggio di rifiuti elettrici ed elettronici oppure restituirlo al negoziante in caso di acquisto di un nuovo dispositivo di tipo equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata del dispositivo rottamato per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ecocompatibile contribuisce a evitare un impatto potenzialmente negativo sull'ambiente e sulla salute e facilita il riciclaggio dei materiali utilizzati nella produzione del dispositivo.

## SERVIZIO DI ASSISTENZA

- Contattare l'indirizzo per il proprio Paese riportato sul retro o sul nostro sito Web: [www.franke.com](http://www.franke.com)

## ÍNDICE

|                                 |    |                                |    |
|---------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Acerca de este manual           | 64 | Limpieza y cuidado             | 74 |
| Información de seguridad        | 65 | Recomendaciones generales      | 74 |
| Uso previsto                    | 71 | Limpieza del aparato           | 74 |
| Información general             | 71 | Mantenimiento y reparación     | 75 |
| Su aparato                      | 73 | Eliminación                    | 76 |
| Válvula de seguridad automática | 73 | Servicio de asistencia técnica | 76 |
| Uso del quemador                | 73 |                                |    |
| Funcionamiento                  | 74 |                                |    |
| Encendido de los quemadores     | 74 |                                |    |

## ACERCA DE ESTE MANUAL

### Estimado cliente/a:

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente las instrucciones y consejos incluidos en este manual. Esto le permitirá hacer el mejor uso posible del aparato y garantizar muchos años de funcionamiento sin problemas.

Guarde este manual para futuras consultas. MARIS es una placa de cocción de última generación, pensada para dar un giro completo a la cocina doméstica.

Una mejora tanto tecnológica como estética que combina a la perfección diseño y rendimiento, MARIS es en sí misma una pieza de elegancia que encaja en cualquier cocina y garantiza una extraordinaria fiabilidad, gracias a la calidad de los materiales y a la atención que se ha prestado al detalle, que ya es todo un sello de la casa Franke.

Este manual es aplicable a varios modelos del dispositivo. Por lo tanto, es posible que algunas de las características y funciones descritas no estén disponibles en su modelo concreto.

Franke se reserva el derecho de hacer modificaciones al producto sin previo aviso. Toda la información es correcta en la fecha de su publicación.

Lea detenidamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo.

Conserve el manual del usuario.

Use el dispositivo descrito en este manual del usuario únicamente para su uso previsto.

| Símbolo                                                                             | Significado                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesiones.           |
|  | Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños. |
|  | Paso. Especifica una acción que debe realizarse.                          |



Símbolo de advertencia. Advertencia contra riesgos de lesiones.



Medidas de seguridad y notas de advertencia para evitar lesiones o daños.



Paso. Especifica una acción que debe realizarse.

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- ▷ Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de usar el aparato por primera vez.

El fabricante no se hará responsable de ningún daño que pueda producirse como consecuencia de la instalación incorrecta y el uso incorrecto, inadecuado o no razonable del dispositivo.

Para garantizar un funcionamiento seguro y eficiente de este dispositivo eléctrico:

- ▷ Acuda únicamente a centros de servicio técnico autorizados.
- ▷ No realice modificaciones al dispositivo.



Este aparato no está pensado para el uso para personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o reciban instrucción acerca del uso del aparato por parte de alguien responsable de la seguridad de dichas personas. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Este dispositivo no es un juguete.

- ▷ Mantenga el dispositivo y el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▷ No deje a los niños desatendidos cerca del dispositivo.
- ▷ No deje que los niños jueguen con el dispositivo.
- ▷ No permita que los niños toquen el dispositivo o sus controles durante su funcionamiento o inmediatamente después del mismo, ya que la placa se calienta mucho.
- ▷ No permita que los niños toquen un dispositivo sin usar. Convierta en segura cualquier parte peligrosa.

### Instalación y colocación adecuadas

El aparato debe instalarse y conectarse a la fuente de alimentación siguiendo las instrucciones de instalación específicas. Encargue a un electricista/instalador especializado las tareas en cuestión.

El aparato ha sido diseñado para su uso doméstico en la preparación de alimentos. No se asume ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.

Si el aparato va a estar continuamente conectado a la fuente de alimentación:

- ▷ Asegúrese de que solo el servicio de asistencia técnica, un electricista o personal especializado con los conocimientos/formación necesarios instale el dispositivo.
- ▷ Este aparato no está conectado a ningún dispositivo de escape de productos de combustión. Deberá instalarse o conectarse de acuerdo a las regulaciones de instalación vigentes. Deberá prestarse atención especial a los requisitos relevantes que conciernen a la ventilación.
- ▷ Compruebe que el dispositivo se instale de manera que permita la desconexión de la alimentación eléctrica con una distancia de apertura de contacto que garantice una desconexión completa en condiciones de sobretensión de categoría III.
- ▷ Asegúrese de que el aparato se haya conectado a un sistema de toma a tierra conforme a las regulaciones vigentes en la materia.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo se conecte directamente en el enchufe de la toma de alimentación.
- Asegúrese de que no se utilicen alargaderas, adaptadores ni enchufes tipo ladrón para conectar el dispositivo.
- ▷ Asegúrese de que el cable de alimentación no presente daños. Si está dañado, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
- ▷ Asegúrese de que el dispositivo no esté expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- ▷ Asegúrese de que la ventilación del aparato cumpla con las instrucciones del fabricante.
- ▷ **¡PRECAUCIÓN!** El uso de un aparato de cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado.
- ▷ Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga las aberturas de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).
- ▷ Asegúrese de que el suministro y el tipo de gas se correspondan con las especificaciones del aparato.

- El tipo de gas para el que el aparato está diseñado está indicado en la placa de datos de la parte inferior de la bandeja.
- ▷ Las condiciones de ajuste para este dispositivo se indican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- ▷ Preste especial atención para el cumplimiento de las normas de ventilación aplicables.
- ▷ El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad en la habitación en la que está instalado.
- ▷ **¡PRECAUCIÓN!** Este aparato solo debe usarse para cocinar. No debe usarse con otros fines, por ejemplo, para caldear una habitación.
- ▷ Asegúrese de que las zonas de salida de gas se encuentren perfectamente limpias.
- ▷ No coloque cables de alimentación de otros aparatos eléctricos sobre las piezas calientes del aparato.
- ▷ No use líquidos inflamables cerca del aparato.
- ▷ Tras la utilización, apague la placa de cocción usando sus controles.
- ▷ Si el aparato dispone de tapa, asegúrese de que se hayan enfriado los quemadores antes de taparlos.
- ▷ No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema aparte de control remoto.
- ▷ El proceso de cocción debe estar supervisado.
- El proceso de cocción a corto plazo debe supervisarse de manera continuada.
- ▷ No tire del aparato ni del cable de alimentación para desenchufarlo.
- ▷ No realice operaciones inadecuadas o peligrosas.
- ▷ No use el aparato como superficie de apoyo.
- ▷ Cierre la llave general de paso del gas cuando no vaya a utilizar la placa.



### **Riesgo de muerte**

- ▷ Mantenga a las mascotas alejadas del aparato.
- Los materiales de embalaje, p. ej. película plástica y poliestireno, pueden resultar peligrosos para los niños.
- ▷ Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

### **Uso adecuado**

- ▷ Use el dispositivo únicamente para preparar y cocinar alimentos.
- ▷ Cuando utilice el dispositivo, observe los manuales de los distintos aparatos de cocina que se usen con la placa de cocción.

El uso de un aparato de cocina de gas genera calor y humedad en la habitación en la que está instalado.

- ▷ El uso intensivo y prolongado del aparato puede hacer que se requiera ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo, subir el nivel de la ventilación mecánica si es que la hay.



### **Riesgo de sufrir quemaduras.**

Durante su uso, el aparato se calienta. Tome las medidas necesarias para evitar tocar la placa.

**ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del horno. Se debe mantener alejados a los niños.

- ▷ No toque las parrillas durante el uso.
- ▷ No coloque recipientes inestables o deformados sobre los quemadores, ya que podrían volcarse o derramarse.



### **Si el dispositivo está dañado, puede producirse una descarga eléctrica.**

- ▷ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada:
  - Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier quemador eléctrico, y desconecte el aparato de cualquier fuente de alimentación.
  - No toque la superficie del aparato.
  - No use el aparato.
- ▷ No encienda el dispositivo si la superficie está rota o si hay daños en el grosor del material.
- ▷ No toque el aparato con partes del cuerpo mojadas.
- ▷ Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.



### **Riesgo de incendio**

- ▷ No guarde objetos en las superficies de cocción.



### **Riesgo de incendio**

Cocinar sin supervisión o de forma automática en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. El aceite combustiona rápidamente.

- ▷ Prepare la comida con más grasa (como patatas fritas) solo bajo una supervisión constante.

- ▷ Nunca intente apagar un fuego con agua.
- ▷ En caso de incendio, apague el aparato y cubra la llama usando p. ej. una tapadera o una manta ignífuga.

### **Para evitar dañar el aparato**

- ▷ En caso de fallo térmico, apague la placa y espere a que se haya enfriado por completo.
- ▷ No coloque platos sobre ella. En ningún caso intente enfriarla con agua fría.
- ▷ No se suba al aparato.
- ▷ No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- ▷ Si el aparato cuenta con una tapa, asegúrese de que los quemadores se hayan enfriado antes de taparlos.

La placa de cocción es un elemento para el uso diario, por lo que los signos de uso como los arañazos o la abrasión material visible por el uso de ollas, recipientes, etc. son normales.

El uso intensivo causa señales de uso más evidentes.

En estos casos, el aparato continuará funcionando perfectamente, y una reclamación no estaría justificada. La seguridad siempre está garantizada.

### **Mantenimiento y limpieza**

- ▷ Antes de limpiar o realizar trabajos de mantenimiento en el aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación eléctrica.
- ▷ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▷ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▷ No utilice productos que contengan arena, álcalis, ácido, cloruros, espráis para hornos o detergentes utilizados normalmente para limpiar lavavajillas.
- ▷ Nunca utilice objetos punzantes, ya que pueden estropear las juntas entre el embellecedor y la encimera.
- ▷ No deje sustancias ácidas o alcalinas sobre la placa.
- ▷ Para prevenir la formación de manchas de herrumbre, seque siempre totalmente el aparato después de haber pasado sobre él un paño húmedo.
- ▷ Limpie la suciedad con paño húmedo.
- ▷ No lave las parrillas, tapas de los quemadores y los difusores de llama en el lavavajillas. Límpielos con agua caliente jabonosa, y asegúrese de secarlos bien después.

- ▷ Asegúrese de que las zonas de salida de gas se encuentren perfectamente limpias.



### **Riesgo de descarga eléctrica en caso de entrada de líquidos**

El dispositivo contiene componentes eléctricos.

- ▷ Asegúrese de que no entren líquidos en el interior del dispositivo.
- ▷ No use vapor a presión para limpiar el dispositivo.

### **Reparación**

Este aparato ha sido fabricado conforme a los estándares de seguridad efectiva vigentes.

- ▷ Asegúrese de que solo personal cualificado realice las tareas de instalación y reparación del aparato.
- ▷ Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado por el fabricante o personal cualificado, en los siguientes casos:
  - Inmediatamente después de desembalar y en caso de duda acerca de la integridad del dispositivo
  - Durante la instalación (conforme a las instrucciones del fabricante)
  - En caso de duda acerca del funcionamiento correcto del dispositivo

- En caso de funcionamiento inadecuado o fallo de funcionamiento
- En caso de sustitución del enchufe de la toma de alimentación si es incompatible con el enchufe de alimentación del dispositivo
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente cualificadas, para evitar cualquier tipo de riesgo
- ▷ Use exclusivamente recambios originales.

### **Puesta fuera de funcionamiento**

- ▷ Si el aparato ya no se va a usar más, póngase en contacto con el centro de Servicio de Asistencia Técnica o personal cualificado para desconectarlo de la toma de alimentación.

## USO PREVISTO

La placa de cocción se ha desarrollado exclusivamente para su uso doméstico, no profesional.

La placa de cocción está diseñada para ofrecer en casa un rendimiento de nivel profesional. Se trata de un aparato extraordinariamente versátil, que permite una selección fácil y segura de distintos métodos de cocción.

### Importante

- ▷ El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la placa: no coloque las parrillas al revés ni las deslice sobre la placa.
- ▷ Las planchas de hierro o piedra, ollas y sartenes de terracota, úselas por no más de 20 minutos, y para períodos prolongados de cocción, ajuste el quemador al mínimo.

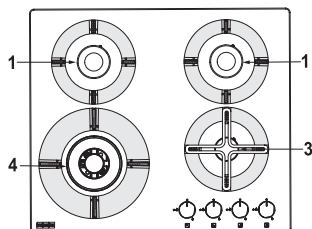
- ▷ No se recomienda el uso de difusores de calor tales como mallas metálicas ni de ningún otro tipo.
- ▷ No use dos quemadores al mismo tiempo para el mismo recipiente (por ejemplo, una olla para pescado).
- ▷ Los líquidos derramados sobre el área caliente de la placa pueden dañar el vidrio.

Las instrucciones que se incluyen en este manual solo son válidas si se muestran las iniciales del país en el electrodoméstico.

- ▷ Si no aparecen, es necesario verificar que el electrodoméstico cumple con la normativa del país. Para cualquier duda sobre el cumplimiento, puede consultar a su distribuidor local.

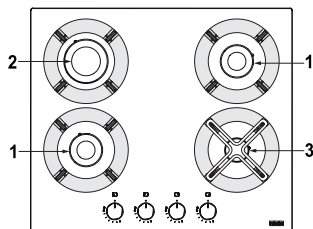
## INFORMACIÓN GENERAL

FHMF 604 3G DC C (Metal)



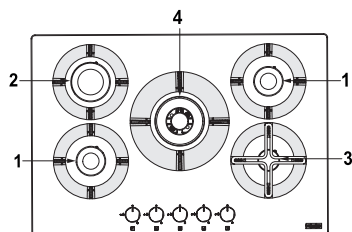
1 SR  
3 AUX  
4 CC

FHMF 604 4G C (Vidrio)



1 SR  
2 R  
3 AUX

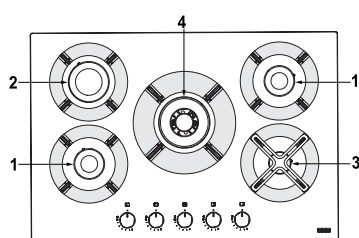
### FHMF 755 4G DC C (Metal)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 CC

| Quemador | Función      |
|----------|--------------|
| CC       | Corona Doble |
| SR       | Semirrápido  |

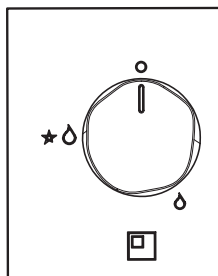
### FHMF 755 4G DC C (Vidrio)



- 1 SR
- 2 R
- 3 AUX
- 4 CC

| Quemador | Función  |
|----------|----------|
| R        | Rápido   |
| AUX      | Auxiliar |

## Mandos



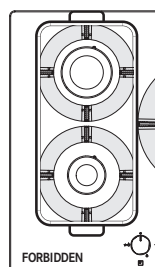
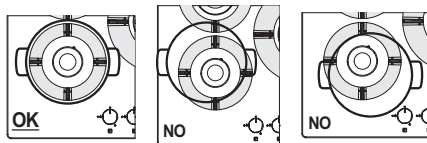
| Icono del mando | Función                |
|-----------------|------------------------|
|                 | Apagado                |
|                 | Fuego mínimo           |
|                 | Encendido y fuego alto |

## SU APARATO

### Válvula de seguridad automática

Estas placas cuentan con un dispositivo de seguridad que automáticamente cierra el suministro de gas si accidentalmente se apaga la llama debido a corrientes de aire, el derrame de un recipiente o la interrupción temporal del suministro de gas.

Este dispositivo se activa aproximadamente 30 segundos después de haberse apagado la llama.



### Uso del quemador

Para reducir el consumo de gas y mejorar la eficiencia, utilice recipientes y cazuelas con una anchura adecuada a los quemadores, asegurándose de que las llamas no se proyecten más allá de la base de los utensilios (se deben cumplir con los criterios de la tabla de este capítulo).

- Compruebe que la habitación está bien ventilada.

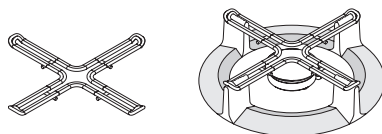
- No coloque el mismo recipiente sobre dos quemadores.
- No utilice dos quemadores encendidos simultáneamente para calentar un mismo recipiente, como una gran cacerola o sartén para pescado.

Para cazuelas de diámetro pequeño y cafeteras de moka, recomendamos usar el reductor provisto con la placa en el quemador auxiliar.

| Quemador     | Diámetro mín./máx. del fondo de la sartén (recomendado) |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| Corona Doble | 160 - 260 mm                                            |
| Rápido       | 140 - 220 mm                                            |
| Semirrápido  | 140 - 200 mm                                            |
| Auxiliar     | 60 - 140 mm                                             |

La utilización de recipientes de mayor tamaño a los especificados puede originar un sobrecalentamiento de los mandos y la superficie y, en caso de un uso prolongado, amarillear la cubierta (si son de acero inoxidable).

Franke declina toda responsabilidad por los daños que resulten de tal uso.



## FUNCIONAMIENTO

### Encendido de los quemadores

La placa de cocción se enciende con los mandos de control. Proceda del siguiente modo para encender los quemadores:

- ▶ Presione y gire el mando necesario hasta la posición de encendido y fuego alto.
- ▶ Mantenga pulsado el mando durante 3-4 segundos para que las chispas enciendan el gas que sale del quemador y el termopar alcance la temperatura necesaria.

- ▶ A continuación, suelte el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj para ajustar la llama deseada. Si la llama no se mantiene encendida, repita la operación desde el paso 1.

## LIMPIEZA Y CUIDADO



### Riesgo de sufrir quemaduras.

- ▶ No limpie el aparato hasta que esté frío. Antes de proceder con cualquier tarea de limpieza y cuidado:
- ▶ Lea la información general sobre seguridad en la limpieza en el capítulo «Información de seguridad».
- ▶ Apague el aparato.

### Recomendaciones generales

- ▶ No use limpiadores a vapor ni chorros de agua directos.
- ▶ Nunca use estropajos abrasivos, lana de acero, ácido muriático ni otros productos que pudieran arañar la superficie o dejar marcas en ella.
- ▶ No utilice productos que contengan arena, álcalis, ácido, cloruros, espráis para hornos o detergentes utilizados normalmente para limpiar lavavajillas.
- ▶ No deberán ingerirse los alimentos que caigan o queden accidentalmente sobre la superficie o sobre los elementos funcionales o estéticos de la placa.

### Limpieza del aparato

- ▶ Limpie la placa de cocción tras cada uso para evitar que los residuos de comida se quemen. Es más difícil limpiar la suciedad seca y quemada.
- ▶ Para limpiar residuos de comida, use un paño suave o una esponja con agua. Siga los consejos del fabricante en relación a los agentes de limpieza. Recomendamos usar agentes limpiadores protectores.
- ▶ Retire inmediatamente cualquier comida con alto contenido en azúcar que pueda derramarse sobre la placa.
- ▶ Para prevenir la formación de manchas de herrumbre, siempre seque totalmente el aparato después de haber pasado sobre él un paño húmedo.
- ▶ Limpie la suciedad con paño húmedo.
- ▶ Limpie las rejillas, las tapetas de los quemadores y los difusores de llama con agua caliente jabonosa, y asegúrese de secarlos bien después. No lavar en el lavavajillas. Asegúrese de que las zonas de salida de gas se encuentren perfectamente limpias.
- ▶ Con el paso del tiempo, el color natural de las parrillas en la parte de apoyo de los recipientes puede alterarse debido al calor de las llamas.

## MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

### Corrección de fallos

En caso de que aparezcan problemas en el funcionamiento, contacte con el Centro de Servicio Técnico de Franke.

- ▷ Asegúrese de que el mantenimiento de los componentes eléctricos lo realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.
- ▷ Asegúrese de que la sustitución de los cables dañados la realice el fabricante o el Servicio de Asistencia Técnica.

- Si contacta con el servicio de asistencia técnica, proporcione la siguiente información:
  - tipo de avería
  - modelo de aparato (Art. / Cod.)
  - número de serie (S. N.)

Esta información se proporciona en la placa de datos que está en el folleto o debajo de la placa.

- Si la placa no funciona correctamente, antes de llamar al Centro de Servicio Técnico de Franke, consulte la "Guía de resolución de problemas" para determinar el problema:

#### GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Tipo de fallo                                                                         | Compruebe que:                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>El quemador no enciende, no permanece encendido o la llama no es uniforme | <b>1</b> Las fuentes de gas o electricidad no estén desconectadas                                                                                                              |
|                                                                                       | <b>2</b> La llave del gas esté abierta                                                                                                                                         |
|                                                                                       | <b>3</b> Compruebe que el cilindro de gas rellenable (gas líquido) no esté vacío                                                                                               |
|                                                                                       | <b>4</b> Las aberturas del quemador no estén taponadas                                                                                                                         |
|                                                                                       | <b>5</b> El extremo del enchufe no esté sucio                                                                                                                                  |
|                                                                                       | <b>6</b> Todas las partes del quemador estén colocadas correctamente                                                                                                           |
|                                                                                       | <b>7</b> No existan corrientes de aire cerca de la placa                                                                                                                       |
|                                                                                       | <b>8</b> Al encender el quemador, compruebe que el mando haya sido pulsado el tiempo suficiente para activar el dispositivo de protección (ver la página 74: "Funcionamiento") |
|                                                                                       | <b>9</b> Las aberturas del quemador no estén taponadas cerca del termopar                                                                                                      |
|                                                                                       | <b>10</b> El ajuste mínimo del gas sea el correcto                                                                                                                             |
| <b>B</b><br>Los recipientes (cazuelas, bandejas, teteras) no tienen estabilidad       | <b>11</b> El fondo del recipiente sea perfectamente plano                                                                                                                      |
|                                                                                       | <b>12</b> El recipiente esté centrado en el quemador                                                                                                                           |
|                                                                                       | <b>13</b> No se hayan cambiado las rejillas o que estén colocadas incorrectamente                                                                                              |

Si la falla persiste aún después de llevar a cabo las comprobaciones mencionadas, póngase en contacto con el Centro de Servicio Técnico de Franke más cercano.

## ELIMINACIÓN

### Embalajes

Todos los materiales de embalaje (cartón, película plástica [PE] y poliestireno [PES]) están marcados y deben, dentro de lo posible, recogerse para su reciclaje y eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.

### Desconexión

- Desconecte el aparato de la toma de alimentación. En el caso de los aparatos fijos, esta tarea debe ser llevada a cabo por un electricista especializado.

### Eliminación



El símbolo indicado en el producto o en el embalaje indica que el dispositivo no debe desecharse junto con los residuos domésticos.

Al desechar de forma correcta el dispositivo, usted contribuye a evitar efectos nocivos para el medio ambiente y para la salud.

Para más información acerca del reciclaje del dispositivo, consulte a las autoridades competentes, a la empresa encargada de la eliminación de desechos a nivel local, o bien al vendedor del dispositivo.

- ▷ Si va a desechar definitivamente el dispositivo, hágalo en un punto de recogida de residuos especializado en dispositivos eléctricos y electrónicos.

En cumplimiento con la Directiva 2012/19/UE sobre la reducción de sustancias peligrosas usadas en aparatos eléctricos y electrónicos, y la eliminación de los residuos.

El símbolo de cubo de la basura tachado que hay en el aparato significa que, al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos normales.

Por lo tanto, cuando el aparato haya alcanzado el final de su vida útil, el usuario debe llevarlo a un centro de reciclaje especializado en residuos electrónicos y electrotécnicos, o bien devolverlo al proveedor al comprar un aparato nuevo de tipo equivalente.

La recogida adecuada de los desechos del aparato debidamente clasificados para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa del medio ambiente contribuye a evitar un posible impacto negativo en el medio ambiente y potenciales efectos nocivos para la salud, y además facilita el reciclaje de los materiales usados en la fabricación de aparatos.

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

- Consulte la dirección de contacto para su país en la última página de este documento, o bien en nuestra web: [www.franke.com](http://www.franke.com)

## ÍNDICE

|                                 |    |                        |    |
|---------------------------------|----|------------------------|----|
| Acerca deste manual             | 77 | Limpeza e cuidado      | 86 |
| Informação sobre segurança      | 78 | Recomendações gerais   | 86 |
| Utilização prevista             | 83 | Limpar o aparelho      | 86 |
| Vista geral                     | 84 | Manutenção e reparação | 87 |
| O seu aparelho                  | 85 | Eliminação             | 88 |
| Válvula de segurança automática | 85 | Assistência ao cliente | 88 |
| Utilização do queimador         | 85 |                        |    |
| Operação                        | 86 |                        |    |
| Acender os queimadores          | 86 |                        |    |

## ACERCA DESTES MANUAL

### Caro cliente,

Antes de usar o aparelho, leia cuidadosamente as instruções e os conselhos contidos neste manual. Isto vai permitir-lhe usar da melhor forma o aparelho e garantir muitos anos de operação sem problemas. Guarde este manual do utilizador para consulta futura. MARIS é uma placa da próxima geração, concebida para revolucionar a cozinha doméstica.

Um melhoramento tecnológico e estético que alia, na perfeição, design e performance, MARIS é um toque de elegância adequado para qualquer cozinha e que consegue garantir uma fiabilidade excecional graças à qualidade dos materiais e ao cuidado com os pormenores que é típico de cada produto Franke.

Este manual do utilizador aplica-se a diversos modelos do aparelho. Assim, algumas das funcionalidades e funções descritas podem não estar disponíveis no seu modelo específico.

A FRANKE reserva-se o direito de realizar modificações no produto sem aviso prévio. Todas as informações estão corretas no momento da edição.

Leia cuidadosamente o manual do utilizador antes de utilizar o aparelho.

Guarde o manual do utilizador.

Utilize o aparelho descrito neste manual do utilizador apenas de acordo com a utilização pretendida.

| Símbolo | Significado |
|---------|-------------|
|---------|-------------|



Símbolo de aviso. Aviso contra riscos de ferimentos.



Ações nas notas de segurança e de aviso para evitar ferimentos ou danos.



Passo de ação. Especifica uma ação a realizar.

## INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

---

- ▷ Leia as instruções de operação antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos que possam ocorrer devido a instalação incorreta e utilização incorreta, inadequada ou não razoável do aparelho. Para garantir a operação segura e eficiente deste aparelho elétrico:

- ▷ Contacte apenas centros de assistência autorizados.
- ▷ Não modifique nenhuma funcionalidade do aparelho.



Este aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebam supervisão ou instrução com relação ao uso do aparelho por pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho não é um brinquedo.

- ▷ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do material de embalagem.
- ▷ Não deixe crianças perto do aparelho sem vigilância.

- ▷ Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- ▷ Não deixe crianças tocarem no aparelho ou nos seus comandos durante e imediatamente após a sua utilização, uma vez que a placa fica muito quente.
- ▷ Não permita que as crianças toquem num aparelho que não esteja a ser utilizado. Proteja todas as partes potencialmente perigosas.

### Instalação e colocação corretas

O aparelho deve ser instalado e ligado à alimentação elétrica e ao fornecimento de gás de acordo com as instruções de instalação separadas. Peça a um montador/eletricista qualificado para efetuar o trabalho necessário.

O aparelho foi desenhado para uso doméstico para preparar comida. Não se assume qualquer responsabilidade por danos provocados por utilização ou manuseamento incorretos.

Se o aparelho tiver de ser ligado de forma permanente à fonte de alimentação:

- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado apenas pela assistência ao cliente, um eletricista ou pessoal qualificado com os conhecimentos/ formação apropriados.

- ▷ Este aparelho não está ligado a um equipamento de evacuação de produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Deve ser prestada especial atenção aos requisitos relevantes em termos de ventilação.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho é instalado de forma a poder ser desligado da fonte de alimentação, com uma distância de abertura de contacto que garanta uma desconexão total em condições de sobretensão de categoria III.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado a um sistema de ligação à terra em conformidade com os regulamentos atuais.
- ▷ Certifique-se de que o aparelho está ligado diretamente à tomada de alimentação.
  - Certifique-se de que não são utilizados adaptadores, fichas múltiplas ou cabos de extensão para ligar o aparelho.
- ▷ Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado.  
Se estiver danificado, contacte a assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que o dispositivo não está exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ Certifique-se de que a ventilação do aparelho está de acordo com as instruções do fabricante.
- ▷ **CUIDADO!** A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor, humidade e produtos de combustão na divisão onde o mesmo se encontra instalado.
- ▷ Certifique-se de que a cozinha tem uma ventilação adequada, principalmente enquanto o equipamento estiver em utilização: mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor com conduta de escape).
- ▷ Certifique-se de que o tipo e fornecimento de gás é compatível com as especificações do aparelho.
  - O tipo de gás para o qual o aparelho está preparado encontra-se especificado na placa de características na parte de baixo da base.
- ▷ As condições de ajuste para este equipamento estão indicadas na etiqueta (ou placa de características).
- ▷ Preste particular atenção aos regulamentos aplicáveis relativamente à ventilação.

- ▷ A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade na divisão onde o mesmo se encontra instalado.



### **Risco de morte!**

- ▷ Mantenha os animais de estimação afastados do aparelho.

Os materiais de embalagem como, por exemplo, película de plástico e poliestireno podem ser perigosos para as crianças.

- ▷ Mantenha o material de embalagem afastado das crianças.

### **Utilização adequada**

- ▷ Use apenas o aparelho para preparar e cozinhar alimentos.
- ▷ Observe os manuais dos equipamentos de cozinha que são usados com a placa quando usar o aparelho.
- ▷ Cuidado! Este equipamento destina-se a ser utilizado apenas para cozinhar. Não deve ser utilizado com outros fins, por exemplo, para aquecer uma divisão.
- ▷ Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.
- ▷ Não ponha cabos de alimentação de outros eletrodomésticos sobre zonas quentes do aparelho.

- ▷ Não use líquidos inflamáveis perto do aparelho.

- ▷ Depois de utilizar, desligue a placa nos seus comandos.

- ▷ Certifique-se de que os queimadores estão frios antes de fechar a tampa, caso o aparelho tenha uma.

- ▷ Não opere o aparelho com um temporizador externo ou um sistema separado de controlo remoto.

- ▷ O processo de cozedura tem de ser supervisionado.

- Um processo de cozedura breve tem de ser continuamente supervisionado.

- ▷ Não puxe pelo aparelho ou pelo cabo de alimentação para o desligar da tomada.

- ▷ Não efetue operações inadequadas nem perigosas.

- ▷ Não use o aparelho como bancada de apoio.

- ▷ Feche a torneira de fornecimento de gás se a placa não estiver a ser utilizada.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade na divisão onde o mesmo se encontra instalado.

- ▷ A utilização intensiva do equipamento pode implicar a necessidade de ventilação adicional, por exemplo, abrindo uma janela, ou de uma ventilação mais eficiente, por exemplo, aumentando a velocidade da ventilação mecânica, se existir.



### Risco de queimaduras!

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter-se cuidado para evitar tocar na placa.

**AVISO:** as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

- ▷ Não toque nas grelhas onde se pousam os tachos durante a utilização.
- ▷ Não pouse tachos instáveis ou deformados sobre os queimadores pois podem cair e provocar derrames.



### Risco de choque elétrico devido a aparelho danificado!

- ▷ **AVISO:** se a superfície estiver partida:
  - Desligue imediatamente todos os queimadores e qualquer bico elétrico e isole o aparelho da fonte de alimentação.
  - Não toque na superfície do aparelho.
  - Não use o aparelho.
- ▷ Não ligue um dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver dano na espessura do material.
- ▷ Não toque o aparelho com partes molhadas no corpo.
- ▷ Contacte a assistência ao cliente.



### Risco de incêndio!

- ▷ Não guarde objetos nas superfícies de cozedura.



### Risco de incêndio!

Cozinhar sem vigilância ou de forma automática numa placa com gordura ou óleo é perigoso e pode provocar um incêndio. O óleo quente inflama rapidamente.

- ▷ Prepare os alimentos com muita gordura (tais como batatas fritas) apenas sob supervisão constante.
- ▷ Nunca apague o fogo com água.
- ▷ Em caso de incêndio, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta de incêndio.

### Para evitar danos ao aparelho

- ▷ No caso de falha térmica, desligue a placa sólida e permita que arrefeça completamente.
- ▷ Não ponha pratos em cima. Não arrefeça com água fria em circunstância alguma.
- ▷ Não suba para o aparelho.
- ▷ Não deixe o aparelho sem vigilância durante a operação.
- ▷ Se o aparelho tiver uma tampa, certifique-se de que os queimadores estão frios antes de a fechar.

A placa é um produto de uso diário: sinais de uso como riscos ou abrasão visível do material proveniente de tachos ou utensílios de cozinha são normais. Uma utilização intensiva provoca mais sinais visíveis de utilização. Nesses casos, o aparelho continua a funcionar na perfeição e não se justifica uma reclamação. A segurança está sempre garantida.

### **Manutenção e limpeza**

- ▷ Antes de quaisquer operações de limpeza ou manutenção desligue o aparelho da fonte de alimentação de rede.
- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.
- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Não use produtos que contenham areias, amoníaco, ácidos, cloretos, sprays para o forno ou detergentes normalmente utilizados para limpar máquinas de lavar loiça.
- ▷ Nunca use objetos afiados, pois poderiam danificar os vedantes entre o rebordo e a bancada.
- ▷ Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas sobre a placa.
- ▷ Seque sempre o aparelho depois de passar um pano húmido para evitar a formação de depósitos de calcário.
- ▷ Remova a sujidade com um pano húmido.
- ▷ Não lave as grelhas, tampas dos queimadores e difusores de chamas na máquina de lavar loiça. Limpe-os com água quente com sabão, certificando-se de que os seca cuidadosamente.
- ▷ Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.



### **Risco de choque elétrico devido a entrada de líquido!**

O aparelho contém componentes elétricos.

- ▷ Certifique-se de que não entra qualquer líquido no aparelho.
- ▷ Não use vapor pressurizado para limpar o aparelho.

## Reparação

O aparelho foi fabricado em conformidade com as normas de segurança relevantes em vigor.

- ▷ A instalação ou reparação do aparelho deve ser da competência exclusiva de pessoal qualificado.
- ▷ Contacte um centro de assistência autorizado pelo fabricante ou pessoal qualificado nos seguintes casos:
  - Imediatamente após desembalar, em caso de dúvidas relativamente à integridade do aparelho
  - Durante a instalação (de acordo com as instruções do fabricante)

- Dúvidas relativamente à operação correta do aparelho
- Avaria ou mau funcionamento
- Substituição da tomada se for incompatível com a ficha do aparelho
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela assistência técnica ou por outra pessoa qualificada para evitar perigo.
- ▷ Utilize apenas peças sobresselentes originais.

## Retirar de serviço

- ▷ Se já não se for utilizar o aparelho, contacte o centro de assistência ou pessoal qualificado para o desligar da fonte de alimentação.

## UTILIZAÇÃO PREVISTA

A placa foi desenvolvida exclusivamente para uso doméstico, não profissional, em casa.

Esta placa foi desenhada para oferecer desempenho profissional em casa.

Trata-se de um aparelho altamente versátil que permite a seleção segura e fácil de diferentes métodos de cozedura.

### Importante

- ▷ A utilização inadequada das grelhas pode danificar a placa: não coloque as grelhas em posição invertida nem as deslize sobre a placa.
- ▷ Em caso de utilização de chapas de ferro fundido, pedras de grelhar ou panelas e tachos em terracota, não os utilize durante mais de 20 minutos e, em caso de necessidade de um período de cozedura mais prolongado, ajuste o queimador para a temperatura mínima.

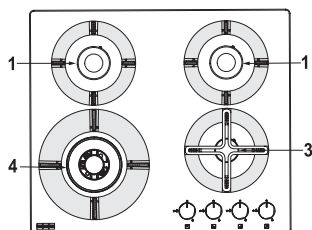
- ▷ Não é recomendado utilizar difusores de calor tais como malhas de metal ou qualquer outro tipo.
- ▷ Não utilize dois queimadores em simultâneo para o mesmo recipiente (por exemplo, grelha de peixe).
- ▷ Os líquidos derramados sobre a placa quente podem provocar danos no vidro.

As instruções constantes do manual são válidas apenas se as iniciais nacionais estiverem apostas no aparelho.

- ▷ Se as iniciais não estiverem apostas no aparelho, é necessário verificar se o aparelho está conforme os regulamentos nacionais em vigor. Em caso de dúvidas relativas ao aparelho, contacte o seu distribuidor local.

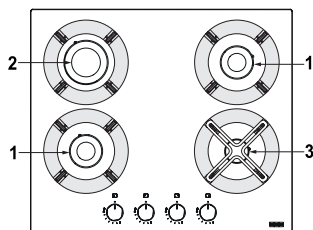
## VISTA GERAL

FHMF 604 3G DC C (Metal)



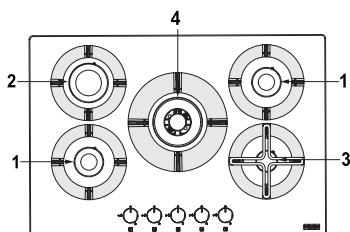
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G C (Vidro)



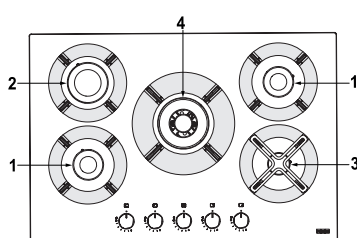
1 SR  
2 R  
3 AUX

FHMF 755 4G DC C (Metal)



1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

FHMF 755 4G DC C (Vidro)

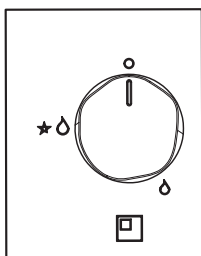


1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

| Queimador | Função      |
|-----------|-------------|
| DC        | Coroa dupla |
| SR        | Semi-rápido |

| Queimador | Função   |
|-----------|----------|
| R         | Rápido   |
| AUX       | Auxiliar |

## Botões



| Ícone do botão | Função                   |
|----------------|--------------------------|
|                | Off                      |
|                | Lume no mínimo           |
|                | Acender e lume no máximo |

## O SEU APARELHO

### Válvula de segurança automática

Estas placas têm um dispositivo de segurança que fecha automaticamente o fluxo de gás caso a chama se apague acidentalmente devido a correntes de ar, a uma panela que derrama ou a uma interrupção temporária do fornecimento de gás.

Este dispositivo é ativado aproximadamente 30 segundos depois de a chama se apagar.

### Utilização do queimador

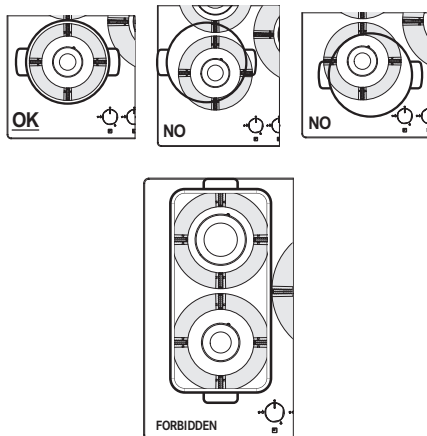
Para um menor consumo de gás e melhor eficiência, use tachos com larguras adequadas aos queimadores, certificando-se de que a chama não ultrapassa os rebordos (cumpra a tabela deste capítulo).

► Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

| Queimador   | Fundo do recipiente mín.-<br>máx. Ø<br>(recomendado) |
|-------------|------------------------------------------------------|
| Coroa dupla | 160 - 260 mm                                         |
| Rápido      | 140 - 220 mm                                         |
| Semi-rápido | 140 - 200 mm                                         |
| Auxiliar    | 60 - 140 mm                                          |

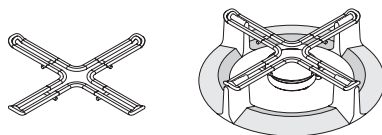
A utilização de tachos maiores do que o especificado pode resultar em aquecimento excessivo dos botões e tampo e, em caso de uso prolongado, amarelece a cobertura (se for de aço inoxidável).

A Franke declina qualquer responsabilidade por danos devidos a esse tipo de utilização.



- Não coloque a mesma panela em dois queimadores.
- Não utilize dois queimadores a funcionarem ao mesmo tempo com um único recipiente, como uma caçarola ou uma frigideira de peixe.

No caso de panelas e da cafeteira moka com pequeno diâmetro, recomendamos que utilize o redutor, fornecido juntamente com a placa, no queimador auxiliar.



## OPERAÇÃO

---

### Acender os queimadores

A placa acende-se com os botões de controlo. Para acender os queimadores, proceda como se segue:

- ▶ Carregue e rode o botão do queimador respetivo até à posição de acender e de lume no máximo.
- ▶ Mantenha o botão carregado para baixo durante 3 a 4 segundos para permitir que as faíscas acendam o gás que sai do queimador e permitir que o termopar aqueça.

- ▶ Em seguida, solte o botão e, rodando no sentido contrário aos ponteiros do relógio, regule a chama conforme desejar. Se a chama não se mantiver acesa, repita a operação desde o passo 1.

## LIMPEZA E CUIDADO

---



### Risco de queimaduras!

- ▷ Não limpe o aparelho até estar frio. A Franke declina qualquer responsabilidade por danos devidos a esse tipo de utilização.
- ▷ Leia as informações de segurança gerais sobre limpeza no capítulo "Informação sobre segurança".
- ▷ Desligue o aparelho.

### Recomendações gerais

- ▷ Não use aparelhos de limpeza a vapor nem jatos de água diretos.
- ▷ Nunca use esfregões, palha de aço, ácido muriático ou outros produtos que possam riscar ou marcar a superfície.
- ▷ Não use produtos que contenham areias, amoníaco, ácidos, cloretos, sprays para o forno ou detergentes normalmente utilizados para limpar máquinas de lavar loiça.
- ▷ Os alimentos que caiam ou se fixem acidentalmente na superfície ou nos elementos funcionais ou estéticos da placa não devem ser ingeridos.

### Limpar o aparelho

- ▶ Limpe a placa após cada utilização para evitar que os resíduos de alimentos queimem. Limpar sujidade seca e queimada exige mais esforço.
- ▶ Para limpar os resíduos de alimentos, use um pano macio ou uma esponja com água. Siga os conselhos do fabricante no que respeita aos produtos de limpeza. Recomendamos a utilização de produtos de limpeza protetores.
- ▶ Remova imediatamente quaisquer alimentos açucarados que tenham derramado para cima da placa.
- ▶ Para evitar a formação de depósitos de calcário, seque sempre o aparelho depois de passar um pano húmido.
- ▶ Remova a sujidade com um pano húmido.
- ▶ Limpe as grelhas, as tampas dos queimadores e os difusores de chamas com água quente com sabão, certificando-se de que os seca cuidadosamente. Não lave na máquina de lavar loiça. Certifique-se de que as zonas de saída de gás estão perfeitamente limpas.
- ▶ A cor natural das grelhas onde se pousam os tachos no local onde estes são pousados pode alterar com o tempo devido ao calor.

## MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

### Resolução de problemas

No caso de surgirem alguns problemas de funcionamento, contacte o centro de assistência técnica da Franke.

- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos é efetuada apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.
- ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos apenas pelo fabricante ou pela assistência ao cliente.

- Quando contactar a assistência ao cliente, indique as seguintes informações:
  - tipo de avaria
  - modelo do aparelho (Art./Cod.)
  - número de série (N.S.)

Esta informação é apresentada na placa de características, no folheto ou por baixo da placa.

- Se a placa não estiver a funcionar corretamente, antes de contactar o Centro de Assistência Técnica da Franke, consulte o Guia de resolução de problemas para determinar o problema:

#### GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Tipo de problema                                                                   | Verifique se:                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b><br>O queimador não acende,<br>não fica aceso ou a chama<br>não é uniforme | <b>1</b> O abastecimento de gás ou de eletricidade não está desligado/<br>cortado                                                                        |
|                                                                                    | <b>2</b> A torneira de abastecimento de gás está aberta                                                                                                  |
|                                                                                    | <b>3</b> A botija de gás recarregável (gás líquido) não está vazia                                                                                       |
|                                                                                    | <b>4</b> As aberturas do queimador não estão entupidas                                                                                                   |
|                                                                                    | <b>5</b> Os terminais da tomada não estão sujos                                                                                                          |
|                                                                                    | <b>6</b> Todas as peças do queimador foram instaladas corretamente                                                                                       |
|                                                                                    | <b>7</b> Não existem correntes de ar perto da placa                                                                                                      |
|                                                                                    | <b>8</b> Ao acender o queimador, o botão foi pressionado durante<br>tempo suficiente para ativar o dispositivo de proteção<br>(ver página 86 "Operação") |
|                                                                                    | <b>9</b> As aberturas do queimador não estão entupidas perto do<br>termopar                                                                              |
|                                                                                    | <b>10</b> A definição de quantidade mínima de gás está correta                                                                                           |
| <b>B</b><br>Os recipientes<br>(tachos, painéis, chaleiras)<br>não estão estáveis   | <b>11</b> O fundo do recipiente está perfeitamente plano                                                                                                 |
|                                                                                    | <b>12</b> O recipiente está centrado no queimador                                                                                                        |
|                                                                                    | <b>13</b> As grelhas não foram substituídas ou estão posicionadas de<br>forma incorreta                                                                  |

Se, depois das verificações acima, o problema persistir, entre em contacto com o Centro de Assistência Técnica da Franke mais próximo.

## ELIMINAÇÃO

---

### Embalagem

Todos os materiais de embalagem (cartão, película de plástico (PE) e poliestireno (EPS)) estão marcados e deverão, se possível, ser recolhidos para reciclagem e eliminados de forma amiga do ambiente.

### Desligar

- ▶ Desligue o aparelho da alimentação.  
Com um aparelho fixo, isto tem de ser efetuado por um eletricitista qualificado.

### Eliminação



O símbolo no produto ou na embalagem indica que o aparelho não deve ser eliminado no lixo doméstico.

Ao eliminar o aparelho de forma adequada está a ajudar a evitar consequências nocivas para o ambiente e para a saúde.

Mais informações sobre como reciclar o aparelho estão disponíveis junto da autoridade competente, do serviço de eliminação de resíduos local ou do fornecedor do aparelho.

- ▷ Elimine o aparelho recorrendo a um ponto de recolha de resíduos especializado em dispositivos eletrónicos e elétricos.

Em conformidade com a Diretiva 2012/19/UE relativa à redução de substâncias perigosas utilizadas em aparelhos elétricos e eletrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo do caixote do lixo cortado no aparelho indica que no fim da sua vida útil o produto não deve ser eliminado como lixo doméstico.

Consequentemente, quando o aparelho chegou ao fim da sua vida útil, o utilizador deve levá-lo a um centro de reciclagem adequado para eliminação de resíduos eletrónicos e eletrotécnicos, ou devolvê-lo ao revendedor quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente.

Uma recolha de resíduos separada adequada do aparelho eliminado para posterior reciclagem, tratamento e eliminação amiga do ambiente ajuda a evitar um impacto potencialmente negativo no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais utilizados na construção de aparelhos.

## ASSISTÊNCIA AO CLIENTE

---

- ▶ Consulte o endereço de contacto do seu país na última página ou no nosso website em [www.franke.com](http://www.franke.com)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

|                                     |    |                         |     |
|-------------------------------------|----|-------------------------|-----|
| Πληροφορίες για το παρόν εγχειρίδιο | 89 | Καθαρισμός και φροντίδα | 99  |
| Πληροφορίες ασφάλειας               | 90 | Γενικές συμβουλές       | 99  |
| Προοριζόμενη χρήση                  | 96 | Καθαρισμός της συσκευής | 99  |
| Περίληψη                            | 96 | Συντήρηση και επισκευή  | 100 |
| H συσκευή σας                       | 98 | Απόρριψη                | 101 |
| Αυτόματη βαλβίδα ασφάλειας          | 98 | Εξυπηρέτηση πελατών     | 101 |
| Χρήση εστίας                        | 98 |                         |     |
| Λειτουργία                          | 99 |                         |     |
| Άναμμα των εστιών                   | 99 |                         |     |

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

### Αγαπητέ/ή πελάτη/ισσα,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και τις συμβουλές που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτό θα σας βοηθήσει να αξιοποιήσετε τη συσκευή με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, εξασφαλίζοντας μεγάλη χρονική διάρκεια λειτουργίας χωρίς προβλήματα. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο χρήστη για περαιτέρω αναφορά. Η MARIS αποτελεί εστία επόμενης γενιάς, που αναπτύχθηκε για να ανατρέψει τα δεδομένα στο οικιακό μαγείρεμα.

Με τεχνολογική και αισθητική αναβάθμιση που συνδυάζει με τέλειο τρόπο το σχεδιασμό και την απόδοση, η MARIS είναι μία κομψή συσκευή κατάλληλη για κάθε κουζίνα και εγγυάται εξαιρετική αξιοπιστία χάρη στην ποιότητα των υλικών και την προσοχή στις λεπτομέρειες που διακρίνει όλα τα προϊόντα της Franke.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήστη ισχύει για διαφορετικά μοντέλα της συσκευής. Επομένως, κάποια από τα χαρακτηριστικά και τις λειτουργίες που περιγράφονται πιθανώς να μην είναι διαθέσιμα στο δικό σας μοντέλο. Η Franke διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιεί τροποποιήσεις στο προϊόν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Όλες οι πληροφορίες είναι σωστές τη στιγμή της έκδοσης.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήστη.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης μόνο σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση.

### Σύμβολο Σημασία



Σύμβολο προειδοποίησης. Προειδοποίηση για κινδύνους τραυματισμού.



Μέτρα ασφαλείας και σημειώσεις προειδοποίησης προς αποφυγή τραυματισμού ή ζημιάς.



Βήμα ενέργειας. Καθορίζει ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ▷ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χειρισμού πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για πιθανές ζημιές που μπορεί να προκύψουν εξαιτίας λανθασμένης εγκατάστασης και λανθασμένης, ακατάλληλης ή αλόγιστης χρήσης της συσκευής. Για να διασφαλίσετε την ασφάλη και αποτελεσματική λειτουργία της παρούσας ηλεκτρικής συσκευής:

- ▷ Επικοινωνείτε μόνο με εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.
- ▷ Μην τροποποιείτε οποιαδήποτε χαρακτηριστικά της συσκευής.



Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

- ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τη συσκευή και τα υλικά συσκευασίας.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά κοντά στη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▷ Μην αφήνετε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν τη συσκευή ή τα πλήκτρα λειτουργίας της κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη χρήση της, διότι η εστία ανεβάζει θερμοκρασία και καίει.
- ▷ Μην επιτρέπετε σε παιδιά να αγγίζουν μια αχρησιμοποίητη συσκευή. Ασφαλίστε οποιαδήποτε πιθανώς επικίνδυνα μέρη της συσκευής.

### Ενδεξιγμένη εγκατάσταση και τοποθέτηση

Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής στην παροχή ισχύος και αερίου πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις ξεχωριστές οδηγίες εγκατάστασης.

Βεβαιωθείτε ότι η απαραίτητη εγκατάσταση πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό ή ηλεκτρολόγο.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση στο σπίτι για την προετοιμασία φαγητού.

Καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής για πιθανές ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση ή λανθασμένο χειρισμό.

Αν θέλετε η συσκευή να συνδεθεί μόνιμα στην παροχή ισχύος:

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή εγκαθίσταται μόνο από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, έναν ηλεκτρολόγο ή τεχνικά καταρτισμένο προσωπικό με επαρκείς γνώσεις/κατάρτιση.
- ▷ Αυτή η συσκευή δε συνδέεται σε συσκευή εκκένωσης προϊόντων καύσης. Θα εγκατασταθεί και θα συνδεθεί σύμφωνα με τους τρέχοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Θα δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στις σχετικές απαιτήσεις που αφορούν τον εξαερισμό.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή είναι εγκατεστημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί από την παροχή ισχύος με μια απόσταση ανοίγματος επαφής που διασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση στην κατηγορία III καταστάσεων υπέρτασης.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε σύστημα γείωσης που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή συνδέεται άμεσα στην κεντρική πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν χρησιμοποιούνται προσαρμογείς, πολύπριζα και καλώδια προέκτασης για τη σύνδεση της συσκευής.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι φθαρμένο. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
- ▷ Διασφαλίστε ότι η συσκευή δεν εκτίθεται σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος).
- ▷ Διασφαλίστε ότι ο αερισμός της συσκευής γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ▷ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στο χώρο όπου εγκαθίσταται.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα εξαερίζεται καλά, ειδικά κατά τη χρήση της συσκευής: Διατηρείτε τα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού ανοικτά ή εγκαταστήστε μια συσκευή μηχανικού εξαερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει συμβατότητα μεταξύ του τύπου και της παροχής του αερίου με τις προδιαγραφές της συσκευής.

- Ο τύπος αερίου για τον οποίο έχει σχεδιαστεί η συσκευή καθορίζεται στην πινακίδα στοιχείων στην κάτω πλευρά του προϊόντος.
- ▷ Οι συνθήκες προσαρμογής για αυτήν τη συσκευή αναγράφονται στην ετικέτα (ή στην πινακίδα στοιχείων).
- ▷ Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς που εφαρμόζονται σχετικά με τον εξαερισμό.
- ▷ Η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο όπου εγκαθίσταται.



### **Κίνδυνος θανάτου!**

- ▷ Απομακρύνετε τα κατοικίδια ζώα από τη συσκευή.  
Τα υλικά συσκευασίας, π.χ. πλαστική μεμβράνη και πολυστυρένιο, μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά.
  - ▷ Απομακρύνετε τα παιδιά από τα υλικά συσκευασίας.
- ### **Ενδεδειγμένη χρήση**
- ▷ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού.
  - ▷ Ελέγχετε τα εγχειρίδια των λοιπών συσκευών μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται με την εστία όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
  - ▷ Προσοχή! Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για τη θέρμανση χώρων.
  - ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες εξόδου αερίου είναι εντελώς καθαρές.
  - ▷ Μην τοποθετείτε καλώδια παροχής ισχύος άλλων ηλεκτρικών συσκευών σε ζεστά σημεία της συσκευής.
  - ▷ Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.
  - ▷ Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ελέγχου.
  - ▷ Αν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες έχουν κρυώσει αρκετά προτού το κλείσετε.
  - ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
  - ▷ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται.
    - Μια βραχυπρόθεσμη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται αδιάλειπτα.
  - ▷ Μην τραβάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος για να τη βγάλετε από την πρίζα.
  - ▷ Μην επιχειρείτε ακατάλληλους ή επικίνδυνους χειρισμούς.

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια στήριξης.
- ▷ Κλείστε τη στρόφιγγα παροχής αερίου όταν η εστία δεν χρησιμοποιείται.

Η χρήση μιας συσκευής αερίου για μαγείρεμα παράγει θερμότητα και υγρασία στο χώρο όπου εγκαθίσταται.

- ▷ Η παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής ενδέχεται να απαιτεί επιπλέον εξαερισμό, όπως το άνοιγμα παραθύρων, ή αποτελεσματικότερο εξαερισμό, όπως την αύξηση της έντασης της λειτουργίας των μηχανικών μέσων εξαερισμού, αν υπάρχουν.



### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση της. Θα πρέπει να προσέχετε και να αποφεύγετε να αγγίζετε την εστία.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα σημεία μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Κρατήστε σε απόσταση τα μικρά παιδιά.

- ▷ Μην αγγίζετε τις σχάρες των εστιών κατά τη χρήση.
- ▷ Μην τοποθετείτε ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη στις εστίες, διότι μπορεί να αναποδογυρίσουν ή να προκαλέσουν πιτσιλίσματα.



### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας συσκευής που έχει υποστεί βλάβη!**

- ▷ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη:
  - Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες και οποιαδήποτε ηλεκτρική εστία και απομονώστε τη συσκευή από την παροχή ισχύος.
  - Μην αγγίξετε την επιφάνεια της συσκευής.
  - Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- ▷ Μην ενεργοποιείτε μια συσκευή εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη ή υπάρχει ζημιά στο πάχος του υλικού.
- ▷ Μην αγγίζετε τη συσκευή με υγρά μέρη του σώματος.
- ▷ Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.



### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- ▷ Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.



### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Ανεπίβλεπτο ή αυτόματο μαγείρεμα σε εστία με λίπη ή λάδι μπορεί να γίνει επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. Το καυτό λάδι αναφλέγεται εύκολα.
- ▷ Ετοιμάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες λίπους (όπως τηγανητές πατάτες) μόνο υπό συνεχή επιτήρηση.

- ▷ Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό.
- ▷ Σε περίπτωση πυρκαγιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.

### **Για να αποφύγετε την καταστροφή της συσκευής**

- ▷ Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε να κρυώσει πλήρως.
- ▷ Μην τοποθετείτε πιάτα πάνω στη συσκευή. Σε καμία περίπτωση μην χαμηλώνετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας κρύο νερό.
- ▷ Μην ανεβαίνετε επάνω στη συσκευή.
- ▷ Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία της.
- ▷ Αν η συσκευή διαθέτει καπάκι, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες έχουν κρυώσει προτού το κλείσετε.

Η εστία αποτελεί αντικείμενο καθημερινής χρήσης: σημάδια χρήσης όπως γρατσουνιές ή εμφανής τριβή από κατσαρόλες και άλλα σκεύη είναι φυσιολογικά. Η εντατική χρήση προκαλεί ακόμα πιο χαρακτηριστικά σημάδια χρήσης. Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή συνεχίζει να λειτουργεί άψογα και δεν δικαιολογούνται παράπονα. Η ασφάλεια είναι πάντα εγγυημένη.

### **Συντήρηση και καθαρισμός**

- ▷ Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από το δίκτυο.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόσυρμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν άμμο, αλκαλικές ενώσεις, οξέα, χλωρίδια, σπρέι φούρνου ή απορρυπαντικά που συνήθως χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των πλυντηρίων πιάτων.
- ▷ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στη σφράγιση ανάμεσα στο γείσο και τον πάγκο της κουζίνας.
- ▷ Μην αφήνετε καυστικές ή αλκαλικές ουσίες στην εστία.
- ▷ Πάντα να σκουπίζετε σχολαστικά τη συσκευή με νωπό πανί προς αποφυγή σχηματισμού επικαθίσεων αλάτων.
- ▷ Αφαιρέστε τις βρομιές με νωπό πανί.
- ▷ Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων τις σχάρες, τα καπάκια και τους διασκορπιστές φλόγας

των εστιών. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό με σαπούνι, βεβαιώνοντας ότι τα στεγνώνετε προσεκτικά.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες εξόδου αερίου είναι εντελώς καθαρές.



### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας εξαιτίας της εισαγωγής υγρού!**

Η συσκευή περιλαμβάνει ηλεκτρικά εξαρτήματα.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρό στο εσωτερικό της συσκευής.
- ▷ Μην χρησιμοποιείτε ατμό υπό πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.

### **Επισκευή**

Η συσκευή κατασκευάζεται σε συμμόρφωση προς τα σχετικά ισχύοντα πρότυπα ασφάλειας.

- ▷ Μην επιτρέπετε σε κανέναν εκτός από εξουσιοδοτημένο προσωπικό να εγκαθιστά ή να επισκευάζει τη συσκευή.
- ▷ Επικοινωνήστε με ένα εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, στην περίπτωση αμφιβολιών σχετικά με την ακεραιότητα της συσκευής

- Κατά την εγκατάσταση (σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή)
- Αμφιβολιών σχετικά με τη σωστή λειτουργία της συσκευής
- Δυσλειτουργίας ή κακής λειτουργίας
- Αντικατάστασης της πρίζας αν δεν είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από τον τεχνικό σέρβις του ή από άλλα παρόμοια καταρτισμένα άτομα, προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
- ▷ Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.

### **Απόσυρση**

- ▷ Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται πια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή εξουσιοδοτημένο προσωπικό για να την αποσυνδέσουν από την παροχή ισχύος.

## ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η εστία σχεδιάστηκε αποκλειστικά για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση σε ένα νοικοκυριό.

Οι εστίες έχουν σχεδιαστεί για να προσφέρουν επαγγελματική απόδοση στο σπίτι. Είναι μια συσκευή πολλαπλών εφαρμογών που εξασφαλίζει ασφαλή και εύκολη επιλογή διαφορετικών μεθόδων μαγειρέματος.

### Σημαντικό

- ▷ Η εσφαλμένη χρήση των σχαρών μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εστία:  
Μην τοποθετείτε τις σχάρες ανάποδα και μην τις σέρνετε πάνω στην εστία.
- ▷ Αν χρησιμοποιείτε μαγειρικές πλάκες από χυτοσίδηρο, πέτρες ψησίματος και πήλινες κατσαρόλες και τηγάνια, μην τα χρησιμοποιείτε για περισσότερα από 20 λεπτά και, σε περίπτωση που το μαγείρεμα διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα, ρυθμίστε την εστία στη χαμηλότερη θερμοκρασία.

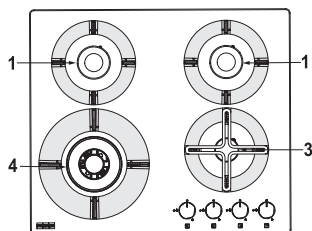
- ▷ Δε συνιστάται η χρήση μέσων διάχυσης της θερμότητας, όπως μεταλλικών πλεγμάτων ή άλλων τύπων.
- ▷ Μη χρησιμοποιείτε δύο εστίες ταυτόχρονα για ένα σκεύος (π.χ. βραστήρας ψαριού).
- ▷ Υγρά που χύνονται στη ζεστή επιφάνεια της εστίας μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.

Οι οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο ισχύουν, μόνο αν υπάρχουν τα αρχικά της χώρας επάνω στη συσκευή.

- ▷ Αν τα αρχικά δεν υπάρχουν επάνω στη συσκευή, θα πρέπει να επιβεβαιώσετε ότι η συσκευή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς της χώρας. Για οποιαδήποτε αμφιβολία σχετικά με τη συμμόρφωση, μπορείτε να απευθύνεστε στον τοπικό σας διανομέα.

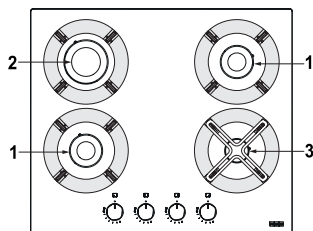
## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

FHMF 604 3G DC C (Μέταλλο)



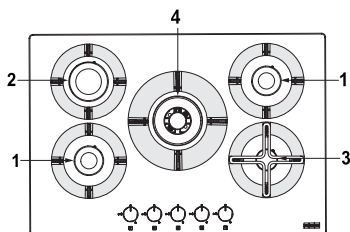
1 SR  
3 AUX  
4 DC

FHMF 604 4G C (Κρύσταλλο)



1 SR  
2 R  
3 AUX

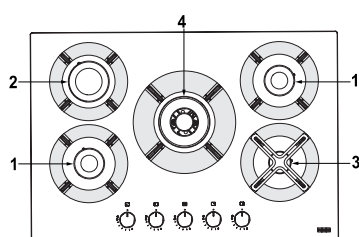
## FHMf 755 4G DC C (Μέταλλο)



- 1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

| Εστία | Λειτουργία    |
|-------|---------------|
| DC    | Διπλή στεφάνη |
| SR    | Ημιταχεία     |

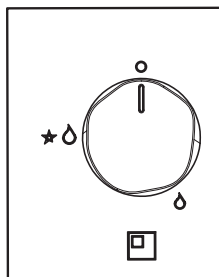
## FHMf 755 4G DC C (Κρύσταλλο)



- 1 SR  
2 R  
3 AUX  
4 DC

| Εστία | Λειτουργία |
|-------|------------|
| R     | Ταχεία     |
| AUX   | Βοηθητική  |

## Διακόπτες



| Εικονίδιο επιλογή | Λειτουργία                    |
|-------------------|-------------------------------|
|                   | Απενεργοποίηση                |
|                   | Ελάχιστη ελευθέρωση           |
|                   | Άναμμα και μέγιστη ελευθέρωση |

## Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

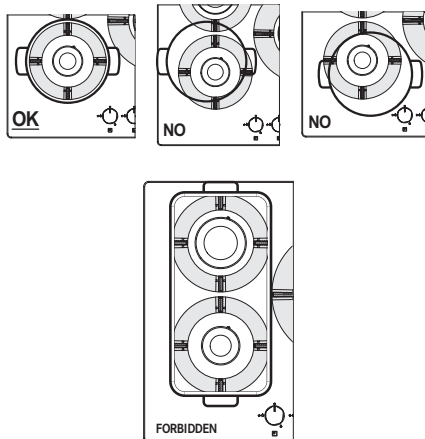
### Αυτόματη βαλβίδα ασφαλείας

Οι παρούσες εστίες διαθέτουν διάταξη ασφαλείας που διακόπτει αυτόματα τη ροή αερίου, αν η φλόγα σβήσει κατά λάθος εξαιτίας ρεύματος αέρα, διαρροής σκεύους ή προσωρινής διακοπής της παροχής αερίου. Η συσκευή αυτή ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα αφότου σβήσει η φλόγα.

### Χρήση εστίας

Για χαμηλότερη κατανάλωση αερίου και καλύτερη αποδοτικότητα, χρησιμοποιείτε σκεύη με κατάλληλη διάμετρο για κάθε εστία, βεβαιώνοντας ότι η φλόγα δεν ξεπερνά την επιφάνεια του σκεύους (συμμορφώστε με τον πίνακα σε αυτό το κεφάλαιο).

► Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.

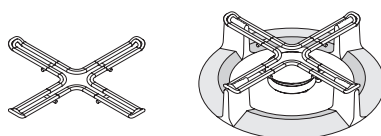


| Εστία         | Διάμετρος βάσης ελάχ.-<br>μεγ. Ø<br>(προτεινόμενη) |
|---------------|----------------------------------------------------|
| Διπλή στεφάνη | 160 - -260 mm                                      |
| Ταχεία        | 140 - 220 mm                                       |
| Ημιταχεία     | 140 - 200 mm                                       |
| Βοηθητική     | 60 - 140 mm                                        |

Η χρήση σκευών μεγαλύτερης διαμέτρου από την ενδεδειγμένη μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση στους επιλογείς και την επιφάνεια εργασίας, ενώ σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης κιτρίνισμα του καλύμματος (αν είναι από ανοξείδωτο ατσάλι). Η Franke δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιά που οφείλεται σε τέτοια χρήση.

- Μην τοποθετείτε το ίδιο σκεύος επάνω σε δύο εστίες.
- Μην τοποθετείτε ένα μόνο σκεύος, όπως κατσαρόλα ή τηγάνι για ψάρια, επάνω σε δύο εστίες που λειτουργούν ταυτόχρονα.

Για τηγάνια μικρής διαμέτρου και σκεύη παρασκευής καφέ, προτείνουμε τη χρήση της βάσης για τη βοηθητική εστία, που παρέχεται μαζί με την εστία αερίου.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### Αναμμα των εστιών

Η εστία ανάβει με τη βοήθεια των επιλογών ελέγχου. Για να ανάψετε τις εστίες, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Πιέστε και στρέψτε τον απαιτούμενο επιλογέα στη θέση ανάμματος και μέγιστης ελευθέρωσης.
- Διατηρήστε τον επιλογέα πιεσμένο για 3-4 δευτερόλεπτα ώστε να επιτρέψετε στις σπίθες να πυροδοτηθούν το αέριο που απελευθερώνεται από την εστία και στο θερμοστοιχείο να ανάψει.

- Έπειτα, απελευθερώστε τον επιλογέα και, στρίβοντάς τον αριστερόστροφα, προσαρμόστε τη φλόγα ανάλογα με τις απαιτήσεις. Αν η φλόγα δεν παραμείνει αναμμένη, επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 1.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ



### Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην καθαρίζετε τη συσκευή μέχρι να κρυώσει. Πριν πραγματοποιήσετε καθαρισμό και φροντίδα:
- Διαβάστε τις γενικές πληροφορίες ασφάλειας σχετικά με τον καθαρισμό στην ενότητα «Πληροφορίες ασφάλειας».
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

### Γενικές συμβουλές

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοσυστήματα ή πλυστικά μηχανήματα υψηλής πίεσης.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια για τρίψιμο, ατσαλόδυσμα, υδροχλωρικό οξύ ή άλλα προϊόντα που θα μπορούσαν να γρατζουνίσουν ή να σημαδέψουν την επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που περιέχουν άμμο, αλκαλικές ενώσεις, οξέα, χλωρίδια, σπρέι φούρνου ή απορρυπαντικά που συνήθως χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των πλυντηρίων πιάτων.
- Φαγητά που κατά λάθος πέφτουν ή κολλούν επάνω στην επιφάνεια, στα λειτουργικά ή αισθητικά στοιχεία της εστίας δεν πρέπει να καταναλώνονται.

### Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση προς αποφυγή σχηματισμού καμένων υπολειμμάτων φαγητού. Το καθάρισμα υπολειμμάτων ξεραμένου ή καμένου φαγητού απαιτεί επιπλέον προσπάθεια.
- Για να καθαρίσετε τα υπολείμματα φαγητού, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με νερό. Ακολουθήστε τις συμβουλές του κατασκευαστή όσον αφορά τα καθαριστικά προϊόντα. Συστήνουμε να χρησιμοποιείτε προστατευτικά μέσα καθαρισμού.
- Αφαιρέστε άμεσα από την εστία υπολείμματα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη.
- Προς αποφυγή σχηματισμού επικαθίσεων αλάτων, να στεγνώνετε τις συμβουλές τη συσκευή αφού την καθαρίσετε με νωπό πανί.
- Αφαιρέστε τις βρομιές με νωπό πανί.
- Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό με σαπούνι για να πλύνετε τις σχάρες, τα καπάκια και τους διασκορπιστές φλόγας των εστιών, βεβαιώνοντας ότι τα στεγνώνετε προσεκτικά. Μην τα πλένετε σε πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι οι ζώνες εξόδου αερίου είναι εντελώς καθαρές.
- Το φυσικό χρώμα της σχάρας των εστιών στον τομέα τοποθέτησης σκεύους μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας της θερμότητας.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ

### Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος λειτουργίας, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένα κέντρα εξυπηρέτησης της Franke.

- ▷ Βεβαιωθείτε ότι η συντήρηση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων πραγματοποιείται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- ▷ Βεβαιωθείτε ότι τα φθαρμένα καλώδια αντικαθίστανται μόνο από τον κατασκευαστή ή το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Όταν επικοινωνείτε με το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να παρέχετε τις ακόλουθες πληροφορίες:
  - είδος σφάλματος
  - μοντέλο συσκευής (Art. / Cod.)
  - σειριακό αριθμό (S.N.)

Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων, στο βιβλιário ή κάτω από την εστία.

- Αν η εστία δεν λειτουργεί σωστά, πριν καλέσετε το Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke, ανατρέξτε στον Οδηγό επίλυσης προβλημάτων για να προσδιορίσετε το πρόβλημα:

| ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ                                                                  |                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τύπος προβλήματος                                                                            | Ελέγξτε ότι:                                                                                                                                                            |
| <b>A</b><br>Η εστία δεν ανάβει,<br>δεν παραμένει αναμμένη<br>ή η φλόγα δεν ανάβει<br>σταθερά | <b>1</b> Η παροχή αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ανοικτή                                                                                                            |
|                                                                                              | <b>2</b> Η στρόφιγγα παροχής αερίου είναι ανοικτή                                                                                                                       |
|                                                                                              | <b>3</b> Η επαναπληρώσιμη φιάλη του αερίου (υγραέριο) περιέχει αέριο                                                                                                    |
|                                                                                              | <b>4</b> Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει                                                                                                                       |
|                                                                                              | <b>5</b> Το άκρο του βύσματος δεν είναι βρόμικο                                                                                                                         |
|                                                                                              | <b>6</b> Όλα τα μέρη της εστίας έχουν τοποθετηθεί σωστά                                                                                                                 |
|                                                                                              | <b>7</b> Δεν υπάρχουν ρεύματα αέρα κοντά στην εστία                                                                                                                     |
|                                                                                              | <b>8</b> Κατά το άναμμα της εστίας ο επιλογέας πιάστηκε για χρονικό διάστημα αρκετό για την ενεργοποίηση της συσκευής προστασίας (βλ. σελίδα 99, κεφάλαιο "Λειτουργία") |
|                                                                                              | <b>9</b> Τα ανοίγματα της εστίας δεν έχουν φράξει κοντά στο θερμοστοιχείο                                                                                               |
|                                                                                              | <b>10</b> Η ελάχιστη ρύθμιση αερίου είναι σωστή                                                                                                                         |
| <b>B</b><br>Τα σκεύη (κασαρόλες,<br>τηγάνια, βραστήρες) δεν είναι<br>σταθερά                 | <b>11</b> Το κάτω μέρος του σκεύους είναι απόλυτα επίπεδο                                                                                                               |
|                                                                                              | <b>12</b> Το σκεύος βρίσκεται στο κέντρο της εστίας                                                                                                                     |
|                                                                                              | <b>13</b> Οι σχάρες δεν έχουν αντιμετατεθεί ή έχουν τοποθετηθεί εσφαλμένα                                                                                               |

Αν μετά από τους παραπάνω ελέγχους, το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης της Franke.

## ΑΠΟΡΡΙΨΗ

### Συσκευασία

Όλα τα υλικά συσκευασίας [χαρτόνια, πλαστική μεμβράνη (PE) και πολυστυρένιο (EPS)] έχουν σήμανση και πρέπει, αν είναι δυνατό, να συλλέγονται για ανακύκλωση και να απορρίπτονται με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

### Αποσύνδεση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο. Σε περίπτωση σταθερής σύνδεσης, αυτή πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

### Απόρριψη



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απόβλητα.

Με τη σωστή απόρριψη της συσκευής συμβάλλετε στην αποφυγή επικίνδυνων επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση της συσκευής διατίθενται από την αρμόδια αρχή, την τοπική υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή τον προμηθευτή της συσκευής.

- Απορρίψτε τη συσκευή, η οποία πρέπει να απορριφθεί, σε ειδικό σημείο συλλογής απορριμμάτων για ηλεκτρονικές και ηλεκτρικές συσκευές.

Σε συμμόρφωση με την Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τη μείωση των επικίνδυνων ουσιών που χρησιμοποιούνται σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό, και την απόρριψη αποβλήτων.

Το σύμβολο διαγραμμένου κάδου απορριμμάτων με ρόδες στη συσκευή υποδεικνύει ότι στο τέλος της διάρκειας ζωής του το προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί ως οικιακό απόβλητο.

Συνεπώς, όταν η συσκευή φθάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής της, ο χρήστης οφείλει να τη μεταφέρει σε κέντρο ανακύκλωσης κατάλληλο για ηλεκτρονικά και ηλεκτροτεχνικά απόβλητα, ή να την επιστρέψει στον προμηθευτή όταν αγοράσει μια παρόμοια νέα συσκευή.

Η ενδεδειγμένη χωριστή συλλογή άχρηστων συσκευών για επακόλουθη ανακύκλωση, επεξεργασία και φιλική προς το περιβάλλον απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή ενός δυνητικά αρνητικού αντίκτυπου στο περιβάλλον και την υγεία, ενώ διευκολύνει την ανακύκλωση υλικών που χρησιμοποιούνται στην κατασκευή συσκευών.

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- Ανατρέξτε στη διεύθυνση επικοινωνίας για τη χώρα σας στην τελευταία σελίδα ή στην ιστοσελίδα [www.franke.com](http://www.franke.com)





## Argentina

Industrias Spar  
San Luis S.A.  
Buenos Aires 1008  
Phone +54 11 4311 7655

## Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.  
(PR Kitchen Systems)  
Melbourne 3175  
Phone +61 3 9700 9100

## Belgium

Franke N.V.  
9400 Ninove  
Phone +32 54 310 111

## Brazil

Franke Sistemas de  
Cozinhas do Brasil Ltda.  
89219-512 Joinville, SC  
Phone +55 47 3431 0501

## Canada

Franke Kindred  
Canada Ltd.  
Midland, ON L4R 4K9  
Phone +1 866 687 7465

## China

Franke (China) Kitchen  
Systems Co., Ltd.  
Heshan, Guangdong, 529700  
Hotline 400 882 9898

## Czech Republic

Franke s.r.o.  
190 00 Praha 9  
Phone +420 281 090 411

## Denmark

Franke KS Denmark  
8520 Lystrup  
Phone +45 8624 9024

## Egypt

Franke Kitchen Systems  
Egypt S.A.E.  
6th of October City  
Hotline 16828

## Finland

Franke Finland Oy  
76850 Naarajärvi  
Phone +358 15 341 11

## France

Franke France S.A.S.  
60230 Chambly  
Phone +33 130 289 400

## Germany

Franke GmbH  
79713 Bad Säckingen  
Phone +49 7761 52 0

## Greece

Franke Hellas S.A.  
19003 Markopoulo Attikis  
(Athens)  
Phone +30 22991 500 00

## Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong  
Causeway Bay  
Phone +852 3184 1900

## India

Franke Faber India Pvt Ltd.  
Aurangabad - 431 136  
Phone 1800 209 3484

## Italy

Franke S.p.A.  
37019 Peschiera del Garda  
Numero Verde 800 359 359

## Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.  
040918 Almaty City  
Phone +7 727 297 3812

## Morocco

Franke Kitchen System SARL  
21 000 Casablanca  
Phone +212 522 674 200

## Norway

Franke KS Norway  
8520 Lystrup, Denmark  
Phone +47 35 566 450

## Poland

Franke Polska Sp. z o.o.  
05-090 Raszyn  
Phone +48 22 711 6700

## Portugal

Franke Portugal S.A.  
2735-531 Cacém  
Phone +351 21 426 9670

## Romania

Franke Romania SRL  
Pantelimon 077145  
Phone +40 21 350 1550

## Russia

Franke Russia GmbH  
199106 St. Petersburg  
Phone +7 812 703 1540

## Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.  
010 01 Žilina  
Phone +421 41 733 6200

## South Africa

Franke South Africa  
Durban 4052  
Phone +27 31 450 6300

## Spain

Franke España S.A.U.  
08174 Sant Cugat del Vallès  
Phone +34 93 565 3535

## Sweden

Franke Futurum AB  
930 47 Byske  
Phone +46 912 405 00

## Switzerland

Franke Küchentechnik AG  
4663 Aarburg  
Phone +41 800 583 243

## Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.  
Bangkok 10110  
Phone +66 2 013 7900

## The Netherlands

Franke Nederland B.V.  
5700 AD Helmond  
Phone +31 492 585 111

## Turkey

Franke Mutfak ve Banyo  
Sistemleri Sanayi  
ve Ticaret A.Ş.  
41400 Gebze Kocaeli  
Phone +90 262 644 6595

## Ukraine

Franke Ukraina LLC  
02081 Kyiv  
Phone +38 044 492 0015

## United Arab Emirates

Franke LLC  
Ras Al Khaimah  
Phone +971 7 203 4700

## United Kingdom

Franke UK Ltd.  
Manchester M22 5WB  
Phone +44 161 436 6280

## USA

Franke Kitchen Systems LLC  
Smyrna, TN 37167  
Phone 800 626 5771